



Rotary International District 2650 Nara Japan
奈良大宮ロータリークラブ

Club Weekly Bulletin

■創 立：昭和54年1月23日 ■例会：毎週火曜日 17:30
■事務所：奈良市大宮町6丁目2-1 南都銀行大宮支店内 電話 0742-33-8583
■例会場：奈良市高畑町1096番地 奈良ホテル本館 電話 0742-26-3300(代)
■会 長：富川 悟 ■副会長：小西敏文 幹事：植村将史



米山奨学生 梁 善美さん 卒業

1498回例会

<梁 善美さんより一言>



皆さんに二年間多額の奨学金を頂いて今月の24日に無事卒業できます。ありがとうございます。やっと顔がなじんできたところで、すごく寂しい気がします。しかし、いまの寂しさは、今後ふと出会った時の二倍以上の喜びに変わることを期待しながら、今日の寂しさを押さえて今日の挨拶に代えさせて頂きます。

<会長報告>

まず一点目。ガバナー事務所より、先日推薦があった大津ロータリークラブの河本英典君をガバナー・ノミニニーに決定したという通知が来ております。それから、今、ご挨拶して頂きましたが、私どものクラブで二年間お世話をさせて頂きました梁さんが今月で終了ということです。めでたく卒業されます。何かと大変な点もあったかと思いますが、今後も頑張って頂きたいと思っております。それと、本日体験入会でお越しの小川さん、ゆっくりとして頂きたいと思っております。是非来月正式に入会されることをお待ちしております。それと、もう一つ。東京恵比寿ロータリークラブの松島トモ子さんからお手紙が来ております。4月10日、奈良県橿原文化会館で朗読ミュージカルの公演をされるということでパンフレットが来ております。時間のある方は、是非観に行ってくださいと思います。宜しくお願いします。

▼次項へつづく

発行日 / 2010年3月23日
2009-2010 / 34

Vol.31

No. 1499

HP: <http://naraomiya-rc.jp>
E-mail: info@naraomiya-rc.jp



育てよう、人。

2009～10年度
第2650地区のテーマ
『育てよう人』

国際ロータリー第2650地区
ガバナー 富田謙三



四つのテスト

- 真実かどうか
- みんなに公平か
- 好意と友情を深めるか
- みんなのためになるかどうか

例会プログラム

第34回 3月23日
通算1499回

1. 開会の点鐘 17時30分
2. ソング
「奉仕の理想」
3. お客様の紹介
4. 会務報告
5. 卓話
奈良テレビ放送株式会社
代表取締役 辻本 俊秀 様
「デジタル放送のこれから」
6. 閉会の点鐘 18時30分

例会状況報告

第33回 3月16日
通算1498回

R.C.は出席から 1498回

● 会員数	69名
● 出席免除者数	21名
● 出席者数	55名
● 補填者数	—
● 出席率	90.1%

1496回の修正

● 会員数	69名
● 出席免除者数	21名
● 出席者数	54名
● 補填者数	5名
● 出席率	92.2%

委員会報告

高野社会奉仕委員長

二点あります。(何れも回覧を回します。)

一点目。春の交通安全運動決起大会にご参加頂きたいというお願いです。4月6日(火)、午後13時30分開会の為13時15分集合。場所：奈良100年会館中ホール。先日会議に参加しましたが、今回は是非その後のパレードも参加してもらえないか、ということです。パレードまで参加して終了時間は15時過ぎ頃です。丁度火曜日で16時～理事会もあるので、是非理事の方、健康の為にも一緒にパレードに参加して頂けたら、と思います。

二点目。前回の例会時にも回覧しましたが、1300年祭の受付、案内のボランティアについて、印をつけていない方が半数いました。また、日程に関して4月9・10・11日の三日間。9・10日は、奈良市ならまちセンターにて研修あり。11日は橿原市で。研修の参加予定を1300年協会に連絡する必要があります、本日もう一度回覧を回します。9・10・11日の何れかの日の午前・午後の研修に参加可能な方は、記入頂きますようお願いいたします。

