

西部支部ゴルフコンペ (令和2年11月29日)

11月29日(日)、菊川カントリークラブにて西部支部ゴルフコンペが開催されました。中部支部様から4名のご参加をいただき10名での開催となりました。菊川カントリークラブでは初めての開催になります。管理の行き届いた広々としたコースレイアウト。そして澄み渡る青空、ポカポカ陽気にも恵まれ最高のコンディションでのコンペ開催となりました。同組でラウンドし、デッドヒートを繰り広げた鈴木繁樹さんと中部支部長小長井敬さんは同スコアにてラウンドを終了。ダブルペリアのハンデを味方につけた鈴木さんが3回ぶりの優勝。小長井さんは準優勝を飾りました。ベストグロスにはバーディラッシュの中部支部片岡征哉さんが前回に引き続き獲得されました。表彰式ではキーセットを楽しみながら、ベストグロスの片岡さんより空を見上げるのについてご教授いただきました。いつもながらの和やかな雰囲気の中で楽しかった一日を振り返りました。今回のコンペでは安藤由紀子さんのご尽力によりゴルフ場より多大なるサービスを賜りました。この場を借りて御礼申し上げます。次回は5月30日に開催予定です。初心者の方も安心して参加できるコンペです。多くの校友の皆様のご参加を心よりお待ちしております。



西部支部ゴルフコンペ (令和3年5月30日)

5月30日(日)、菊川カントリークラブにて西部支部ゴルフコンペが開催されました。中部支部様から3名のご参加をいただき10名での開催となりました。例年より早い梅雨入りの影響を心配していましたが、日頃の行いと心がけのおかげでしょうか、当日は見事な五月晴れのもとでのプレーとなりました。上位入賞が定位置の上級者の皆さんがスコアメイクに苦しむ中ではありましたが、「匠の技」とも言える絶妙なアプローチ・パッティングを披露した久島



幹事 青山素久(平3卒 経営) m-aoyama@sake-surugaya.co.jp

達郎さんが「ベストグロ」と「優勝」という輝かしい成績をおさめられました。(久島さんは2度目のベストグロ優勝です。お見事!) 準優勝には今回初めてご参加いただきました安間宏さん、第3位には中部支部からご参加いただきました片岡征哉さんがそれぞれ輝きました。表彰式では、前回も大好評だったキーセットを類ぱりながら、一日を振り返りました。次回は10月31日に開催予定です。多くの校友の皆様のご参加を心よりお待ちしております。

幹事 青山素久(平3卒 経営) m-aoyama@sake-surugaya.co.jp

手料理を楽しむ集いの思い出

「手料理を楽しむ集い」には、数回参加させていただいただけで、和気あいあいとした雰囲気で大変楽しく過ごさせていただきました。普段は料理というものをしたことがありませんので、基本の基の字も知らない全くの未経験者の私にとつて「手料理を楽しむ集い」はまさか敷居が高く感じておりました。なかなか参加する勇気が持てず躊躇しておりましたが、全くの杞憂でした。きっかけは失念してしまいましたが、この「手料理を楽しむ集い」に参加させていただいたことは、とても良い経験となりました。なによりも先生のご指導の下、本格的なお料理のレシピに基づいて料理をするという自体貴重な経験だと思っております。私が想像していた以上に、大変おもしろく見栄えもよいものに仕上がりました。これを先輩方と一緒に思い出したくありません。その一連の時間を、喜田先生はじめ諸先輩方と共有することができたことが、なによりも嬉しく感じました。これも準備段階からいろいろとお骨折りがたき、会場の提供を含め細やかなところまで気を配ってくださいました。喜田先生のおかげだと思っております。今回、この会の開催がなくなるとお聞きし大変寂しい面もありますが、これからも喜田先生には、お元気でいていただきたいと思っております。ありがとうございます。

鈴木啓晋(昭63卒 文)

この催しは、青山学院校友会静岡岡西部支部の行事として以前より「手料理を楽しむ集い」として開催されてきたものを、これに一区切りをつけ新たに「殿方による手料理を楽しむ集い」として平成19年(2007年)12月より新たに開催された行事と聞いております。わたくしが参加したのは、翌年4月「春の佳き日」と題して開催された第2回が最初でした。それ以降、平成30年の第11回の開催まで参加してまいりました。それまで60年間にわたり料理はもとより台所に入ることすらしなかつたわたくしでしたが、参加しようと思いついたのは、公務員として35年間、団体職員として4年間の勤務を終え365連休の生活を送ることとなり、毎日の生活に今まで以上に余裕のある時間ができ、これまでの趣味に加え、何か新しい事柄に挑戦しようと思案していたおり、たまたま校友会西部支部の総会に初めて出席した席で、先輩の方からこんな催しがあるけれど参加してみてもと勧められたことがきっかけでした。この講座は、まず喜田さんのお手製のレ

