

どりいむ倶楽部

Vol.16

平成30年8月吉日

弁護士って、“お堅い”印象ありませんか？DREAMの弁護士も、もちろん業務上は真剣そのもの。でもでも、事務所内で一緒に過ごしていると、お茶目で意外(?!)な一面も見えてきます。「どりいむ倶楽部」は、そんな弁護士たちの普段とは違う顔をお届けするニュースレターです。

西城秀樹賛歌

～ 我が青春のBGMに ～

平成30年5月16日、歌手の西城秀樹さん(以下敬称略)が亡くなった。私は同世代とはいえ特にファンというのでもなかったのだが、自分がこれほどのロスに苦しむとは思ってもみなかった。熱烈なファンは今ごろさぞかし大変だろう。

西城秀樹は10代で歌手デビューして以来、膨大な数のヒット曲を飛ばしてきた。たぐいまれな身体能力、完璧なモデル体型、抜群の歌唱力、そして唯一無二の歌声。彼は、アイドルという世界にセクシーという要素を打ち込んだ革命児でもあった。「ブーツを脱いで朝食を」「ボタンを外せ」など、あどけない顔をして、すごい歌を歌っている。意味わかっていただろうか。

私たちの世代は、青春の1ページに必ず西城秀樹の歌声がBGMとして流れていたはずだ。30年近い昔、アンダルシアの地で、真っ青な空を見上げたときも、耳に鳴り響いたのは「ブルースカイブルー」だった。未だに私にとって、青い空の色は悲しみの色である。彼の歌は、私に空手以外の青春があったことを思い出させてくれる。

しかし、今聞いてみると、この名曲「ブルースカイブルー」も、不倫なのに何でこんなに爽やかなんだろう、と不思議である。つらい旅立ちに何度も勇気をもらった「若き獅子たち」も、中2病男子の思い込みのようにも聞こえて笑える。そう、私も年をとったわけである。そして、西城秀樹本人は、二度の脳梗塞に苦しみながら、つらいリハビリ

法人代表・弁護士 松江 仁美

弁護士・空手家・コメンテーターと、
マルチに活躍する松江仁美弁護士
が、「今」伝えたいことは……。



を耐えて、歌い続け、ファンの前に立ち続け、そして、逝った。その壮絶な人生が、まだ私には受け止めきれない。

彼は、青春とは挑戦をし続けることだ、と常に周囲に語っていたという。諦めた時に青春は終わると。晩年のステージの様子を見ると、「君は挑戦し続けているか」「君は諦めていないか」というメッセージが、空から降り注いでくるようで重い。押しつぶされそうである。しかし、生きているものは前に進んでいくしかない。及ばずながら私も勇気を出そうと思う。そして最後まで青春を貫いた「ヒデキ」な生き方を私も追いかけてたい。

ヒデキ、お疲れ様、そして本当にありがとう。ご冥福をお祈りします。



(初期のレコードジャケットから)



顧問弁護士

松江 頼篤

当事務所きってのベテラン
弁護士。しかし、音楽や山歩き
が大好きで少年の心は忘れず。



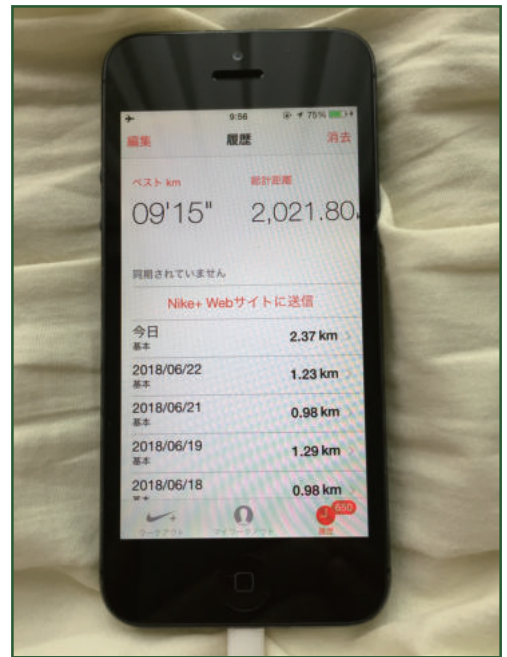
愛犬散歩2000キロ突破！

先日、愛犬との散歩のこれまでの総距離数が2000キロを超えた。今年の6月24日現在2021, 80キロメートルである。日本の最西端の沖縄八重山諸島の与那国島が東京から直線で2036キロメートルだから途方もない距離である。愛犬も今年の4月7日で満8歳になった。まさに塵も積もればの境地である。

距離を測る道具は、ナイキとiPodが組んだワークアウトというアプリでナイキの靴底に発信機を埋め込んでいる。もう古いアプリで8年前のものをそのまま使っている。古いiPhoneはこの散歩用にしか使っていない。

驚異的なことはその靴底の発信機がまだ動いていることである。いったいどういう電池が入っているのか、日本製なのか、動かなくなったら分解してみよう。

お互い年をとってきた。最近愛犬は人間の親父のように痰を吐くような仕草が多くなってきた。いつまで行けるか、3000キロ目指して頑張りたい。



弁護士
氏家 大輔

その疑問、僕が斬ります！ 教えて？氏家先生！

弁護士の氏家大輔です。日常に潜む疑問を、弁護士の視点からお答えするこのコーナー、今回のテーマはこちらです！

司法試験に合格しなくても弁護士になれる！？

今回からニュースレターをリニューアルし、私が法律に関する様々なテーマをお話していこうと思います。

今回取り上げるのは「弁護士法」という私達の職業そのもののズバリの名前の法律ですが、その中に定められている「どうやって弁護士になるか」についてです。

弁護士になるには、ご存知の通り司法試験に合格して司法修習を経なければなりません。しかし、実は司法試験に合格しなくても弁護士になれる方法が弁護士法に規定されています。