交通安全運動、ボランティア及び研修は、何れの場合もメーカーキャップ扱いになります。

谷川会報・IT委員長

パソコン教室第三回目が、今週18日(木)13時15分より前回と同じ勤労福祉センターにて開催されます。私も一回目、二回目と出席しましたが、自己流でやっている者にとっては、こんな便利な機能があるのか、と新しい発見がありましたので、申し込みをされていなくても参加希望の方は、若干人数にゆとりがあるので是非私の方までご連絡下さい。

ニコニコ箱

本日計 72,000円 累計 1,897,000円

- 森田 宗圓 様** 例会終了後、森田様より多額のニコニコを頂戴しました。ありがとうございました。
- 北河原公敬 君** 修二会行法中は例会を欠席致しましたが、おかげさまで昨日、無事満行致しました。お心遣い賜りました皆様には心より感謝申し上げます。
- 橋本 和典 君** 遠方より友来たり鯨飲馬食の宴を催す。何ぞ楽しからんや！増井さん有難うございました。美味しかったです。太宰府の皆さん次回は1300年祭記念例会でお会いしましょう。又鯨を飲んでやりましょう！
- 植倉 一正 君** 山歩き会で、伊吹山へ行って来ました。ゴンドラやリフトを使わず、キビシイ登山でしたが、なんとか山頂にたどりつくつと、御岳山から北アルプスの山々の大パノラマが出迎えてくれました。皆さん大変お疲れさまでした。
- 高木 伸夫 君** 北河原様、ご苦労様でございました。お陰様で春がやって来たようです。
- 土谷 宗一 君** 結婚記念日に結構な記念品を頂きました。ありがとうございました。
- 楠木 重樹 君** 3月3日の結婚記念日に記念品をお送り頂き有難うございました。二人きりの生活も15年目に入りました。いつまで続くやら！
- 北神 徳明 君** 結婚記念日 ロータリークラブよりお祝いの品をいただく事により思い出しております。ニコニコです。ありがとうございました。
- 中村 信清 君** 結婚記念の品有難うございました。
- 平野 貞治 君** 81歳の誕生日のお祝いありがとうございました。
- 小西 敏文 君** 本日65才になりました。ますます元気にはげんでおります。
- 中條 章夫 君** 3月16日 本日63才の誕生日を健康でむかえられる事に感謝。だんご3兄弟元気いっぱい。誕生日を記念してお酒をやめました。
- 藤野 城市 君** 今日のネクタイ 私のムスコが誕生日に、少ない小遣いから買ってくれました。感謝！！
- 山本 尚永 君** お誕生日のお祝いありがとうございました。生まれて半世紀が過ぎました。これからも宜しくおつきあいの程お願いします。
- 井上 正行 君** 御誕生日御祝ありがとうございました
- 柴田 直三 君** 誕生日のお祝いありがとうございました
- 水野 憲治 君** ニコニコ協力
- 富川 悟 君** ニコニコに協力

3月お誕生日・結婚記念日



お誕生日

7日	藤野	城市
14日	山本	尚永
16日	井上	正行
16日	中條	章夫
16日	小西	敏文
19日	柴田	直三
21日	平野	貞治

結婚記念日

2日	土谷	宗一
3日	楠木	重樹
3日	山本	直明
10日	北神	徳明
11日	中村	信清
12日	今崎	和民
15日	多田	廣
24日	多田	実
24日	堀内	眞治
26日	畑中	利久
29日	鈴木	浩之

本日のお客様

平川	泰厚	様	(京都山城RC)
梁	善美	様	(米山奨学生)
小川	成久	様	(体験入会)

▼次項へつづく

「お茶を一服」

森田宗圓裏千家茶道教室 主宰 森田宗圓 氏 (奈良RC)

