

前回9月24日の例会記録

出席の状況

会員数 49名 (内出席免除 3名) 出席者数 38名 欠席者数 11名

出席率 80.85% 前々回訂正 95.83%

欠席者 藤原, 原田, 川本, 小橋, 小松, 大賀, 高橋(裕), 高倉, 丹治, (平野), (柏野)

会長報告

会長 西山 隆三郎

・今日は、配偶者同伴の月見夜間例会ということで、38名の会員と、12名の配偶者の皆様にご出席いただきました。厚く御礼申し上げます。ごゆっくりとお過ごしください。

・また、我がクラブ最初の名誉会員でございます市川会員が、奥様とご一緒にご出席くださいました。存分にお楽しみいただければ幸いです。

・今年度は、この後も、12月24日のクリスマスイヴにクリスマス家族例会、来年2月25日に創立記念夜間例会と、配偶者やご家族の方にご出席いただける例会を予定しております。是非ともご出席いただきますようお願いいたします。

・去る9月10日、滝澤輝治ガバナー補佐、木村容治ガバナー補佐随同行幹事にお越しいただき、クラブ協議会を開催いたしました。滝澤ガバナー補佐より「訪問報告書」が届きましたが、「クラブの管理運営面に多少の課題があるものの、『親睦の絆で高める奉仕の心』をモットーとするクラブのアットホームな雰囲気は素晴らしい。派手さはないが、地道に奉仕活動に取り組んでいる」と、一番の評価の「優秀」は残念ながら頂けませんでした。二番目の「良い」の評価を頂きました。出席いただきました理事・役員・各委員長の皆様へ感謝申し上げます。

幹事報告

幹事 相原 利行

・来週の例会は、いよいよ、森田昭一郎ガバナーをお迎えするクラブ公式訪問です。会員の皆様には100%出席を目指し、ご出席いただきますようお願いいたします。

・国際ロータリー日本事務局より、10月のレートが届きましたのでお知らせします。1ドル=80円となります。

例会プログラム

月見夜間例会

平成24年9月24日(月曜日) 18:30~20:20 於 ホテルグランヴィア岡山 4階 フェニックス

9月24日(月曜日)午後6時半より、ホテルグランヴィア岡山において、配偶者同伴のもと、月見夜間例会を開催しました。会員38名と配偶者12名ご参加いただきました。

催しは、津軽三味線「汝&我(などわ)」の西谷計二代表と、末森一恵様の心に響くステージと、作者の個性あふれる第3回俳句・川柳の発表会を行いました。今回会長賞には、南葉会員直筆の色紙が副賞として贈られました。

そして最後は例によって(?)、木本ソングリーダーの指揮の下、「手に手つないで」の合唱で、幕を閉じました。

満月には1週間ほど早かったですが、ご参加いただきました皆様どうもお疲れ様でした。そして、配偶者の方を含め、多くの皆様より俳句・川柳をご投句いただき、誠にありがとうございました。

最後に、食事の量が、少々貧弱だったようで、クリスマス家族例会では、このようなことがないよう、準備に努めますので、ぜひ、皆様のご参加をよろしく願いいたします。

(応募作品)

この秋は 名月よりも 月見そば (平松会員)
年一度 夫婦で楽しむ 今日の月 (藤岡会員夫人)
月見会 ああ月見会 ホテルかい (岩本会員)
名月を めでる暇なし 支那の人 (坪井会員)
一年に一度 有るか無いかの 私の満月 (花房会員)
炎熱に 耐えてむかえる 秋の月 (梶谷会員夫人)
運動会 でぶは来ないで わが娘 (日笠会員)
兄弟が 異国でながむ 同じ月 (同)
先生も 裸になると ただの人 (同)
凜とした 風の香りも 秋いろに (山下会員夫人)
迫りくる 薄暮のなかに 葉鶏頭 (同)
名月や 夜風ひんやり 虫の声 (同)

(受賞作品)

会長賞

孫高く 差し上げて観る 月兎
(岡本(浩)会員)

副会長賞

月明かり 垂れる稲穂に 秋の風
(樋口会員)

幹事賞

手の上の 真赤なとまと わが作品
(梶谷会員夫人)

以上



会場風景



アトラクション(津軽三味線)