弁護士法の第5条第3号という条文ですが、「特任検事」という職業を通算5年以上勤め、その後法務省の審査や研修を経てなる、という方法です。特任検事とは聞きなれない職業ですが、要は司法試験以外のルートで検事になった人です。昔「HERO」というドラマで松たか子演じる検察事務官が目指していました。

その特任検事は「副検事」を3年以上勤めた後に検察庁の試験に合格すればなれます。副検事というのも聞きなれませんが、検察官の一種で、普通の検事と同様犯罪の捜査や裁判を行います。ただ、事実上扱う事件が限られていたり給与やポストで差があったりするようです。その副

検事は「検察事務官」(検察庁の事務を行う公務員)を一定の等級になって3年以上勤めた後に検察庁の試験に合格すればなれます(少数ですが警察官や国税査察官からなる人もいます)。

トータル、何年かかるのか？

整理すると、検察事務官3年→副検事3年→特任検事5年→弁護士という流れです。

経験年数だけで最低11年かかり、各々の職業になるのに試験や審査があります。

はっきり言って司法試験以上に大変な道のりです。なので最初から弁護士になるためにこのルートを選ぶ人は殆どいませんが、こうした道もあるということです。

なお、今は撤廃されましたが、昔は大学教授等でも一定の要件を満たせば弁護士資格が得られる制度がありました。制度が撤廃される直前に、多くの法学部教授が駆込みで弁護士登録をしたことはこの業界では有名な話です。

このように弁護士の中には特殊なキャリアを背景にしている人がいます。こうした弁護士さんと知り合う機会があれば、色々面白い話を聞けるかもしれませんよ。



弁護士 清水 理聖

知識の豊富さは法律分野にとどまらず、非常に多岐にわたる。そのアンテナの広さを活かし、今イチオシの情報を皆様にお届け！

理聖の 今これが 熱いっつ!!!

弁護士の清水理聖です。今回から新連載です！今話題の、もしくはこれから来るだろう物、サービス、「今これが熱いっつ!!!」というものを続々紹介していきます。今回紹介するのはこちら！

「鳥のムネ肉がまるでモモ肉!?低温調理器Anova」

低温調理という調理法をご存知でしょうか。肉を加熱する際、温度を低温に保ったまま時間をかけて行う方法で、肉を柔らかく水分を逃がさず調理することができますと注目されています。



肉のタンパク質にはミオシンとアクチンという二種類があり、ミオシンの変性は肉を美味しくする一方、アクチンの変性は水分を外に逃がしてしまうため

肉を硬くし味を落とすとされています。ミオシンは約50度、アクチンは約66度で変性するので、中間温度を維持してミオシンのみを変性させるのが低温調理の美味しさの仕組みです。極めて合理的な調理方法なのですね。低温調理で気になるのは殺菌がちゃんとできるのかということだと思います。説明すると長くなるので割愛しますが、特定加熱食肉基準とD値というものを参考に温度と時間を決めていくことになります。僕の場合は安全性を重視し、63度で1時間ほど加熱しています。

Anovaは深めの鍋などに取り付け、鍋に水を入れて起動することで指定した時間、指定した温度をキープしてくれます。スマホとも連動しており操作は簡単です。真空パックに食材を入れ、所定の時間置くだけで完成です。仕上げにガスバーナーで焦がしてメイラード反応を起こすとなお美味しいです。普段料理をしない方でも化学実験みたいで楽しく調理が出来ますね。鳥ムネ肉が本当にモモ肉のようにジューシーになるのでダイエット中の方にもお勧めです！



涼子の 良好キッチン

毎日暑い日が続きますが、皆様夏バテしていませんか？暑い日には、アイスクリームが食べたくなりますよね！そこで、今回は、手作り桃アイスクリームのご紹介です。



弁護士 三好 涼子

料理教室に通い出して9年目の三好弁護士が、みなさんにオススメしたいとおきの一品をご紹介します！

【材料】 ・卵黄3個 ・砂糖120g ・コーンスターチ大さじ1 ・バニラエッセンス少々
・生クリーム200cc ・黄桃(缶詰)2個 ・キルシュ大さじ1 ・牛乳400cc

- 1 黄桃を5ミリ角に切ります。
- 2 鍋に卵黄を溶きほぐし、60度くらいに温めた牛乳を少量ずつ加えてのばし、そこへ砂糖とコーンスターチを入れて全体をよく混ぜます。
- 3 残りの牛乳を2、3度に分けて加え、混ぜ合わせたら、裏ごし器に通してこします。
- 4 3を鍋に入れて弱火にかけて混ぜ、とろりとした状態になったら黄桃とキルシュを入れて冷やします。
- 5 ボウルに生クリームを入れて氷水に当てながらとろりとするまで泡立えます。
- 6 泡立てた生クリームに冷ました4を加え、大きく混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加えます。
- 7 6の生地を容器に流し入れ、冷凍庫で1～2時間ほど冷やします。
- 8 表面が固まったら全体をかき混ぜ表面を平らにし、再び冷やし固めます。
- 9 8を3、4回繰り返してなめらかな状態にしてできあがり。

他にも、レモン、いちご、バナナ、マンゴー、アボカドなど、何でもアイスクリームにできます。フルーツを添えたり、パフェにしたり、アレンジも楽しいですよ。

ぜひ色々試して、暑い夏を乗り切りましょう♪

