



大阪プロバスクラブ

会報 第399号

2024年12月18日発行

Monthly Bulletin of
The Probus Club of Osaka

- 例会会場：ホテルモントレ大阪 06-6458-7111
- 例会日：2022年7月より毎月第2水曜日 12時～14時
- 創立2001（平成13）年7月9日創立記念式7月16日
- スポンサークラブ：箕面千里中央ロータリークラブ
- 友好クラブ：箕面ロータリークラブ
- 会長：山下恵司 ○幹事：川端崇且 Tel：090-2702-7212
- 事務局：（幹事宅）〒562-0044 箕面市半町2-5-23
- 会報担当：西宮富夫 pxi06603@nifty.com
- 大阪プロバスクラブ会報：<http://osakaprob.exblog.jp/>
- 全日本プロバス協議会：<https://www.all-japan-probus.com/>
（R6年8月の第11回総会で決定された新体制）
会長 馬場康博、幹事長 中田雅昭、会計 佐々木浩一
- 日本のプロバスクラブ・関西 Blog 版：
<http://probuscent.exblog.jp/>

R6年11月上旬～R6年12月上旬までの更新分（順不同）

クラブ	会報	記事一部
旭川	会報 232号	移動例会 10月8日旭川市大雪クリスタルホール（ロビーで例会、新会員の入会式、博物館見学）（博物館は2008年11月アイヌ文化紹介展示中心に）、他
東京多摩	プロバスニュース 第114号	会長挨拶小林会長、講和：多摩市国際交流センター事務局長竹内佳代子氏、（クラブからの）誕生祝の贈り物、「多摩市の公園」登坂征一郎、他
神戸北	6年12月例会案内	11月会員卓話「例会案内の童話、唱歌「里の秋」「故郷」についてのエピソード、他」監崎章会員、他
姫路南（二水会）	会報 125号	9月例会報告「ピースポート日本一周クルーズ体験記」中野剛、「蘇った日本製鉄（後編）」田中昭夫、「鉄道技術は日本の独壇場」長谷川一彦、他 10月例会報告「町別グランドゴルフ大会に参加」前田外美子、「歌舞伎」川本祥子、他
大阪	会報 第398号	10月9日移動例会「淀屋橋 odona アトリエハナダ」、近況報告「北アルプス山行（さんこう）記」笠松幸一会員、他
北九州	つながり 第221号	10月卓話「私たちは今、どんな時代に生きているか」元朝日新聞地方版編集長船木邦彦氏、同好会ニュース、他

今回 第400回 Xmas 例会 2024年12月18日（水）
会場：ホテルモントレ大阪 16：30～19：30

●大阪プロバスの歌（作詞：渡辺孟 補詩：田村徳郎）

- ① プロバスクラブへ集まろう 気の合う仲間とお昼時
元気に歌おう会の歌 第二の人生また楽し
- ② プロバスクラブに集まって 優しく気軽に話そうよ
見せたい自慢の得意技 遊びのプランもまた楽し
- ③ プロバスクラブに集まれば 高まる奉仕の心意気
世界に広がる和の願い 明日も愉快地生き抜こう

●『たきび』（作曲：巽聖歌、作曲：渡辺茂）

かきねの かきねの まがりかど
たきびだ たきびだ おちばたき
あたろうか あたろうよ
きたかぜ ぴいふう ふいている

前回 第399回 通常例会 2024年11月13日（水）
会場 ホテルモントレ大阪 12：00～14：00

◎通常例会

- 司会進行：伊丹谷五郎会員
- ソング：吉川栄子会員 ●『里の秋』

●食事タイム

- 乾杯：山下恵司会長

ワイン名：コルバンテサレント カステッロモナチ



ワインラベル



ワイナリー：カステッロ・モナチ位置
(GoogleMapより作成)

生産者：カステッロ・モナチ CASTELLO MONACI

（以下、文・画像ともスカニーイタリアワイン専門店コルバンテサレント2022カステッロ・モナチより引用）

カステッロ・モナチは、プーリア州南部サリチェ・サレンティーノにある美しいカステッロ・モナチ農園に構えるワイナリー。14世紀の城に住んでいたシトー派の僧侶にちなんで“カステッロ・モナチ”と名付けられました。創業は1975年ですが、この地方で1804年にさかのぼる古いルーツをもっています。

