

## 2011年度 第2回市政ゼミナール盛会に開催。

去る11月30日(水)、ホテルオークラ新潟において、2011年第2回新潟市政ゼミナールが開催され、大勢の方々が参加されました。

### ■人間は変化することで成長する。そして人間的な成長と同時に技術も磨かれる。このような人材育成はビジネスにも通じる

今回は元新潟アルビレックスBCの監督で、2012年より読売ジャイアンツ一軍戦略コーチ就任が決定している橋上秀樹氏をお迎えし、「もう一つのプロ野球」をテーマにご講演いただきました。

初めに橋上氏の講演では、1年前に新潟アルビレックスBCの監督に就任したときの感想、そしてどのような思いで監督を務めたかに触れ、「第一に優勝をしてサポーターに感動してもらうこと」「一人でも多くの選手をNPBのプロ野球選手として輩出できるように育成すること」「新潟のハードオフスタジアムを満員にしたい」という目標を掲げて臨んだというお話がありました。結果として優勝を果たし、3人の選手がNPBからスカウトされたことは、応援してくれた多くのファンや関係各社、スタッフのおかげであると、お礼の言葉がありました。

また橋上氏は、考え方の基本を野村克也氏に教わったといい、氏から学んだこととして、野球人である前に立派な社会人であることが大事であること、変化が人間を成長させ、人間的に成長すれば野球の技術も磨かれることを選手に伝えてきたそうです。この1年間で成長した選手を見て、その導きが間違っていないことを実感したということでした。

続いて篠田市長との対談に移り、野村氏がキャンプ初日に「人生とは？」と説いたのは、考える習慣を身につけさせるためだったという人間育成の話から、読売ジャイアンツでの橋上氏の役割、チーム作りについてなど、プロ野球界で長年活躍されている橋上氏ならではの貴重な話が次々に飛び出しました。

さらに篠田市長が、2011年は3.11の大震災がありスポーツの力を改めて感じさせられるシーンも多かったが、今後地域でスポーツをどう生かしていけばよいかと投げかけました。橋上氏は1年間新潟に暮らしてみて、新潟には野球ファンがとても多く、特に高校野球ファンが多いと感じたそうで、高校野球も強くなってきているが、プロの野球チームが近くにあることは上のレベルを目指すためにもとても良いことであり、それは地域を元気にすることにつながるだろうと話されました。そしてぜひ多くの人々がスタジアムに足を運び、さらに野球を盛り上げてほしいと結びました。

人間は成長をしていくことで、まず自分が幸せになり家族が幸せになり、地域が幸せになる。そのためにも変化を恐れず、閉塞感も自らが打破していく必要があると考えさせられた有意義なゼミナールでした。



## ■ 昨年の活動報告

### 【にいがた市政ゼミナール 第1回 わが街懇談会】

- 日 時: 2011年6月20日(月) 17:00~19:00
- 場 所: 海鮮亭「羅言」
- テーマ: 新潟の教育と、これからの教育のあり方「民間校長編」
- 内 容: 講話／篠田昭新潟市長  
参加者トークセッション

### 【にいがた市政ゼミナール 第2回 わが街懇談会】

- 日 時: 2011年6月24日(金) 17:00~19:00
- 場 所: 海鮮亭「羅言」
- テーマ: 新潟の教育と、これからの教育のあり方「校長会長編」
- 内 容: 講話／篠田昭新潟市長  
参加者トークセッション

### 【2011年度 第1回 にいがた市政ゼミナール】

- 日 時: 2011年7月20日(水) 17:30~20:10
- 場 所: 新潟グランドホテル 3F悠久の間
- 参加人数: 約200名 ※講演の部は一般公開
- 基調講演: 講師／野村総合研究所 顧問 増田寛也 様  
テーマ／大震災からの復興と基礎自治体の有るべき姿
- 交流会: 「地産地消」による親睦会

### 【にいがた市政ゼミナール 第3回 わが街懇談会】

- 日 時: 2011年10月8日(土) 9:30~12:00
- 場 所: しのだ昭後援会 事務所
- テーマ: これからの地元企業育成について
- 内 容: 講話／篠田昭新潟市長  
参加者トークセッション

## ■ 恒例の「地産地消」で交流会を満喫

市政ゼミナール恒例の「地産地消」をテーマとした美味しい料理を前に会話もはずみ、大いに盛り上がりました。また、食都市新潟のすばらしさを再確認することができ、良い交流会となりました。

### ● メニューレシピ ●

#### 〈洋食料理〉

日本海産海の幸盛り合わせ  
新潟産真鯛と茸のパイ包み焼き  
黄金豚のロースト沼垂の味噌風味  
越乃鶏と県産根野菜のポトフ  
牛バラ肉の越乃寒梅酒粕煮込み  
佐渡産烏賊と小松菜のスパゲティー  
新潟産牛蒡のクリームスープ

#### 〈和食料理〉

日本海鮮魚の盛り合わせ  
村上鮭の酒浸し  
菅谷産新米コシヒカリおにぎり(鮭、梅、南蛮味噌)〈実演にて提供〉  
五泉産里芋入り茸汁  
米粉入り鴨汁うどん

#### 〈中華料理〉

チリあわびと県産白菜のクリーム煮込み  
芝海老と県産銀杏の炒め  
新潟やわ肌葱、県産鶏肉と里芋の煮込み など



**事務局**

### にいがた広域懇話会(篠田昭後援会)

〒950-0962 新潟市中央区出来島1丁目3番11号 ロイヤル千歳21・1F  
TEL 025-280-8870/FAX 025-280-8810  
E-mail konwa@shinoda-a.jp