茨城県立図書館ボランティア会通信紙

カガヤキ

暫定的補足表題「ウオランタス」
ラテン語でボランティアの意

No.78(2024.10.15 刊行)、広報委員会編集
茨城県立図書館発行
禁複写転載©広報委員会

10 年間の総括と課題

茨城県立図書館ボランティア広報 G
通信紙編集長
桜井　淳

私は、過去 10 年間に、通信紙 No.25-78(途中、欠番あり)の執筆・編集をしてきましたが、

・執筆・編集は、PC と Wi-Fi(Wireless Fidelity)と Web があれば、国内外、どこにいても可能、
・図書館側担当者と年間約 100 件のメールのやり取り、10 年間で、計約 1000 件、
・通信紙のひとつの号の執筆・編集に、約 30 時間、全 50 号×約 30 時間/号=約 1500 時間、
・編集の基礎として、人文・社会科学の専門性、
・文章論・論理化・体系化により質の高い記事・論文の掲載、
・ボランティア各 G の「年次報告」の掲載、
・「ボランティア論」の掲載、
・ボランティア人員と図書館人員と外部有識者の記事・論文の織り込み、
・月刊誌に匹敵する記事・論文の掲載、
・全体的に質の向上、

など、工夫し、最初に描いた理想に近い内容にできたと思います。

残された課題もいくつかあり、

・通信紙名称変更(カガヤキ→ウオランタス)、
・図書館担当者によるボランティア連絡先リストの作成、
・ボランティア各位の表現力向上、
・ボランティア各位による記事・論文の作成と質的向上、

などであり、具体的に記せば、世の中のいかなる組織でも、業務用・緊急時連絡用として、連絡先リスト(氏名、住所、電話番号、メールアドレス)が存在しており、特に、通信紙編集長は、原稿依頼のため、きめ細かな打ち合わせの必要性から、メールのやり取りが欠かせませんが、現状では、図書館担当者を経由しているため、時間がかかり、きめ細かいやり取りもできず、不便であり、いっぽう、ボランティア各位の表現力の質的向上については、Word の AI (Artificial Intelligence)機能や会話型 AI (ChatGPT や MS-Edge Copilot など)の利用により可能であり、簡単で、誰にでもでき、具体的には、Word の AI であれば、日本語や英語の単語のミスのみならず、センテンスの不自然さに対する警告表示に対し、同意のクリックをすれば、正しい記載に置き替えられ、さらに、会話型 AI を利用すれば、下手な日本語でのセンテンスでも、英文でも、最適できれいなセンテンス

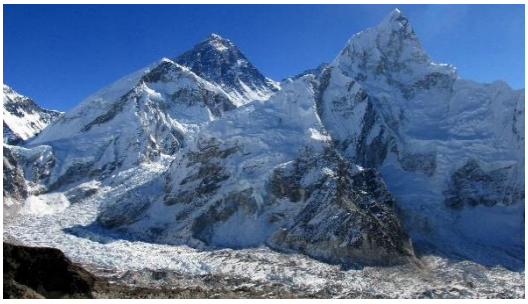
に置き替えることが可能で、まったくの素人でも、プロ並みの記事や論文などの作品に仕上げることができ、しかも、作品の著作権は、AI ではなく、操作した当事者にあり、これほど好条件なことはなく、積極的に利用し、質の高い記事や論文を作成できるようにした方が良い。

通信紙が、ボランティア内だけの「閉ざされた世界」であれば、何を記しても良いかもしれませんが、茨城県立図書館 HP と言う国内外からアクセス可能な「開かれた世界」を対象にする限り、世の中の平均以上の質でなければならず、今後も高度化。私は、広報ボランティア G の通信紙編集長として、茨城県立図書館の担当者の協力をえて、茨城県立図書館ボランティアに対する社会科学的分析を実施しましたが(通信紙 No.52)、高齢化社会であるため、60-70 歳台が占める割合が、70 %に達していること、継続年数が、平均数年、長い人は、10-20 年に達していること、ボランティア G のうち三つの G では、特定の人が、10 年以上も委員長に留まっていることなど、懸念すべき問題もあり、欧米のボランティアは、家族で、気楽に、参加している例が多く、全体的な年齢構成が、10 歳台から 80 歳台まで、幅広く、継続年齢も数年程度、組織としての新陳代謝と柔軟性に優れており、参考にした方が良いと感じましたが、具体的には、欧米では、楽しみながら積極的参加、高い専門性を要する分野もあり、履歴書に記載できる価値もあり、交通費と食事代が支給されますが、日本では、地域自治体において、義務感や周囲からの圧力もあり、中高大学生の参加が少なく、交通費と食事代は、自己負担など。

