

北大入学から42年を振り返って

安田 信之 (30 期 1987 年卒)

前回芳香 72 号の同窓会ページに「2nd Life の始まり」というタイトルで投稿しましたが、今回その後について投稿する機会を与えていただきました。

北大薬学部卒業後、製薬会社に 33 年勤務し、現在 60 歳で寿司屋を開業しています。何故そのような生き方をしているのか自分で振り返る機会として、また読んでいただいた方にも何らかの参考になるかも知れませんので、北大入学から現在までを総括的に報告させていただきます。

● 北大理Ⅲ系を選んだ理由

私は昭和 58 年 4 月に北海道大学理Ⅲ系に入学しました。当時の北大は医・歯学部以外は学部募集でなく、理系は理Ⅰ系、理Ⅱ系、理Ⅲ系という募集でした。私が北大理Ⅲ系を選んだ理由は以下でした。

- ◇ 親元を離れて一人で生活したいと思っていた。
- ◇ 北海道の大自然に憧れがあり、クラーク博士の「少年よ大志を抱け」という言葉が心に響いた。
- ◇ 将来何の仕事をしたいのか分からなかったので、学部募集でなく、入学後に学部を選択できることが良かった。
- ◇ 共通1次試験で足切りにならない点数を獲得できた。
- ◇ 2次試験科目で苦手な物理が必須でなかった。

● 北大教養学部での生活

教養学部では同級生(30 組)や同じ下宿(北 33 条西 6 丁目 安楽荘)の北大生とつば八・村さ来・養老乃瀧・羊々亭等で飲み会をしたり(当時は大学生の飲酒に寛容でした)、新入生歓迎スキー・北大祭・寮歌祭に参加したり、寮歌を歌いながら小樽商科大との定期戦を見に行ったり、ライラック祭りに参加したり、恵迪寮のジャンプ大会を見たりして学生生活を楽しんでいました。スキー未経験の私は新入生歓迎スキーに参加して札幌国際スキー場の頂上までリフトで連れて行かれて、降りてくるのに 1 時間半くらい掛かったのを覚えています。

昼食は授業があるときは北大の教養食堂や中央食堂を利用していました。授業がない時は北23

条の宝来軒でチャーハンや中華丼の大盛を食べたり、北18条にあった時計台で大盛カレーを食べたりしていました。夕食も毎日外食をしていて下宿の食事を食べることがほとんどなかったことから、夏休み前に下宿で一緒だった3人(医学部の猪俣さん、文Ⅱの中村さん、理Ⅰの佐々木さん)と一緒に、北 22 条西 5 丁目にあった古い 2 階建て一軒家(南風荘と命名しました)を借りて生活を始めました。

ストーブ(当時は立派なストーブが家にあることがステータスになっていました)は煙突が部屋の中をめぐり構造で部屋を暖める仕組みになっていましたが、古い家だった為、家の中は寒く、冬は水道の水抜きをしても水道管が凍ってしまい、ヤカンに雪を入れて沸かし、水道管に水をかける日々を送っていました。私の部屋は 1 階にある西向きの6畳和室で冬は量が凍り、柱には霜が付いていました。(これが正に霜柱だと思いました)

交代で食事を作ったり、下宿で一緒だった文Ⅰの石井さん、歯学部の池田さんや隣の家で共同生活をしていた北大の先輩や同級生の永友君と一緒に麻雀をしたり、家庭教師や石狩湾の堤防で釣り客を相手に弁当や飲み物を売るバイトをしたりして、学部移行までの1年余りを過ごしました。

● 薬学部での生活

入学1年半後に学部移行です。行きたい学部を第1希望から第3希望まで記入し、希望した学部の定員がオーバーした場合は教養学部で取得した単位の平均点数(優は2点、良は1.5点、可は1点)の順番で決まります。私は全取得単位の平均が1.5点でしたが、獣医学部、農芸化学、薬学部の順番で希望を出した結果、薬学部への入学が決まりました。薬学部を希望した理由は薬剤師資格を取得すれば就職に有利だと思ったからです。薬学部の同級生には理Ⅱ系出身のひとと理Ⅲ系出身のひとがいましたが、理Ⅱ系出身者の平均点数の方が高い傾向にありました。