ワイナリー カステッロ・モナチ



生産地：イタリア プーリア

（以下ワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン記事「プーリア～コスパワインの宝庫」より抜粋引用）

イタリア南東部にあるブーツのかかと、プーリア州。（中略）土着品種の有名なのが**プリミティーヴォ**。カリフォルニアのジンファンデルと同じ品種です。ジンファンデルの起源が判明したのは、今世紀に入ってからで、（中略）クロアチアの「ツールイエナック・カステランスキー」と同じブドウであることがわかりました。このブドウがイタリアに渡ったものがプーリア州の地品種「プリミティーヴォ」。すなわちジンファンデル＝プリミティーヴォ＝ツールイエナック・カステランスキーという事実が明らかになったのです。

- 会長挨拶：山下恵治会長より挨拶あり。
- 幹事報告：川端崇且幹事より報告あり。
- 出席報告：出席委員長より参加13名との報告。
- 誕生日：(11月)笠松幸一会員(右)(11月)菊川哲子会員(左)、山下恵司会長(中央)、



- OH-BOX：担当委員長より8名18,000円との報告。
- ★山下恵司会員：いい気候になりましたね。
- ★川端崇且会員：今日11月例会になりました。大阪プロバスケット今年度クリスマス例会です。よろしく。
- ★伊丹谷五郎会員：奥飛騨温泉へ行ってきました。紅葉が大変きれいでした。
- ★笠松幸一会員：今年もあと1ヵ月半。遅かった紅葉もようやく近くの山でも見る事が出来る様に。最後の2024年頑張って生きていこう。
- ★田中浩三会員：秋らしくなりました。健康第一で元気で楽しくお過ごしください。
- ★永田慎一会員：なし
- ★野村尚子会員：移動例会皆様楽しまれた様で、浅山様お世話になり、お疲れ様でした。
- ★浅山紀久子会員：やっと秋らしくなりました。皆様お元気でしたか。来月はクリスマスパーティ。お友達をお誘い下さり参加お待ち致して居ます。

◎近況報告：「①「国際工作機械見本市」へ行ってきた。②11月6日は新歌舞伎座へ行ってきた。」山下恵司会員(会報担当より：山下会員より近況報告として上記2件報告があり、工作機械見本市を中心に、以下の通り①②の記事にした。)

①第32回日本国際工作機械見本市に行ってきた。

★山下会員メモ

11月8日、東京ビッグサイトで工作機械の世界的な見本市があった日本のメーカー、周辺機器メーカー、欧米の機械メーカーの集まりです。来客先は、中国が圧倒的に多かった。毎日4万~5万の客があったそうです。お台場にあり、フジテレビの社屋なんかもあった。

★JIMTOF2024開催概要

(以下、文・画像ともJIMTOF2024記事より抜粋引用)

名称：JIMTOF 2024 (第32回日本国際工作機械見本市)

The 32nd JAPAN INTERNATIONAL MACHINE TOOL FAIR

テーマ：「技術のタスキで未来へつなぐ」

今回のJIMTOF2024は、東京ビッグサイト全館を利用し、**出展規模1,262社** 5,743小間と過去最大規模で開催。

・**来場者総数(速報値)**は11月5日(火)~11月10日(日)までの6日間で**162,670人**。



見本市会場の東京ビッグサイト (JIMTOF2024 サイト記事より)

★見本市の出展内訳 (以下、記者発表資料 No1-1 より引用)

申込者数	JIMTOF2024	
	社数	小間数
(一社) 日本工作機械工業会	97	2,433
日本工作機械輸入協会	47	459
(一社) 日本鍛圧機械工業会	16	79
日本精密機械工業会	30	207
(一社) 日本機械工具工業会	73	425
(一社) 日本工作機器工業会	49	397
日本精密測定機器工業会	28	175
研削砥石工業会	12	56
ダイヤモンド工業協会	10	47
日本光学測定機工業会	13	47
(一社) 日本フルードパワー工業会	16	55
(一社) 日本試験機工業会	4	11
(一社) 日本歯車工業会	4	13
主催・協賛団体小計…①	399	4,404
国内一般小計……………②	353	661
海外小計……………③	223	486
主出展者合計 (①+②+③)	975	5,551
その他	287	192
総合計	1,262	5,743

★日本の工作機械、一体何がすごいのか？

(以下：引用元：DIAMOND SPECIAL 同名記事より抜粋引用)

