

Oh!Me

インターネットと連動した
【滋賀生活情報紙】



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

素敵なお人!

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

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す」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、生き残った自分ができるべきことは、スポーツを普及させることだと思った。

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)

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年生

西岡 政典さん

今回の素敵なお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。



で活躍中の大家選手が主宰している。西岡さんは、アメリカにいる大家選手とチームをつなぐ重要な役割を担う他、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。

んぼろう神戸」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、生き残った自分ができるべきことは、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のことを聞く。夢を叶えたい一心で必死に勉強し、見事合格。現在は大学院でス

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歳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



大リーガー大家選手と 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

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
- ② Tomo 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。毎日新聞のご購読申し込みは **0120-468-012**

運営(株)アブリーアイマサ **Osaka Gas Cooking School 滋賀** **077(566)0949** まで
〒525-0037 草津市西大路町5-34 (JR草津駅西側エトピアホテル隣) **お気軽にご参加ください!**

トライアルクッキング

大阪ガスクッキ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
- ケッパーソース
- マスカルポーネのムース

5/9 月 5/10 火 特別価格 おひとり様 **1,500円/回**
10:00~13:00 10:00~13:00 (税込・前納制)

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。

5/7 土 ①10:00~12:30 ②14:00~16:30
ペアお一人様 **2,500円/回**
(税込・前納制)

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コ型に敷き込み、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。

5/11 水・19 木 おひとり様 **2,000円/回**
10:00~12:30 (税込・前納制)

★お申し込み方法★

電話にて先着順で受け付けて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きます。ご注意事項は、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お願いします。
- ★お願い
*講習会へは、動きやすい服装、履物でご越しください。
*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お願いします。

a 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	c 洋食 スパゲティミートソース その他のメニュー ●鶏ササミと三色野菜のサラダ ●パナコッタ ●オレンジソース	5/25 水 10:00~12:30	e 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
b 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	d 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 6/25 土 10:00~12:30 14:30~17:00	f 中華 エビのゴマヨネズ和え その他のメニュー ●鶏手羽の唐揚げ甘酢ソース ●サヤインゲンの塩炒め ●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け付けていただけます。先着順にて受け付け、定員にの次第締め切りさせていただきます。*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>