薬学部での講義は化学反応やクエン酸回路等、理解して覚えることが沢山ありましたが、講義を代返や代筆で過ごしたついでに試験は過去問を入手していたにも関わらず、ほとんど全ての科目を再々

試験でやっと合格するという状況でした。実習は同じ実習班のメンバー（石田さん、宮野さん、宮本さん、諸住さん、渡邊さん）に恵まれて無事単位を取得することが出来ました。

授業以外ではソフトボールやテニス、ドライブ等、楽しい日々を過ごしていました。大学3年になるときに講座を決めます。私は第1希望を薬化学講座にして希望通りになりました。薬化学講座を希望した理由は化学反応の理論に基づいて得られる結晶が美しいと思ったからです。毎日実験してみると実験がそれほど好きではないことが判りました。

薬化学講座での生活は楽しく、同学年の菅原真紀さん、谷川さん、広門さん、松尾さん、南川さん、吉川さんや上田先生、松田先生、小野先生、吉村さん、早川さん、竹貫さんと黒ひげゲームをやって負けた人が弁当を買いに行ったり、エマイユという喫茶店で漫画を読みながら食事をしたり、みどり屋の定食を食べたり、竹貫さんと将棋をやって怒られたり（松田彰先生曰く、怒ったのは俺だ！）、天売焼尻島で満天の星空を見たり等々、沢山の思い出があります。

北大在学中、実家の横浜への帰省には周遊券を使うことが多かったですが、深夜に聞く青函連絡船の銅鑼の音が印象的で、石川さゆりの「立待岬」の歌詞が頭に浮かびました。

● 社会人1年目

卒業して最初に勤めたのは全国酪農業協同組合連合会（全酪連）でした。薬化学講座での実験生活の反動から、酪農というのんびりした生活に憧れて入りました。入社して直ぐ、2週間ほど実際の酪農家に寝泊まりして酪農体験をするという研修がありましたが、私が行った茨木県の酪農家は北大教養部30組の同級生野口君の実家であることが判り大変びっくりしました。同級生だったということで大変良くしていただきました。

酪農家実習では朝早くから乳しぼりをしたり、餌をあげたり、牛舎の掃除をしたり、子牛の出産に立ち会うという貴重な体験もさせていただきました。子牛は雌であればそのまま飼いますが、雄の場合は生まれて間もなく売られていくとのこと。成長すると肉が固くなって市場価値が下がるし、餌代も掛かるので早めに売るとのことでした。売られていくときに子牛は泣くそうです。ドナドナの世界ですね。実習期間中に屠場の見学をしました。屠

場に近づくとも動物の鳴き声が聞こえてきました。牛の屠殺場では牛を固定する足枷や牛の眉間に当てる為のアンカーのような物がぶら下がっていました。その日は牛の屠殺予定はないということでしたが、今思えばそのような現場を見なくて良かったと思います。豚の屠殺現場は見ました。多数の豚が泣き叫んでいる中で電気のこぎりで豚の頭を落とす人がいました。生と死の堺がそこにはありました。屠場見学の後、とんかつ屋で食事をするようになりましたが、とんかつを食べる気にはなりませんでした。

全酪連は入社後8か月で退社しました。のんびりした生活に憧れて入社しましたが、利益は酪農家である組合員に還元するという公務員体質的なところが合わないと思い辞めました。

● 製薬会社勤務

カネボウ薬品にMRとして入社しました。鐘紡は繊維会社でスタートしましたが、私が入社した当時は繊維の他、化粧品、食品、薬品、ファッションの5部門で展開していました。薬品は医薬品部門と薬局部門に分かれていて、私は医薬品部門横浜営業所MRとして採用されました。営業は自分には合わないと思い、何度か辞めようと思いましたが、何とか頑張って続けていました。

その後、鐘紡の業績不振から医薬品部門の西洋薬をオランダのオルガノン社に売却することになり、医薬品部門に所属する社員半分がオルガノン社に行くことになり、私もオルガノン社に移りました。そこで3年間勤務後にファルマシアのマーケティングに転職しましたが、入社1年後にファイザーに吸収合併され、以後20年間ファイザー循環器領域のマーケティングに勤務しました。ファイザーでは希少疾患である肺高血圧症治療薬を発売から13年間担当して、オピニオンリーダーや患者会との様々なイベントを実施して、やりいのある仕事をしていました。

