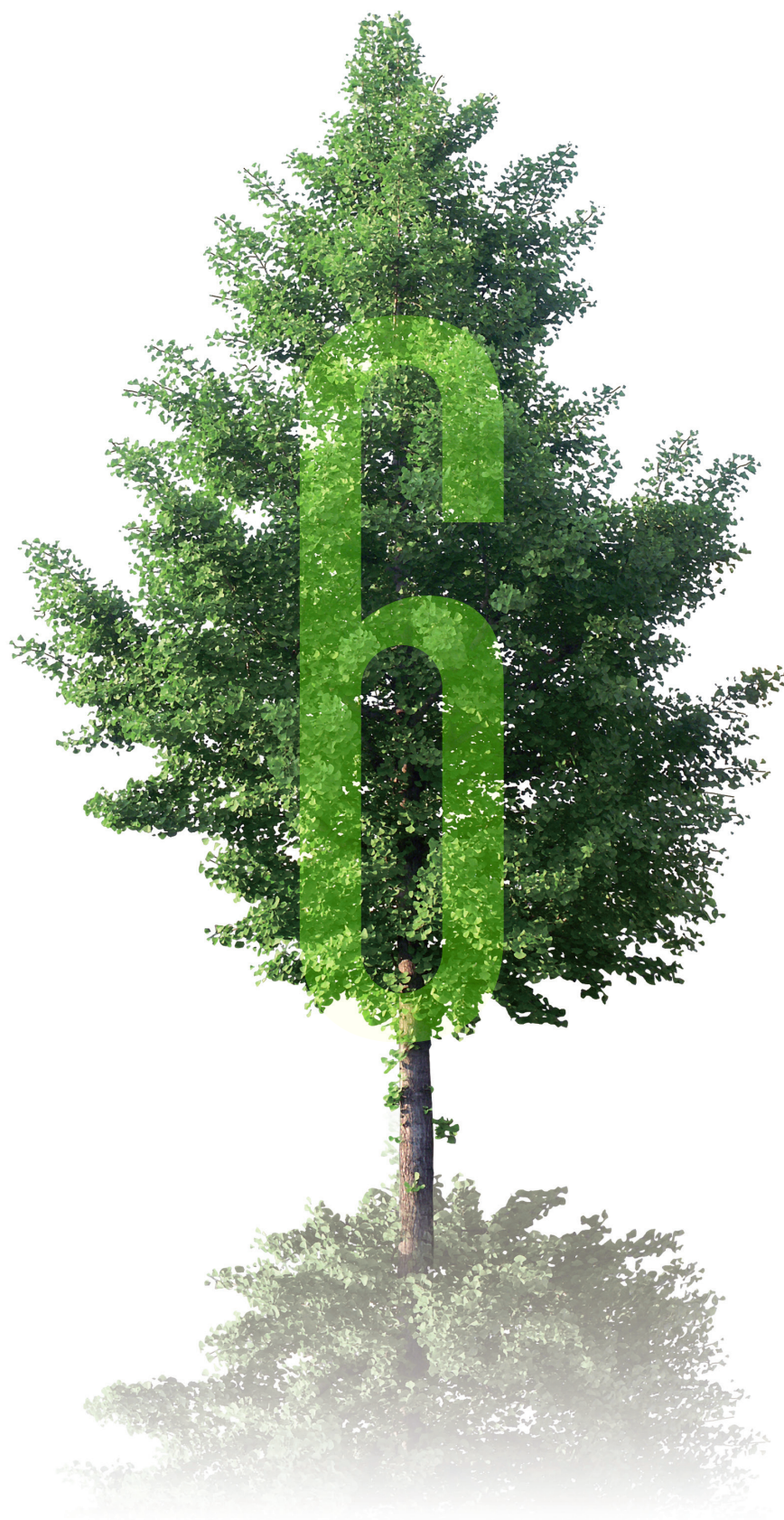


生涯学習情報誌

Life Learning

6 2015
Jun.
NO.298



祝

2015年3月 早稲田大学博士号(法学)取得

結城哲彦さん(取得時79歳)

【論文テーマ】営業秘密の管理と保護の在り方及びこれにおける秘密保持契約の活用——米国の制度と実務を参考にした考察——
50年の企業勤務経験と生来の探究心で、日本企業の経営資源を守る研究

