



発行人 石黒直文

事務局 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10丁目4-168 ほくえいビル

山岸正治司法書士事務所 気付

E-mail: k-info@kaitaku.gr.jp URL: http://www.kaitaku.gr.jp

## 今年度社員総会が開催され、各議案を原案通り承認



5月25日(月)に『平成27年度社員総会』が開催され、総社員数46名、委任状を含め定足数30名で総会成立、全ての議案が全員一致で承認、可決されました。

今年は、2年毎の役員改選期にあたり、藤田前副理事長に代わり、河部誠さんが新理事に選任されました。

なお、新任された河部誠さんには、関西支部長として関西地区の既存会員向けの交流会や各種イベントの企画・運営を担当していただくことになりました。

また、総会終了後の理事会にて、藤田前理事に代わり、中村真規理事に副理事長をお願いする

ことになりました。

社員総会終了後、夕方から札幌市内の居酒屋で懇親会が行われ総会参加者を中心に16人が参加し交流しました。参加者が多いため座り炬燵が2ヵ所に分かれての開催となり、石黒理事長の挨拶に続いて乾杯でスタートしました。関西支部長の河部さん、札幌市議選に初当選した中山真一さんらが顔をみせ、互いの近況報告などで座は盛り上がりました。



「どこよりも北海道が好きだ」という北海道フリークの集まりだけに、ワイナリーツアーや北海道開拓が始まってから200年を迎える「開道200年」へ向けての構想などが披露されました。

## 今年度の移住体験ツアーは、歴史の町 小樽に決定！

今年度の移住体験ツアーは、

場所；歴史の町小樽

日時；10月10日（土）に決定いたしました。

晴れ渡った6月22日、石黒理事長、太田理事と昨年の素晴らしいトマト収穫ツアーのプロデューサー、コープさっぽろの小向さんの3人が、小樽の井上一郎 元会員を訪問しました。

ご承知の通り、井上一郎さんは、当会創立以来のチャーターメンバーであり、小樽経済界の最も尊敬すべきリーダーであります。井上さんは、経済人であると同時に、優れた文化人です。ご承知かと思いますが、小樽の生んだ文学者伊藤整の名を冠した文学賞を20年に亘って支えてこられました。小樽を愛し、「小樽ふれあい観光大使」も勤めておられます。



今年、小樽ツアーを計画するに当たり、井上さんに「①お知恵を貸してください、②小樽の神髄に触れるお話をお聞かせください」という二つのお願いに参りました。いずれも二つ返事でOKをいただきました。嬉しい事です。

当日決めた大筋は以下の通りです。

1. 日程は、10月10日（土） 紅葉に包まれ、秋の味覚の最盛期を選びました。
2. 昼ごろ小樽に集合して、歴史の町小樽の知られざる部分に触れ、小樽について他では聞くことのできない奥深いお話を伺います。
3. 夕闇迫る頃、小樽港内遊覧屋形船を借り切って、小樽の美酒にしたつづみを打ちながら、海から暮れゆく小樽の街の夕景を眺めます。
4. 小樽の海の幸を満喫して、帰途につきます。



細かい日程と料金は後程お知らせしますが、合理的な価格で、他にはない最高の内容を計画していますので、ぜひご参加くださるようご準備をお願いいたします。

## 僕の海外旅行体験記（その2） 鳴海 望

鳴海さんの海外旅行体験記の後半です。

・オーストラリアには、ホント、キャンプ場があちこちにあります。

日本では特に北海道では、国道 150km 程度に 1 つ程度の割合で「道の駅」がありますが殆どは休憩所で、原則キャンプやトレーラーハウスでの滞在は禁止となっています。

ところが、ハイウェイ 100km 程度に 1 つ程度の割合である「オーストラリア版道の駅」ではキャンプ場&トレーラーハウス場が併設されていて、数日滞在しているキャンプやトレーラーハウスを良く見かけます。

また「オーストラリア版道の駅」だけでなく、リゾート地のサーファーズパラダイス・ヌーサヘッズ・クーラム・レインボウビーチ、世界遺産のフレーザー島・ウィットサンデー島でもキャンプ場や巨大なトレーラーハウス場を見かけます。しかも BBQ サイト付きで…。ホント オーストラリアはキャンプ&BBQ 好きだよなあ～！（アメリカ・カナダ以上かも…）

・オーストラリアの物価は思った以上に高いのです。ガソリン代は日本より多少安いですが、ガソリンスタンドでミネラルウォーターを買うと 2L や 1.5L で 4.8～5\$はします。日本で買うと 100 円前後のアイスキャンディーが 3\$前後。マックや KFC もランチセットで 10\$弱。余り美味しそうでもないレストランでフィッシュ&チップスが 13～15\$程度、バーガー・ピザ・スパゲティも美味しくないがその位します。

1990 年代オーストラリア出張で来たときは、日本よりも物価は比較的安いと感じたのですが…。

20 年以上に渡る日本のデフレと昨今の円安、ということをつくづく感じました。

・ハンバーガーは未だ食べるが、僕にとっては“すべり止め”のはずのマルガリータピザを 2 度食べたがとても酷い！ 2 度だけの経験だけどトマトソースが全くなっていない。バジルも香り・味とも無い、残念！ パスタは言わずもがな…

