

中国新聞 レディースクラブSTORY

会 報 誌 2
2025 Vol.

2025年6月12日(木)発行

目 次

- 土井善晴さん特別講演会プログラム
- 会員様限定特別ご優待のお知らせ
- 中野信子さん特別講演会開催レポート
- STORYコラム
- パートナー企業情報

中国新聞レディースクラブSTORY 事務局

TEL:082-236-2244(平日9:30~17:30)

FAX:082-294-0804

メール:story@c-kikaku.co.jp

公式ホームページ:<https://www.chugokunp-story.net/>



日時／7月3日(木) 開場／12:30(予定)
開演／13:30(予定)

会場／広島文化学園HBGホール

広島市中区加古町3-3 TEL 082-243-8488

12:30 | 開場 (予定)

13:30 | オープニングステージ 箏奏者 木原朋子さん

14:00 | 土井善晴さん講演会
「暮らしをととのえる
料理のやり方・考え方」

お楽しみ抽選会

15:30 | 終演 (予定)

※時間は前後することがありますので、あらかじめご了承ください。

入場時のお願い

- ・会場は一部を除き、**全席自由席**となります。
- ・同封の入場券を持参のうえご来場ください。
- 入場券を忘れた方、または紛失した方は、入場口横に設置する「入場券再発行ブース」に入場前にお立ち寄りください(11:00～)
- ・車いすでお越しになる方は事前に事務局までご連絡ください。
- ・講演会および関連イベントは、写真を中国新聞の紙面やウェブサイトに掲載することがあります。あらかじめご了承ください。



料理研究家 土井善晴 さん

料理研究家。スイス、フランスでフランス料理、大阪味吉で日本料理を修行。土井勝料理学校教授として勤務後「おいしいもの研究所」を設立し独立。人が生きていく上で最も大切な「食事学」「料理」を広く指導。和食の観念から「一汁一菜」を提唱している。

「日常の食事は、ご飯と具だくさんの味噌汁で充分」と提案し多忙な現代人であっても気軽に日本の食文化の豊かさや楽しさに触れられるきっかけを作ったことや、国外での交流活動などを通じて食文化の振興・発信に多大な貢献をしたとして、2022年度文化庁長官表彰を受賞した。

オープニングステージ

箏奏者 木原朋子さん



エリザベト音楽大学大学院修了。賢順記念全国箏曲コンクール銀賞受賞。NHK番組出演のほか、海外公演100回超。CD『輪音～WAON～』は全米200局で放送され高評価。G7広島サミット、出雲大社などで演奏。2022年、和とラテンを融合したユニット「Walatino」結成。比治山女子中高、エリザベト音楽大学講師。「TomoKoto Music School」主宰。国内外で演奏・指導を行う。

チケット プレゼント

広島東洋カープ VS 阪神タイガース 内野SS席に抽選でペア2組4名様をご招待!!

日時／7月9日(水)、10日(木)

いずれも18:00試合開始 ※1日1組ずつ計2組

場所／MAZDA Zoom-Zoom スタジアム 広島(広島市南区南蟹屋2丁目3-1)

申し込み方法／希望日、名前、会員番号を記入し、中国新聞企画サービス「STORYカープ」係まで、はがき(〒730-0854広島市中区土橋町7-1)ファクス(082-294-0804)、メール(story@c-kikaku.co.jp)のいずれかで。応募多数の場合は抽選となります。

応募締切／6月20日(金) 必着

当選はチケットの発送をもってかえさせていただきます。
※中止となった場合の振り替えはできません。

問い合わせ／STORY事務局 TEL082-236-2244(平日9:30～17:30)



講演会前
ランチ会

リーガロイヤルホテル広島 6階 (広島市中区基町6-78)

各会場とも先着23人限定／7,000円(税込) ※お食事代、バス代、指定席代を含みます。

※お食事はこの日限りの特別コースをご用意しています。 ※講演会会場までバスにてお送りします。

●「鉄板焼なにわ」

11:00～(受付開始10:45)

MENU

- ・3種のきのこ海の幸の
香草バター焼きサラダ
- ・国産牛ロース肉 80g
- ・彩り焼野菜3種
- ・長野県産
幻の米 こしひかり
- ・汁物、香物
- ・デザート
- ・コーヒー



