

春秋会

ニュースレター

2024.5



2023 年度役職者退任慰労会

～高江俊名副会長・濱田雄久企画調査室長・岩本朗幹事長・副幹事長・委員長等～

河野雄介（60期）

2024年4月18日、ANAクラウンプラザホテル大阪にて、2023年度に大阪弁護士会の会務運営のために尽力された高江俊名副会長、濱田雄久企画前査室長、春秋会の運営に尽力された岩本朗幹事長、副幹事長及び各種委員会委員長及び若手会代表世話人の皆様を慰労する会が、河野豊現副幹事長の司会のもと、盛大に開催されましたので、その様子をご報告させていただきます。



村瀬現幹事長から開会のご挨拶

久保井一匡会員より乾杯のご挨拶



花束贈呈！



今月の予定

- ・ 5/17（金）12:00～
幹事会
- ・ 5/26（日）17:00～
グルメ企画（親睦委）

2024 年度 広報委員

- ・河野雄介（60期、委員長）
- ・小野順子（57期、担当副幹事長）
- ・西原和彦（55期）
- ・堀川智子（57期）
- ・浦寛幸（59期）
- ・松尾洋輔（59期）
- ・広瀬元太郎（60期）
- ・柳勝久（61期）
- ・山田寛子（65期）
- ・金星姫（66期）
- ・木場晶子（67期）
- ・田村瞳（67期）
- ・板崎遼（67期）
- ・吉留慧（68期）
- ・高一成（69期）
- ・根本俊太郎（70期）
- ・足立敦史（71期）
- ・村本健司（71期）
- ・河野哲平（71期）
- ・オ木晴幹（72期）
- ・中岡さつき（72期）
- ・中西教子（72期）
- ・久井大輝（73期）
- ・山本こずえ（73期）
- ・佐々木崇人（74期）
- ・神澤鈴子（74期）
- ・秦尚輝（74期）
- ・今野敬文（76期）
- ・小林悠人（76期）
- ・永田駿（76期）



味噌づくり体験記

木場晶子（67期）

唐突な質問ですが、味噌って何からできているかご存じですか？

何となく大豆の発酵食品というのは知っているのですが、よく使う割にどうやってできているのか今一つ知らなかった味噌のこと。機会があったので味噌づくり教室に参加してきました。

お邪魔したのは岸和田市にある道の駅「愛彩ランド」。農産物の直売所のほか、泉州野菜のビュッフェ&カフェ、岸和田市漁港の直送の鮮魚店や苗木等の販売を行う地域応援館、製造体験イベントを行う楽しい学びの体験交流館、地域食材の加工を行うこだわり手作り工房を備えた大型で人気の道の駅です。

今回（令和6年2月18日）は、愛彩ランド内のこだわり手作り工房で味噌や岸和田ブランドの彩誉人参ドレッシングを製造するあぐり酵房さんが講師の合わせ味噌作り教室でした。

味噌づくり教室では、冒頭の質問の答えとなる「塩、麦と米の糀、大豆」が用意されており、講師の先生から手順の説明があります。

- 1 前日に大豆を洗い、たっぷり（約2倍）の水に一晩浸す。
- 2 大豆を指でつぶせる程度に軟らかく煮る。
- 3 冷めた大豆をつぶす。
- 4 麦糀・米糀に分量の塩を入れてよく混ぜる。
- 5 3と4をよく混ぜ合わせ、耳たぶくらいの硬さにする。
- 6 清潔な容器に、できるだけ空気が入らないよう味噌を少しずつ詰める。
- 7 最後に表面を平らにし、分量外の塩を少量表面に振る。
- 8 ラップあるいはキッチンペーパーで空気を遮断し、重しを乗せて温度変化の少ない場所に保管して熟成させる。



（左から塩、大豆、麦とコメの糀）

会場に用意されていた大豆は、3の工程までが済んだ状態でミンチャー（ひき肉を作る機械）にかけたものでした。

参加者には、大きめで分厚いビニール袋が手渡され、全ての材料を袋に纏め、塩と糀が大豆に行き渡るように混ぜるよう指示されます。

どの混ぜ方が正解かは不明ですが（笑）、私は大豆がミンチ状態になっていたこと、また糀も何となく原形のわかる米状の状態、全体的にほろほろしていることから、最初はビニール袋を上下に振るような形で混

ぜ合わせ、ある程度混ぜるとビニール袋ごと押ししたり揉んだり、パンをこねるような感じで混ぜ合わせました。

最後に、ビニール袋からできるだけ空気を抜いて口を縛り（容器詰めは自宅
で。）、質疑応答タイムへ。



誤って水分が入ってしまったときの対処法や、カビができてしまった
場合の対処法、容器の形状などいろいろな質問が飛び交っていました。

また、講師の先生からは、「味噌づくりは材料や製法に関しては地域特
性があり、プロが作っても毎回味が変わるが、そこが味噌づくりの楽し
いところ。皆さんもぜひ完成品を楽しんで。」とのコメントがありまし
た。

