



地域人材育成基金 ご支援のお願い



大正大学



2026年創立100周年



大正大学
寄付サイト

「地域人材育成基金」ご支援のお願い

C O N T E N T S

03 「地域人材育成基金」ご支援のお願い

04 リポート

建学の理念「智慧と慈悲の実践」を体現した 能登半島地震復興支援ボランティア

坂本大輔 大正大学経営マネジメント本部施設課課長



07 リターンギフト生産者ピックアップストーリー

地域を生きし、商品を磨く まじめに丁寧に、妥協なく

杉野浩也さん 株式会社スギヨ 専務取締役

新城純一さん・新城礼子さん 株式会社新城 代表取締役・女将 / 大塚育生さん シーサイド・ファクトリー株式会社 代表取締役社長

武井宣明さん 有限会社近藤酢店 代表取締役 / 山本将志郎さん 株式会社うめひかり 代表取締役

18 地域人材育成基金の概要

- 1 寄付とリターンギフトのお申し込み
- 2 寄付金のお支払い
- 3 領収書や証明書、リターンギフトのお受け取り
- 4 寄付金控除のお手続き

税の優遇措置について [個人の場合]

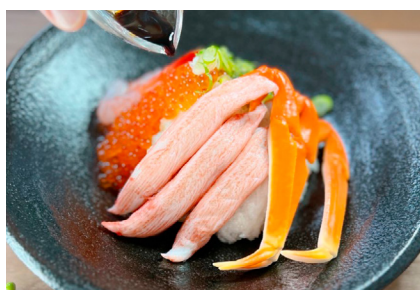
税の優遇措置について [法人の場合]



22 大正大学 地域人材育成基金 寄付申込書

本誌掲載の記事・写真の無断転載および複写を禁じます。

〈リターンギフトの一例〉全商品は[こちら](#)から。



「地域人材育成基金」ご支援のお願い

ご挨拶

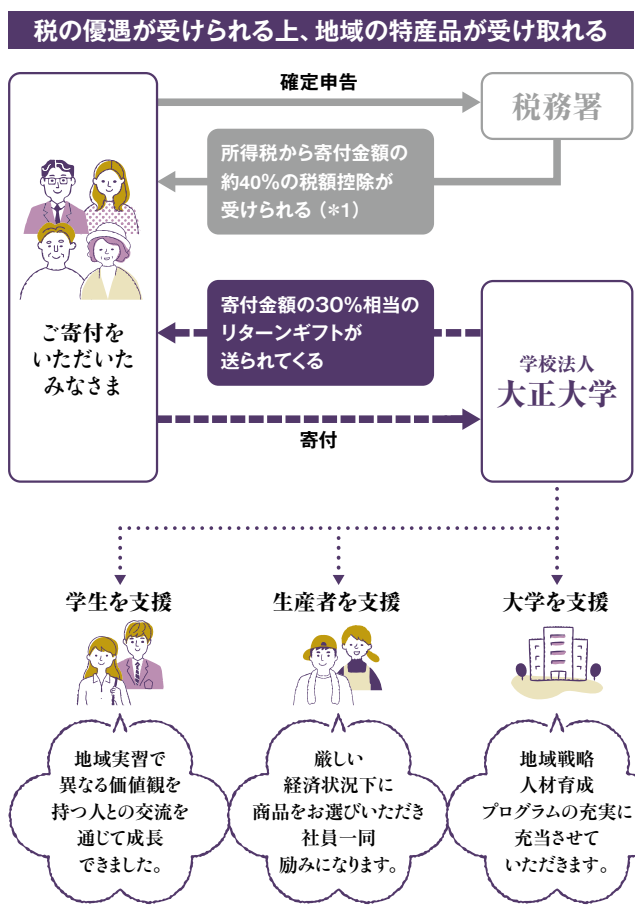
大正大学では、現在「地域人材育成基金」を募集しています。

いただいたご寄付は、次世代を担う学生の学修活動の支援、大学と連携協定を結んだ

自治体の事業者や生産者を支援する事業に充当させていただきます。ご寄付をいただきました方には、お礼として、地域の特産品を中心とした「リターンギフト（返礼品）」を送らせていただきます。

寄付に対しての返礼は失礼かと存じますが、意図をおくみ取りいただき、[こちら](#)から商品をお選びいただきますようよろしくお願い申し上げます。

～リターンギフト（返礼品）制度を実施～



税の優遇措置について

個人でのご寄付(東京都豊島区にお住まいの場合(*2))

課税所得500万円/所得税の税額控除を選択

寄付金5万円の 場合

**減税合計2万4000円
+リターンギフト(1万5000円相当)**

- 1 所得税の税額控除額
(5万円-2000円)×40%=1万9200円
- 2 個人住民税の控除額
都道府県民税(4%)+市区町村民税(6%)の控除
(5万円-2000円)×10%=4800円
- 3 リターンギフト(返礼品)
5万円の30%相当=1万5000円相当

法人でのご寄付

ご寄付いただいた金額は、一般の寄付金とは別枠で、寄付金額の合計額と特別損金算入限度額とのいずれか少ない金額の範囲内で損金算入することができます。

(*1) 所得税の「所得控除」または「税額控除」が選べます
(*2) 地方自治体条例で指定された地域

ご寄付のメリット 社会貢献して、自分もお得!

- 1 学生の活発な学修を支援できる / 2 連携自治体の事業者や生産者を支援できる
- 3 「リターンチケット」を活用して、大正大学を支援できる / 4 リターンギフト（返礼品）を受け取れる
- 5 寄付金額の約40%が所得税から控除される(*3)

(*3) 課税所得金額や寄付金額によって控除額は異なります

詳しくは、18～21ページをご覧ください。

能登半島地震 復興支援ボランティア

地域とつながり、地域に根差した学びを実践する大正大学。東日本大震災や熊本地震で支援ボランティアや募金活動を実施してきた実績があります。一昨年2024年（令和6）の元日に起きた能登半島地震の復興支援にもボランティアを派遣し、学生と教職員が一丸となって作業に励みました。活動をレポートします。

報告 ● 大正大学経営マネジメント本部施設課課長 坂本大輔 写真撮影 ● 広報部



現地で必要なものも積み込み、本学からバスで被災地へ。

学生24名と教職員8名 珠洲市で清掃活動

はじめに2024年1月1日、能登半島地震にて被害に遭われた皆さまに謹んでお見舞い申し上げます。

大正大学では、同年6月5日から9日までの5日間、白土健副学長を団長とした学生有志24名と、教職員8名の計32名が石川県珠洲市に赴き、災害復旧支援活動を行いました。

