

第6回ニュース作文コンクール 小学生の部  
最優秀賞 倉成美紀さん (小6)・セルモ目黒本部教室

選んだ記事：朝日小学生新聞 2018年7月18日1面

タイトル：身の周りを見直す

大阪府で震度6弱を記録した地震発生後、倒れたブロック塀、法律に合わないブロック塀の確認、撤去が進んでいる。記事によると、家庭でも家具の固定は絶対に必要だそうだ。

私はまず、家庭での家具の転倒対策について母に話を聞き、実際に確認した。そうすると、部屋によって安全性が異なっており、棚や本の多い父の部屋が特に危険だとわかった。専門家によると、家具を固定したことで実際にスムーズに避難することができたというケースも多いそうだ。

次に私は通塾路を確認した。すると、一部が欠けているブロック塀や、倒れそうな標識、ベランダから落下しそうな植木鉢が目に入った。意外にも危険が身近に潜んでいるのだ。

自然災害は、私たちには止められない。しかし、身の周りの環境を整えたり、目を向けることで被害を軽減することは可能なのではないだろうか。今後は私から身の周りの人に事前の対策の大切さを発信していきたい。

# 家具の固定は絶対に必要

## 大阪北部地震から1か月

大阪府北部で最大震度6弱を記録した地震が発生してから、18日で1か月になりました。今回は周りがごく短いゆれが特徴で、ブロック塀や家具がたおれる被害が目立ちました。防災について学ぶ関西大学社会安全学部（大阪府高槻市）で、この震災から備えに生かせる点を聞きました。また、学校の扉がたおれて小学生在が亡くなったことを受け、全国で学校の扉の調査が進んでいます。（中田美和子、小貫友里）

### 突っ張り式役立った 関西大社会安全学部の学生

「今回の地震はエネルギーが小さく、ゆれはカタカタという短い間だけで、エネルギーが大きいものに比べると、建物という長い周期を建物自体が耐えられず、建物の被害が少なかった分、ほかの被害が目につきました。社会安全学部の学生が、井藤（いづみ）さんという話です。」

「重いものは下に、クローゼットや本棚などは家具は軒並みたおれました。食器棚は天井との間に板をはさんでいたため、扉が閉じて食器が飛び出し約半散が散りました。散らしたものを見つけたら、いつからたおれたのか、何から手をつけていいのか、気が持たなくなりました。家具は固定する、壁の裏に固定する、壁の裏に重いものは置く、また、捨てるか迷っていたものは処分し、すっきりさせました。」

「一方、高槻市内で建物の1階に住む学生は、突っ張り式の固定具で固定していたため扉はたおれず、落ちたものもなかったです。高さが2メートル近くあり、引越してきたときから固定しておいたほうが良いと思っていました。」

「危険」と判断された小学校のブロック塀には、注意呼びかけの紙が貼られ、10月10日、栗原市で撤去された小学校のブロック塀。10月10日、栗原市で撤去された小学校のブロック塀。



地震直後に学生が撮影した部屋の様子  
突っ張り式の固定具で建物の丈夫な部分に固定した棚。たおれず、物も落ちてきませんでした  
ベッドの横の棚からはテレビが落ちてきました  
棚から落ちたものの下の前に敷きし出入り口をささえました  
固定していなかったためにたおれた家具

### EUとEPA署名

日欧EPAの発効後、関税が下がる主な品目

品目	発効後	発効前
アミノ酸	15%から11.25%に	即時撤廃
ワイン	11.25%から11%に	即時撤廃
パスタ	11.25%から10%に	即時撤廃
チョコレート	10%から9%に	即時撤廃
牛肉	10%から9%に	即時撤廃
生乳	10%から9%に	即時撤廃
木材	7%から6%に	即時撤廃
繊維製品	3.9%から3%に	即時撤廃
自動車	10%から9%に	即時撤廃
自動車部品	3~4.5%から2.5%に	即時撤廃
電気機器	最高14%から10%に	即時撤廃
ホテル用品	8%から7%に	即時撤廃
緑茶	無税~3.2%から無税に	即時撤廃
しょうゆ	7.7%から6%に	即時撤廃
日本酒	100%から7.7%に	即時撤廃

EUは、貿易する際にかかる関税を下けたりなくしたりして貿易の妨げを減らす。EPAは、貿易する際にかかる関税を下けたりなくしたりして貿易の妨げを減らす。EPAは、貿易する際にかかる関税を下けたりなくしたりして貿易の妨げを減らす。

EUと日本のEPAは、農林水産分野の8割ほどの品目で輸入関税をなくします。特に乳製品や牛・豚肉、木材などでヨーロッパからの輸入が増え、値段が下がるとみられます。牛乳・乳製品の産地である北海道は、農林水産業への影響は最大で30%の産出に上ると計算されています。

この事故を受けて文部科学省は全国の教育委員会などに、学校のブロック塀の耐震対策の状況や、劣化や破損がないかを緊急点検するよう通知しました。対象は国公立の小中学校や高校、幼稚園など約5万校に上ります。調査結果はまとまり次第、公表されます。ブロック塀の調査や撤去作業は各地で進んでいます。

高槻市は10日、たおれた小学校のブロック塀の撤去を始めました。寿栄小のほか市内計29の小中学校のブロック塀も、夏休みが終わるまでに撤去するとしています。ブロック塀の調査と撤去の動きは、地味や、人の集まる施設にも広がっています。個人の物である住宅の場合、撤去の費用が家主の負担という難しさがあります。京都市や神奈川東大和市など、危険と判断されたブロック塀の撤去費を補助する制度を始めの自治体もあります。