2020年11月にファイザーの長期収載品を扱う部門とアメリカのマylan社が合併してヴィアトリス製薬という会社ができて、私はそこに異動になりました。新会社が出来て3か月で早期退職希望募集がありました。当時私は56歳で会社の第一線で働くことは難しいと感じていたので、良い機会と思って応募し、2021年6月末にヴィアトリス製薬を退社しました。

● 第2の人生の検討

会社を辞めるに当たり、何をしようかと考えました。他の製薬会社に入っても年齢的に自分がやりたいことはできないと思いました。薬剤師の資格を使って薬局に勤務するのも実務経験がない中で苦勞すると思いました。ボランティアも検討しましたが、全酪連の経験から満足できなくなると思いました。サラリーマンは自分の中ではやり尽くした感があったので、今度は誰かの下で働くのではなく、起業して自分がどれだけできるかを試したいと思いました。コロナ渦の在宅勤務により家庭で家族の食事を作るようになりました。家族に喜んでもらえるのが嬉しくて、料理人になるのも良いかと思いました。釣りが好きで、魚を食べるのが好きなので、海鮮居酒屋開業を目指すことにしました。

● 35年振りの学校生活をエンジョイ

2022年4月から2023年3月まで横浜調理師専門学校に通いました。110人が3クラスに分かれ、月曜日から金曜日の朝 8:45～16:00 まで、調理に関わる科目の座学と実習を行いました。生徒の8割が高卒したばかりの10代で、20歳～50歳が1割、50歳以上が1割程度でした。

北大卒業以来の学生生活でしたので、毎日がとても新鮮で、座学では調理理論が面白かったです。料理の味が料理の温度によって変わったり、相互作用があったりして、経験的に感じていたことが理論として説明されて納得感が得られました。実習は包丁の砥ぎ方から教えてもらい、日本料理、中華料理、西洋料理の様々な料理を4人から5人のグループに分かれて作りました。

授業以外では飲食店の経験を積みたくて、様々なバイトを経験しました。居酒屋ではメニューの数が多すぎて、覚えるのが大変で2ヵ月ほどで辞めました。日本料理では皿洗いばかりで得られる物がないと思い辞めました。週2回、朝学校に行く前に横浜中央卸売市場の仲卸で魚をさばくバイトは半年ほど続けました。そこは学校の卒業生が社長をしていて、社長が学校に就職説明会に来た際に就職はしないが魚を上手くさばげようになりたいのでバイトをしたいと申し出て、バイトが決まりました。50歳以上のメンバーとは頻繁に飲みに行っても色々な話をして、今でも飲み会等で交流しています。



写真1 横浜調理師専門学校 卒業作品展



写真2 横浜調理師専門学校 卒業式

● 和食(海鮮)居酒屋開業から寿司屋開業に目標変更

当初、横浜調理師専門学校卒業後は和食(海鮮)居酒屋を開業したいと思っていましたが、目標を寿司屋開業に変更しました。理由は趣味で船釣りを30年以上やっていて、自分で釣った魚の刺身



写真3 東京すしアカデミー 豊洲市場見学

が一番美味しいと思っていましたが、自分で釣った魚を刺身にして、動画を見ながら寿司を握って家族に振舞ったところ、「刺身より寿司が美味しい」と言われ、自分で食べても確かに美味しいと思い、自分が一番美味しいと思う寿司を提供する寿司屋を開業したいと思うようになったからです。

寿司を学ぶ為に寿司屋のバイトをいろいろ探しましたが、あなたの年齢で寿司を学ぶのは無理と断られました。そこで2023年3月調理師専門学校卒業後、5月に東京すしアカデミーに入学しました。毎日様々な種類の魚介を捌いて、それを寿司にして食べる毎日です。1日8時間、40日間の集中コースを6月末に無事卒業しました。同級生は海外で寿司屋に就職した人もいて、世界的な寿司ブームの中で頑張っている人もいます。私は北大卒業以来、二つの学校に通いましたが、沢山のひとと知り合うことができ、今でも様々の交流でつながっているので、本当に良かったと思っています。