学生たちの参加動機は、過去に被災経験がある、日頃からボランティア活動に取り組んでいる、震災のニュースを契機に行動を起こ

したなど、多岐にわたりましたが、おのこの強い意志と使命感を感じました。

5日午前8時。参加者に乗せたバスは、豊島区西巢鴨の大正大学を出発。車中でボランティアの心構えや万一のときに備えて防災のレクチャーを受けた一行は、思いを一層強くして、一路、被害の甚大だった珠洲市三崎町寺家地区へ。午後7時に宿泊先に到着すると、地区の4人の区長さんが出迎えてくれ、食事を共にしながら被災状況などを伺いました。

翌日は、今回の復興支援活動を全面的に支えてくださった翠雲寺

の岩尾照尚住職（大正大学卒業）が主となり、物故者追悼の法要から始まりました。

追悼法要では、鴨台会の渡辺道夫常任理事が導師を務めました。学生一同、大正大学勸行式を手を合わせ、目を閉じて心を落ち着かせる姿からは参加者の共同意識が感じられ、この瞬間から活動に対する真摯な姿勢が醸成されていったように思いました。

膨大ながれき撤去作業 ランドセルに手が止まる

その後、「翠雲寺活動班」と「海岸清掃班」の2班に分かれ、清掃

学生と教職員が力を合わせ、海岸に打ち上げられた漁具などのからみをほぐく。





1 雑多な集積物を適切に仕分ける作業。2 物故者に祈りをささげる学生たち。3 処理ができるよう、仕分けしたものを大きな袋に収納する。

を開始しました。
私は海岸清掃班に参加しました。清掃といっても単純な「ゴミ拾い」ではありません。
津波で流された家財等が海辺に打ち上げられ、それらを重機で集積した状態がこちらにありました。不法投棄も横行して、新たな不安材料となっているように感じました。これら種々雑多な集積物を適切に仕分けて処分可能な状態にするのが、私たち海岸清掃班のミッションでした。
活動初日は引率者の指導の下で作業に当たりましたが、2日目からは学生同士で積極的に話し合い、学生リーダーを中心に具体的な目標を定め、全体を見渡しながら効率的に取り組みました。
膨大ながれき撤去という作業は、肉体的にだけでなく、精神的にも厳しいものでした。拾い上げた中

には、アルバムやランドセルなどそこで暮らしてきた人たちの生活が感じられる物も多くあり、手にするたび、それらが大切にされてきた場面や時間がしのばれ、何度も作業の手が止まりました。
ある学生が「おもちゃをがれきのように投げてしまった。持ち主にとってはどんなに汚れていても大切な物なのに」と反省を口にした時には、私自身も深く気づかされ、同時に胸が熱くなりました。
同様の声が他の学生からも上がったことは、学生たちの共感力と倫理観の高さを示すものとして強く印象に残りました。
「本尊を大切に運び出す 周辺民家の家財搬出も」
「翠雲寺活動班」もがんばりました。翠雲寺のある地区も、地震で建物が倒壊しただけでなく、津波で甚大な被害を受けていました。
翠雲寺は由緒ある寺院で、地元の方の心よりどころでもありましたが、地震で本堂が全壊し、倉庫を仮本堂としていました。
学生たちは、岩尾住職の指示の下、仮の本堂へご本尊の不動明王や仏具を一つずつ大切に運びます。ここで壊すわけにはいかない。学

生たちの真剣な顔からは、そんな思いが伝わってきました。
周辺民家を一軒一軒回り、地域の方と協力して作業をし、泥水につかった重い畳やたんすなど家財の搬出作業にも汗を流しました。傾いた家から酒造りに使う薪を運び出したときには、ご主人がう

れしそうにお酒の造り方を教えてくれる姿を見て、自分たちが少しでも力になったことを実感してうれしかったと後日、学生が話してくれました。
無心になって作業をしていると、地元の方が声をかけてくれ、ねぎらいや感謝の言葉をいただきました。



4 本堂が全壊した翠雲寺。5 仏具を大切に抱え、仮の本堂まで運ぶ。6 泥水を含んだ重い畳を運び出す。7 今回の活動を現地で支援してくれた岩尾住職から、感謝の言葉をいただきました。





1,2 地域の人を招いてバーベキュー。交流して親睦を深めた。3 本学の柏木正博理事長が、珠洲市の泉谷満寿裕市長を表敬訪問し、謝意をいただく。



た。そのときは、地域の方に喜んでいただけたことのほかに、学生教職員が一丸となって「チーム大正大学」でお手伝いできたことがわが身の喜びになりました。

能登の人が、まちが好き 絶対、また来たい

活動の中日、清掃の合間に、学生たちは地域を視察させていただきました。きれいな海や豊かな自然、「キリコ祭り」など郷土の文化。つかの間でしたが、学生たちの中には珠洲市の魅力がしっかりと焼き付いたようでした。

夕飯は、地域の方々を招いて、学生たちが腕をふるってのバーベキュー。地元野菜や新鮮な海鮮を焼きながら、車座になって、飲んで食べて、語り合いました。宴もたけなわ、サプライズで学生や教職員が感謝の気持ちを込めた「寄せ書き」が登場しました。学生の声の一部を紹介すると、「大変な状況の中、私達を受け入れてくださって本当にありがとうございました。珠洲市のみなさんからいただいた優しさは忘れません」「めっちゃこのまち、すきになりました」「のどかな空気！美味しい海の幸！優しい町の方が大好きです！」「キリコ祭りのにぎやかな雰囲気大好きです！海も山も食べ物も全てがみりよくてき！」「豊かな自然で、耳と目が癒されました！絶対また来ます!!」

岩尾住職からは「学生さんが来てくれて、避難して人が少なくなった寺家地区に活気が出ました。雨漏りした部屋の汚れた畳なども嫌な顔をせず運び出してくれました。た。まじめで一生懸命な学生たちの言葉に感謝したい」とねぎらいの言葉をいただきました。

ありがたいことに、先の寄せ書きは、地域の集会所に飾ってく

さっているそうです。

今回の出会いや経験は 必ずや成長の礎になる

この現地ボランティアを通じて、参加学生たちは、単にがれきを撤去するだけでなく、リーダーシップ、共感力、チームワーク、困難への対処能力、社会的責任感、そして自己効力感を養う機会を得ました。これらの経験は、彼らの人格形成に大きく寄与し、将来の社会人としての成長の礎となったことは間違いありません。

被災地の人々の苦しみに寄り添い、自己を超えて他者のために行動する経験は、本学の建学の理念「智慧と慈悲の実践」そのものであり、学生たちがこの精神を体現する姿に深い感銘を受けました。

さらに、この貴重な経験が、彼らを通じて周囲の学生たちにも波及し、大学全体の意識向上につながることを大いに期待したいと思います。

被災地の一日も早い復旧・復興を心よりお祈りするとともに、これから大正大学は、地域とつながり、地域を元気に、日本の未来を創造することを目指して邁進してまいります。



4 学生たちが披露「珠洲のココが好き!」の寄せ書き。5 垂れ幕の前で、復興を誓う。疲労しながらもすがすがしい笑顔。

C O L U M N

巣鴨駅前の特別会場で開催した「ザ・ガモール能登アートライン」

今回の活動の中で出会った被災地の企業との交流をきっかけに、2024年の復興支援フェアに続き「ザ・ガモール能登アートライン」を2025年12月13日から2026年2月28日まで、巣鴨駅前のガモールマルシェ能登復興支援店(特別会場)で開催。能登の魅力的な伝統工芸品が集まりました。

