Oh!Me オー！ミー

インターネットと連動した【滋賀生活情報紙】

MAINICHI 毎日新聞

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています
滋賀ガイド www.gaido.jp

vol.68・4月14日号 毎週木曜発行　4面にプレゼント情報！

●Oh!Me編集室／株式会社ヤマプラ：近江八幡市桜宮町289 TEL0748-34-8870 FAX0748-34-8976
●広告／滋賀毎日広告社：大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603
●発行／毎日新聞大阪本社販売促進部：大阪市北区梅田3-4-5　発行部数：100,000部

素敵な人！ Masanori Nishioka

子供たちに夢を！ 生きていてよかったと言える時代にしたい

草津リトルシニアパンサーズ事務局
立命館大学 大学院2回生
西岡（にしおか） 政典（まさのり）さん

今回の素敵な人は中学生の硬式野球チーム・草津リトルシニアパンサーズのGM（ゼネラルマネージャー）補佐を務める西岡政典さん。立命館大学大学院ではスポーツビジネスについて勉強中。

大リーガー大家（おおか）選手とチームをつなぐパイプ役

西岡さんは、中学生のための硬式野球チーム・草津リトルシニアパンサーズのＧＭ（ゼネラルマネージャー）補佐。このチームは、現在アメリカのメジャーリーグで活躍中の大家（おおか）選手が主宰（しゅさい）している。西岡さんは、アメリカにいる大家（おおか）選手とチームをつなぐ重要な役割を担（にな）う他、スポンサー獲得のための営業などを担当。スポーツを通じた社会貢献を目指して活動している。

あきらめられなかった夢

西岡さんは、大学卒業後、住宅メーカーに入社し、営業マンとして好成績を上げながらもわずか1年余りで退社。理由は、スポーツを通じて社会貢献したいという夢を捨てきれなかったからだ。

阪神・淡路大震災の時、高校1年生だった西岡さんは、被害の大きかった神戸市東灘区で被災し、多くの友だちを失った。「たった16才で死んでしまった友だちは、一体何のために生まれてきたんだろう？」悲しい思いと同時に、人が生きる意味を真剣に考えるようになった。

「人は何のために生きているか…それは、その人と関わった人たちそれぞれが、意味付けしてくれるものなのだと思いました」と西岡さん。

野球が力を生み出す姿に感動

震災の年、プロ野球のオリックスは、「がんばろう神戸」をスローガンに必死にプレーし、見事リーグ優勝を果たした。その姿に感動し、スポーツが人に与える力を実感した。そして、生き残った自分がするべきことは、スポーツを普及させることだと思った。

社会人になったものの夢が忘れられず悩んでいた西岡さんは、当時、立命館大学の大学院に在籍していた親友から、スポーツマネジメントを研究する種子田謙教授（たねだゆたか）のことを聞く。夢を叶（かな）えたい一心で必死に勉強し、見事合格。現在は大学院でスポーツビジネスについて学びながら、あらゆる年代へのスポーツの普及に努める。

「さまざまな問題を抱える日本社会。だからこそ、子どもたちには夢と希望を持って生きて欲しい。スポーツはきっと子どもたちに力を与えてくれるはず」と西岡さん。

自分の人生を踏みしめながら、未来像を追いかけ続ける姿が印象的だった。

（取材・大西）

ボランティアスタッフ募集！

スポーツが大好きで元気があり、何事も最後までやり抜く人、社会人、学生、主婦の方、大歓迎です！

①大家友和ベースボールクラブ・運営スタッフ
②Tomo Ohkaチャリティーツアー・スタッフ

※②は期間限定（2005年4月～8月末）
●業務内容：①チーム運営アシスタント
②ツアー実施における業務全般（企画、運営、営業）
●お問合せ：NPO法人 Field of Dreams事務局
●TEL：077-566-8016 Fax：077-566-8019
●http://www.field-of-dreams.jp/

▶gaido.jp/0443

滋賀生活情報紙【Oh!Me】はお近くの毎日新聞販売店からお届けしています。
毎日新聞のご購読お申し込みは
フリーダイヤル 0120-468-012

運営㈱アプリーティ セサモ
Osaka Gas Cooking School
大阪ガスクッキングスクール滋賀
お問い合わせ お申し込みは TEL 077(566)0949 まで
〒525-0037 草津市西大路町5-34 (JR草津駅西側エストピアホテル隣)
お気軽にご参加ください！