「お茶を一服」という演題を頂戴しましたが、「お茶を一服」だけなら、森田宗圓茶道教室を主宰してもなかなか人は集まってくれません。お茶の何たるか、ということをしかりと皆さん方にお伝えする、ということを中心にして頂いております。

やりかけたのは県庁に入った記念のような形でしたが、日本史が好きで、勉強していくと日本史に出てくる中でこれといった方が結構「茶」に繋がっている事が多いとわかってきました。おもしろい世界だな、という感想を持ちながらお茶を始めさせて頂きました。まもなく50年近くになります。そんなこともあり、県庁を早期退職し、55歳からこの道一本でさせて頂いております。

皆さんも「日常茶飯事」ということで、常々お茶を飲まれていることだろうと思います。県庁に最初に奉職した時、私は税務の担当でした。税金関係の対象の方々の元へお邪魔するのに最初に上司から、「お茶を飲むのは構わないが、コーヒーを飲むと、ひょっとしたらややこしいことになるかも知れない」ということを言われました。なぜか。コーヒーは日本の文化の中では金のかかる文化なんですね。お茶も同じく金のかかる文化ですが、日本人のお互いの人と人との繋がりの中で、お茶はもうあたりまえの姿、「どうぞ」という気持ちなんですね。ああ、そういうものか、と日本人の中にずっと宿ってきている1つの「世界」を感じました。今日は残念ながら出ておりませんが、皆さんご存知のように、いつもお宅で飲まれるのは「緑茶」と言われる煎茶形式のお茶、私はその関係ではほうじ茶が好きですが、色々飲まれると思います。お茶は、所謂普通の「緑茶」、20年位前から日本にも入り込んできた「烏龍茶」を中心とするお茶、西洋から入ってきたように思います「紅茶」、そのように分類できるかと思います。「紅茶」と「緑茶」とは、似て非なる感じがしますが、全く原材料は同じです。「烏龍茶」も全く同じ葉っぱです。お茶は、摘んで置いておくと自然に発酵する性質をもっています。発酵して発酵して、発酵しきったら紅茶になります。葉緑素、タンニンなどの要素をそのまま留めて、香りまでも含めて口に含ませて頂くお茶を精製する、これが緑茶の姿です。摘んですぐ発酵をストップさせるべく熱を加える。日本では蒸し、中国では煎る、そして揉む。そして乾燥を加え保存性を高める。烏龍茶はそれが、摘み上げた後暫く（半日～一日間）発酵状態を経て、熱を加え発酵を止めます。これが、「半発酵」という状態です。紅茶になると発酵し切ってから揉んで乾燥させます。それはどういうことかということ、移動させるという要素が1つ、またお茶自身のもっている性質をどのような姿に留めるか、ということになるかと思います。現在、烏龍茶は「体に良い」ということで、特に若い女性がよく飲むそうですが、確かにその通りです。半発酵している為、油質を消化させる消化酵素をそのまま残している訳です。紅茶になるとものすごく保存が利き、非常に輸出に相応しいといえます。

中国はお茶の「根っこ」です。中国から世界各国へ広がっていった、世界中でお茶を飲んでいない国はまずないかと思えます。コーヒーも主ではありますが、原材料は違えども嗜好品の性質は同じように思います。

残念ながら日本では、自生していたものはありませんでした。しかし、大佛開眼法要の際に既にお茶は渡ってきておりました。その当時のお茶はどういったものだったか。緑茶の状態でぎゅうぎゅうに固めてしまって団子状態にし、日本に渡ってきていた。それを小刀で削り落して煮沸しているお湯に入れ込み、炊き込んでしまう。そうして上澄みの綺麗なところを頂戴する。それを大佛開眼法要の時に何百人という僧に振舞われたという文献が残っております。残念ながらその当時もまだ、日本には自生するお茶はありませんでした。

日本ではいつ頃から栽培されるようになったか。その当時でも茶の種は持って帰られていたようですが、早々うまくもいかなかったようです。しかし、平城京の時代には茶宴というのがあり薬石・効能を重視する薬的要素で、それは既に存在していましたが、主に広がったのは鎌倉時代に入ってからになります。