また本学キャンパス内で「能登復興支援あさ市」を開始し出張販売を開催。

復興支援イベントを通じて、多くの方に被災地支援にご協力をいただきありがとうございました。



1 巣鴨駅前に特設した能登復興支援店。能登の伝統工芸品が多数集まり、インバウンド客にも好評だった。
2 本学キャンパス内で出張販売したあさ市のにぎわい。

地域を生かし、商品を磨く まじめに丁寧な、妥協なく

ご寄付に対するリターンギフト（返礼品）は、

本学が応援する地域の
生産者が手掛けた逸品だ。

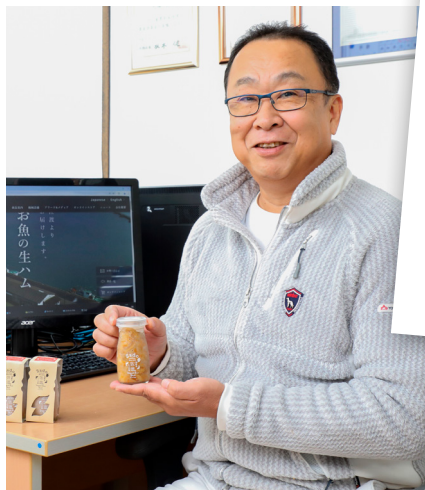
高い志を持って、
ものづくりに挑む
生産者を紹介する

※内容は2025年2月取材当時のもの。

ギョ
YO CO.,LTD



株式会社スギヨ
専務取締役
杉野浩也さん
石川県七尾市 …… P8



シーサイド・ファクトリー
株式会社
代表取締役社長
大塚育生さん
新潟県佐渡市 …… P12



株式会社新城 代表取締役

新城純一さん

女将

新城礼子さん

石川県七尾市 …… P10



有限会社近藤酢店
代表取締役
武井宣明さん
静岡県静岡市 …… P14



株式会社うめひかり
代表取締役

山本将志郎さん

和歌山県日高郡みなべ町 …… P16



地域のために、未来のために 機転と探求心で食品開発

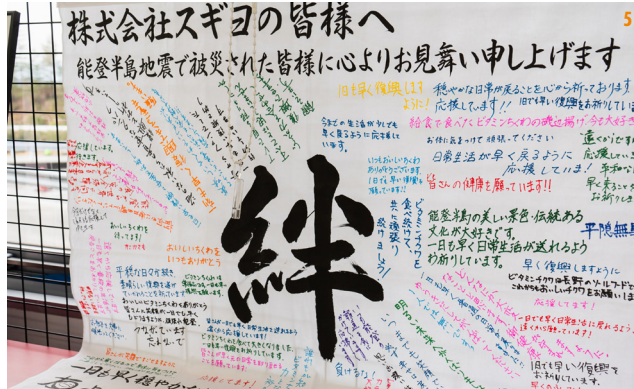
「杉野浩也」さん 株式会社スギヨ 専務取締役 石川県七尾市

取材・文 ● 森山友世 撮影 ● 松田咲香 写真提供 ● 株式会社スギヨ



Hiroya Sugino

1986年、七尾市で生まれる。高校卒業後、東京での就学や商社勤務を経て、株式会社スギヨに就職。製造現場をはじめ、経営企画や広報などの業務を担ってきた。2019年にグループ会社のマルタスギヨ株式会社（新潟市）の社長、スギヨの専務取締役を兼任。22年にはマルタスギヨの代表取締役会長に就任。



1 カタカナの「ス」を表す「スギヨポーズ!」で。左から開発部の新城良介さん、製造本部（北陸工場工場長）の古川竜太郎さん、専務の杉野浩也さん、広報の田畑梨杏里さん、物流部の水上泰和さん。2 七尾市にある本社。広い敷地内には工場も併設している。3 カニカマの製造工場。人の目で検品し、丁寧に手作業で包装する。4 地震により本社工場の天井は落ち、上下水道の地中配管が大きく破損し、修繕に約5カ月を要した。5 「ビタミンちくわ」を愛する長野県飯田市の中高生たちから、震災復興を願った寄せ書きが贈られた。

おいしいだけじゃない
本物を超える商品を作る

石川県の能登半島東に位置する七尾湾は、日本海側で最大級の内湾だ。中央にある能登島が防波堤の役目を果たす天然の良港と呼ばれ、昔から水産業が盛んだった。

株式会社スギヨは、1640年



6 農業事業により能登島の耕作放棄地が、キャベツなどの野菜を生み出す畑へと姿を変えた。7 保育園や学校で、食育戦士「スギヨ仮面」による食育活動を実施している。8 七尾市内のスーパーには「がんばろう！能登キャンペーン」の商品が並ぶ。9 カニ爪そっくりの専用ピック「カニスギ〜ヨ！」まで開発したこだわりと遊び心には脱帽だ。



（寛永17）に七尾市で定置網漁業と鮮魚問屋を始め、水産練製品を中心に加工品を製造してきた。1952年（昭和27）から作ら

七尾湾で大量に水揚げされたサメの肝油を生かして開発され、戦後のビタミン不足解消につながった。1972年（昭和47）には、人エクラゲの開発中にできた失敗作

「これまで地域に支えてもらってきた。地域が困っているときこそ企業として恩返しをしたいと思いました」と杉野さん。

2024年（令和6）元日の能登半島地震の際は、七尾市内の3工場が全て被災して操業停止に追い込まれた。地震直後の断水が続くなか、自社の地下水を社員や工場周辺の住民に解放し、工場で保管していた野菜類を病院や炊き出しを行っているグループなどに提供した。

支えられた地域に恩返し 地域貢献に取り組む

「うなぎの蒲焼きを再現した蒲鉾『うなぎ蒲ちゃん』も人気だ。『おいしい商品を作るのは当たり前。弊社の研究開発に共通しているのは『もったいない、何かに使えないか』と機転を利かせることや、『おもしろがる』探求心の強さです。ワクワクした気持ちでものづくりをしています」と専務取締役の杉野浩也さんは語る。

を転用し、世界初の「かにあし（カニカマ）」の開発に成功。これが爆発的にヒットし、現在は見た目も風味も食感もズワイガニそっくりの「香り箱極」に進化を遂げ、うなぎの蒲焼きを再現した蒲鉾「うなぎ蒲ちゃん」も人気だ。

