



倶楽部だより

令和6年3月

兵庫倶楽部

神戸市中央区御幸通8-1-6
神戸国際会館15階
TEL (078) 271-9966
FAX (078) 230-9977

齋藤兵庫県知事を囲む会員懇談会

【日 時】 3月5日(火)
午後6時～
午後8時



【次第】

- (1) 知事講演 午後6時～午後7時
- (2) 交流パーティー 午後7時～午後8時

【会場】 ホテルオークラ神戸
1階「平安の間」

【参加費】 お一人10,000円
※講演会のみは無料
お申し込み後、速やかに振込みをお願い致します。

【定員】 200名

【申込】 お申し込みがまだの方は、当倶楽部ホームページから倶楽部だより2月号行事参加申込票をダウンロードの上、FAX (078-230-9977) にてお送り頂くか、お電話 (☎078-271-9966) にてお申込み下さい。

3月会員例会 (第749回)

【日 時】 3月26日(火)
午後3時～
午後4時30分



【会場】 神戸国際会館9階901・902号会議室

【テーマ】 「ビジネスに彩を
～心をつかむ色使い～」

【講師】 (一社) 日本パーソナルファッションカラーリスト協会
代表理事 なかがわ やすこ 氏

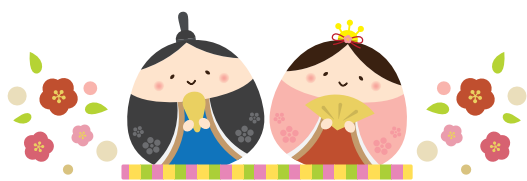
【申込】 同封の行事参加申込票、又は当倶楽部ホームページにてお申込み下さい。

講師プロフィール

日本色彩学会正会員
好感度の高い色使いが好評で、企業・個人を対象に色彩講師及びカラーコンサルティングを手掛ける。

パーソナルカラーの分野では、グラデーションカラースケール®とその診断方法で特許取得。色のベースカラーは、イエローベースとブルーベースが繋がっており中間にニュートラルがあることを証明した。

著書：「もう迷わない！ 38歳からのパーソナルカラー」



今後の行事予定等、最新情報については当倶楽部ホームページをご覧ください。

<https://hyogoclub.jimdofree.com/>

講師からのメッセージ

今日、あなたはなぜその色の服を着ていますか？

「なんとなく」、「無難だから」、「選んでもらったから」、「今日会う人のことを考えて」など、理由は様々だと思います。

身に着ける服の色は、あなたのイメージを作っています。服の色次第で、イメージチェンジできるということです。

前半は、ビジネスシーンで使いやすい色使いについてお話しいたします。

後半のワークショップでは、パーソナルカラーの簡易チェック体験とネクタイのコーディネートをご覧ください。

肌のベースカラー診断カードをプレゼントいたします。

お持ち帰りになり、職場やご家庭でもお楽しみください。

4月会員例会 (第750回)

【日 時】 4月18日(木)
午後3時～
午後4時30分



【会 場】 神戸国際会館 9階901・902号会議室

【テーマ】 「漢字の由来のウソ・ホント」

【講 師】 奈良女子大学文学部
准教授 尾山 慎 氏

【申 込】 同封の行事参加申込票、又は当倶楽部ホームページにてお申込み下さい。

講師プロフィール

1975年大阪府生まれ。

大阪市立大学大学院文学研究科博士後期課程修了 博士(文学)。

大阪市立大学特任講師、京都大学非常勤講師などを経て、2013年より、奈良女子大学准教授。専門は日本語学、特に、漢字を中心とす

る文字表記論。

2007年新村出賞研究奨励賞受賞、2008年萬葉学会賞受賞、2014年漢検漢字文化奨励賞佳作。著作に『二合仮名の研究』(和泉書院,2019)、『上代日本語表記論の構想』(花鳥社,2021)、『日本語の文字と表記 学びとその方法』(花鳥社,2022)がある。また花鳥社HPにおいて「文字の窓 ことばの庭」と題してコラム連載中。

講師からのメッセージ

「親」とは、木の上に立って子どもを見守る—そういう漢字の成り立ちの説明を聞かれたことはないでしょうか。「人という字は、人と人が支えあっている」というのは、有名な学校ドラマの中のセリフで懐かしく思われる方もおられるでしょう。実は、いずれも漢字本来の字源理解ではありません。つまり言ってしまうと「嘘」です。

では、単に間違いだと切って捨てればそれでいいかというと、そうでもないのです。古代中国でも、本来的ではない字源理解ですが、それで無駄な争いが回避されたという故事が残っています。漢字とその成り立ちの「物語」について、様々な側面に光を当ててみます。普段毎日使う漢字の、あらたな一面を発見していただければと思います。

倶楽部日誌 (2月)

- 1日(木) 囲碁教室
- 6日(火) 日本銀行神戸支店見学会
- 8日(木) 指導碁例会
- 15日(木) 蔵元で新酒を楽しむ会
囲碁教室
- 20日(火) 第748回会員例会
テーマ：兵庫津と工樂松右衛門
～工樂松右衛門を育てた兵庫津の文化～
講 師：(株)アールアンドケイマーケティング
代表取締役社長 工樂 隆造 氏

同好会



【囲碁同好会】

<囲碁教室>

囲碁同好会の会員が教え、お相手します。

【日 時】 3月7日(木)・21日(木)

