卒業生インタビュー /





身近な人を喜ばせたい ワッフル専門店を立ち上げた後、 社会人入学

調理師学校を卒業後、お寿司屋さん他 飲食店で経験を重ね、ワッフル専門店 "櫟 kunugi"を創業しました。家族や友 人など、身近な人と一緒に楽しめるよう なお菓子を作っています。

会社を経営しながら広島大学に入学した 理由はいくつかあります。経営者として知識 不足を感じたことや櫟を支えてくださる方々 に広島大学の卒業生が多かったこと、また大 学受験期を迎える息子たちに挑戦する姿を 見せたかったことなど。周囲に合格は無理だ と言われたことが反対にさらにやる気につな がり、代表として働きながらも無事合格を果 たしました。

広島大学に入学してからは、新たな発見 や出会いの連続。特に経営学の講義は印象 的でした。経営者として強く共感したり、疑 問を抱いたり。経営の現場を知る者として 意見を求められた際には、自信が持てず逃 げ出したくなることもありましたが、誰より も熱く受講できたと感じています。激務の 合間を縫っての通学で、卒業には6年とい う長い期間を要しました。しかし、この年月 で得られた知見や人との出会いはかけが えのないもの。諦めずに学びを続けられた ことは、今の私を支える糧になっています。

広島から海外へ 卒業後の新たな挑戦

現在は櫟の海外展開にも尽力していま す。場所は、近年急激な経済成長を遂げて いるウズベキスタンです。広島大学へ留学

していた現地の大学院生と知り合ったこと がきっかけとなり、進出を決意。設備も材 料も十分にそろわない中でしたが、現地に ある素材を生かし、ゼロから櫟のワッフル を作り始めます。人口も増加傾向にあるウ ズベキスタンの子どもたちに日本のお菓子 や文化を届けたい。女性たちが活躍できる 社会づくりに貢献したい。これが現在の目 標です。優しさと感謝、そして諦めない心を 忘れず、いくつになっても挑戦を続けます。

広大のここがええね!

記号の意味すら分からなかった 微分・積分。授業外でも熱心にサ ポートしてくださった、名誉教授 で元理学研究科の阿賀岡芳夫先 生のおかげでなんとか修了でき ました。本当に感謝しています。