私は、通信紙の再発行を軌道に乗せたならば、2-3 年で辞める予定でしたが、長引き、5 年経た当時、編集長交代を意図し、茨城県立図書館のボランティアの他の G の人に、質的維持とさらなる質的向上を条件に、お願いしましたが、引き受けていただけず、そのまま継続、しかし、10 年経て、ひとつの区切りとして、具体化せねばならないと考えており、理想的には、ボランティアは、数年で辞め、ボランティア各 G 委員長は、2-3 年で交代するのが良く、私としては、可能な限り、理想化したい。

以下のふたつの写真は、私の心に残る思い出の地(スイス登山 3 回、ヒマラヤ登山 2 回)。

グリンデルワルトのホテルユングフラウの二階テラスから見たアイガー北壁(3970 m)(桜井撮影)。



エベレスト(8849 m、中央奥の黒い三角形)と同 B.C.(手前の氷河の近く)(桜井撮影)。

特別記事

WSET Diploma とは何
取得者は日本で 119 人

WSET Diploma
水戸市在住
フラギス万梨菜

今回、獲得した資格の WSET (Wine & Spirits Education Trust)は、国際的なワイン資格です。

日本ソムリエ協会のソムリエ資格が、アルコール全般のサービスのプロフェッショナルとしたら、WSET は、ワインビジネスのプロフェッショナルのための資格です。

WSET は 4 つのレベルに分けられます。

Level 1 ワイン業の接客担当が自信をつけられる、

Level 2 ワインのラベルを読み、基礎知識を身につけることができる、

Level 3 ワインを解説し、テイスティングスキルも身につけられる、

Level 4 ワインの深い知識と解説技術、またワインビジネスのプロフェッショナルを生む、

上記のように、WSET といっても取得した Level が上がるにつれて知識は、深くなります。

では、「ワインを解説する」とはどういうことか。それは、ひとつのワインが、なぜ、その味わいを持つのか、と言うのを多面的に分析することです。ワインの味わいやスタイルは品種や国だけで決まるものではありません。品種を初め、その土地の地形、気候、土壌、また、醸造(人的要因)によって影響されます。それらの要素を深く理解し、分析し、アウトプットができるのが、WSET Level 4 を取得した人間ができることだと思います。また、ワイナリーの運営から消費者の手に届くまでの、ワインの流通の知識も合格するのに必要な知識です。

フラギス万梨菜さん

WSET は日本ではまだまだ認知度がそれほど高くない資格です。WSET Diploma(卒業証明書) 取得者は、2023 年 4 月現在、世界で約 10000 人、日本では 119 人です。いっぽう、日本ソムリエ協会のソムリエ資格保有者は、2024 年 1 月現在で、約 39000 人です。数字だけを見れ

ば、希少と言えると思います。

WSET Diploma 保持者は国際的にワイン業界で活躍することができます。私は、輸入者なので、海外のワイン生産者を訪れた際には、彼らと同じベクトルで話をすることができます。ラフに言うと、彼らが私たちをだまそうとしていないか見極めることができると言うことです。そのため、日本の消費者に優れたワインを提供することができます。ギリシャワインに限定して話すと、ギリシャのワイン産地をすくなくても年に 1 回は訪れ、生産者の話を聞いている Diploma 保持者は、日本で私だけだと思います。ギリシャワインのスペシャリストとして、Diploma を持つということは、日本のワイン業界者や消費者の方々にワインのプロとして信憑性を与えながら、ギリシャワインについて伝えられることだと思います。

結局のところ、どこまでいってもワインは嗜好品です。生活が豊かになるちょっとしたスパイスだと思います。ただ、そのワインのことを少し深く知るだけでそのスパイスがより香り豊かになる。セミナーやワイン会を通して日本のワインラバーにそのお手伝いができればと思います。また、輸入者としてギリシャの生産者の哲学や思想を伝え、日本で彼らのファンを増やすことによって、彼らの生活がより豊かになるような、活動を続けたいと思っています。