・民生用でリードする日独、汎用機分野で台頭著しい中国

世界の工作機械の技術レベルでは、宇宙や航空機など高度な精密部品を必要とする分野を持つ米国が頂点に立ち、それをドイツと日本が追走している。加工の難度が低い一般部品の分野では汎用工作機械が多用され、台湾・韓国・中国がシェアを拡大している。

米国は、50年代初期にNC工作機械を初めて開発して超精密加工で高い技術力を維持しているが、それは宇宙・航空分野に限られ、民生用のNC工作機械では日本やドイツに後れを取り、競争力を失っている。

台頭著しいのが中国だ。工作機械の需要増が原動力で、生産額では09年から8年連続で世界一になっている。中国製の工作機械の技術レベルはまだ日独には及ばないが、欧州のメーカーを積極的に買収して技術吸収を急いでいる。

・日本メーカーの技術が生んだ軽薄短小と設計の高度化・複雑化

「日本の工作機械メーカーがなければスマホ革命もなかった」とさえ言われる。例えば、07年6月に発売されたアップルのiPhoneは、初代機からボディーの四隅の滑らかな曲線デザインが、圧倒的な支持を得た一因でもあったが、その削り出しは日本メーカーの工作機械が担っている。

電子・電気製品で始まった「軽薄短小」の波は、構成部品の軽薄短小を必要とし、精度が高く、加工品質の良い部品を作る工作機械が求められるようになった。この波は現在も変わらず、ますます高精度化と加工品質の高度化が求められている。

工作機械は、あらゆる製品分野と関わりを持つが、近年、大きな需要があるのがスマートフォン部品関連を中心とした電子デバイス・半導体分野と、電気自動車（EV）などの技術開発が進む自動車分野だ。

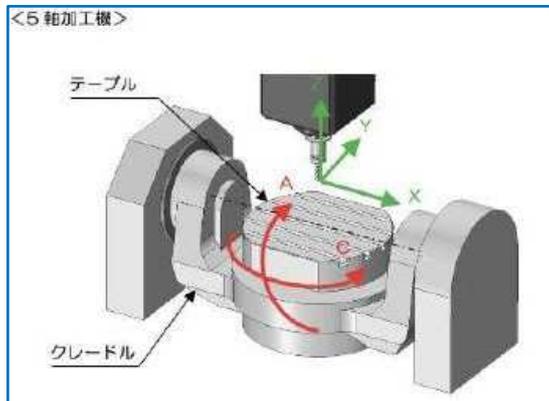
自動車分野では、樹脂部材の活用が進んでいるが、それに併せて加工の自由度が上がり、工作機械を多用するケースが増えている。例えば、LEDライトを装着した前照灯の基台やカバーは、単なる丸形ではなく非常にメカニカルなデザインのものが増えている。それも精密な金型を削り出せる高精度の工作機械があつての話である。

★5軸マシニングセンタ（5軸工作機）

（会報担当より：山下会員からいただいた資料に「ニデックグループ会社の5軸マシニングセンタ（machining center）」が載っていたので5軸加工機について調べた。）（以下、Meivy記事「5軸加工の上手な活用方法とは？」より抜粋引用）

5軸加工とは、5軸加工に対応したマシニングセンタによる切削加工を意味します。このようなマシニングセンタは、通称「5軸加工機」とか「5軸マシニングセンタ」とも呼ばれます。

・5軸マシニングセンタ（5軸加工機）について
通常のマシニングセンタはX、Y、Zの3軸にしか動きませんので、「3軸加工機」とも呼ばれます。それに対し5軸加工は、3軸加工機だと手間取る段取り替えを省略して工程短縮ができたり、3軸加工機にはできない加工ができた、といったメリットがあります。



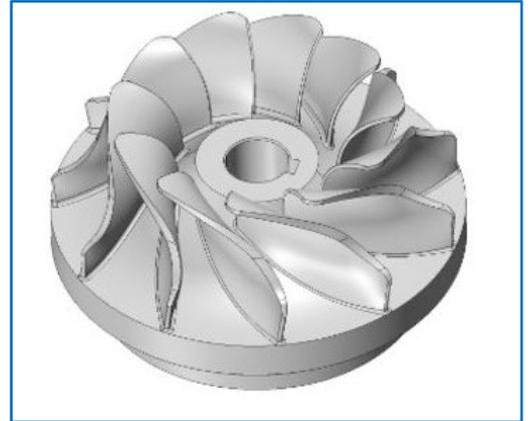
X軸左右
Y軸前後
Z軸上下
A軸：縦回転
C軸：横回転

・同時5軸加工の1番のメリットは、「インペラ」（※遠心力ポンプや発電機などの羽根車）に代表されるような、アンダーカットだらけの複雑形状を削り出せることでしょう。次図のような部品が典型例ですね。