結城哲彦さんはこの6月で80歳になるのだが、見た目や話し方から受ける印象は60代である。タバコ、深酒、偏食をしなかったことに加え、自分が興味や問題意識を持ったことに対してはとことん調べなくては気がすまないという、子どものころからの探究心の強さも、若さを保つ一因かもしれない。大学院でもよく「若い者は何やってる!」と引合いに出されるほど、徹底した探究心を貫いたそう。

■論文審査員全員が○を付けた高評価

早稲田大学の法学系最高齢の博士号取得となったが、博士論文審査では審査員全員が○を付けたという稀にみる高評価だったとのこと。4月1日からは早稲田大学知的財産法制研究所(所長高林龍教授)の招聘研究員として採用され勤務している。

結城さんの職歴は、伊藤忠商事、インターコンチネンタルホテル(代表取締役)、監査法人大手のトーマツなど華々しいが、1958年の同志社大学法学部卒業時、本当は大学に残って研究を続けたかったという。5人兄弟の次男であり状況が許さなかったが、50年の企業勤務経験を経た2009年、再び大学の門をくぐった。最初は聴講生だったが、指導教授から促されて11年に正式に修士課程に入学、12年から博士課程、そして15年に3月に博士号を授与され博士課程を修了した。企業勤務経験は研究にも生かされ、特にトーマツにおいては法務コンプライアンス室長を務め、秘密保持契約の活用という論文テーマ選定にも影響した。

不正競争防止法上の営業秘密を漏洩させたとし

て、近年、マスコミに登場したいくつかの経済事件がある。12年4月に新日本製鐵(現新日鉄住金)が韓国の製鉄大手ポスコ社を、14年3月に東芝が韓国ハイニックス社を、不正な情報取得による損害賠償請求で訴えている(その後東芝は330億円で和解)。また、14年7月にはベネッセの3500万件もの個人情報流出事件が明るみになった。これらはいずれも元従業員や外注先の社員が関わる、人災といつてよい情報漏洩だった。

企業と社員の関係における秘密保持は、労働契約法の雇用契約の一部としてのみ扱われることが多い。企業と関係者がきちんと秘密保持契約を結ぶことで、情報漏洩の多くは予防できるといえる。また、現状交わされている秘密保持契約も、時代背景や諸外国の事例を踏まえると不十分といわざるを得ない



頭の回転も外見も、とても傘寿とは思えない。歯も上下すべて自分の歯で、歯医者さんにもビックリされるという。

ケースが多い。一番問題なのは、秘密の範囲と契約期間が明確にされていないこと。「当事者間のやりとりの全てを、未来永劫に渡って」という漠然とした内容では、訴訟になった場合に、契約してないのと同じとみなされる可能性が高いのだ。憲法では転職の自由も保障されている。秘密保持期間は離職後5年程度が適正と考えられるが、開発期間の長い製薬などでは20年、逆にIT関係だと2年程度と業種や関わる技術による考慮も必要だ。きちんとした秘密保持契約によって、いくつかの事件は防げたのではないかと結城さんは考える。

■論文の書籍化やセミナー、研究発表で社会貢献

日本は資源が少なく、高い技術力を売りにしたもののづくりが日本企業の特徴である。経営資源となる技術情報や知的財産の流出をどう防ぐかは重要な課題といえる。また、契約の内容次第で、訴訟費用や立証責任などの負担を軽減できる効果もある。にもかかわらず、日本では秘密保持契約を契約法の視点できちんと研究した例はこれまでなかった。結城さんの論文は秋に書籍化されるほか、企業向けのセミナーや国内外での研究会発表など、社会的に大変有意義な取り組みも予定されている。

「疑問はとことん調べることです。海外に答えがあるかもしれませんが。ヨーロッパで調べるなら、英語の他にドイツ語もできると研究には有効です。日本の法律はドイツの影響を多く受けていますので、ドイツ語が堪能ならもっと調べられたと思います。挑戦中のみなさん、粘り強く研究してください!」

墨を磨るうちに自分の内面と向き合う「精神の器」

悠想硯 (2012年作)