● 「江戸前寿司 信」開店

自宅から程近い戸塚の「はんなり横丁」に居抜き物件を見つけて、2023年10月にカウンター7席の「江戸前寿司 信」を開店しました。飲食業の経験は調理師専門学校在学時のバイトのみ。寿司は動画を見ながら初めて握ってから10か月、実務経験は東京寿司アカデミー在学中に回転寿司2か月のバイトと卒業後に寿司屋カウンターで2週間のバイトだけで、ギネス記録級のスピード開店だったと思います。開店当初は魚のさばき方、調理の仕方、保存の仕方、お酒の作り方等、分からないことも多く、時間も掛かり、お客さんを待たせることも多かったと思います。1年経っていろいろな事に少

しずつ慣れてきて、仕入れる魚介類やメニューの検討、店の宣伝の方法等、試行錯誤しながら経営を行っています。

私の店の詳細は以下で確認していただけたら幸いです。

■ 江戸前寿司 信 店主 安田 信之

- 〒244-0003 横浜市戸塚区戸塚町4118-1 はんなり横丁内
- Tel 050-1808-3915
- Mail edomaesushi.shin@gmail.com
- HP <https://edomaesushi-shin.com/>



- Google Map
<https://maps.app.goo.gl/pKHKuPhTQtMnxwbh9>



- Instagram: https://www.instagram.com/edomaesushi_shin?igsh=b3Q4c2FieG54d3dn&utm_source=qr



写真4 店の写真

● 飲食店を開業して思うこと

サラリーマン時代とは異なり、今の仕事は誰かに指示されるわけではなく、全て自分で考えて判断してやっています。その為、やりがいは非常に高いですが、収入は遥かに低く、毎月の収支はトントンで、学校の授業料や店の内装代、調理器具の購入代等の回収は当分難しいと思います。また、仕入れ・仕込みがある日は、営業時間を入ると 15 時間位立ちっ放しで体力的にかなりきついです。それでも続けていきたいと思う理由は自分が作った料理を美味しそうに食べてくれている様子を見ると幸せな気持ちになるからです。お客さんとの幸せな時間の共有が代えがたい大事な時間に思えるからです。



写真 5 北大薬学部同期との忘年会(2024 年)

私は 2019 年 8 月に父を亡くし、翌年 7 月に母を亡くしました。二人とも認知症で老人ホームに入居していて、二人とも脳卒中で亡くなりました。父は脳卒中後も意識があり、1か月の入院期間中に様々な話をする機会に恵まれましたが、母は意識が戻らないまま1日で亡くなってしまいました。父の臨終には立ち会えなかったですが、母の臨終には立ち会うことが出来ました。私は人が亡くなる瞬間を初めて見ました。二人とも延命措置を取らないことを生前に聞いていたので、延命措置を取らないことを医師に伝えていました。母は呼吸が苦しくなり、酸素飽和度が急激に下がり、肌の色が茶色く変わり、心電図が止まりました。

その日以来私の考え方は変わりました。今までは将来の為に今を頑張るという考え方でしたが、やりたいことから順番にやって行こうと考えるようになりました。明日死んでも悔いのない毎日を過ごしたいと思うようになりました。おおもとは、その考えで会社を辞めて、現在寿司屋をやっているんだと思います。

今は毎週火曜日に仕込みのバイトを雇い、予約が1日5人以上の時はフロアのバイトを雇っています。今後も今の場所で寿司屋を続けるのか、他の場所でやるのか、あるいは他にやりたいことがでくるのか、今年末に検討しようと思っています。

最後になりましたが、同じ時代を北大で過ごした皆さんや時代は違っても同じ大学で過ごした皆さんと繋がりたいと思っています。横浜に来る機会がありましたら、江戸前寿司 信に寄っていただき、北大の事、北大薬学部のこと、札幌のこと、北海道の事を話す機会が持てたら良いと思います。文中に実名を入れさせていただいた方の中には、連絡先が分からない方もいます。心当たりのある方がいましたら、私の連絡先を伝えていただけましたら幸いです。

同窓会 HP:2025 年 1 月 30 日公開