



1月号

京都ZEROワイズメンズクラブ

CLUB CHARETER 2010



2024年のご挨拶 西村寛子



ビジョン委員会について 澤井美智子



12月第一例会 井元ブレンダ



12月第二例会 クリスマス例会 竹園憲二





上半期を終えて 14期会長 西村寛子

～ あなたがワイズメンであることの
意味と誇りの確認を～



「笑顔で！」をテーマに36人の会員と共に楽しいZEROクラブの運営をと努めて参りました。三役をはじめとする役員の皆様を支えられての半期でした。

期首には、ワイズメンとしての自覚と誇りをもって活動して欲しいと会員の皆様に呼び掛けてのスタートでした。その結果は？

残念なことに、先日の半期総会の出席者数も20人を下回り、多くの委任状に頼っての議案承認となりました。半期総会の資料に皆さんお目通しいただけましたか？

上半期の例会出席者数は大方が20人を下回り、Yサ・CS事業への参加者も平均10人を下回っています。この現状を皆さんはどう受け止めてくださっていらっしゃるのでしょうか？

委員会活動は毎月しっかり行っていただいていますし、例会の企画、事業計画もきちんとしてくださっています。しかしながら、例会に出席して、情報を共有し、共に事業を通して活動することで交流を深めるという本質的なことが出来ていないように思います。

出席をやかましく言うと負担になって辞めるメンバーが出るのか、それなりに運営できているからいいのでは？そんな意見が聞こえてきます。もちろん仕事・家庭を犠牲にしてまでのクラブ参加を申し上げているわけではありません。「自分がいなくても何とかかなっている」という思いを少し考えてみていただきたいと思います。

会長として皆様にご意見を求めてもなかなかお返事もなく、会長としての私の不徳の致すところに他ならないのかとも思います。今一度、期首に申し上げたことを思い出していただき、第2第4木曜日と決まっている例会開催日の予定を開けていただけるようお願いします。例会こそがワイズ活動の原動力のはずですし、みんなの笑顔あふれる例会にしたいです。次次期は15周年記念例会の開催を予定しています。そのときになって頑張れば良いというものではないと思います。大きなイベントに向かうZEROとしての結末のためにも是非是非今からすぐ、ここでお願いしていることを考えてみてください。

下半期の例会では、メンバーの多くの笑顔に出会えることを楽しみにしています。





みんなの笑顔をあつめてみたよ♪
(載せれなかった人はごめんなさい💧)



ビジョン委員会について ビジョン委員長 澤井美智子

「ビジョン委員会」って知ってますか？

正式には「将来計画検討委員会」と言います名前だけ聞くと、クラブの重鎮が揃ってそうな名称ですよ。

ビジョン委員会は常設の委員会ではなくて、当期の会長が『必要だな！』と思ったタイミングでビジョン委員長（前期会長のことが多い）に開催依頼を出し、ビジョン委員長がメンバーを選定して開催します。

14年のZEROの歴史の中で、過去に2～3回開催された記憶があります。

「どんなクラブにしていきたいのか」

「どんな形だとメンバーが出席してくれるのか（会費を変える？例会日数を変える？事業数を変える？）」

「周年はどうするのか」いろんなことを話す会です。

フリートークで出てきた意見を委員長がまとめて三役に提出し、その意見を元に三役会でこれからの運営の方向を決められます。

場合によっては臨時総会開いて会則変更したりもします。

そこで必須なのが、「将来計画」ですから、重鎮だけが話していても意味がないんです。会歴の浅いメンバー、年齢の若いメンバーの意見が一番重要です。なので、ぜひ！ぜひ！！ぜひ！！ビジョン委員会に出席してください。

特に、入会して5年以内の方。ZEROに入会して5年ほどは自分の居場所も見つけられず楽しさも見つけられなかった私ですが、ビジョン委員会に出席してクラブのメンバーの考え方を知り、少しずつクラブのことがわかり楽しくなってきました。

クラブは関わらないと楽しくならないです。せっかくご縁あって入会したクラブ、時間も費用もかけて在籍しているクラブですから、この機会にぜひコア部分に関われるビジョン委員会に出席してください！数回にわたり（もしかしたら次期にわたって）開催する予定です。

自分の意見がクラブの運営に反映されるとおもしろいですよ！



12/14 第一例会 ゲストスピーカー例会 YMCAサービスユース事業委員会 副委員長 井元ブレンダ

December. 14, 2023 Tea Ceremony Meeting

I had a lovely experience at our Tea Ceremony Experience. Everything was explained before and after the ceremony by "tea sommelier"

- as well as question time and short games. It was a great time experience.

We divided us into different table groups. To have an experience the differences. I drank different kinds of teas for a decade, and there are many different types of tea that are very popular as well.

On our first batch of tea's

We started touching, ~ The idea behind reading tea leaves eating ~ A lively and mouth-drying effect on the tongue.