農林水産大臣賞も受賞
“本物を超えた”カニカマ

寄付2万円
N-003

商 香り箱 極（きわみ）
内 10本×4パック、専用ピック1本 **賞** 製造日より180日

世界初のカニカマを開発した企業が作った、ズワイガニそっくりのカニカマ。ジューシーで繊維がしなやかにほぐれ、香りとうま味が口の中に広がる。付属の専用ピック「カニスギ〜ヨ！」をつければ見た目もカニそのもの！

株式会社スギヨ
住 石川県七尾市西三階町10-4-1

商 = 商品名 **内** = 内容、量など **賞** = 賞味期限 **住** = 住所

「七尾でうちの会社が生き残ってもしかたない。取引先も大切にして、地域が一丸となって復興に向けて頑張りたい」と杉野さんはこの取り組みのねらいを話す。

「限りある水産資源を次の世代にも残すため、水産資源への依存度を減らし、大豆などの環境負荷の小さい原材料を用いて、おいしい商品を作りたいと思っています」と杉野さんは展望を話す。

同年6月末には被災前と同様の生産体制を取り戻し、翌年1月には「がんばろう！能登キャンペーン」を始めた。雇用継続が難しい地元企業の人材を雇用し、対象商品の売り上げの一部を被災企業に寄付したり、お客が店頭の二次元コードから能登応援メッセージを送ると、抽選で能登の宿泊券などが当たるというものだ。

震災以前から、耕作放棄地を再利用した農業事業や、子どもたちを対象とした食育など、積極的に地域貢献に取り組んできた。現在は、未来に向けた新たな商品開発に挑戦している。

Junichi Araki

純一さんは、七代目の長男として1957年（昭和32）に七尾市で生まれる。東京で大学4年間を過ごし七尾市へUターン。両親のもとで家業を手伝い始めた。1991年（平成3）の法人化にともない代表取締役役に就任。妻の礼子さんとともに家業を継いでいる。



震災後に営業再開した仮店舗に立つ新城純一さん（左）と礼子さん夫妻。二人三脚で能登の伝統工芸品の良さを伝える。

能登の工芸・輪島塗を次世代へ 作り手と使い手の架け橋になる

新城純一さん 株式会社新城 代表取締役 石川県七尾市
新城礼子さん 同社 女将

取材・文 ● 森山友世 撮影 ● 松田咲香 写真提供 ● 株式会社新城



1 旧十二銀行跡の建物を仮店舗として使用。窓に復興へのメッセージを掲げている。2 店内には輪島塗以外にも色とりどりの九谷焼や山中塗など石川県の伝統工芸品が並ぶ。3 令和6年の能登半島地震では七尾市内で震度6強の揺れが発生。陳列していた商品の多くが割れた。





4 様々な絵柄のある輪島塗の箸。食卓に取り入れることで一気に華やかになる。5 輪島塗の汁椀。美しいだけでなく、熱伝導率が低く、保温性・保冷性に優れている。6 沈金体験（所要30～60分）の完成品はその日に持ち帰ることができる。7 輪島塗は木地、下地、上塗（写真）、呂色（ろいろ）、加飾の時絵、沈金を分業して作り上げる。

江戸時代から輪島塗を販売職人と深いつながりを築く石川県七尾市で輪島塗、山中塗、九谷焼などの伝統工芸品を扱う「株式会社新城」。2024年（令和6）の能登半島地震により、陳列していた約4千点の商品が割れ、建物は取り壊して更地にせざるを得ないほどの被害にあった。

「伝統工芸品の魅力を伝える場所として店を続けたい。被害を受けた一本杉通りに賑わいを生み出したい」と八代目の新城純一さんは店舗再建を決意。現在は市内の仮店舗で営業を再開している。江戸時代末期（嘉永年間）に七尾市一本杉町で創業。輪島塗の行商を始めて以来、四代目は輪島市

から婿入りするなど、同市との関係は続き、代々職人と深いつながりを築いてきた。「色漆の第一人者である中門博さんなど、伝統的な技法を使っている作り手の方々と直接会って話を聞き、思いが込められた物を仕入れていきます」と、純一さんはこだわりを語る。国の重要無形文化財に指定されている輪島塗は、丈夫さと美しさを兼ね備える。完成までに124もの工程があり、丁寧な塗りこそが丈夫な所以だ。木地に布を漆で貼り付ける「布着せ」をして下地を作り、下地漆に輪島市の小峰山の珪藻土を焼成粉末化した「地の粉」を混ぜることで丈夫な塗膜を作る。仕上げに時絵や沈金などの装飾で美しさを添える。漆器の表面に文様を彫り、漆をすり込んで金箔や金粉を入れる沈金は、輪島で完成した技法と言われる。石川県立輪島漆芸技術研修所で技術を習得した妻の礼子さんに教わり、店内で箸や小皿に沈金を施す体験もできる。2007年（平成19）の能登半島地震の後、「お客様に輪島塗をより深く知ってもらい、まちの賑わいを創出したい

という思いから始めました」と礼子さんは振り返る。

震災をきっかけに新たな取り組みに挑戦

今回の震災後、新城さん夫妻は何度も輪島市に足を運び、輪島塗の職人を訪ねた。職人から被害の現状を聞き、今後の販売について相談を重ねてきた。

「私たちが輪島塗の復興のためにできることは輪島塗を仕入れて、その良さを伝え、より多くの方に使っていただくことだと思っています」と純一さん。

旧店舗があった創業の地で、2025年（令和7）秋に新店舗をオープンすべく準備を進めている。調度品を展示し、伝統工芸品の食器を用いた食事を提供する飲食スペースも新たに設け、お客様にその使い心地を体感してもらおう。

「日本人の生活のなかで使われてきた伝統工芸品を伝えていきたい。この先も人々の生活のなかに息づくように、作り手と使い手の架け橋になりたいのです」

新城さん夫妻は地震被害に負けないしなやかな強さを心に、楽しみながら前へと走り始めている。

手間暇かけた丁寧な塗りが魅力 輪島塗のフリーカップ

寄付10万円
N-006

商 輪島塗中門博作新湯呑（パールブルー）
内 高さ8.5cm、直径7.5cm、容量160ml、重さ90g

輪島塗の上塗伝統工芸士4代目、色漆の第一人者といわれる中門博さんの作品。能登の海を表現したパールブルーが美しく、塗り上げるまでに20工程以上、総手数では124回にも及ぶ丁寧な手作業で作られた逸品。



株式会社新城
住 石川県七尾市
一本杉町4

商=商品名 内=内容、量など 住=住所

Ikuo Otsuka

1967年生まれ。東京都出身。26歳で起業し、32歳のときに鮮魚をメインとした卸売会社「ダイエー食販」を設立。「次は形のあるものを消費者に届けたい」と2011年に水産加工メーカー「シーサイド・ファクトリー」を設立し、現在に至る。