今回作った合わせ味噌は完成時の分量が約1.8kgで、所要時間は1
時間程度、費用は2000円でした。愛彩ランドで販売しているものと
同じ製法で、完成は夏の土用の日が過ぎたら、だそうで楽しみです。

比較的簡単だったため、お子様や家族連れの参加も多数でしたが、意外
と自家用にと単身者（年配男性から若い女性まで。）の参加者もいらっ
しゃいました。

11月頃にはお雑煮に備えて白味噌づくり体験教室も予定しており、
またその他キムチ作りや水ナスの糠漬教室等も適宜開催しているとの
こと。

原則事前申込制ですが、雨天でも楽しめ、買い物も完結できること、ラ
ンチビュッフェもとてもおいしいので、趣味と実益を兼ねたレジャーと
しておススメ致します。



第6回ゆるゆるゴルフ開催

柳 勝久（61期）

4月27日（土）、広報委員会主催のゴルフコンペ、第6回ゆるゆるゴルフ@くずはゴルフリンクスが開催されました。若手のみなさんを中心に、総勢16名が参加しました。

「ゆるゆるゴルフ」は、その名のとおり、初心者が参加しやすいよう、「ゆるさ」を極限まで追求したゴルフコンペです。打ちにくければ適当にボールの移動可、グリーン上のOKはその人のレベル次第で柔軟に、パーの3倍のスコアでギブアップあり、空振りは一打と数えないといった初心者に優しいルールが設けられ、今回のコースは河川敷で平坦なため、練習ラウンドにはうってつけて、お値段も大変リーズナブル（昼食付10,800円）。そして、順位は、ハンディ制限なしの「逆」ダブルペリア方式を採用し、ダブルペリア方式（18ホールのうち隠しホールを12個設定し、ホールの合計打数からハンディを計算する）で最下位の方が優勝です（スコア100切りは賞品受領資格なし！）。今回も、若手のみなさん（+中森先生）に、豪華賞品を持って帰ってもらいました。



さて、ゆるゆるゴルフも、第6回を数えましたが、「ゆるゆる」といって、徐々に、参加者のスコアがよくなっているような気もしています（もともと80台で回るガチ勢もいますが、それはさておき。）。企画の趣旨からすれば、初心者がうまくなってしまいうというのには由々しき事態（？）かもしれませんが、気楽にはじめたゴルフが、無理せずちょ

と少しずつ上達するというのも、ゆるゆるゴルフの醍醐味なのでしょう。今後も、定期的に開催する予定ですので、気楽にラウンドを回りたい方、初心者の方はもちろん、たまにはゆるーくゴルフを楽しみたい上級者のみなさまも、ぜひ、ご参加ください。



執行部だより

河野豊（49期、政策委員会担当副幹事長）

皆さん、こんにちは!!

今年度も執行部はいろいろやっています。

毎月の幹事会に向けて執行部会議を開き、各委員会の活動・企画内容を報告し合いながら調整・全体化を図り、また、春秋会を維持発展させ、大阪弁護士会の活動を支えるために執行部が担うべき諸活動の方針や、種々の課題の解決方法を議論しています。

私が担当する政策委員会では、以下の方針で活動を開始しています。政策委員会企画として今年度は3つを予定しています。

第1弾は6月27日(木)午後6時から、長年、政治過程の問題に取り組まれてきた上脇博之教授をお呼びして、営利企業から莫大な政治資金を受領し続ける政党が権力を握り続けていることが民主政治を大きく害していることについて、素人でも分かるようにお話をさせていただきます。振るってご参加ください。

第2弾は秋に、大阪弁護士会の主として人権擁護委員会が担っている人権救済活動について、その中心人物をお呼びして、その概要とやりがい、可能性についてお話をさせていただく予定です。

これについては、内容が具体化し次第、お知らせします。

第3弾は来年の初めに開催する予定ですが、その内容はまだ決まっていません。政策委員会内では具体的な内容を含めて議論を始めているところですが、リクエストがありましたら教えてください。

村瀬幹事長以下、執行部は会員の皆様のご意見を真摯に伺いつつ、春秋会及び弁護士会の諸活動を支えていきますので、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



あとかき

広報委員会では、会員の皆様から原稿を大募集します。ぜひ、ご連絡ください。

- 1 今までのニューズレター・会報の記事に対するご意見
- 2 子育て体験談
- 3 変わった国に行った旅行記
- 4 ペットや趣味の紹介
- 5 感動した本、マンガ、ゲームの紹介

などありましたら、以下のアドレスにご連絡ください。

広報委員長 河野雄介 y.kono@swlaw.jp