

不惑の年 22年ぶり再会

第26期同期会を開催

総勢80名、結束を確認

去る平成22年11月13日(土) APEC横浜当日、警備の厳しい中華街の重慶飯店にて第26期同期会を開催させていただきました。

不惑の年を迎えるにあたって、「今まで一度も開催されていなかった同期会をやるぞ！」という事で開催に至り、総勢80名の参加者加となり、相当数の参加者は22年ぶりの再会。お互い

の名前が分からない風体になつていて事を危惧し用意したネームプレートをチラチラと見ながらのぎこちない会話でスタートしました。

しかし、やはり6年間の同窓の歴史がすぐに会場を打ち解かせ、在校当時の放課後を想起させるような会話がこちらこちらで盛り上がりました。

26期は個性的な世代と幾

また、飯岡先生、小澤先生にはご出席いただいた上にスピーチまでいただき、またやむを得ず欠席となつてしまった今期でご退任される松下先生を始め、工藤校長先生ほか諸先生方からも心温まるお手紙やビデオレターを多数(無理やり?)お寄せいただきました。

1次会終了後は近隣の居酒屋で2次会。約50名強が参加し夜半まで大盛り上がりとなる中、酔酌し会費を多く支払うたつ腹君が続出。余剰金は、残念ながら取り壊されてしまふ我々の学び舎に代わる新校舎に多少なりとも貢献できればと、後日学校に寄付をさせていただきます。

今回の同期会を振り返り、それぞれ違った人生を歩みながらも息づいている同窓の結束を強く感じる事ができました。新校舎においても「紳士たれ」の精神を軸とした多くの結束が創られていく事を祈念して結びとさせていただきます。

(26期 杉野 行雄)



祝 40歳 聖光学院 26期生 同窓会
平成22年11月13日

岩手県宮古市にボランティア要員として派遣



被災地を訪ねて

27期 公民科教諭 千綿 正洋

6月上旬、YMCA同盟との連携で本学高校生80名が被災地である岩手県宮古市にボランティア要員として派遣されました。現地では、宮古駅前付近が被災地であるが、希望者を募った高校1・2年生から、定員の倍を超える応募が殺到しました。

現地では、宮古駅前付近が被災地であるが、希望者を募った高校1・2年生から、定員の倍を超える応募が殺到しました。

ました。ヘルメットに防塵マスク、安全手袋に防塵ゴーグル装着、そして鉄板を敷いた安全長靴着用で臨みましたが、その装備が本当に必要な不可欠となる被災状況がそこにはありました。

お昼には、作業に当たった1班、2班がボランティアアセンダーで、宮古の被災状況を撮影したVTRを視聴したのですが、それに先立ち、工藤校長及び聖光祭実行委員長の寺田連蔵君から、盛岡YMCA宮古ボランティアセンターに対して、聖光祭の売り上げ及び



個人宅での復旧作業



100万円を寄付金として贈呈

へドロ除去、復旧に汗

生徒募金の一部から100万円を寄付金として贈呈致しました。贈呈式には、YMCA盛岡から、理事長の岩手大学名誉教授深澤秀男様がご臨席いただき目録を受け取っていただきました。

現地では作業と別日程で、三陸海岸各地域の被災地視察も行いました。地元の方から、若い世代には、何が起こったのかを是非目の当たりにして欲しいとお話をいただき、バスを走ら

生徒たちは、今回の派遣で様々なことを学び、得たと思っています。そして、帰ってきたから終わりなのではなく、むしろこれから何を話そうかと考える端緒となつ

現場では作業と別日程で、三陸海岸各地域の被災地視察も行いました。地元の方から、若い世代には、何が起こったのかを是非目の当たりにして欲しいとお話をいただき、バスを走ら

生徒たちは、今回の派遣で様々なことを学び、得たと思っています。そして、帰ってきたから終わりなのではなく、むしろこれから何を話そうかと考える端緒となつ

たのではないのでしょうか。

第1陣 6月5日(日) 8日(水) 生徒40名(高1・20名、高2・20名) 引率・飯岡教頭 野中先生 川島先生 第2陣 6月8日(水) 11日(土) 生徒40名(高1・20名、高2・20名) 引率・工藤校長 中澤先生

シリーズ 第19回 卒業生のお店紹介



和テイストのやさしい味

フレンチレストラン コムアンオワゾー

19期 森 直樹

聖光を卒業して約30年、昨年末に久々に同期会に出席させていただき、久々に同期や先生方にお会いして皆元気に活躍している姿に嬉しさを覚えるとともに、その姿から年月の経過をしみじみと感じさせられました。

そんな50歳を目前にすつかり「おやじ」となった私ですが、無謀にも2009年に20数年間身を置いたIT業界から全く畑違いのレストラン経営に転身しました。

きっかけは鎌倉にある一軒のフレンチレストランの閉店でした。

それまで十数年にわたつ



て通い詰めた独創的な料理を出す一番気にいっていたフレンチだったのですが、オーナーシェフが引退されるということで残念ながらも、毎月旬の食材を使い、胡麻や八丁味噌、しば漬けなどの和食材をアレンジした和食器とお箸で食べる和テイストのやさしい味のフレン

したいの思、以前からの家内の希望でもあったことから一念発起しフレンチレストランをオープンしました。

店は観光客で賑わう鎌倉小町通りから線路寄りになんて少したった踏切手前の場所にあり、フレンチ料理という味が濃厚で雰囲気も堅苦しい感じがしますが、当店では家族で気軽に入れる店をイメージし、料理も毎月旬の食材を使い、胡麻や八丁味噌、しば漬けなどの和食材をアレンジした和食器とお箸で食べる和テイストのやさしい味のフレン

鎌倉市小町1-6-2
0467-2415557
http://comme-un-oiseau.com/