第6回ニュース作文コンクール 中学生の部  
最優秀賞 久保田翔さん(中3)・自由塾町屋教室

選んだ記事：朝日中高生新聞 2018年7月1日号9面

タイトル：「ソムリエ」になりたい自分

「ソムリエ」その記事を見て、父を思い出した。私が六歳で初めて会った父は、ワインのソムリエである。

記事に出てくる岩井さんは、「自然派ワイン」と呼ばれる化学物質を極力おさえたワインを扱っていて、お客様を楽しませているだけでなく、安心してもらうことや美しい所作も大切にしているすごいソムリエだ。

かつて、私は父親が好きになれなれなかった。仕事の都合で別々に暮らしていたから、気まずくてまともに会話すらも出来なかったのだ。そんな中、父は私にワインのことを教えてくれた。ワインの扱い方、注ぎ方をいつも私は真似をした。もちろん上手に出来なかった。父は「もう少しこうするんだよ」と優しく教えてくれた。失敗ばかりの私に、父はいろいろと丁寧に教えてくれた。教えてくれたのは、ワインのことだけではない。「わからないときには、人に聞くことの大切さ」も教えてくれた。少しずつ私は父に心を開くようになっていった。

私にも出来るかもしれない思い始めたとき、この記事に出会った。ソムリエに求められる知識は膨大であり、簡単なものではなかったことに気づかされた。父に聞いてみたらソムリエになるまでに三年から六年かかるという。勉強量が多く、困難な道であることがわかった。そして、岩井さんは珍しい「オレンジワイン」を提供していることも知った。原料は、ブドウであるが、色がオレンジ色をしているので、こう呼ばれているようだ。一方で、父は「赤ワインには、チョコレートケーキが合う」と言っている。二十歳になったら両方すぐに試してみたい。

「愛を持って楽しむ」ことや「人とつながれることがこの仕事の大きな魅力」という岩井さんは、素晴らしいソムリエだ。そして、父は今、私にとって憧れの存在である。二人のように、ワインを通じて、人を大切にするソムリエになりたいと思った。

# 選び抜いたワインと産地の「声」を提供

## 夢ナビ! お仕事リポート



酒美土場には、フランスやイタリア、日本のほか、日本ではめずらしいオーストリアのワインもあります。岩井さんは「オーストリアワイン大使」も務めます。=4月、東京都中央区

### ソムリエ

ワインの販売とバー「酒美土場」

岩井 純さん(40)

#### 岩井さんのあゆみ

1978年、神奈川県湯河原町生まれ

##### 小学校時代

海や川で釣りをするのが大好き

##### 中学校時代

サッカー部とアーチェリー部に在る

##### 高校時代

日本大学三島高校に進学。フォークソング部に入って、サックスを演奏する。同時に漫画の影響で、考古学に興味を持つ

##### 大学時代

日本大学文理学部史学科に進学。ジャズ研究会に入り、音楽に没頭する。卒業後は、沖縄県の西表島で現地ツアーガイドをする

##### 2003年

東京・西麻布にあるジャズとワインのバーで働く。「お店に入って、飲ませてもらったワインがものすごくおいしくて、衝撃を受けました。それ以来、ワインに関心を持ち、ソムリエを目指すことに決めました」

##### 06年

ソムリエの資格を取得。東京・神楽坂のフランス料理店で働く。その後、東京・丸の内ワインバーなどで店長として働いたり、レストランのプロデュースなどを行った

##### 16年

酒美土場を開店

#### 岩井さんの1日

9:00

開店準備

10:00

開店し、接客を行う

15:00

閉店。その後、配達に行ったり、商談に行ったりする

18:00

事務処理や仕入れ作業をする

### しごとの極意

#### ③ メリハリを大事に

「しごといふ時は集中して限界までがんばる」

#### ① 愛を持って楽しむ

自分が楽しんでいないと、お客様にも伝わってしま

#### ② 人生全て勉強

人生に無駄なことはない。遊びも仕事も全てが人生経験となる

約6000年の歴史を持つと言われるワイン。ヨーロッパを中心に生産され、世界中で飲まれています。ワインに関する専門知識を持ち、レストランなどで客の相談のついでにワインを選ぶのがソムリエです。フランスやイタリアなどは、国家資格となっていて、日本には民間の「日本ソムリエ協会」が認定しています。世界中の産地、ワインの種類、ブドウの栽培方法、衛生管理、ワインが求められる知識は膨大です。岩井さんは「ソムリエはただワインを出すだけではありません。料理、おもてなしの心、知識、すべてを合わせて成り立ちます」と言います。お客様に安心してもらえるような話し方や、美しい所作も大切なポイントだそうです。

### これだけはアイテム



コルク栓を抜くためのソムリエナイフ。「今使っているものは日本製で、日本人の手のサイズに合っていて、使いやすいです」

岩井さんは都内のレストランなどを経て、2016年に東京・麹地に「酒美土場」をかましました。今は自ら仕入れたワインの販売や、立ち飲みスタイルのバーを開いています。特に、「自然派ワイン」と呼ばれる、化学物質を使っていない、もしくは使用を極力おさえたワインを中心に取り扱っています。「自然派法にこだわって作られているほど、作り手の思いがより込められています。以前訪れたオーストリアのワイン農家からは、土地の虫の話を気候の話も聞いたことも。その土地の「声」が聞けるようなワインを提供したいと思っています」

#### 後輩へのメッセージ

好きなことに「投資」を好む方がいいと思います。時間とお金を使えば、それだけ自分に返ってきます。