●「チャイニーズダイニング リュウ」

11:30～(受付開始11:15)

MENU

- ・4種前菜盛り合わせ
- ・フカヒレ入り中華風枝豆のポタージュ
- ・紋甲イカの大葉入りあっさり炒め
- ・牛ロースのトーチ炒め
- ・海老とトマトのチリソース
- ・あっさり葱そば
- ・本日のデザート3種盛り合わせ
- ・コーヒー



講演会
終了後
ディナー
ビュッフェ

広島アンデルセン (広島市中区本通7-1) 18:00～20:30

先着30人限定／フリードリンク付きのビュッフェプランです

●全てのドリンクフリー 8,000円(税込)

(キリンタップマルシェ、ワインなど約50種類)

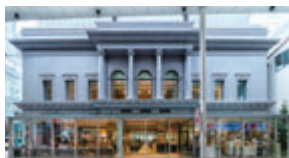
●ソフトドリンクフリー 7,000円(税込)

(ノンアルコールのカクテルやビールなど約20種類)

※お食事代、指定席代を含みます。

※送迎はありません。講演会終了後、直接お食事会場(広島アンデルセン)へお越しください。
※お食事終了後は、各自で解散となります。

7月のスペシャルメニューは原木切り出し生ハム。シェフが切りたてをご提供いたします。夏に向けて、スパイスをきかせたお料理をはじめ、クラブハウスサンド、ハンバーグなど広島アンデルセン自慢のコールドデリ、ホットデリを25種類以上、オーダー料理を10種類以上、ご用意しております。



写真はイメージ

申し込み方法

メールまたはファクスで。郵便番号、住所、名前、電話番号、会員番号、申し込みされる会場名と開始時間をご記入の上、中国新聞企画サービス「STORY限定 食事会」係まで。申し込みいただいた方から順に、振り込み先の案内をお送りします。振り込みが確認でき次第、食事会と講演会指定席番号の案内をお送りします。

※他の会員様と隣り合わせを希望される場合は、事前にご連絡ください。

※各会場とも定員になり次第締め切ります。

問い合わせ／STORY事務局 TEL082-236-2244(平日9:30～17:30)

《メールの場合》

story@c-kikaku.co.jp

《ファクスの場合》

082-294-0804

●指定席



会員様限定
特別優待

リーガロイヤルホテル広島 会員証提示でご飲食代より
10%OFF(ホテル内レストラン全7店舗)

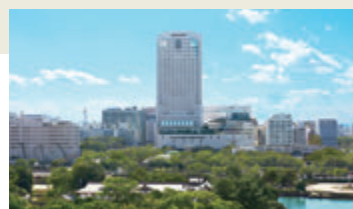
優待期間／2026年3月31日(火)まで

※当日限定のランチコースには適用されません。 ※他の優待との併用はできません。

※一部対象外メニューがございます。

問い合わせ／STORY事務局 TEL082-236-2244(平日9:30～17:30)

RIHGA
ROYAL
HOTEL
HIROSHIMA



美術の見方

平山郁夫の地で再興院展



テープカットには、平山さんの弟子で文化勲章受章者の田淵俊夫さん(右から4人目)も駆け付けた

昨年まで広島市内の百貨店で開催されていた日本美術院の展覧会、再興院展広島展が今回(第109回)、当館・平山郁夫美術館で開催され、幕が下りて2カ月がたった。令和7年3月1日から4月7日までの期間中には遠方からお越しの方や繰り返し来館される方などが多く見受けられ、日本画に対する関心の深さを感じた。

日本美術院は明治31(1898)年、岡倉天心の指導理念のもとに開院されたのち、天心の一周忌にあたる大正3(1914)年に横山大観等によって再興されていまに至り、日本美術の伝統を維持しながら日本画壇に新たな息吹を与え続けている。そんな日本美術院による国内最大級の日本画公募展である再興院展が全国を巡回するうちのひとつとなった広島展では、同人作家の作品と各賞受賞作品に加え、入選作品より広島県に縁のある作家の作品を選んで展覧した。

さて、広島県に縁のある作家の多くは広島と尾道のそれぞれの市立大学の芸術系学部で日本画を学んだ経歴を持っている。公募の部の最高賞である日本美術院賞に輝いた《井の頭(11)