会長賞 岡本(浩)会員



副会長賞 樋口会員



幹事賞 梶谷会員夫人様



クラブ情報

第3回理事、役員会議事録

日時 平成24年9月3日(月)13:30～

場所 ホテルグランヴィア岡山3階「エメラルド」

1. 開 会

会長 西山隆三郎、司会・幹事 相原利行

2. 出席者の確認

副幹事 平松 信

西山隆三郎 小松忠男 相原利行 平松 信 原田徹美 小菅英司 原 全伸 山下浩一

鴨井利典 岡本和夫 小松原隆代 川本 洋 河田 肇 竹本千代子 高橋峯男 横山俊彦

3. 会長挨拶

西山隆三郎

4. 審議事項

(1) IDMの決算報告について【担当；相原幹事】

29人参加。請求書は未着にて、次回理事役員会にて報告する。

第2回の日程(11月19日(月曜日))と予算(1名につき6,500円)について承認された。

(2) 9月、10月、11月のプログラムについて【担当；竹本プログラム委員長】

(3) 月見夜間例会について【担当；河田親睦委員長】

予算とアトラクションについて河田親睦委員長より説明があり、その承認を求めたところ、異議なく承認された。

(4) 地区大会の交通手段について【担当；相原幹事】

岡山北RCと共同でバス1台をチャーターする。費用は、利用人数にかかわらず63,000円の半額を負担する。

(5) 名誉会員に関する細則について【担当；相原幹事】

名誉会員の要件(案)のうち、年齢及びロータリー歴を削除することを条件に承認された。

(6) 公共イメージ向上アワードについて【担当；西山会長】

公共イメージ向上アワード(キラリ☆一番星アワード)の概要及び「出石をどねえんかする会」(代表者 山本賢昌氏)を岡山北西RCとして推薦することにつき西山会長より説明があり、その承認を求めたところ、会員に団体の概要を理解いただくため、外部卓話をお願いすることを条件として承認された。

(7) その他(9月10日クラブ協議会の確認事項について)【担当；相原幹事】

プログラム・役割分担・席次等を確認し、ネクタイ・バッジの着用することを申し合わせた。

5. 報告事項

(1) 竹内昌彦先生に関連する募金について【担当；小松原新世代奉仕委員長】

・竹内昌彦先生ご自身によるモンゴルの学校のための募金については、次回例会にて会員にお願いする。

・「あの日あの時」映画化の募金については、次回例会にて「趣旨書」と「振込用紙」を配布する。

(2) 地区大会への事務局の登録について【担当；相原幹事】

6. 閉 会

副会長 小松忠男

「効果的な広報のためのインターネット活用法」 ウェビナーのお知らせ

10月10日(水)、午前8～9時に行われるウェビナーについてご案内申し上げます。このウェビナーは、クラブや地区が、インターネットを通じてロータリーについて地域の人々に伝えるための方法をご紹介しますもので、参加は任意(無料)となります。参加者は発表を聞くだけでなく、発表者や職員に対して質問することもできます。現在、以下のウェブサイトで登録を受け付けておりますので、クラブ・地区広報担当者を中心に参加を呼び掛けていただけますようお願い申し上げます。

題名：効果的な広報のためのインターネット活用法

日時：10月10日(水)午前8～9時 対象：会員一般、クラブ／地区広報担当者

内容：ロータリアン以外の人に情報を伝えるためのソーシャルメディア／ウェブサイト

登録ページ：<https://www1.gotomeeting.com/register/955004408>

登録には、氏名とEメールアドレスが必要となります。登録者には、ウェビナーに進むためのリンクがEメールで送られます。なお、本ウェビナーのパワーポイントは、音声とともに保存されます。当日、接続やコンピューター技術の問題で参加できなくなった場合でも、後日、保存された資料をご覧くださいことが可能です。本件に関してご協力いただけますよう、重ねてよろしくお願い申し上げます。 国際ロータリー

「第243回ゴルフコンペ」 結果報告

場所 クリスタルリンクスCC 日時 平成24年9月23日(日) AM9:34スタート(IN3組)

順位	RANK	NAME	OUT	IN	GROSS	HD	NET
	優 勝	横山会員	48	43	91	29	62
	準優勝	西岡会員	53	47	100	36	64
	第3位	岡本(浩)会員	47	55	102	32	70



10月お祝い行事

会 員 誕 生		配 偶 者 誕 生		結 婚	
氏 名		氏 名		氏 名	
大 賀 章 弘		南 葉 幸 雄		渡 辺 晋 一	
岡 本 和 夫		横 山 俊 彦		原 全 伸	
		川 西 熊 雄		西 山 隆三郎	
		西 山 隆三郎		樋 口 芳 紀	
		原 全 伸			
		堀 川 辰 也			
		相 原 利 行			

例会情報

本日のメニュー (10月1日)

八 寸 白角皿 (瓢亭玉子、鯛柚庵焼き、蒸し鶏、ミニトマト、酢取茗荷、扇胡瓜、諸味噌)

長手箱 千代口 唐草黄小鉢 (戻り鰹一献盛り 芽物一式)

揚 物 籠盛り (蓮根博多明太揚げ、海老アーモンド揚げ、獅子唐、檸檬、抹茶塩)

焚合せ 名残鰹黄身煮 瓜蕪含ませ (銀杏麩和蘭煮、紅葉人参紅梅煮、絹さや、木の芽)

小 鉢 (流し玉子、オクラとろろ、振り柚子、琥珀ジュレ) 御飯(白御飯) 赤出汁(かきのき茸、若芽、葱、粉山椒) 香物(三種)

次回のメニュー (10月15日)

かぼちゃのヴルーテ ブラックタピオカと大山ベーコンのクリスティヤン

すずきと車海老のポワレ ジャが芋のアイオリ・サフランソース キャベツのプレゼと香草添え

ミックスグリーンサラダ シェフ特製デザート コーヒー ホテル特製パンとバター