・オーストラリアではパイ屋を良く見かけます。大手パイチェーン店もあれば、どこの街でも良く見かける朝早くから営業しているベーカリーショップのメイン商品もパイ。

グレービーソースのビーフをパイ生地で包んだもの、羊や豚のミンチ肉をロールしてパイ生地で包んだものが一般的なのですが、残念ながら僕には余り美味しいとは思えませんでした。

量も多いし 1 個半食べると僕は概ね食べ残しました。

「ソーセージ・パイ」というのもありましたが、ドイツのあの美味しいソーセージを期待して食べると、徹底的に地獄に落とされました。あああぁ～～～～！

・ラテンヨーロッパでは野菜が美味しく、いつの間にか大量の野菜を摂取していてオリーブオイルもありお通じもすこぶる好調なのですが…

オーストラリアでは米国中西部同様、以外と美味しい野菜に出会えることが少なかった。こんなに畑が豊富なのに…

もちろん食事だけで 5000 円以上を取る高級店はイイのだが、中級店～普及店では残念ながら中々イイのがありませんでした。

・ビーチ沿いのオープンテラスのバー&レストラン、結構良く見かけ雰囲気はイイのですが、匂いをチェックするとフィッシュ&チップスの安っ

ばい油の匂いが籠っていたり、食事をしている人々の皿をチェックしてみると、パスタは茹で過ぎ、ピザはトマトソース&バジルが酷い、サラダは素材も良くなさそうな上ドレッシングも諄そう、といった感じでした。

・僕が今回の旅で美味しいと思った店は、ハミルトン島ヨットクラブレストラン、ヌーサヘッズ・シェラトンホテル・レストラン、ニューキャッスル・ワーフロード湾を望むシーフードレストラン「スクラッチレイズ」、ハンターバレー・トップヴィンヤード「Bimbadgen」に併設されたレストラン、シドニー市 pyrmont 地区のシーフードレストラン「Flying fish」くらいでした。トップレストランとその他大勢の差があり過ぎ！

日本の居酒屋・食堂・そば屋・ピザ&スパゲッティ屋・スペインバルのような、そこそこの値段でまあまあの満足感を得られる店がオーストラリアにももっとあるとイイのにな？とつくづく思いました。



【シドニー市 pyrmont 地区シーフードレストラン「Flying fish」のバーコーナー】

・オーストラリアのホテルもレストラン同様。トップクラスはごく少数イイのがあるが凄く高い（1泊200\$以上）。30~40\$となるとドミトリーしかない。

トップホテルとその他大勢の差があり過ぎ！  
ど田舎の安モーテルでも100\$し、リーズナブ

ルなホテルで概ね120~160\$程度、もちろん概ね満足感を感じない。エーゲ海のように20~50€程度で満足感の得られる宿があれば、オーストラリアももっといいのに！

でもあれだけキャンプ場やトレーラーハウス場があれば難しいのかな？

・アメリカではリカーショップと呼ばれる酒屋、オーストラリアではボトルショップと呼ばれています。文字通り、ビールも缶ビールは殆ど陳列されていなくて殆どがボトル。

日本では1970年代までは酒の免許制度が厳しく酒屋でなければビールもワインも買えなかったのですが、今はスーパーでもコンビニでも買えます。エーゲ海も同様。アメリカではガソリンスタンドでも。

でも、オーストラリアは今でも免許制度が厳しく、スーパー・コンビニ・ガソリンスタンドでは全く買えません（そもそも売ってません）。

そうすると、大きな街でもボトルショップが閉まるとホテルでのんびりとビール・ワインが飲めません。しかも免許制度に守られ競争も厳しくなから、田舎町はもちろん大都市でも下手をすれば17時くらいに閉まってしまう（公務員か？）

北米やヨーロッパでは、アルコールを扱っているレストランやバーで「to go（持ち帰り）」ワインやビールを買えるのだが、QL州・NSW州ともだめだった。

僕は初めての街に着きホテルにチェックインすると、まず最初にするのはボトルショップをチェックすることでした。

レストランやバーでも、免許のないお店ではビールもワインも飲めない。

・ブリスベン郊外、ギネスブックにも登録されている世界最古で最大の「ローンパイン・コアラ・サンクチャリー」

小学生の頃、テレビで兼高かおるがコアラを抱っこしているシーンを視て衝撃を受けました。



僕も生きていうちに一度はしてみたいなと！

コアラを抱いていると、今回オーストラリア・クイーンズランドを旅している理由はコレしかない！とさえ感じてしまいます。

スタッフからコアラの抱き方を教えられるとすぐにコアラを渡される。コアラを抱く。手に抱える。コアラもそっと抱きついてくる。

ユーカリのみを食しているせいか獣臭くない。静かでおとなしい。体をバタつかせたり、泣き声を上げたりもしない。静かに佇んでいて表情が無邪気で愛くるしい。夜月のように無口におとなしくしている。