シピをもとにテーマに沿った献立の意義、料理用語、食材の由来等の説明を受けたのち参加者が分担して進めていくものでした。毎回のテーマも、「春の佳き日」、「初夏の日本料理」、「重陽の節句にゆせて」、「健康家族のお夕飯」、「初秋の日本料理」、「長月のお稽古」など季節感を十分感じさせるものが取り入れられるとともに、食材の選び方にも気を配られた先生の料理に対するこだわりにひと方ならぬ思い入れが感じられるものがありました。料理を進める段階においても、塩分濃度の正しい作り方、それぞれの料理品目のさらにおいしさが増す最良の調理方法、料理には手際の大変なことなど渡されるレシピの説明にはない事柄まで、適宜にその都度こと細かに的確な助言が加えられ料理経験の乏しい参加者に対する正しい教示をいただき以後のわたくしたちの料理に対する考え方に少なからず影響をもたらしたものと考えています。こうした一通りの説明ののち、調理は参加者がそれぞれの品目を分担して進められ、心もとない手つきで悪戦苦闘しながらも完成にこぎつけましたが、これも先生をはじめ予め下拵えをお手伝いいただいた校友でもあるお弟子さんたちの強力な手助けがあったればこそと思っております。このように苦労して完成にこぎつけた満足感は参加者全員がなみなみならないものを感じ取ったものと思えます。そして仕上げとして、立派な和室において出来上がった料理を参加者全員で和気藹藹と食する機会も設けられ、普段は味わうことのない高級な食材を、作る楽しみとともに食べる楽しみをも合わせ持つひと時を感じさせてくれたことに感謝いたしております。さらに、この行事は、料理をする上で「五色・五味・五法」の大切さをはじめ食材への感謝の気持ち、食のマナーなど数々の教えを学ぶことのできた貴重な時をも与えてくれた意義深いものがあつたものと考えています。校友でもあり、懐石料理教室を主宰されている喜田先生のこうした微に入り細に入る懇切丁寧な指導により、料理に疎いわたくしにも何とか完成にこぎつけた喜びを感じさせていただきました。世界中に猛威を奮っているコロナ禍に加え、ご指導いただいた喜田先生のご高年齢もあり、今回この催しが終了となることに一抹の寂しさを感じるのには参加してこられた校友の皆様も同じかと思われまします。これまで長きにわたりご指導いただきました喜田先輩に改めてお礼申し上げます。結びにあたり、喜田先生をはじめ皆様のさらなるご健勝をお祈りいたします。

安田利啓(昭43卒 法)



2018年6月開催

会員の方の 企業・お店 をご紹介 (是非、ご利用下さい)

業務用酒類販売
株式会社 駿河屋商店
浜松市中区佐藤1丁目12-4
TEL (053) 461-1645
SURUGAYA 駿河屋商店
青山素久(平3卒経営)

弁護士法人長野法律事務所
浜松市中区大工町125
TEL.053(456)0385
Adress:info@nagano-law.or.jp
長野敦子(昭58卒法)

医療と介護の
更なる充実へ向けて
藤花会グループ
平成28年4月
特別養護老人ホーム
藤乃花 開設
TEL 053-472-1187
浜松市中区幸4丁目21-1
http://www.hanadaira.com
藤野勝子(昭42卒文)

あなたの夢に、
追い風を。
浜松いわた信用金庫
浜松いわた信用金庫は
「あなたの夢」を、全力で応援し続けます。

★紙はもちろん、Tシャツ
ブルゾン・のぼり旗
その他のいろいろな物へ印刷
http://www.kp-good.jp ☆Facebookも見てね☆
KP 有限会社 光明堂印刷所 本社 千430-0854 浜松市南区瓜内町785-2
TEL 053-442-0906 FAX 053-442-0907
GOOD 印刷工房グッド ショップ 千432-8042 浜松市中区上津田2丁目2-15
TEL 053-523-8498 FAX 053-523-8028
COLORZ カラーズ 直営工場 千430-0854 浜松市南区瓜内町785-2
TEL 053-443-8086 FAX 053-442-0907
内藤明彦(昭53卒経営)

TAMAGAWA SANGYO
企業ユニフォームのコンサルティング
玉川産業株式会社
www.tamagawa-sangyo.co.jp
代表取締役社長 松山太郎(昭60卒経営)