社長の大塚育生さん。前職の卸売業で磨いた魚の目利きは、今に生きている。板橋区の東京オフィスで。

佐渡島の豊かな“海の幸”を より多くの人に届けるために

大塚育生さん シーサイド・ファクトリー株式会社 代表取締役社長 新潟県佐渡市

取材・文●梶野佐智子 撮影●中島優子 写真提供●シーサイド・ファクトリー株式会社



1 佐渡近海から水揚げされたばかりの新鮮な魚介が並ぶ港。2 シーサイド・ファクトリーの名前通り、目の前に豊かな海が広がる二見工場。3 HACCP対応の稲鯨本社工場。食品の安心・安全を第一に心がける。4 魚のウロコ取り機は、1日約1000匹の魚の処理が可能に。5 好評のお魚の生ハムの燻製も、自社工場内で製造される。



6「魚の生ハム」、発色剤や保存料を一切添加せず仕上げた逸品。ワイン、日本酒、焼酎など、どんな酒にも合う。7 海外からのスタッフも手際よく働く。輝く笑顔がおいしさへの自信を物語る。8 佐渡の黒アワビ。水揚げ直後から天日干してうま味を凝縮させる。



海沿いの工場から生まれる オリジナルの水産加工品

新潟県佐渡島の沖合は、オホーツクからの寒流と対馬からの暖流が交差する好漁場で、一年を通して多様な魚介が水揚げされる。

2011年(平成23)に設立した「シーサイド・ファクトリー株式会社」は、そんな佐渡島西部の稲鯨いなぐしに本社を構える水産加工メーカーだ。

社長の大家育生さんは東京都出身で、以前は生鮮品を扱う卸売りの会社を経営し全国を飛び回っていた。「いつかはメーカーとして形あるものを消費者に届けたい」と考えていたところ、仕事で佐渡を訪れたとき、その海の豊かさに魅了され「こだ」と感じたという。

「それが二見工場です。目の前に海が広がる、最高のロケーションでした。ここから事業をスタート

できたのはとても幸せなことでした」と設立の経緯を語る。

漁師が朝獲ったばかりの鮮魚を、自社工場ですぐ加工できるのが同社の強み。天然・無添加にこだわり、小さな子どもから大人まで安心して食べられるものを提供する、食卓に笑顔があふれる安全なものをお届けする、が信念だ。

独自開発した「お魚の生ハム」は、刺身でも燻製でもない新感覚が受けている。マグロ、サケ、タコ、フグなど全8種。「佐渡ごっこお瓶」は佐渡で古くから親しまれる海藻のナガモ(アカモク)とイクラをベースに、南蛮エビやサーモンやイカなど、佐渡が誇る海の幸を瓶に詰め込んだ。佐渡愛を感じる商品が好評を博している。

HACCPにも対応 地域に密着した事業を展開

同社は2019年、国際基準HACCP(※)に基づく衛生管理ができるよう稲鯨の本社工場を増築している。おいしさに加えて安心・安全も強みとなり、大手百貨店やJALのファーストラウンなどでも提供されるようになった。

また一方で、地域の水産業活性

化のための動きもみせる。

漁師の高齢化は、稲鯨地区や二見地区だけではなく、佐渡島全域の大きな課題である。漁業を大切に思うあまり、大家さんは自ら船舶免許を昨年、取得したという。「活性化は地元の漁師さんをはじめ、地域の方々の協力なしではなしませんが、といってなにもない」と一次産業は衰退します」

有言実行。大家さんはすでに、漁の担い手を確保するため、島内外から人材雇用を進めている。近年は温暖化の影響で、佐渡で獲れる魚介や海藻の種類も変わっ

た。不漁になるもの、逆に豊漁になるものなど、変化は目まぐるしい。それにどう対応するのか。

「佐渡の新鮮な魚介類が事業の軸であることは絶対にぶれません。状況は変わっても漁師さんが獲ってくださった素材を、どうやっておいしく消費者にお届けするか。それを考え続けるのが私たちの仕事です」と力強い。

グローバルマルシェ事業部を立ち上げ、今後は海外展開も計画中だそう。豊かな海の幸を武器に世界でどう勝負していくのか、期待が高まる。

**手軽に海鮮丼ができる
まるで魚介の宝石箱**

商 海鮮丼 瓶セット
内 北海道♥海恋人 ほっかい瓶 (はたて90g)、佐渡のごっつお瓶 (さざえ90g)、海ほたる あさり瓶 (90g)
賞 -18℃以下で製造日より120日

解凍してご飯に盛るだけでおいしい海鮮丼が味わえる3本セット。3層からなる瓶の下段には松前漬けやナガモ、中段にはそれぞれ北海道産のほたて、佐渡のさざえ、あさがぎっしり、上段にはイクラがのる。

寄付2万5千円
A-050

シーサイド・ファクトリー株式会社
住 新潟県佐渡市稲鯨 1012

商=商品名 内=内容、量など 賞=賞味期限 住=住所

※: HACCP(ハサップ): Hazard Analysis (危害分析) and Critical Control Point (重要管理点) の頭文字の略で、食品の製造や管理の過程における様々な危害要因を分析し、その危害要因を除去、低減するのに特に重要な工程を管理することで食品の安全を確保する手法のこと。

地元で長く愛されている 静岡みかんを生かした果実酢

武井宣明

さん 有限会社近藤酢店 代表取締役 静岡県静岡市

取材・文 ● 増淵礼子 撮影 ● 望月やすこ 写真提供 ● 有限会社近藤酢店



1 「幅広い世代に延命酢の魅力をアピールしたい」と語る武井さん。2 ほのかな酢の香りが漂う蔵の中。ここにすんでいる菌が酢造りの主役。3 毎日1回は木桶をのぞき、酢の様子を確認する。4 蔵から出た酢は、衛生管理が行き届いた工場に送られ、殺菌・瓶詰めされたのち出荷される。

Nobuaki Takei

1967年生まれ。他業界での販売職を経て、結婚後妻の実家の近藤酢店に勤務し2015年に三代目店主となる。若手社員の意見も積極的に取り入れ、店舗リニューアルやオンライン販売にも力を入れている。マルヤスの屋号は創業者近藤保治郎の名前からとったもの。

蔵にすみついている菌が
おいしい酢を造ってくれる

江戸時代初期、徳川家康が大御所として晩年を過ごした静岡市の駿府城址から東へ約2km。家康の鷹狩りに由来する東鷹匠町の一角に、近藤酢店の店舗と蔵がある。創業は1933年（昭和8）。

「当時は市内に酢の醸造所が数件あり、その中の一店で働いていた私どもの祖父、近藤保治郎が独立して店を出したと聞いています」と、三代目店主の武井宣明さん。創業当時の蔵は1945年（昭和20）の静岡空襲で焼失し、翌々に再建した蔵が現在のものだ。蔵の中に一歩足を踏み入れるとほのかな酢の匂いと木桶の香り、そしてしっとりとした独特の空気が全身を包む。