Not bitter, but a clean and refreshing quality.

smelling them ~ Aroma the odor of the tea liquor, also called the nose or fragrance. A complex aroma is often described as a bouquet.

After we tasting a couple of fruity, savory teas, and also those with a beautiful roasted aroma, the young green style that more delicately, the bitter, green powdery, savory palates and the flower tea are there too.

The funny thing is that even my Japanese team/group doesn't know the differences between the specific names and taste of what we have drinking. That was the very interesting part.

There are more than 1500 different types of green tea. This is why it is sometimes difficult to find one's way through the many varieties.

I learned that it takes a lifetime to become a tea connoisseur.

For the man of leisure, there is no more refined nor delightful pursuit than savoring this thick delicious nectar drop by drop

on the tip of the tongue. The average person talks of 'drinking' tea, but this is a mistake. Once you have let a little

of the pure liquid spread slowly over your tongue, there is scarcely any need to swallow it. It is merely a question of letting the fragrance penetrate from your throat down to your stomach.

On our second level, question and answer games.

The sweet and vegetal taste balances each other, and while

you can distinguish each taste in the third steeping, the fourth steeping has the tastes blended more closely together. It is like the tea leaves, bathed and slowly awakened by warm water.

A tea drinker may sometimes want an astringent taste and, at other times, desires a smooth, aromatic blend.

tea drinkers with a range of possibilities, presenting enough information about the kinds of teas out there and the kind of

taste each has, so that the best tea can be selected for the mood or occasion. The world of tea is vast but easily navigated with a little knowledge and a willingness to experiment.

I've learned that brewing different kinds of green teas

requires careful attention to water temperature to achieve the best flavor and avoid bitterness or astringency.

The temperature of the water affects the rate at which the

tea leaves release their flavors, aroma, and nutrients. If the water is too hot, it can over-extract the tea, leading to a bitter

and astringent taste. If the water is too cold, it won't extract sufficient flavor, providing a tasteless and weak brew.

The optimal brewing time also varies depending on the type of tea and the water temperature used. Generally, the hotter

the water, the shorter the brewing time required, while the cooler the water, the longer the brewing time.

Therefore, to brew a perfect cup of tea, it is essential to use the appropriate water temperature.

One more thing that I have learned from it is the colors.

Different types of tea will have different things to look for, but

in general, good quality tea leaves will feel heavy, silky, and creamy. They should also be difficult to tear apart.

Another

way to tell if your tea leaves are high quality is by looking at their color.

『利き茶会』 井元ブレンド

利き茶例会では素敵な体験ができました。

お茶の専門家からお茶について説明をしていただき、利き茶の方法も説明してもらいました。

テーブルごとにくつかのグループに分かれ利き茶体験をしました。

私は長年にわたっていろいろな種類のお茶を飲んできましたが、一般的なお茶でもたくさんの種類があります。

一回目の利き茶：

①まず茶葉の様子を見る。

②茶葉に触れる。

③茶葉の香りをかぐ。複雑な香りをかぎ分ける。いろいろな香りが入り混じり複雑。

④茶葉を味わってみる。すっきりとした味わい等。その後、美味しいお茶を試飲。味・香り・色を確かめる。

グループ内の日本人ですら、日常飲んでいるお茶の具体的な名前と味について利き分けられないということがわかり興味深く面白かったです。緑茶には1500種もあるので、自分の好みを見つけるのはなかなか難しいこともわかりました。お茶を利き分けられるようになるには一生かかることを知りました。お茶を飲むのではなく、その一滴一滴の香を楽しみ、口の中で味わい胃の腑に落としていく事が大切。答え合わせをして解説を聞き、2回目の利き茶 少しづつお茶の味わい方がわかってきます。

お茶を飲む人は、渋い味を求めることもあれば、滑らかで香り高いブレンドを望むこともあります。さまざまな可能性をもつお茶愛好家に向けて、お茶の種類やそれぞれの味わいについて十分な情報を提供し、気分やシーンに合わせて最適なお茶を選ぶことができます。お茶の世界は広大ですが、少しの知識と実験する意欲があれば簡単にナビゲートできます。

さまざまな種類の緑茶を淹れる場合、最高の風味を実現し、苦味や渋みを避けるために水の温度に細心の注意を払う必要があることを学びました。

水の温度は、茶葉が味、香り、栄養素を放出する速度に影響します。お湯が熱すぎるとお茶が抽出されすぎて、苦味や渋みが生じてしまいます。水が冷たすぎると旨みが十分に抽出されず、味が薄くなってしまいます。

お茶の種類やお湯の温度によっても最適な抽出時間は異なります。一般に、水が熱くなるほど、必要な抽出時間は短くなり、水が冷たければ、抽出時間は長くなります。

したがって、完璧な一杯のお茶を淹れるためには、適切な水の温度を使用することが不可欠です。

和訳 西村会長



WE WISH YOU
Merry Christmas
& HAPPY NEW YEAR

12月17日 第2例会
クリスマス例会
副会長 竹園憲二

今期のクリスマス例会は、マジックと歌にダンスと華やかなクリスマス例会が開催されました。

メネットと一緒にコメントの参加もありました。私のテーブルには、佐古田ysファミリーとご一緒させていただきました。ゆっくりお話しするは、久しぶりでした。後半に、ダンサーと一緒に皆で手を繋ぎ輪になって踊りました。楽しいクリスマス例会になり大変良かったです。





