

仕事とテコンドー『考える』ことが基本 限られた時間を有効に

近藤弘章 (こんどう ひろあき)
情報科学研究科会計係

小さい時から武道がいつもそばにあり、大学では哲学を専攻したという情報科学研究科会計係の近藤弘章さんはテコンドーの有段者。社会人になってから始めたそうですが、全国大会にも出場されています。爽やかでどこか哲学的な雰囲気が漂う近藤さんに、テコンドーの魅力を伺いました。



テコンドーとの出会いは?

今から 5 年ぐらい前、愛媛大学に採用されて半年ほどたった頃に日本テコンドー協会でテコンドーを始めました。私は、小学校と大学で空手を、高校で弓道をやっていましたが、これまでやったことのない武道がしたいと思っていました。テコンドーの華麗でアクロバティックな技を見て興味を持ちました。初めて道場見学に行ったとき、そのときの衝撃は忘れられません。「空手と似てるし簡単にできるだろう」と高を括って試しにやってみた技が全くできませんでした。そのときは「こんな動きとでもできんわ!」と思いましたね。



テコンドーの蹴りはダイナミックで、頭の上まで高く蹴り上げるのが特徴。空手とテコンドーは同じような技に見えるが、近藤さんの話では「デニスとバドミントンぐらい違う」。

テコンドーの魅力は何ですか?

最初にテコンドーの洗礼を受けましたが、自分の体格にあったオリジナルの形を突き詰めていく奥の深さに魅力を感じるようになりました。それは、これまでやってきた空手や弓道など他の武道とも通じています。例えば、「蹴る」という単純な技一つでも、十人十色の形があります。正解があるようでないところが、難しくも楽しいと思えるんです。もともと『禅』にも通じる弓道を高校時代に取り組み、大学時代には哲学を専攻しました。武道を通して自分と対話し、「考える」時間が、日々の生活で欠かせなくなっています。

「考える」ことは仕事にも役立っていますか?

現在は会計業務、特に旅費や人件費の管理をしています。もっと良い方法があるのではないかと常に「考え」、改善に取り組んでいます。また、日々気を付けているのは、一人で寡黙に取り組まず上司や先輩など色々な人の意見を取り入れながら進めることです。その上でさらに考えて、より良いものを生み出せばと思っています。また、大学職員として働くにあたっては、どうすれば学生さんの成長を手助けできるかということも考えながら仕事をしていきたいですね。

テコンドーと仕事に通じていることは?

試合で勝つために極める人、技の美しさを重点的に磨く人、ジムに行く感覚の人...など、テコンドーをやる目的は人それぞれです。私は特に美しさ、芸術的なところを見てほしいですね。技を磨くために出勤前と帰宅後、1日2回の体幹トレーニングに加え、週1〜2回道場での練習を積んでいます。練習に割ける時間が限られているからこそ、意味のある時間にできるように「考えて」練習するようにしています。仕事も同様に、密度の濃い仕事を心掛けています。いかに時間内に仕事を片付けて早く帰れるか日々考えています (笑)。



九州テコンドー選手権大会(2011年)相手の部で競技する近藤さん(写真右)。昨年の全日本フルコンタクト・テコンドー選手権大会の個人型ではベスト8に入りました。今年も個人型に出場し、昨年を上回る結果を目指します。

自転車シェアサービス COGOO を 吹田キャンパスで実験導入

4月から、自転車シェアサービス COGOO を実験導入しました。吹田キャンパスに設置された各ステーションから、キャンパス内の移動に活用することができます (6月30日現在 3か所)。登録手続きをするだけで無料で利用できますので、学生、教職員のみなさんは是非ご利用ください。

5月31日時点で、設置台数 15 台、登録者数 516 名、1日あたりの利用回数は約 50 回 (1日3回転強)、延べ利用回数は 1,878 回となっています。

COGOO の HP (当サービス専用ページ) に記載されている利用方法、および大阪大学における自転車のルールを守り、安全な走行によるご利用をお願いします。

対象: 本学の学生・教職員

※「osaka-u.ac.jp」が含まれたアドレスを使って登録ができます。

利用方法:

- ①携帯電話から <https://cogoo.jp> にアクセスして登録する (利用できない携帯機種もあります)。
- ②ステーションで自転車を選ぶ。
- ③サイトにログインし暗証番号を取得する。
- ④自転車に暗証番号を入力して利用する。
- ⑤利用後はいずれかのステーションに返却する (最初に借りたステーションでなくても良い)。

利用ルール:

- 1 回のレンタルは 2 時間以内。
- 2 時間以内に駐輪場で返却しないと 1 週間レンタル禁止になります。

STATION MAP



諭吉も食べた適塾の味を再現した「適塾御膳」

中之島センターにあるリーガロイヤルホテル直営レストラン「スコラ」では、適塾生に出されていた食事メニューを再現した「適塾御膳」の提供を 6 月から始めました。福澤諭吉は著書「福翁自伝」で、食事風景など当時の塾生たちの生活を細かく書いています。

スコラシェフの根来隆夫さんが福翁自伝をもとに素材や味付けを工夫しました。「味はいたってシンプルでストレート。現代人もおいしいと感じる」ということです。阪大とリーガロイヤルホテルのコラボ企画で実現しました。当面一日限定 10 食を販売します。



適塾御膳

- 1: 蛸汁 毎月 3 と 8 のつく日に決まって出ている。
- 2: 素麺 洗水盥も調理道具になっていた時代、素麺を冷やしていた。
- 3: 魚 うまい魚は食べられなかったらしい。
- 4: ネギと薩摩芋の難波煮 毎月 1 と 6 のつく日に決まって出ている。
- 5: 鶏と豆腐 毎月 5 と 10 のつく日に決まって出ている豆腐汁の豆腐。鶏肉と豆腐のつみれにアレンジしている。
- 6: 牛肉 当時は肉といってもとうていおいしい肉ではなかった。現代風にアレンジしている。