仕込みをした原料に、酢酸菌の菌膜を移す。酢に変化していく工程で、酢の香りや味わいの決め手となるのは、酢酸菌の個性だ。この菌はこの蔵に長くすみついているものなので、菌だけをほかの場所に移しても同じ味の酢は造れないそうだ。

「まろやかでおいしい酢を造るには人の手もかかりますが、蔵の力がとても大きいんです」



5 酢の試飲もできるカフェのような店内。子ども連れや若い人も気軽に訪ねてくる。6 「マルヤス」の屋号入りカップやミニバッグなども販売している。7 薄いオレンジ色の延命酢。水や炭酸水で割って飲むのも美味。8 延命酢と共にオリジナルのぼんずやすし酢も人気。



健康志向の高まりと共に昔からの製法に注目か

この昔ながらの製法で今も酢を造っているところは静岡県内でもごくわずかだという。

「高度経済成長期に機械化、大量生産が進みましたが、当店はもともと醸造量、販路共に規模が小さかったので、ずっと変わらない製法で続けてこられました。そうこうしているうちに健康志向が高まり、地産地消で安心安全な当店の酢が注目される時代となり、近年新しいお客様が増えています」

武井さんは、小規模だったゆえに、時代の波に吞まれず昔からのやり方を続けてきたことがよかったのではないかと振り返る。

健康志向、さらに無添加へのこだわりはいうまでもない。

余っているみかんを使って「延命酢」が誕生

近藤酢店の顔となっているロングセラー商品が、昭和の終わりに誕生した「延命酢」だ。「清水のみかん農家の親戚から、大きさや形の不具合で廃棄になってしまいうみかんを何かに活用できないかと相談を受け、初代が静岡みかんを使った果実酢の延命酢を開発した

んです」。

鼻にツンとこないまるやかな風味と、爽やかなみかんの香りが清々しいこの果実酢はたちまち人気を集め、静岡市周辺の多くの家庭で常備される酢となった。

ほかに延命酢をベースに、国産ゆず果汁を使用した、食材の持つま味と風味を生かしたまるやかなぼんずや、北海道産昆布を延命酢に漬け込んだすっぱすぎないおやつ昆布。地元の清水エスパルスと協力して作った延命酢キャンディーなどラインナップも豊富だ。2024年（令和6）の昨年は

日本野菜ソムリエ協会の第15回調味料選手権酢部門で最優秀賞に輝き、延命酢のおいしさは全国に知られるようになった。

近藤酢店の理念は「進化し続けるおいしさ」。伝統の製法、味、初心は守りつつ、時代のニーズに合わせた新たな商品の開発や酢を使ったレシピ提案などにも力を注いでいる。

カフェのようなモダンな店舗では酢の試飲ができ、酢が苦手な人や若い世代の人にも酢に興味をもってもらおう場にしたと武井さんは力を込める。

“元気に長生きしてほしい”
願いを込めた優しいお酢

寄付1万5千円
A-009

商 延命酢、延命酢で作った美味しいぼんず
内 延命酢 900ml×2本、ぼんず 330ml×1本 賞 製造日より1年

昔ながらの製法でみかんを酢酸発酵させた手造り果実酢に、ハチミツなどを加えて甘くツンとしない、まるやかな酢に仕上げた「延命酢」。合成甘味料・保存料は不使用。この「延命酢」をベースに国産ゆず果汁などを加えて造ったのが「延命酢で作った美味しいぼんず」。

有限会社近藤酢店
静岡県静岡市葵区東鷹匠町21-1

商=商品名 内=内容、量など 賞=賞味期限 住=住所



Shoshiro Yamamoto

みなべ町の梅農家の三男として、1993年に生まれる。北海道大学薬学部在学中に、兄の影響を受けて、梅干しの商品開発に乗り出す。2019年に「株式会社うめひかり」を創業。「梅ボーイズ」のリーダーとして、梅文化や梅の魅力をSNSを通して広く発信。

1 山本さん(前列右から2人目)の思いに賛同して集まった「梅ボーイズ」のメンバーたち。2 日当たりのよい傾斜地にある梅畑。3haに750本の南高梅を栽培している。3 赤みをおびて完熟した南高梅を使用。



甘くない梅干しを広め 梅産業を未来へつなげる

「山本将志郎」さん 株式会社うめひかり 代表取締役 和歌山県日高郡みなべ町

取材・文 ● 五十嵐ゆみ 撮影 ● 清水いつ子 写真提供 ● 株式会社うめひかり

代表取締役の山本将志郎さんは、1904年(明治37)から続く梅農家の三男。2つ上の兄が五代目として家業を継いだ当時、山本さんはまだ大学生だった。夏休みに帰省した時、梅づくりについて兄に聞くと、「やりがいを感じない」という返事にシヨツ

日本一の梅の里で梅干しの製造を行う「株式会社うめひかり」。塩とシソだけで漬ける無添加の梅干しを、全国の小売店やオンラインショップで販売している。

2015年(平成27)には江戸時代から受け継がれる梅づくりが世界農業遺産として認定された地でもある。

農家が誇りを持てる梅干しをつくりたい



天日干しにした白梅干しをシソ漬けすることで鮮やかな赤色に。皮が柔らかく、フルーティーな香りが特徴。

クを受けた。

みなべの梅農家のほとんどは、収穫した梅を塩漬けまで行い、あとは加工業者に卸して、加工業者が製品化して販売するのだ。

「うちの梅がどんな商品になっているのか、どんなお客さんが買っているのか、どんなお客さんを買って欲しているのか分からない。栽培する目的が見えない」との兄の言葉に山本さんは奮い立つ。「それなら僕が、兄が梅農家として誇りを持てる梅干しをつくり販売しよう」

梅の里から広げる 梅農家の継承活動

目指したのは、梅本来の味を生かした、昔ながらの酸っぱくてしょっぱい梅干し。

「最初は漬け方もよく分かりませんでした」と笑う山本さん。

六次産業に取り組む地元梅農家にシソ漬けの基本を習い、梅の粒の大きさ、シソの量など研究を重ね、販売を開始。クラウドファンディングで資金を募り、軽トラックで日本各地を巡る販促活動も敢行した。

この時の対面販売で得た経験が、「毎日食べ続けたいシソプルな梅干しを、日本の食卓に届けたい」

との思いにつながったそうだ。

2019年（令和元）に、若手梅農家ら仲間と「梅ボーイズ」のブランドをつくり、株式会社うめひかりを創業。現在は、自社農園で栽培した完熟南高梅と、天日塩、

シソを使った梅製品を28種類製造。創業4年目で売上高1億円を達成し、昨年から都市部で展開する商店「アコメヤ」などでも取り扱われるようになった。山本さんが見据えるのは、梅産