佐古田正美のリトセン通信 VOL.2

皆さんがよくご存じのリトセンワークといえば、期首一番の「夏季ワーク」と9月上旬の「秋季ワーク」、秋本番の「オートムフェスタ」と春の「さくらフェスタ」が挙げられます。

リトセン運営委員会では現在、これに加えて2月に行う「真冬の大焚き火フェスタ」を京都部挙げての大イベントに加えようと画策しております。



他にも京都YMCAスタッフや各在京ワイズメンの働きで、例えば食堂フロアの改修、ブランコ広場やピザ窯裏の土壌改良、食堂グローバルキャビン間の階段改良、駐車場横のバス待合所等々が同時進行で行われており、リトセンの快適生活化が着実に進行しております。

これらの様子は次月号以降の画像で順次お伝えしてまいりますので、乞うご期待！



今年の2月にToBeクラブが主管となって実験的に第1回を開催しましたが、大焚き火の名に恥じない巨大な焚き火に来場者は皆さん、感嘆の声を上げておられました。

焚き火を堂々と燃やすことが憚られる昨今ですが、ここではまだその自由があります。

真冬のキャンプ場といえば、寒がりさんには避けられるイメージがありますが、この大焚き火の元で温かい料理を作り、いただくことは一度参加すれば病みつきになること請け合いです。

また、今期からトップスクラブさんの3年計画での白テント下リニューアル工事が始まっており、より快適なキャンプ場ライフが過ごせるものと期待しております。





Best shot awards

kenji takezono select and comment



1st

『楽しそう♪』
撮影者 熊谷ワイズ

3rd

『100万円入れておいたよ』
撮影者 竹園ワイズ

2nd

『少年おじさん』
撮影者 指宿ワイズ



12月のベストショット賞は熊谷ワイズでした♪
いつもたくさん写真をアップして頂きありがとうございます！
優勝者の熊谷ワイズには、3,000円分の賞品を進呈いたします。

今期から毎月ベストショット賞の賞品が出ています！全員にチャンスあり♪
皆様のお写真どんどんグループラインにアップのほどよろしくお願いたします！



1/6 魚田浩吉 1/12 秋久成人 1/30 伊神康喜

HAPPY ANNIVERSARY

1/1 伊神康喜♡聡美 1/12 秋久成人♡美智子
1/16 井上晴雄♡陽子

YMCA NEWS

ウインター&スプリングプログラム 募集
(スキー、スイミング、体操)
みつかる。つながる。よくなっていく。
新たな出会い、お子様の豊かな成長を願って
1月~3月のプログラムを準備いたしました。



公式サイト

<https://sites.google.com/kyotoymca.org/2023ymcawinter?usp=sharing>

URLまたはQRコードを読み取ってご覧ください。

お問合せ 京都YMCAウエルネスセンター (Tel) 075-255-4709



今月の聖句

新約聖書 マタイによる福音書 12章33節

木が良ければその実もまた良いとし、木が悪ければその実も悪いとしなさい。木の良し悪しは、その結ぶ実で分かる。

京都ZEROワイズメンズクラブ会長主題

『笑顔で！』

あなたがワイズメンであることの
意味と誇りの確認を！

国際会長

ウルリック・ラウリドセン

主題 輝かそう あなたの光を

スローガン 良いコミュニケーションは、すべての
協力関係の基礎である

アジア太平洋地域会長

利根川恵子

主題 変革のための光となろう

スローガン 親睦を通じて輝き、力を得よう

西日本区理事

深谷 聡

主題 未来に灯そう希望の光

副題 互いに認め合おう 世界の友と

京都部部长 武村 松一

主題 仲間を増やそう

強調 月間

国際協会の一員として、EFの理解を深めましょう。記念日、記念すべき出来事、またはクラブの周年記念などに合わせて、積極的に献金しましょう。

TOF世界で飢餓に苦しむ人を想い、TOF献金を！

小田 哲也 国際・交流事業主任 (福岡中央)

川口 恵 地域奉仕・環境事業主任 (名古屋)

12 月

ニコニコ
第一例会 7,000円
第二例会 14,000円
合計 21,000円
累計 123,000円

ファンド益
12月 54,100円
累計 697,364円

第一例会 M18名 G1名
第二例会 M22名 G8名
月間出席者 29/35
月間出席率 82.9%

締結クラブ

IBC

Kaimuki Y Service Club(ハワイ)

DBC

阿蘇ワイズメンズクラブ(熊本)

長浜ワイズメンズクラブ(滋賀)

merry & christmas