すずり

硯制作

雨宮弥太郎

Amemiya Yataro

1961年 甲斐雨端硯本舗の13代目として山梨県に生まれる
 1985年 東京藝術大学彫刻科卒業
 1989年 東京藝術大学大学院修了 (彫刻・美術教育)
 1990年 第37回日本伝統工芸展初出品初入選 (以後継続出品)
 2004年 第44回日本伝統工芸新作展にて東日本支部長賞受賞
 2005年 日本橋三越本店にて個展 (08年、11年、14年にも開催)
 2006年 第53回日本伝統工芸展にて新人賞受賞
 2007年 第27回伝統文化ボーラ賞奨励賞受賞
 2012年 第52回東日本伝統工芸展にて日本工芸会賞受賞
 2013年 Exhibition "Contemporary KOGEI Styles in Japan" 出品
 (米国フロリダ州森上博物館)
 2014年 日本伝統工芸展60回記念「工芸からKOGEIへ」展出品



元禄3年(1690年)から320年余り、山梨県峡南地域で硯を制作し続けている雨端硯本舗の13代目。祖父の11代静軒が硯を工芸作品として確立して以来、伝統と和の感性を踏まえながらも、斬新なイメージの硯を提案し、工芸展等で高い評価を得ている。

——自然な流れでこの道に進まれたのですか。

はい。毎日父の仕事を見て、職人も大勢いるところで育ったので、自然にもものづくりに興味を抱き、芸大の彫刻科を目指しました。硯でも彫刻でもイメージを形にするという点では同じで、家を継ぐという意識もないくらいあたりまえに硯作りに関わってききました。

——いつから斬新な硯を作り始めたのですか。

5、6年前から、シャープで薄い形の硯に取り組み始めました。新しいと思っていたのですが、実はその素地が、若い頃の作品にあったことに気づいたんです。大学院を修了してすぐの個展で、薄い硯を何点か作ったのですが、自分のイメージを硯の世界にうまく取り入れることができず、「硯石のオブジェ展」とせざるをえませんでした。ちょっと見た目が変わったものを制作するのではダメだと思い、硯の歴史や伝統などを学び直しました。自分の中で納得のいく硯としてのフォルムに生まれ変わるのに、約20年の歳月を要したことになります。作家としては大きな転機になったと思います。

——内なる変化に影響したものは何でしょうか。

硯はただ墨を磨る道具ではなく、墨を磨りながら心を鎮め、宇宙のリズムと呼応し、自分の心と向き合うための道具なのだと思います。毛筆を日常とし

ない現在、硯は必要不可欠なものではなくなっています。硯が現代社会の中で新たな意義を持つためには、そのイメージを再構築していく必要があるのではないでしょうか。ストレスの多い現代にこそ、心の拠り所、精神の器としての硯の役割があるのではないか。そのためのフォルムを見出すという挑戦が出発点になっています。

自分の世界観の確立には、学生時代に大きな刺激を受けたアメリカの音楽家J・ケージの存在が不可欠でした。無音の音楽『4分33秒』が教えてくれたのは、表現することよりも、いかに世界に向き合うかが大事ということでした。硯の世界にしっかりと集中すること。その充実のために幅広い視野と好奇心を持ち、新たな価値観を追求する姿勢を貫いていくことです。

——そうした世界観が現代的な形になったわけですね。

硯は心を鎮めるための造形ですし、石の素材感、存在感を生かすために従来の硯は安定感があり、量感豊かなフォルムが一般的でした。しかし時代に応じて心のあり方も違い、求められる造形も変わっていきます。現代の硯造形を追求した「悠想硯」や「翔想硯」は従来の硯のフォルムには当てはまらないものとなりました。

硯に用いる石は産地によって、その特質に微妙な違いがあります。地元の峽南地域の粘板岩は粘りがあり、極薄に加工しても強度を失いません。この特性を生かして、従来の硯にはなかった空間を取り込むことができました。使いやすさからいうと対極にあり、バランスをどうとるのが難しい点です。

——このような日本の工芸の良さを、もっと世界に訴えていく必要があると思います。

そのためには書を楽しんでもらうことも必要ですね。自分が書く楽しみはもちろん、歴史的人物の書を鑑賞するのも面白いと思います。かざりのない消息文は書き手の人柄がにじみ出ていて深く訴えてくるものがあります。

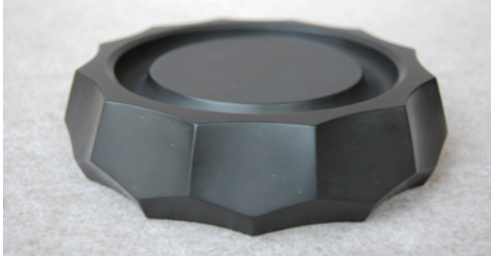
潮洋硯 (2009年作)



翔想硯 (2013年作)



輝陽硯 (2009年作)