4 甘くない梅干しの魅力を伝えるために、梅干し色の軽トラックで日本一周の販促活動へ。5 山本さんの大学の同級生、梁拓夢（りょうたくむ）さんは東京から移住してきた梅ボーイズの一人。6 主力商品である「梅と紫蘇」。2024年に和歌山県の優良県産品「プレミアム和歌山」の審査委員特別賞を受賞。7 南高梅と赤シソ、天日塩だけで作った使いやすいチューブタイプの練り梅。

業の未来だ。農家の平均年齢が70歳近くである今、みなべ町でも同様に、梅農家の高齢化と後継者不足の深刻さは年々増している。一方で、同社社員の平均年齢は30歳。社員38人の中で、山本さんがYou Tubeで新規就農者を募り、移住してきた若者が約4分の1を占める。

「うちでは、社員として働きながら梅栽培のノウハウを身に付けてもらいます。3年後には会社所有の梅畑の一面を任せ、農園長としての実務経験を積むこともできます」と山本さん。安定した収入や「新しいことを取り入れて、この町から梅産業の未来を変えていきたい」と前を向く山本さん。400年前にこの町に根付いた梅栽培を、若い世代が次の400年につなげていく。

常温 完熟南高梅、天日塩、赤シソのみ 体にうれしい無添加エキス

寄付5千円
A-047

商 完熟南高梅の紫蘇梅酢

内 500ml 賞 製造日より1年6カ月

無添加のシソ梅干しを作る過程でできた梅のエキス。素材は完熟南高梅と天日塩、赤シソのみ。クエン酸、ミネラル、ビタミンが豊富で、疲労回復効果、整腸作用などの効果があるとされる。肉の下味、漬物や和え物のほか、白湯や水に少量溶かして飲んでもおいしい。



株式会社うめひかり

住 和歌山県日高郡みなべ町晚稲505-1

商=商品名 内=内容、量など 賞=賞味期限 住=住所

地域人材育成基金の概要

ご寄付をお申し込みの際には、以下をお読みください。

使 途

3 つ の フィールド 学 習 の 支 援

1 地域実習・フィールドワーク支援

地 域創生学科、公共政策学科における地域実習・フィールドワークは、地域住民との交流を通して地域の課題と一緒に考え、課題解決のための施策や新たな価値創出に挑むプログラムです。学生はグループワークで調査実習などを行いながら、自分の「得意」を生かす力を身につけます。協調性を磨きながら、自分の「得意」を生かし、チームに貢献する方法を見つける絶好の機会にもなります (写真 1)。

2 学生の自発的学習活動支援

1 年次には首都圏、2・3年次には地方で見つけた課題解決をまとめます。4年次には自主的に各地域に出向き、研究課題の集大成を目指します。都市部も地方の過疎地も一つの“地域”として捉えれば、それぞれに解決すべき課題がある一方で、埋もれた価値があります。地方での交流活動や経験を生かし、人と触れ合いながら隠れた魅力を探し出し、課題解決に役立てます (写真 2)。

3 すかもオールキャンパス事業支援

菓 鴨地区を本学の一つの大きなキャンパスとして捉え、経済の活性化やにぎわいの創出を目指しています。学生は、マーケティングリサーチ、集客戦略を踏まえ、流通の仕組みや製品開発技術を理解し、消費者目線で分析した上で、地域の課題解決策を考え、アントレプレナーシップ(起業家精神)を養います。1919年発祥の「鴨台盆踊り」を復活させ、地域連携・社会貢献にも寄与しています (写真 3)。



お 手 続 き の 流 れ

1 寄付とリターンギフトのお申し込み

2 寄付金のお支払い

3 領収書などやリターンギフトのお受け取り

4 寄付金控除のお手続き

1 寄付とリターンギフトのお申し込み



① 22ページの「大正大学 地域人材育成基金 寄付申込書」に必要事項を記入
※複数回利用する場合には、あらかじめコピーをしてご利用ください。

▶ ② 03-5944-5146 へFAXする



① 22ページの「大正大学 地域人材育成基金 寄付申込書」に必要事項を記入
※複数回利用する場合には、あらかじめコピーをしてご利用ください。

▶ ② 〒170-8470 (住所不要) 大正大学 地域人材育成基金 係 へ郵送する
※送料はご本人様のご負担となります。



① 右の二次元コードからアクセス



▶ ② 「大正大学寄付について」から申し込む
※下記のPCでのお申し込みを参照



大正大学 寄付について

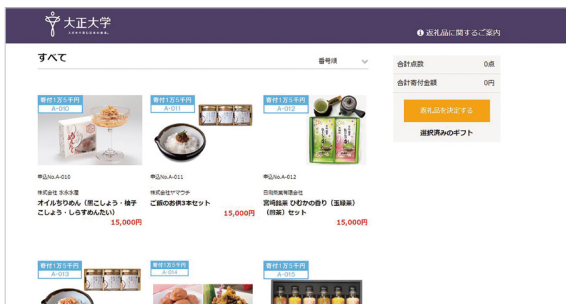
① 大正大学ホームページの「寄付について」から「リターンギフトなし」か「リターンギフト付」を選ぶ

「リターンギフトなし」の場合



↓ 「リターンギフト付」の場合

② リターンギフトを選ぶ



③ 必要事項を入力。

申込者情報入力	
氏名	姓 <input type="text"/> 名 <input type="text"/>
フリガナ	セイ <input type="text"/> メイ <input type="text"/>
生年月日	西暦 年 月 日
〒	123 - 4567 ※日本国外に在住の方は000-0000と入力してください
都道府県	-都道府県を選択-
住所	市区町村 <input type="text"/>
	番地以下 <input type="text"/>
	建物など <input type="text"/>

④ 「クレジットカード決済」でお支払いする場合は、手続きをする。

決済情報入力	
<input type="radio"/>	クレジットカード決済
<input type="radio"/>	銀行振込
オンライン登録	
<input type="checkbox"/> オンライン登録をする オンライン登録いただきますと、次回から申込情報入力を省略することができます。	
<input type="checkbox"/> 私はロボットではありません CAPTCHA ブラウザ - 1秒間	
必要な項目を入力いたしましたら「入力内容確認へ」をクリックしてください。	
<input type="button" value="入力内容確認へ"/>	

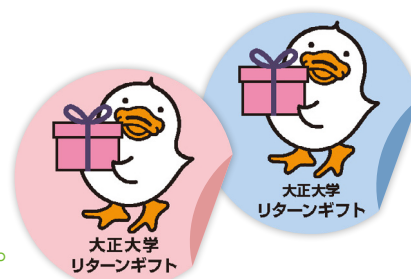
2 寄付金のお支払い

① 郵便振込	郵便窓口でご入金。通信欄に氏名、住所、電話番号をご記入ください。※手数料はご本人負担となります。 口座記号番号:00190-2-616458 加入者名:学校法人 大正大学
② 銀行振込	大正大学専用口座にお振り込み。※手数料はご本人負担となります。 【振込先】三菱UFJ銀行 滝野川支店 普通0256134 ガク)タイショウダイガク
③ 現金書留	【送付先】〒170-8470 (住所不要) 大正大学 地域人材育成基金係
④ クレジットカード決済	「大正大学寄付金サイト」からお申し込みください。 FAX、郵便でのお申し込みにはご利用いただけません。