私は、茨城県出身なので、やはり地元でもっとギリシャワインを広めたいという気持ちがあります。あくまでも輸入者という立場で、茨城県の酒屋さんに、まず、ギリシャワインを知っていただき、酒屋さんのお客様にもギリシャワインを飲んでいただく機会をもっと増やしていきたいのです。ギリシャ大使館の協力もお願いしながら、公式のギリシャワインセミナーの開催や、ギリシャワインの日を公式に作ったり、ギリシャワインを扱っている輸入者といっしょに合同でギリシャワイン試飲会を開催するのも私の密かな夢です。

経歴

1997.12.30 英国プールで生まれる
2009-2011 タルボットヒースガールズスクール 英国ボーンマス
2011-2013 つくばインターナショナル IB スクール 茨城県つくば
2013-2015 プラトンスクール IB デプロマ ギリシャ、アテネ
2015-2018 イーストアングリア大学 生物学科 英国ノーリッチ
2018-2020 茨城大学 科目履修生
2020.10 有限会社ノスティミア入社
2021.7. WSET Level 3 取得
2024.8. WSET diploma Level 4 取得

編集後記

私が本格的に執筆活動を開始したのは、42 歳の時でしたから、すでに、36 年間に及び、自身の仕事のみならず、茨城県立図書館ボランティア広報 G 通信紙編集長として、それまでの自身の仕事とは、まったく異なった目的のまとめや原稿依頼をしてきましたが、極めて稀でしたが、驚くほど文章の表現(言葉の巧みさ)とまとめ(論理化と体系化)のうまい人がおり、フラギス万梨菜さんの原稿の出来栄えは、プロのエッセイスト並みであると感じ、特筆すべきことは、

・自然な流れ、読みやすさ、ひかえめな表現、

・自己主張ではなく、第三者への質の高い情報提供、

・建設的な考え方、

など、今後、プロのエッセイストとしても自立できるレベルに達しているように感じ、再度、原稿依頼したい心境です。

いささか蛇足ですが、AI の検索結果を基に、フラギス万梨菜さんの特別記事の内容をいくぶん補足するとすれば、ギリシャワインは、長い歴史と独自の発展を遂げてきたワインであり、主な特徴を記せば、

・多様なブドウ品種：ギリシャには、300 種類以上の固有のブドウ品種があり、その中には古代から伝わる貴重な品種も多く含まれており、現在でも、40 種類以上のブドウ品種がワイン造りに使用されており、

・地中海性気候：ギリシャの半島と島々は、地中海性気候で、冬は暖かく、夏は乾燥しており、この気候がブドウの栽培に適しており、地域ごとの作柄を決定、

・主要なブドウ品種：白ブドウ：サヴァティアノ、アシルティコ、ロディティスなどが有名、特に、アシルティコは、フレッシュな酸味が特徴で、軽快なものから力強いワインまで造られ、黒ブドウ：アギオルギティコ、クシノマヴロなどが代表的で、アギオルギティコは、豊かな果実味と穏やかな酸、やわらかなタンニンを持ったフルーティな味わいが特徴であり、

・レツィーナ：ギリシャ特有のワインで、松脂(まつやに)の香りが付いた白ワインで、古代には、ワインの保存に松脂が使われていたことから生まれた風味、

ギリシャワインは、その多様性と独特の風味で、注目を集めています。

私は、年に数回、仕事でお世話になった親しい人を自宅に招待し、アルコール(ビール、日本酒、ワイン、ウイスキー、ウオッカ、ブランデー)と食事と季節によっては偕楽園花火を楽しみ、人生最高の時間と感じ、アルコールは、人により好みがあり、事前に好みを聞き、準備しますが、いちばん難しいのは、ワインであり(国別、白赤、甘口辛口、食事とのマッチなど)、これまで、教科書通り、フランス、ドイツ、イタリア、スペイン、ギリシャ、カリフォルニア、さらに、南アフリカ連邦やチリまで広げ、最近では、福島復興産業育成策として、福島県川内村で生産したワインまで、何でも試し、楽しんでおり、妻と飲む時には、おしゃべりしつつ、ふたりで一本(750 ml)空けますが、話が弾む時には、二本、いや、それ以上の時もあり、ワインの魅力は、無限大。

桜井　淳