聞き手:上野由美子(右)

古代オリエントガラス研究家。UCL(ユニヴァーシティ・カレッジ・ロンドン)考古学研究所在籍中。2012年国際日本伝統工芸振興会の評議員。ARTP副団長として王家の谷発掘プロジェクトに参加(1999年~2002年)。聖心女子大学卒業論文『ペルシアガラスにおける円形切子装飾に関する考察』、修士論文『紀元前2000年紀に於けるコア・ガラス容器製作の線紋装飾に関する考察』ほか、執筆・著書多数。

す。また、平安の仮名はひたすら線の美しさを追究するアートだったのかと思うくらいです。

私は、日本語が絶えない限り、そして自然に対する繊細な感性が失われない限り、墨の表現に対する憧れは失せないと考えています。作り手が誇りを持ち、その価値を時代に応じて訴えることができれば、硯も、和の原風景の一要素として残っていくでしょう。

西洋の芸術思想が取り入れられて以来、日本の優れた職人技術は、その芸術性が永らく注目されてきませんでした。私も以前は新たな世界観を表現するファインアートと工芸とは別次元のものと考えていました。しかし、様々な制約があるからこそ表現する事のできる深さが、工芸の世界にはある事に気づかれました。自分を主張するのではなく、自然と素材と自分が密接に絡み合う制作の過程で「かたち」の中に私の世界観を宿すことができるはずです。硯は「精神の器」ととらえることで現代の造形として大きな可能性を持っています。私にとって硯は現代彫刻なのです。感性を絶えず活性化させ、現代に生きる硯をこれからも追求していきたいと思っています。

峽南地域は自然があふれ、木の匂い、小鳥のさえずりなど、自然のリズムやエネルギーを肌で感じるができます。自分が自然との媒体となって作品が自然に満たされ、それが硯の魅力になるはずです。自然と石との対話を続けていきたいと思っています。



◆アジ鰯の梅ドレッシング

〈材料／4人分〉

アジ…………… 2尾（酢少々）
（市販の刺身でも可）

塩蔵ワカメ…………… 40 g

紫タマネギ…………… 1/2個

〈梅肉ドレッシング〉

梅肉…………… 大1/2

酢…………… 大1

サラダ油…………… 大3

塩…………… 小1/2

コショウ…………… 少々

〈作り方〉

- ①アジは3枚におろして腹骨を取り除く。酢少々を振って10分程置き、小骨を取る。皮を引き刺身のように小さく切る。
- ②ワカメを水に約5分くらい浸して塩抜きする。熱湯をかけ水に取ってざく切りにする。
- ③紫タマネギは薄切りにする。塩もみしたうえで、水気を絞る。
- ④梅肉は、梅干しの果肉を包丁で細かくたたいて用意する。酢、サラダ油、塩、コショウを加えて梅肉ドレッシングを作り、①～③を盛り合わせた上にかける。

提供：FLAネットワーク協会

一般社団法人FLAネットワーク協会では、食生活アドバイザー®検定を通して、正しい食事を生活とともに提案し、適切な助言や指導ができる食生活の専門家を育成しています。また、様々な面で優れている和食の見直しと普及にも力を注いでいます。

お問合せは▶TEL 0120-86-3593

梅・梅干し



梅雨の訪れとともに、梅が実って旬を迎えます。生では食べない方がよい梅ですが、完熟して実が木から落ちるほどになった頃の梅は、とろりとした果肉が桃のように甘く感じた、幼い頃の記憶があります。完熟した梅は砂糖と一緒に煮るとおいしい梅ジャムになります。梅酒用には、まだ青い熟す前の梅を使用し、梅干しや梅酢用には、熟してきた実を使います。カリカリの青梅の砂糖漬けは、子供の頃、蒸し暑い夏になるとよく食べていました。梅干しと言えば紀州の「南高」が有名で、質・量ともに日本一の産地です。古来、梅干しは保存食としてだけでなく、戦国時代には、戦場での消毒や気付け薬に、食中毒、流行病の予防、解毒、整腸、食欲増進にと、幅広く活用されました。「あんばい塩梅」という言葉が残っているように、酢や醤油などが醸造される以前は、梅は塩と並ぶ調味料の代表格だったのです。ぜひ調味料としても使ってみましょう。梅干しに含まれるクエン酸は疲労回復に良く、鉄の吸収を助けることが知られています。ただし、塩分が多いので食べ過ぎには要注意です。