



大阪早稲田倶楽部 NEWS



参加者全員で記念撮影

華やかに新年会

大阪早稲田倶楽部と校友会大阪府支部の合同新年会が1月17日、上本町のシエラトン都ホテル大阪で開催されました。これまでで最多の140人が参加し、初企画のオペラ歌手によるステージもあり、新春にふさわしい華やかな宴となりました。

歌手は、関西二期会所属の濱崎加代子さん(ソプラノ)と澤井宏仁さん(バリトン)の二人で、まず「早稲田の栄光」が朗々と歌われる中を校友が会場に入り、着席。今までにない趣向にみなさん驚く一方、迫力ある歌声に魅せられた様子でした。

続いてオペラ「フィガロの結婚」やミュージカル「マイフェアレディ」などからの人気の歌曲が披露され、最後は無伴奏の



歌手2人の華やかなステージ

校歌。拍手は鳴り止みませんでした。

新年会では吉川一三・校友会大阪府支部長が「若手や女性の方も大勢参加いただきました。伝統ある大阪早稲田倶楽部と校友会は若手や女性の方にもアイデアを出していただき、いっそう盛り上げを図りたい」とあいさつ。

人見亨・倶楽部会長の乾杯が続いて、先輩、後輩のいつものなごやかな談笑があちこちで見られました。初参加の方もあり、紹介を受けながら和気藹々としたムードで楽しんでおられました。

晴れ着姿の女性を囲んでスマホでパチリという光景も見られ、最後に全員で記念写真を撮って締めました。

倶楽部祭 4月11日(土)に開催

大阪早稲田倶楽部の倶楽部祭は4月11日(土)午後零時15分からKKRホテル大阪(大阪市中央区馬場町2-24 JR大阪環状線「森ノ宮駅」下車 北出口より西へ徒歩10分)で開催されます。新入会員の歓迎会も兼ねています。

2時間の宴のあと、大阪城公園にある「早稲田の森」へ足を延ばします。参加費は6千円。但し、昨年11月以降の新入会員、および昨年5月~10月の新入会員で昨年10月の新人歓迎会に出席されていない方は無料です。ご家族の方の参加も歓迎です。参加費はご家族は3千円。小学生以下は無料です。申し込みは4月6日(月)までに倶楽部事務局(電話06-6377-2002)へ。



Wフォーラム 女性士業かく語りき

早稲田大学は、東京六大学中最多の女子学生数を誇ります。
しかして、我が大阪早稲田倶楽部はまさに優秀な女性の宝庫！
そこで、Wフォーラムでは若手女性士業の方々にご登壇いただき、
身近な資産管理に関する講演をシリーズでお願いいたしました。



【こんなに役立つ！不動産鑑定】

福嶋千恵子さん(平6年政経)は、すでに鑑定実績千件を越え、まさに働き盛りの不動産鑑定士です。

不動産鑑定の目的は、「不動産を売る時、買う時、相続の時に、損をさせない適正価格」の提案にあります。

鑑定費用は、決して安いものではありませんが、適正価格で取得すれば、

2〜3年で回収できるそうです。

収益物件を購入する時のポイントは、冷静に収支をシュミレーションしてみることに。そして、減価償却を多くするよう計画することだそうです。

物件保有は、法人形式をとれば、かなり節税になるとか。

相続税を考慮するならば、戸建てより、タワーマ

ンションだそうです。

講師のお人柄もあって、あちこちから質問が飛び会話と笑いで、とてもアウトホームな雰囲気の話演会でした。

■10月31日

大阪新阪急ホテル

【知って安心！成年後見制度】

伊丹香寿美弁護士(平16年法)は、ロースクールでも指導される若手の俊英です。

身の回りの財産管理に役立つ成年後見その他の後見制度について詳しく解説していただきました。

当日の参加者はシニア層が多く、皆さん非常に熱心に聴講されました。

シニア、現役問わず、判断能力があるうちに老

後をどのように過ごすかを考えておくことが重要だということでした。

成年後見では、日常生活全般の管理が可能で、後見人の権限は、預貯金・年金・不動産・税金の管理から住まいの確保など身の回りの監護まで及びます。

今は大丈夫だが、将来が不安という向きには、任意後見制度や財産管理

だけを委ねる財産管理委任契約を利用する手もあるとのこと。

ちなみに、後見人の報酬は、月額2〜3万円。最高でも5万円だそうです。申立時に弁護士に依頼すれば、15〜20万円が必要だとのことでした。

■1月23日

大阪新阪急ホテル

新企画 「学問活用」の杜」本格スタート

倶楽部の独自企画「学問活用」の杜(もり)の旗揚げの講演が2月16日、梅田の関西文化サロンの開催されました。経済界の第一線で活躍の先輩を招いて講演いただき、懇談する企画。

この日は中国で日本酒の製造販売を成功させた中谷酒造(奈良県大和郡山田市)社長の中谷正人さん(昭58年法)が講師で、約50人が耳を傾けました。

「学問の活用」は大隈重信侯が建学理念の一つに掲げたもので、それに「早稲田の杜」を合わせて「学問活用」の杜」と称し、倶楽部の硬派系の活動として企画されました。

2015年9月にプレ企画としてサッカーJリーグのセレッソ大阪の運営会社を率いる岡野雅夫さん(昭53年商)の講演会を開催し、好評を博しました。

中谷さんは富士重工、兼松江商を経て、嘉永6年(1853年)創業という家業の中谷酒造へ、「得意分野で戦う。日本で小さくても中国では勝者になれる」との考えから1995年、中国に進出しました。中国人気質や商慣習に理解を示す一方で、品質管理にこだわりを持ち、高品質の純米酒に特化し、独自の販売網も構築するなどし、今では天津を中心に大連や北京、上海ほか多くの都市に販路を広げておられます。