本日のお話の中心になる「抹茶」の話ですが、前述の「緑茶」も「烏龍茶」も「紅茶」も製造工程の違いはあれ全て、（お茶の性質により、色々温度を変えお湯を入れるが、あくまでもそれは）「抽出」なんですね。直接お茶の葉っぱを口に含み、しがむ訳ではない。私共裏千家茶道で使うのは「抹茶」。「抹茶」は、お茶の葉そのものを、前述の緑茶の形態をとりながらその時に茎を全部除去し、お茶の葉っぱそのものだけにします。それはお茶の葉っぱそのものを体に入れるという目的がある。お茶の持っている養分を最大限吸収するという役割をもつ。それを、遣隋使、遣唐使で仏教を学びに行ったお坊さん方が、その延長線で鎌倉時代にもまた行かれて、向こうで当時栄えていた仏教の宗派で禅宗があるのですが（根っこはみんな達磨大使ですが）、その禅宗のお寺で眠気覚まし要素を加味しながら、（両手でお茶を頂く）「ホッと一息」ということで抹茶が飲まれていて、その時に修行に行った栄西（えいさい。"ようさい"とも読む）禅師が茶の種も一緒に持って帰ってくる。そして自分のお寺であった「高山寺」に納め、そこに茶の木が存在しかける、という歴史的経過があります。そういう経過を辿りつつ、茶葉そのものを口に含める、色が美しい、もっている要素がそのまま含まれる、という嗜好品的次元に加え薬石の効能的要素もあり、栄西が建仁寺を建立するような立場になり、そういうお茶の飲み方が広がっていった訳です。中国でも抹茶が一時広がっていたのですが、禅宗寺院が衰退し、抹茶が飲まれることもなくなっていきました。現在は、残念ながら中国では日本の抹茶を非常に珍しがって、恭しく飲まれます。

そこに行きつくまでを考えると、日本人というのは本当に民族性が豊かなんですね。そういうものを口に含んで美味しい状態を作り上げていく栽培の仕方、茶葉そのものを体に含ませようとするならば、太陽光線をさんさんとあてたお茶ではタンニンが強くなりすぎて葉緑素がなくなってしまう、飲めない。新芽が出てくる時に太陽光線を97%も遮断する。新芽が出てくるお茶の葉には、たった3%しか与えないんですね。全世界では色々とお茶が飲まれています、普通他所の国でお茶の事について喋るということになると、栽培技術の方法や性質、茶の飲み方になりますが、日本でお茶の話をして頂く時は、殆どが茶の道に通じる「茶道」の話になります。全世界でこんな国は日本だけです。



なぜ日本の国で「茶道」が生まれてきたか。これもまた禅宗と繋がっていくのですが、「茶道」の起こりというのは本当におもしろいものです。日本の気候風土、山川草木の美しさ、特に水の美しさ、こういうものに感受性を豊かにさせて頂くような民族性が生まれてきた。そういった点で日本人というのは他の民族とは少し違っていて、恐らくアフリカでお茶ができたとしても、（気候風土などの関係で）こういう文化は生まれないと思います。四季の移ろいのあるこの美しい国なればこそ、感性豊かな日本人的なものが生まれる。漢詩が和歌になり、俳句、短歌になり、漢字がひらがな、カタカナを生み出し、話し言葉そのままの形で小説になる。アルファベット26文字を入れ替えるだけの言葉ではなく、それぞれの字がそれぞれの意味を持つ。そういう変化をさせていく民族。美しさの感受性をどのように発していか。そういう視点で見ると、建築物（住居）で我々と同じような高床式が韓国（高麗）です。同じような高床式ですが、韓国は板文化です。下にオンドルを入れて寒さしのぎをしますが、日本人は畳文化（＝座る文化）を作り上げました。畳文化になればこそ、正座の姿が存在する。正座の姿が存在すると、着る物（衣服）が変わってくる（和服文化）。そうすると落ち着きの姿が違う。背筋が伸び、正座の姿で、（高床式なので視線が）上から見る。西洋人は下から見上げる文化です。シャンデリアが、上でキラキラ輝いているのが美しいと思う文化。日本人は、今でも幽玄な光だと感じられるのは蠟燭の光だと思います。上から見下ろす自然体の庭。ヨーロッパの様な、シンメトリー（左右対称）で刈り込みを中心とするような庭を美しいと感じるか。（日本人は、）竜安寺や苔寺の持つ、木が自然体で縦横無尽に、刈り込みは加えるが木そのものがもつ美しさを表現するような刈り込みの仕方、そういう美しさの視点で、禅宗の栄西が持ち帰ってきたお茶の葉っぱ、そしてそれを服するところにまで昇華した。（これには、足利時代の足利文化の将軍が大きな役割を果たしました。京都の宇治は足利が開いた茶園で、梅ノ尾から静岡や八女に渡った。静岡へは、西大寺の観尊和尚が大きな役割を果たしました。）