トライアルクッキング
大阪ガスクッシングスクールに初めてご参加の方対象の、とってもおトクなお試し講習会です。
家庭でできるさわやかイタリアン
ちょっとおしゃれな家庭料理
●エビとアボガドのカクテル ガーリックトースト添え
●ズッキーニとパンチェッタのスパゲティ
●白身魚のロースト ケッカーソース
●マスカルポーネのムース
5/9（月） 10:00～13:00　5/10（火） 10:00～13:00　特別価格 おひとり様 1,500円/回（税込・前納制）
※ご都合のよい日をお選びください。

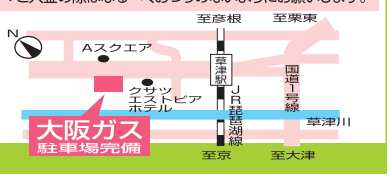
親子で作る… 母の日のケーキづくり
ブーケロール
抹茶風味のスポンジケーキにイチゴムースをはさんで、ブーケに仕上げます。
イチゴのスコーンと飲み物付き
5/7（土） ①10:00～12:30 ②14:00～16:30　ペアお一組様 2,500円/回（税込・前納制）
※ご都合のよい時間をお選びください。※お子様は小学生または中学生対象。

人気のケーキレッスン
抹茶のムースケーキ
しま模様にしぼったスポンジケーキをトユ型に敷き込み、中に抹茶風味のクリームチーズムースを流して仕上げます。
二人一組で作業します　ケーキは一人一台お持ち帰り
5/11（水）・19（木） 10:00～12:30　おひとり様 2,000円/回（税込・前納制）
※ご都合のよい日をお選びください。

★お申し込み方法★
電話にて先着順で受付けさせていただきます。講習会名、講習日をお選びください。
●受付時間 14:00～17:00（土・日・月不定休あり）
★会費（全て税込み）は、全て前納制です。お申し込み後1週間以内にご入金ください。
★ご入金方法
1.現金を受付けで直接入金
2.銀行振込入金
名　義／大阪ガスクッキングスクール滋賀
銀行名／滋賀銀行　草津西支店
口　座／普通預金　361889
★お申し込みの講習会の予約取り消し（キャンセル）について
講習日までの日数が、8日以上14日未満の場合、講習会費の50%をキャンセル料としていただく事になります。なお、講習日当日まで7日以内の場合、講習会費全額をキャンセル料として頂戴します。ご注意ください。ご変更は、空席があれば（同月、同メニューに限り）1回限り可能。代理の方の出席も可能です。（ご連絡ください。）
★お願い
*講習会へは、動きやすい服装、履物でお越しください。
*マニキュア、華美な指輪等はご遠慮ください。
*持ち物は、エプロンとお手ふきタオルをご用意ください。
*ご入金の際はなるべくおつりのないようにお願いします。

二人一組でゆったりと実習していただく講習会
おひとり様 2,500円/回（税込）
ⓐ～ⓓは当日入金、ⓔⓕは前納制

ⓐ 和食 肉じゃが　その他のメニュー ●白身魚と彩り野菜のホイル焼き ●納豆とわかめの味噌汁 ●白飯　4/23（土） 10:00～12:30
ⓑ 中華 エビのチリソース煮　その他のメニュー ●カニ玉 ●五色のスープ ●白飯　4/26（火） 10:00～12:30
ⓒ 洋食 スパゲッティ ミートソース　その他のメニュー ●鶏ササミと三色野菜のサラダ ●パンナコッタ ●オレンジソース　5/25（水） 10:00～12:30
ⓓ 中華 パリパリ焼き餃子　その他のメニュー ●海鮮八宝菜 ●杏仁豆腐 ●白飯　6/23（木） 10:00～12:30　6/25（土） 14:30～17:00
ⓔ 和食 菜の花の芥子ジュレ和え　その他のメニュー ●鶏肉の味噌煮 ●若竹汁 ●桜ご飯 ●いちごかん　4/19（火） 14:30～17:00
ⓕ 中華 エビのゴママヨネーズ和え　その他のメニュー ●鶏手羽の唐揚げ 甘酢ソース ●サヤインゲンの挽肉炒め ●ライチ風味のカスタードプリン　5/19（木） 14:30～17:00
※講習開催月の2ヶ月前の第一営業日より受付けさせていただいたします。先着順にて受付け、定員になり次第締め切らせていただきます。※ 6月以降の日程についてはお問い合わせください。



インターネットで最新の講習会募集情報を公開中!! ホームページアドレス http://www.og-cookingschool.com