【ブリスベン郊外ギネスブックにも登録されている世界最古で最大の「ローンパイン・コアラ・サンクチャリー」にて】

重さはこんなモンかなと感じた。毛はさほど長くなく、抱いてサラってした感じ。毛もアブラも臭みも手に着かない。

撮影が終わり、スタッフにコアラを受け渡す。その間1分程度。あっという間の時間。

コアラと抱き合っていたが夢のようで現実感がなかった。でも抱き合っていたコアラをまじまじ見ると改めて無邪気で愛くるしい。

コアラは、パンダよりも何よりも、世界一カワイイ！とつくづく感じました！

・「ローンパイン・コアラ・サンクチャリー」にもスーベニールショップがあり、コアラのぬいぐるみが売られています、もちろん made in

australia。

ところが、街や空港のスーベニールショップで売っているのは殆どが中国製。足にオーストラリア国旗が縫い付けていて、冠っている皮のハットには australia の文字。made in australia に比べかなり安く見た目も観光客受けするのだろうな、ということが僕にも判る。

でもよくよく比較して視てみると、造りの緻密さとかコアラの愛くるしい表情のリアルさとか、とにかく made in australia の方が圧倒的に優れていて、オーストラリア人のコアラに対する愛情の深さを感じます。もし、コアラのぬいぐるみを買うのなら、是非 made in australia をお奨めします！

・ハンターバレー、ワインカントリー。オーストラリア観光局資料によると…

「オーストラリアで最も長い歴史を誇る最大のワイン産地です。高級料理を楽しむことができ、素晴らしいクッキング・スクール、ギャラリー、ヘルス・スパ施設、ゴルフ・コースがあることでも有名です。生産者が直接販売する、地元のチーズ、手作りチョコレート、豚肉加工品、乳製品、サワードウ・パン、オリーブオイルを味わうことができます。エキスパートによるワイン・テイस्टィングのマスター・クラスに参加したり、150ヶ所を超えるワインセラーから選んで、さまざまなワインをテイस्टィングしたりできます。たつぷりと美食を堪能したあとは、アウトドアでゴルフ、熱気球やヘリコプター飛行を楽しんでみてはいかがですか。アンティークやたくさんあるギャラリーで地元のアート作品を購入するのもおすすめです。ハンターバレーでブドウの木栽培が始まったのは1820年代で、ここはオーストラリアで最古のワイン産地です。ハンターバレーのセミヨンはこの産地の代表的なワインとして広く認められています。ハンターではシラーズ、シャルドネ、カベルネ・ソービニオンなど多種類のブドウからもワインを生産してい

ます。 オーストラリアで最古のワイナリーの1つで、国際的にも有名なウィンダム・エステート(Wyndham Estate)を訪れてみましょう。ここでは毎年オペラ・イン・ザ・ヴィニヤーズ(Opera in the Vineyards)が開催されます。」

ハンターバレーはシドニーからクルマで約2時間、ニューキャッスルから1時間弱で来れますのでお奨めです。もちろん僕もウィンダム・エステート(Wyndham Estate)にも行きました。

まあ、カリフォルニアのナパバレーやテメキュラには及ばないけど(昨年5月行ってその凄さに僕は仰天しました)、オーストラリアなりにワイン観光に頑張っているなあ、と感じました。

ハンターバレーには、mercureのような大手ホ

テルチェーンのホテルや、ヴィンヤードに併設されたホテルや、こじんまりとしたでもオシャレなブティックホテル、もちろんキャンプ場も結構ありますので、数泊してワイン三昧もイイかもしれません。

欧米のワインバレーの場合殆どがぶどう畑で埋め尽くされるのですが、オーストラリア・ハンターバレーは路を挟んで半分がぶどう畑だが、半分は牧場で牛達がウロウロしている。

また早朝ぶどう畑を歩いていると、畑の中でカンガルーの子どもがキョトンとした表情で佇んでいる。

いや～、オーストラリアにしかない風景だね！  
(おわり)

**「北海道応援マガジン JP01」に  
「札幌にいちばん似合う自転車」を掲載！**

先に紹介しています「北海道応援マガジン JP01」の2015年春号(vol.7)の61ページに、『「ポロクル」で札幌散歩。』の特集の一つとして、当会理事の太田明子さんの記事「札幌にいちばん似合う自転車」が掲載されました。

今号のかわらばんに該当ページを同封しますので、是非ご覧ください。

なお、「北海道応援マガジン JP01」は、道内外の道の駅や空港などで無料配布されています。

また、下記 URL より電子ブックでも見れますので、是非チェックしてみてください。

[http://www.fripper.jp/~fripper/new\\_con/maga\\_pdf/index.cfm](http://www.fripper.jp/~fripper/new_con/maga_pdf/index.cfm)

**「北海道開拓使の会」  
関西支部立ち上げ！**



「北海道開拓使の会」の鳴海さんが来阪され、関西在住のメンバーと滞在先のリッツカールトンホテルで、一席設けて頂きました。ついでに、社員総会でご承認頂いた関西支部立ち上げについてもお話しさせて頂き、これから活動をしていくことと致しました。微力を尽くして行きますのでよろしくお願い致します！(河部 誠)