一樹下生生一》の作者、樋田礼子も広島市立大学の卒業生だ。日本美術院の正会員である同人の中にはそれらの大学の教授や名誉教授が含まれていることを合わせて考えれば、広島に於ける日本画の系譜が確かに太くなってきた様子が伺い知れる。

実は、広島市立大学芸術学部と尾道市立大学芸術文化学部の設置には東京藝術大学学長を務めた平山郁夫も力を注いだ。広島の地に日本画を学べる学府を作ることに尽力したのである。また、日本美術院の第4代理事長

も務めた平山郁夫は、「日本文化の伝統を踏まえ、文化財を保護しつつ芸術を奨励して未来に繋げる道を示す」という岡倉天心の指導理念を胸に、後進の画家たちにより良い形で日本画壇を受け渡すことを目指した。これらを鑑みれば、平山郁夫の生き方や理念を広く紹介する美術館として、日本美術院の活動の一端を支えられたことは大変意義深い。また、来年3月14日からの再興第110回院展広島展開催が既に決まっており、平山郁夫が願った後進の育成のひとつの成果を当館で継続的に紹介できることはうれしい限りである。

日本画という言葉は西洋画に対する形で明治の頃に生まれたとされる。そして生まれるとほぼ同時に朦朧体などの革新が起きた。いまの画壇でも革新を目指す作家が常に現れ続けている。作家ひとりひとりが自らの作風に試行錯誤しながら作品を生み出し続けている。この度の展覧会は、画壇の最先端が作家のひと筆ひと筆によって動かされていることを知れる最良の機会になった。来春にはこの機会をさらに多くの方に提供できればと願ってやまない。

平山郁夫美術館 学芸員

吉田 守さん



日本画の巨匠の大作が並んだ第109回再興院展(平山郁夫美術館)



愛されたタカノ橋サロンシネマ

1955年、タカノ橋には、まるで現在のシネコンのように映画館が軒を連ねていて、「東映」「大映」「日活」「洋画」と4館もあったのです。

戦後10年が経ち、市が、町が、市民の娯楽施設の映画館を誘致して、にぎわいと活気をもたらそうとしたのです。

ところが、大映、日活が倒産し、その大映が退いた後の映画館でお客様を呼ぼうとしたのが、誰であろう、私の父親だったのです。シャツ1枚で映写の仕事をしている父親の写真があり、その頃の父の意気込みが確かに伝わってきます。

以前も書きましたが、1972年にタカノ橋大映から、日本中どこにもないサロン風映画館をつくるぞと、サロンシネマは

誕生します。父親は体格がいいので、その大きい体に合わせた前後左右ゆったりシート、両肘かけで、シートの前にはコーヒーなどを置けるテーブルまで装備されていました。

笑い話でいつも出すのですが、劇場の左後方の天井には、ミラーボールがあり、休憩中やノリのいい映画の時は回していたのです。拍手喝采が起こりました。本当にこれには誰もが受けましたね。

しかし、1980年に惜しまれてサロンシネマは閉館することになるのですが、根強いファンがサロンシネマにはいらっしやり、続けて欲しいというコールがたくさんありました。広島大学が千田町（広島市中区）にまだあった頃で、大学生、高校生、一般の人が男女問わず手伝いに

来てくれたのです。落城しかけたサロンシネマは、そうして甦っていくのです。第1回目に書きましたように、私は丁度この頃、父親に呼び戻されたのです。フィルム・マラソンをやり、これが当たります。さらに勢いをつけたサロンシネマは、死に物狂いで全面リニューアルをしたのが1983年で、オードリー・ヘップバーン特集が大受けでした。



序破急社長
蔵本 順子さん

PROFILE

1950年、広島市生まれ。89年、シネツインの代表取締役社長に就任後、シネツイン本通り、サロンシネマ2、シネツイン新天地を2004年までにオープン。09年に株式会社序破急を設立後、現在は八丁座・式、サロンシネマ1・2という、それぞれの個性を持つ「4姉妹館」の経営にあたっている。16年に藍綬褒章受章。