午後3時～午後6時

【場 所】 兵庫倶楽部ルーム

※随時、倶楽部ルーム（神戸国際会館15階）

にご来館下さい。

※参加費は当倶楽部会員は無料。ビジターの方は碁石消毒経費として500円を頂戴いたします。

※ご利用の際は一人につきワンドリンクのご注文をお願い致します。

☆お試し参加をご希望される方は ご来館予

定時刻を、事務局まで事前にお電話頂ければ幸いです（☎078-271-9966）。

☆当倶楽部の会員でない方が参加を希望される場合は、必ず会員の方が同伴でお連れ願います。



【写友会（写真同好会）】

<写真展出展者打合せ会>

【日 時】 3月13日(水)

午後3時～午後4時30分

【場 所】 兵庫倶楽部ルーム



【味楽留会(グルメ同好会)】

【日 時】 3月25日(月) 午後6時15分～

【場 所】 オリエンタルホテル神戸(旧居留地)

<イタリアン料理>

『振込依頼書』の廃止について(お知らせ)

現在、「当倶楽部年会費」「同好会年会費」「行事参加費」「売掛金」の請求の際、『振込依頼書』を同封させて頂き、同依頼書を使ってお振込み頂いた場合、三井住友銀行本支店については、振込手数料が免除扱いとなっておりますが、**令和6年5月1日以降**、三井住友銀行のペーパーレス化方針により同振込依頼書が**廃止**となり、同時に振込み手数料免除措置も無くなります。

この為、**令和6年5月1日より**当倶楽部にお振込み頂く場合は、各金融機関所定の振込用紙をお使いいただくか、ATMやネットバンキングをご利用いただくこととなりますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

振込金受取書		振込依頼書	
年 月 日		電 信 扱 M	
金額		金額	
先方銀行	銀行 店	内	現金
お預金種目	普通 口座番号	内	当手 枚
おなまえ	兵庫倶楽部	内	他手 枚
ご依頼人	理事長 伊藤 紀美子 様	金	種
[備考]		内	5,000 ⁰⁰ 0,000 ⁰⁰ 10 ⁰⁰ 0 ⁰⁰
上記の金額正に受取りました。		内	1,000 000 000 000 5 000 000 000 000 000 000
(取扱店) 銀行	取 入	内	500 00 00 00 00 00 00 00 00 00
店	印 紙	内	100 00 00 00 00 00 00 00 00 00
(取扱店→依頼人)		取	50 0 0 0 0 0 0 0 0 0
		納	50 0 0 0 0 0 0 0 0 0
		印	又
		は	振
		振	替
		印	印
		(取	扱
		扱	店
		保	保
		管)	

○各票の本様の中だけボールペンで記入ください。
裏面記載の銀行の本支店でお取扱いたします。



第60回季節のお酒を楽しむ会

沢の鶴様のご協力を得て、恒例の季節のお酒を楽しむ会を開催致します。

以下、今回ご紹介するお酒です。季節の食材を使った肴とともに楽しみください。

沢の鶴 純米大吟醸 鶴の舞

酒米の王様といわれる「山田錦」を45%の精米歩合にまで磨き上げ、名水百選にも選ばれている「宮水」を仕込み水に使用し、さらに灘伝統の「生酛造り」で手間ひまかけて醸しました。



上品な香りと、純米大吟醸でありながらコシの強いしっかりとしたコクのある味わいと、華麗な鶴の舞を想わせる、ふくらみのある余韻をお楽しみください。

沢の鶴 100人の唎酒師

美味しい日本酒を造るには、誰よりも日本酒を知らなくてはならない。

沢の鶴には、100人以上の唎酒師がいます。

人から人へ、酒造りの技術と想いを伝承し、300年。



酵素を極限まで取り除く「限外濾過（げんがいろか）」をすることにより、火入れ（加熱処理）を一切しない、生酒本来の美味しさを常温流通でお届けすることが出来ました。

一つひとつの素材と製法にこだわり抜いた100人の物語を、ご賞味ください。

沢の鶴 生酛造りのきもとさん

「生酛造り」とは、通常の酒造りよりも手間ひまがかかる伝統的な製法。酛（もと）を摺りつぶすことにより、自然の乳酸菌を得て、酵母に活力を与えます。生酛で造られたお酒は、旨みやコク、ふくらみがあり、後味にキレのあるお酒に仕上がります。



「生酛造りのきもとさん」は生酛造りの本醸造酒。ふくよかな旨味と軽快でキレの良い後味が特長で、お燗にすると、口当たりがまろやかになり、お米の旨味がよりふくらみます。

沢の鶴 1990年 古酒仕込み梅酒

1990年に醸造された純米酒に紀州産の南高梅を漬けた、贅沢な味わいが楽しめるプレミアム梅酒です。

長期熟成された日本酒の旨みや深みが、南高梅の程よい酸味を引き立てます。



また、長期熟成された日本酒は「古酒」と呼ばれ、お米由来の甘味成分やアミノ酸などの旨味成分がたっぷり含まれているため、仕込みに使う砂糖の量を少なくすることができ、自然な甘みが特長の梅酒です。

【日 時】 4月19日(金)

午後5時30分～午後7時

【場 所】 兵庫倶楽部ルーム

【参加費】 6,000円

【定 員】 18名 ※先着順

【申 込】 同封行事参加申込票、又は当倶楽部ホームページにてお申込み下さい。



シンボルマークは兵庫倶楽部の頭文字Hyogo Clubと兵庫県は5つの国（摂津、播磨、但馬、丹波、淡路）が一本になっていることをあらわしたものです。