※①～③の場合、ご入金する前に、22ページの「大正大学 地域人材育成基金 寄付申込書」にご記入の上、FAXか郵送にてお申し込みをお願いします。

3 領収書や証明書、リターンギフトのお受け取り

寄付金のお支払い確認後に、本学から「寄付金領収書」、
「税額控除に係る証明書(写)」(個人の方のみ)および
「特定公益増進法人の証明書(写)」が郵送で届きます。
また、返礼品を選択された場合は、本学のマスコットキャラクター
「T-DUCK (ティー・ダック)」をあしらった
「大正大学リターンギフト」シールが貼られた返礼品が別途届きます。



※返礼品によっては、発送までに数カ月お待ちいただく場合もあります。

※返礼品に係る経済的利益は所得税法上、一時所得となります。他の一時所得との合計額が年間50万円を超えると一時所得課税が発生します。

4 寄付金控除のお手続き

税の優遇措置について [個人の場合]

● 所得税の優遇

学校法人大正大学への寄付金は、所得税の優遇措置の適用を受けることができます。
税の優遇措置には『税額控除』と『所得控除』の2種類があり、
どちらか有利な方を選択することができます。

【税額控除】

寄付金の年額が2,000円を超えた金額の40%が、所得税から直接控除されます。

$$\text{税額控除額 (上限: 所得税額の25\%)} = \left(\text{寄付金の額 (上限: 総所得金額等の40\%)} - 2,000\text{円} \right) \times 40\%$$

※税額控除を受けるためには大正大学が発行する「寄付金領収書」と「税額控除に係る証明書(写)」が必要です。

【所得控除】

寄付金の年額が2,000円を超えた金額が、当該年の総所得金額等から控除され所得税が軽減されます。

$$\text{寄付金控除額} = \text{寄付金の額 (上限: 総所得金額等の40\%)} - 2,000\text{円}$$

どちらか有利な方を選択

※所得控除を受けるためには大正大学が発行する「寄付金領収書」と「特定公益増進法人の証明書(写)」が必要です。

減税額の目安（所得金額：500万円の場合）※あくまでも目安であることをご了承ください。

寄付金額	10,000円	100,000円	1,000,000円
税額控除額	3,200円	39,200円	143,100円
所得控除額	1,600円	19,600円	199,600円

※詳細は税務署にお問い合わせください。

● 住民税

学校法人大正大学への寄付金を寄付金税額控除の対象として条例で指定している下記の自治体にお住まいの方は、確定申告により個人住民税の寄付金控除の適用を受けることができます。



※ご寄付いただいた年の翌年1月1日現在の所在地が上記の方が適用されます。

※控除率は、都道府県は「4%」、市区町村は「6%」となっております。（都道府県および市区町村とも指定している場合は「10%」となります）

※寄付金税額控除が受けられる上限額は、当該年分の総所得金額等の「30%」となります。

※個人住民税の控除は寄付をした翌年度の個人住民税から控除されます。

● 個人住民税控除額の計算方法

$$\left(\text{当該年中に学校法人大正大学へ寄付した金額} - 2,000\text{円} \right) \times \text{控除率} = \text{個人住民税控除額}$$



※詳細は、大正大学寄付金サイト (<https://www.tais.ac.jp/guide/contribution/>) をご覧ください。

税の優遇措置について [法人の場合]

学校法人大正大学は、寄付金募集に関して文部科学省より特定公益増進法人の証明書交付を受けております。

ご寄付いただいた金額は一般の寄付金とは別枠で寄付金額の合計額と特別損金算入限度額とのいずれか少ない金額の範囲内で損金算入することができます。

特別損金算入限度額の計算方法

$$\left(\text{資本金等の額} \times \frac{\text{当期の月数}}{12} \times \frac{3.75}{1,000} + \text{所得の金額} \times \frac{6.25}{100} \right) \times \frac{1}{2}$$

※資本金等の額は、資本金の額及び資本準備の額の合計額または出資金の額をいいます。

※所得の金額は、支出した寄付金の額を損金に算入しないものとして計算します。

※特定公益増進法人等に対する寄付金のうち損金に算入されなかった金額は一般の寄付金額に含めます。

なお、この規定の適用を受けるためには、特定公益増進法人に対する寄付金を支出した日を含む事業年度の確定申告書に「寄付金の損金算入に関する明細書」を添付するとともに、大正大学が発行する「寄付金領収書」及び「特定公益増進法人の証明書(写)」などを保存しておく必要があります。

大正大学 地域人材育成基金 寄付申込書

大正大学学長殿

令和 年 月 日

〒

住所

電話番号

(ふりがな)

氏名

生年月日 西暦 年 月 日

本学との関係

卒業生 在校生 教職員 その他

..... → 学籍番号 ()

私は以下の通り、地域人材育成基金への寄付を申し込みます。

1 リターンギフト (✓を入れてください) 希望する 希望しない

2 リターンギフトを希望する方は、商品番号と個数と、寄付金額をご記入ください。

(1) ① 商品番号	<input type="text"/>	② 個数 ()	③ 寄付金額	<input type="text"/>	円
(2) ① 商品番号	<input type="text"/>	② 個数 ()	③ 寄付金額	<input type="text"/>	円
(3) ① 商品番号	<input type="text"/>	② 個数 ()	③ 寄付金額	<input type="text"/>	円

3 お支払い方法 (✓を入れてください)

- 郵便振込 20ページをご参照の上、郵便局窓口でご入金ください。
- 銀行振込 三菱UFJ銀行 滝野川支店 普通0256134 ガク)タイショウダイガク
※手数料はご本人様のご負担となります。
- 現金書留 〒170-8470 (住所不要) 大正大学 地域人材育成基金 係

4 寄付金額収書の宛名を指定する (✓を入れてください)

申込者と同じ 申込者以外 ()

5 WEB芳名簿へのご芳名掲載 (✓を入れてください)

掲載する 掲載しない

6 下記の注意事項に同意の上、お申し込みください。

- 返礼品は、ご入金の確認後にお送りいたします。返礼品には出荷時期によって、発送までに数カ月お待ちいただく場合があります。
- 寄付を通じて収集した個人情報は、大学の個人情報管理保護の下、厳重に管理いたします。
- ただし、商品の発送のために、個人情報を取扱事業者へ提出しますので、ご了承ください。

お問い合わせ窓口

〒170-8470 豊島区西巣鴨3-20-1 大正大学 地域人材育成基金 係

電話 03-5944-5145 メール kifu@mail.tais.ac.jp

申し込み **FAX 03-5944-5146**

郵送 〒170-8470 (住所不要) 大正大学 地域人材育成基金 係