開拓精神旺盛でバイタリティーあふれるビジネスのお話に聴講の先輩、後輩も感銘を受

けたようです。

講演のあとの懇親会では、中谷さんが米作りから製作に携わったというとおきの日本酒を差し入れていただき、フルーティな香りの美酒に一同、酔いしれました。

次回は6月。校友会大阪府支部長でもある住江織物社長の吉川一三さん(昭45年商)に登壇いただきます。



懇談会では杯を傾けて歓談が続いた



「いい酒を造れば売れる」と語る中谷さん

ドイツのお菓子和ケーキを堪能



玉造のカフェ・ヴィーナ・ロ一ゼで、11月29日、ドイツのクリスマス菓子とケーキを心ゆくまで楽しみました。

カフェのオーナーは辻調理師専門学校初のヨーロッパ留学生で、その後同校教授も勤めた江崎修先輩(昭51年文)。

聖母マリア大聖堂向かいのアントランスのれんがとウッドの扉がヨーロッパっぽいです。店内も、カウンター・床・テーブルと木調の内装でドイツやウィーンのカフェを思わせます。

出されたクリスマスシュトレンは、イギリスのクリスマスブディング同様、クリスマスのひと月以上前に作るそうです。

「ヘンゼルとグレーテル」のお菓子の家はもともとパンで出来ていて屋根はお菓子で覆われ、

窓は砂糖製。それがいつの間にかレーブクーヘンで出来てることになったとか。そして、パンの壁がいつの頃からかシナモン、オールスパイスなど香辛料たっぷりなケーキの壁になったそうです。

どれも大人でも夢中になるほど美味しそう。「そんなにケーキばかり食べられない」と言いながら、取り敢えず一通り「ザッハトルテ、クランツクーヘン、シュトレン、リンツァートルテ」を平らげる。軽やかなバタークリームのカランツクーヘンもペロリペロリ。皆、「食べられない」はどこへやら、セカンドラウンドも頂いて、昼ごはんのための別腹もドイツケーキに捧げてすっかり四つわの面々でした。大塚紹子(平元年文)

第47回食べ歩き会

絶品 ぶぐに舌鼓



されたくないの・・・

と仰せ)のポリシーを堅持されています。

まずは「てっさ」の量にびっくり！味も抜群！

氷の上に乗った「肝刺し」が絶品！一寸、鍋に残しておけば・・・と後悔したものでした。

焼き物、から揚げと続き、メの雑炊は鍋底が見えるまで浚いました。「なんで家で作るのと違うんやろ？」。炊いたお米を洗って使うとの事でした。

旨味のある具材が出汁となった雑炊、不味い訳がありません。

大阪の《ぶぐ文化》はそれほど古くはなく、おそらくは大正から昭和初期頃に形成されたものです。

当時は大阪近海、特に淡路産を以て最上とされています。

しかし大阪では白子が珍重されたため、産卵期

の乱獲が因となり枯渇。増大するぶぐ需要を賄うべく西へ移行し下関へ至ったと言われはす。さらに現在では韓国そして中国へと移っています。

『大阪食文化大全』によると大阪湾では、昔はトラフグを筆頭に十数種のぶぐがひしめいていた。

戦後、間もないころの大坂湾にはまだその名残が見られた。

大阪の築港、尼崎、泉南、淡路寄りでの鰯巾着網にはトラフグがたくさんかかり、サッカーボールのように腹をふくらませた集団が漁師を泣かせた。

卑弥呼の昔から、大阪湾にはぶぐが多かった。大阪府池上曾根遺跡から出土した魚の骨で一番多いのはマダイ、次はぶぐの骨であった。昔は、大阪湾にも鰯を追ってぶぐが入り込み、産卵をすませると紀伊水道に散っていった。1960年代になると、ぶぐ資源が枯渇するようになった——とあります。

今回は下関市の南風泊港水揚げのぶぐを賞味しました。大阪湾で大量に獲れる鰯を餌にした脂ののった大阪産(おさかもん)のぶぐと食べ比べをしたものです。

ひれ酒も大いに進み、皆さん幸せそうな笑顔で記念写真に納まっています。

非常に盛り上がった今回の「食べ歩き会」ですが、特段のサービスをお値打ち価格で実現して下さった揚野先輩に深謝申し上げます。

来年も美味しいもん、食べて

幸せだ(しあわせだ)の年に致しましょう。

山元唯光(昭59年政経)



2014年最後の食べ歩き会が11月15日に行われました。幸せの福を貰いに25名の紳士淑女が尼崎の武庫川近くの「童(わらべ)」に集いました。

評判に違うことなき隠れた名店でした。住宅街にポツンとある目立たない佇まいの店、入店してみると意外にも小さな店、料理長始め女性だけで切り盛りしているお店です。

逆瀬川で開店した37年前から男性スタッフは入らず(チームワークを乱