ではなぜ、そのようなお茶の世界の中で現在のお茶のすがたが存在してきたか。西洋、中国でも同様に宴があるが、単純にお茶を服するだけでなく、お茶を媒体として、人のもてなしをする際にどのようなもてなし方をするか。もてなしの姿、もてなしの宴の場自身を、主に禅宗の宗教観（今日存在する己自身をいまいかに存在させるか。一生をどう生きていくか。生の中における生き様を中心に突っ込んでいく要素がかなり強い）で、それが武士階級の中でその生き様、いま生きているということへの大切さといま生きていることへの感謝、いま生きている上での人と人との繋がり方を大切にすると、という視点で客をもてなす時、ただ単に美味しい料理を食べ酒を飲み、音楽を聴いて、あとダンスが終わったらさようならではなく、その一回、一期一会でお互いに人を高めあう、己も高めあう、それが床の間に掛けられてある掛け軸である。例えばロータリーに関わるようなことばを申し上げると、「吞舟之魚不遊枝流」。舟を呑むような大きな魚では、小さいところで遊びもしない。大物になったら、細かい事はいうな。という軸がかかっていたら、「俺はそういえば細かい事を気にしすぎるがもう少し大物にならねば」と思う。そのことば自身は宗教的、仏教的教えのことばです。迎えようとする客が後輩で、亭主側が年配（年長）でその人間を大きくしようと思ったら、その人間の足らざるところを、その軸一本をもって教える。そういうことがあるので、お軸をみる前にこういう物＝扇子を持っていくのです。これは、根本を辿ると、宮中の笏（しゃく）に通ずるのです。これを鏡として己の心を照らす。口から吐いた事には責任をもつ。相手が喋る事には耳を傾ける。相手と挨拶するには礼節を存在させる。武士社会になると敷居にこれを入れて敷居を跨ぐ。（そうすれば、横から襖を閉められても首が絞まらない。＝鉄扇。）

