

# G★U★M★B★O

## ベルリンの奇跡(記者:藤田泰)

先日、閉幕したリオデジャネイロ・オリンピック、パラリンピックの熱戦と2020年に開催される東京オリンピックが話題に上がることが多い毎日です。

さて、古い話になりますが、第2次世界大戦前の最後となったのは、1937年に開催されたベルリンオリンピックでした。これは、ナチスドイツによる政治宣伝・国威掲揚戦力のものであったことは明白ですが、前畑選手の金メダル(前畑がんばれ)に象徴される日本人選手の活躍は素晴らしいものでした。しかし、この大会に派遣された日本サッカーチームが「ベルリンの奇跡」と呼ばれる快挙を成し遂げたことは、現在ではあまり知られていません。このチームは大日本蹴球協会(現・日本サッカー協会)が関東学生リーグを中心に編成したものでした。彼らは、船で釜山に渡り、そこからシベリアを汽車で横断する、2週間をかける旅によりベルリンに到着しました。

このオリンピックのサッカーの優勝候補は、ドイツ、イタリア、スウェーデンでした。日本チームは初戦で、このスウェーデンと対戦することになりました。当然のことながら、誰もがスウェーデンの勝利を疑わず、会場に姿を現す新聞記者も少数でした。しかし、日本チームは前半2対0を後半2対3に逆転して勝利しました。これが、現在でも「スウェーデンの軌跡」と呼ばれる快挙です。

しかし、調べてみると、情報が圧倒的に少ない中で、日本チームは海外の文献を基に技術を習得して、自分達にあった戦術を編み出していたのです。つまり、ロングボール主体のイングランドスタイルから、ショートパスを活用するスコットランドスタイルへの転換などです。また、オフサイド・ルールの変更や、今までのフルバック2人に対する新たなフォーメーション(WM、現在の3-4-3)の存在も知識としては持っていました。そのために、現地での練習試合で大敗を続けても、始めて見る技術や戦術をすぐに吸収して、対スウェーデン戦に活用することができたのです。したがって、ベルリンにおける出来事は「奇跡」ではなく「必然」ともいえるのです。



このように、私たちも少ない情報や整わない環境においても、常に新しい知識や技術を得る努力を続けなくてはなりません。このような、地道な継続があつてこそ、初めて「奇跡」のように見える「必然」を成し遂げることができるのだと思います。これは、私たちの業務や日常生活に多くのことを示唆してくれます。

なお、日本代表チームにおいて、浜松出身の加茂兄弟と堀江忠男氏(早稲田大学)が大活躍されたことは私たちに嬉しいことです。その一方で、その後、控えメンバーを含む4人が戦病死されたことは、大変悲しいことです。このようなことが再び起こることなく、これからもオリンピックが平和な社会で開催されることを祈ります。

おまけ：11月17日から22日まで、ビッグサイトで開催されているJIMTOF(日本国際工作機械見本市)に出向きました。これは、世界的な展示会で、世界のトップレベルの技術や各社の戦略を知ることが出来ます。今回は、池貝や唐津などの戦前からのメーカーも元気で、うれしく思いました。その中で、アルミボディのギターが展示されていて、ボディ表のアーチドトップはなかなかのものでした。しかし、これだけ削り込むと、かなり歪むはずだが、...



### 釣りをして食す！（記者：谷野）

みなさん、こんにちは。釣りをするにはよい季節となりましたが、お変わりありませんか？

私は、この季節は食してうまい魚をターゲットに浜名湖、御前崎、伊良湖に出かけております。対象魚はカワハギ、ハゼと言った手軽に出来る、よく釣れる魚？ を狙っての釣行です。

奥浜名湖では都田川の河口でハゼ釣りを楽しむファミリーで賑わっています。この時期は手竿で子供からお年寄りまで気軽に楽しめる釣りです。また、今年は当たり年で東釣りの釣果が出ているようです。サイズは10～15cmぐらいです。ハゼは天ぷら、または、ピク等で活かして持ち帰れば、身が透き通った洗い身(刺身)で絶品のおつまみが出来ます。奥浜名湖から南に下り国道一号線まで来ると、この9月～10月はカワハギが狙えます。特に新居弁天の海釣り公園では、これからが最盛期となります。すでに、今年もかなりの釣果が出始めているようです。こちらの釣りは多少の釣り経験がないと厳しいですが、市販の仕掛けを使えばそれなりの釣果は望めます。是非、トライしてください。カワハギについては、キモを醤油またはポン酢に溶かし、それに身をつけて食べる刺身が絶品です。これに、もみじおろしを加えるとさらにおいしさ倍増です。

釣りで楽しみ、食して楽しみ、季節を感じ、リフレッシュをかねてお出かけしてみてください。決して難しい釣りではないので是非一度、チャレンジしてみてください。



### 気になったこと(記者：杉浦)

台風が避けていく浜松、素晴らしいですね。そんなことを本気で思っている編集長です。食欲の秋に向かってまっしぐらです。年中まっしぐらですが・・・ そんな人生の大半を食が占めている編集長に、一大事なニュースがありました。将来食べられなくなるかも食材・・・

- ・チョコレート・・・主な産地が 2050 年までに気温が 2,3 度上がると、現状生産量が不可能となる。
- ・天然サーモン・・・現在の海水は二酸化炭素を吸収し、30%も酸化が進み、海の生態系の崩壊が進んでいるそうです。食物連鎖の上位にいるサーモンの様な大型魚は減少することが予想されています。
- ・ハチミツ・・・ミツバチは春から夏にかけて活動する性質もっていますが、温暖化の影響で植物の開花時期などが早まっており、ミツバチの活動期とのズレが発生してきているようです。
- ・コーヒー・・・これも温暖化の影響で現在アラビア種の産地の 65%～99%が影響を受けるという研究分析があります。
- ・ピーナッツ・・・ピーナッツは繊細な作物で一定の温度と適量の降雨が必要ですが、気候変動の影響を受けております。アメリカ南西部では深刻な干ばつに見舞われ、収穫量が大幅に減少しており、価格の上昇が続いております。

バナナ・・・現在「新パナマ病」(バナナの木が枯れる病気)の感染が拡大しており、新品種が開発されない場合、5年～10年で食卓から消えてしまうおそれがあるとのこと。

その他にも、うなぎ、ワイン、パスタなどなど、気候変動の影響が大きい食べ物は多い様です。全人類の明るい未来の為に、編集長の食の為に！ それでは皆様ごきげんよ～^^/