書店員のおすすめの1冊

出雲に痩せる漢方茶の病院があるという。個人個人の症状に応じて調合され、それを自宅で煎じて飲む。1年で10キロ減はよくある話で、30キロ痩せて、あま



「漢方医が教えてくれた ズルしてもやせる 秘密の食べ方」

下手公一

りの激やせぶりに誰かわからなかった、なんて話もあるくらいだ。

その話を友人から聞いた私は、期待を込めて病院の予約アプリを開いた。「満席」。予約は1年先まで全て埋まり、聞けば、昔は2年、3年待ちも当たり前だったのだという。こまめにチェックすれば空きがでることがある、そう聞いた私は、来る日も来る日もアプリを眺め続けた。

そんなある日、私の目に飛び込んできた「受付」の文字。急いで予約ボタンを押し、アプリを初めて開いてから3週間という早さで、私は出雲への切符を手に入れた。本当に痩せるのだろうか…。半信半疑で受診した病院で、「身長マイナス105、頑張ればマイナス110くらいまでいける、それを目標にしよう」。先生はニコニコしながらそう言った。私は耳を疑った。私の身長は164cm、つまり54キロが目標となる。女性ならわかると思うが、それはもう夢のまた夢

なのだ。しかし、先生の言葉に「いけるかもしれない…。不思議とそう思えた。

そんな先生が書いた『ズルしてもやせる秘密の食べ方』という我慢しなくてもいい糖質制限の本がある。何でもダメのような無理なダイエットは続かないが、これは×、これは○のように続けやすい内容になっていて、漢方茶を飲む人も同様の食事制限をしている。

「継続は力なり」。お茶を飲み始めて3週間。多少の変動はあるものの、近年増えることはあっても減ることはなかった体重計が、すでにマイナス4キロを指している。お茶への信頼度は日に日に増している。今では飲まないと不安になるほどだ。もう信者と言っても過言ではない。このまま順調にいき、1年後には夢のような体を手に入れた私が、誰かに向かってこう言っているだろう。「出雲に痩せる漢方茶の病院があつてね…」

ジュンク堂書店広島駅前店店長

三浦 明子さん

パートナー企業情報



アンデルセンキッチンビュッフェ
パンと楽しむオードブルや石窯で仕上げるお料理、季節のデザートまで。
月替わりでシェフのスペシャルティもご用意しています。

ANDERSEN
HIROSHIMA

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話(082)247-2403(代)
<https://www.andersen.co.jp/hiroshima/>



買取大吉
KAITORI DAIKICHI

広島中広店

広島市西区中広町1-3-18 専用駐車場有
10:00~18:00 年中無休(臨時休業除く)
電話番号 082-533-7766

送秋堂



おそうじマイスターが
皆様の「きれいにしたい」を
お手伝い致します。



株式会社 サニクリーン中国

本社/〒730-0043 広島市中区富士見町 9-5

0120-86-3290 サニクリーン中国 検索



GA PARTNERS

ソシオ宇品御幸 ソシオ三篠北町
ソシオコート大手町 ソシオ戸坂
ソシオ西風新都COMFILL EDITION

ソシオマンションシリーズの
物件情報はこちらから

宅地建物取引業/広島県知事(3)第9838号
〒730-0013 広島市中区八丁堀15番10号
Phone:082-212-1111

GAパートナーズ



ROYAL ASSCHER
Since 1854
ロイヤル・アッシャー・ブティック by SHIMOMURA

木で建てれば、街は森になる
住宅・土地活用・医院建築は、三井ホーム



憧れを、かたちに。 TEL 082-241-2431

MITSUI HOME 三井ホーム株式会社 中国支社
広島市中区中町5-125号 広島ビル 三井ホームビル

「サカ緑井病院」と
「緑井整形外科」が統合し、
より専門的な医療体制へ。



サカ緑井病院

お問い合わせ ☎082-879-0099 代
《お電話の受付時間》8:15~12:00・14:30~18:00
〒731-0103 広島市安佐南区緑井6丁目28-1 / <https://sakamidori-ortho.jp>

RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

Premium バイクドチーズケーキ
アフィネ

〈1日限定10台・7日前までの予約制〉
(15cm) ¥4,500 / (18cm) ¥6,000



1F DINING LUORE
ダイニング ロアール

TEL.(082)228-5395 (レストラン直通)
広島市中区基町6-78 www.rihga.co.jp/hiroshima