「与天下人作陰涼」、天下の人のために陰涼とならん。あなたは、みんなの為に陰涼となれるか。それだけの器をもっているか。人が困ったらあなたの所に相談にくるか。「あんな所に相談に行ってもしょうがない」と言われるような器になってはだめ。お互いに、亭主もそういう気持ちで自分を振り返って客迎えをする。客は、行って初めてそのことばを見て、改めてそうだな、と扇子を前に置いて、（亭主ではなく）それを書いて頂いた高僧やそのことば自身にも礼をする。そうかと思えば「且座喫茶」です。まあとにかく、ごちゃごちゃ色々悩ましいことを考えずに、座ってお茶をのみなさい。ホッとすぞ。それが茶席に入っただけの冒頭出だしのやり取り。それでは、とお茶をたてる為に炭を炉に入れましょうか、そして湯が茶をたてるに相応しい、沸くまでに懷石を頂きましょう。傍若無人に贅沢三昧ではなく、一汁三菜を中心とするような食事をし、一度外に出て空気を変えてもらう。茶室というのは本当に装飾がない。待庵が、犬山城にある如庵が、大徳寺の中にある密庵が、あんな二畳、三畳の茶室が国宝になるなんて。おもしろいものでは、中国から渡ってきた曜変天目とか油滴天目というお茶碗の名前を聞かれた方があるかも知れませんが、中国から渡ってきたものが何故日本の国宝になるのでしょうか。高麗（韓国）から渡ってきた井戸茶碗といわれるお茶碗、これが何故日本の国宝になるのでしょうか。それに対する審美眼、美意識をもったことの凄さもあるが、同じように自分も感受性を高め、器をもった人が、それを存在させ現在に伝えた。そのように、日本人にとって大切な、本質的な美しさを持っているもの。茶道具の中で、西洋人に一番理解されないお道具が「茶杓」なんです。耳かきにもならないし、お茶なら掬えるが水は掬えないのでスプーンにもならない。作り手によっては、竹べら一本に数百万円の値がつきます。これは何故なのか。茶道具の中で「棗」という漆の器、抹茶を入れる器、お茶碗、お釜、色々な道具がありますが、茶杓は歪んでいても凹んでいても、それはその（作り手の）人の個性であり人間性なんです。尖っているもの、曲がっているもの、折れているもの。亡くなられてから350年～400年以上経ちますが、織田有楽斎の茶杓は数に限りがある、利休が死んだ時に織田有楽斎は（利休から）拝領した茶杓を、結局竹筒を作って窓を開けてそれをさして毎日拝んで位牌代わりにしたという話がありますが、だからこそ茶杓に名がつくのです。それだけの丹誠を込めて気持ちを入れて作るからこそ茶杓に名がつくし、その名も尊ぶのです。

「茶道」というものを日本人が生み出したのは、美意識の視点です。「美」という漢字は「羊」が「大きい」と書く。何故、羊が大きいのが美しいのか。子羊の方が毛もふわふわだし、抱き上げた時めかわいいではないか。大きくなったら下腹の方の毛はドロドロになっているではないか。しかし、人が生きていく上で感謝の対象物＝美しいものは、どんなものなのか。毎日羊乳を絞らせてくれる、年に1～2回は着物になる羊毛を刈らせてくれる、真冬になると（この字が生まれた漢民族の漢の国では）-30度が当たり前で、（一生懸命ほうれん草の種を蒔いたところで育たない）そんな土地でも羊は～1cmの草を啄み、それを羊乳にしてくれる。人間にとってはまったく有り難い食品製造工場です。そしてそこから保存食としてチーズが生まれてくる。どうしても食べ物が無くなったら死んで頂き、お肉を頂戴する。保存用にソーセージやハムになる。残った皮は衣服や靴になる。羊が大きいほど美しいものはない。だから視覚的・聴覚的な部分での「美しい」ではなく、深い深い根の部分での「美しい」なのです。あの人とはお付き合いできて有り難かった、あの人とはよくお付き合いできた、あの人との関係の大切さというものは「羊が大きいのを美しい、美しい」と思う同じ視点である。そうありたいと思う、またそう思われるよう己自身を切磋琢磨する。

普通にほうじ茶、煎茶を飲むのと、茶室に入った時の視点とはちょっと違うのです。だからこそ、一座建立でわざわざ濃茶という姿で、新芽の特に芳醇なお茶を半年熟成させお茶自身の要素を最大限に高めて練り上げるお茶、それは薄茶になるものの壺の中に入れる。だからこそ茶壺は非常に高価であった訳です。5月に摘んだものを11月まで熟成させ、11月になり初めて封を切り、服す。単に一人ではなく、その場に三人あれば三人でその一番を飲み回す。一座が一体になる。だから濃茶は間違っても四口半飲んで駄目なんです。たてる方は、一人三口半しか入らないようにお茶の量を量っている。だからよく「三口半飲め」、というのは濃茶の姿です。薄茶はそんなことはなく、何口で飲んでも構わない。そのような美意識の視点から見れば、作り手の方から、お茶碗の正面は、まっすぐだったら真正面からガバッと口を開けるのは失礼なので避けましょう。だから、二回回すだけです。飲み終わったら元に戻して真正面から拝見する。それで本当のものの良さが解る。そんなものを日常の中に具現していく。また同様に茶室にかえてそれを振り返る。その積み重ねが「茶」の勉強だということです。

所作、決まりの多さは何故なのか。「威儀即佛法」。威儀をただして相手と接する。これ即ち佛法。「作法是宗旨」。作法、所作自身をいかに美しくするか。五体満足でもっている五本の指を、最大限に生かす、それも最大限に美しい姿で動作する。

縁を踏んでは畳の寿命は四分の一になります。20年もつ畳も、縁からほつれてきて5年で駄目になります。宗派によって、踏み込むのは左右ありますが、とにかく縁を踏まないでおきましょう。

「こうしましょう」という共通理解をしていくと、いろんな雑音が必要なくなる。この時はこうしましょう、と決まっていたら、どうしましょうあぁしましょうということなく、本質にすぽっと入れる。本当の意味での本質で議論できる。本質で愉しめる。本質で遊べる。あくまで「お茶をのむ」というところに本質がある。本質を通じて、また人と人との繋がりが、視覚的意味でなく人を見る目、人の言葉を本質的に聴ける耳をもつ。そういうところが「茶道」が教えてくれる中身かな、と思っております。

会報・IT委員会 パソコン教室2日目(2010年3月11日) Excel応用①

場 所：奈良市勤労者福祉センター 講 師：砥綿 千恵 サポートスタッフ：坂井会員・N T T西日本
参加者：平野会員夫妻、飯田会員、増井会員、古川事務局員、谷川委員長



Excelを利用して、健康管理表を作成しました。

▼次項へつづく

NOMC第141回 「伊吹山 1377.4m」

(日 時) 平成22年3月14日 (日)
 (参加者) 麴谷・小池・楠原・橋本・東田・辻・小橋
 向井・植倉
 (行 程)

6:00 近鉄新大宮駅前 発
 | マイクロバス
 8:05 伊吹山登山口 着
 8:15 伊吹山登山口 発 (登山開始)
 8:45 一合目 通過
 9:10 二合目 通過
 9:45 三合目 通過
 10:05 五合目 通過
 10:30 六合目 通過
 11:05 八合目 通過
 11:45 伊吹山山頂 着
 | <昼食>
 12:35 伊吹山山頂 発 (下山開始)
 |
 14:45 伊吹山登山口 着 (下山終了)
 | マイクロバス
 17:30 近鉄新大宮駅 着 (解散)



2月24日 (水)「川奈プロアマトーナメント2010年前夜祭」に出席

小西 敏文

関西テレビの有名なアナウンサーの司会により、川奈ホテルの素晴らしいフランス料理に舌鼓。白ワイン、赤ワインを堪能し、有井さんは酒の力も借りずに中尺パター、アイアンを競り落とす等楽しい一時過ごしました。

明けて25日(木)快晴の下、プロアマトーナメント富士コース1番ホールを1組目にスタート。我々は秋山将史プロ(38歳)が同行プレー。さすがプロ!ドライバーの飛距離、アイアンの切れ味、ほれほれと見とれるだけ。36・36の72でプレーされました。

ちなみに私は40・47でハンディ15.6がつき、ネット71.4で目出たく10位に入りました。矢追さんは名誉によりスコアは記載しませんが、本当に2日間お世話になりました。又来年もよろしく!



次週の例会

3月30日 卓話 朝日新聞社 奈良総局長 馬場 秀司 様 テーマ 「奈良のPR戦略について」