★インペラ（5軸加工の部品例）

固定5軸加工では、ある傾斜でテーブルを止めて加工し、また次の傾斜でテーブルを止めて加工……といちいちテーブルの傾斜を固定する必要があります。インペラのような複雑な形状も、何度も傾斜を変えながら加工できなくはないのですが、とんでもない労力が必要になるのは想像がつくのではないのでしょうか。それに対して、同時5軸加工ではテーブルを主軸の動きに同期させながら、連続的に傾斜させて加工ができます。エンドミルが入る隙間さえあれば、ワークをうまく避けながらテーブルを止めることなく一続きの加工ができるのです。

インペラ
（5軸加工の部品例）



②11月6日新歌舞伎座の「歌手生活60年五木ひろし特別公演」へ行ってきた。

★山下会員メモ

11月6日に新歌舞伎座に家内と2人で行ってきた。五木さんは何とうまいなと感じました。坂本さんも正に同じで、かなりの迫力でした。口パクでないかと思う程、すごい音が出ていた。3時間位はすぐに経過しました。

（画像引用元：新歌舞伎座開場65周年記念歌手生活60年五木ひろし特別公演坂本冬美特別出演より）



★『五木ひろし特別公演 坂本冬美特別出演』

（以下、五木ひろし歌手生活60年を前に坂本冬美と対談公式インタビューより引用）

10月31日（木）より、大阪・新歌舞伎座にて新歌舞伎座開場65周年記念 歌手生活60年『五木ひろし特別公演 坂本冬美特別出演』が幕を開ける。（中略）演目は第一部が三木のり平生誕百年と銘打ち、「花のお江戸の快男児 喧嘩安兵衛」を上演。第二部は五木と坂本冬美を中心に

した「スペシャルショー」を上演する。特別公演に向けて五木と坂本が揃って来阪し、公演をアピールした。五木が本作を初めて上演したのは約 35 年前。今回で 5 度目となる。「約 20 年ぶりの上演なのですが、立ち回りもある大変動きの激しいお芝居です。

以上

◎近況報告「10 月、箱根”ひらまつホテル&リゾート 仙石原”へ行ってきた」田中浩三会員

★田中会員メモ：

- ・「オーベルジュ (auberge) について、ご報告します。日本語では旅籠、郷土料理を提供するレストラン付きホテルの事。シェフが新鮮なうちに仕入れたいがために郊外でレストランをオープン、遠路から来る客に宿も提供したのが始まりです。(中略)
- ・日本では、六本木にあったオーシザブルの勝又シェフが芦ノ湖畔でオーミラドーが 1986 年にオープンされました。私個人は芦ノ湖のオーベルジュは行った事ありませんが、六本木のオーシザブルは何回か食事に行きました。素敵で美味しいフレンチでしたね、
- ・欧州のオーベルジュは個人的にはパリ郊外、リヨン郊外、プロバンスのなか、ニースの山のなか、スペインサンセバスチャンの郊外などで体験しました。
- ・日本ではレストランで有名な”ひらまつ”がパリのレストランで星を獲得して奈良の桜井でオープン 2015 年です。私は京都の十牛庵、室町にあるひらまつのホテル、伊勢志摩のホテル、今年 10 月に行った箱根仙石原です。私は伊勢志摩のひらまつのオーベルジュが良かったですね。」

★10 月に行った”ひらまつホテル&リゾート 仙石原”

(画像引用元：THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原)



- ・本館：本館客室は全 11 室。
- ・レジデンス：レジデンスは全 9 室。客室は 33~98 平米と、一人旅にも最適なコンパクトな客室からご家族で滞在できるスイートルームまでタイプも様々です。

(以下写真 2 枚：田中会員提供写真)



★オーベルジュの歴史 (Wikipedia より引用)

オーベルジュとは直訳すると”旅籠”で、”郷土料理を提供するレストラン付きのホテル”を意味するフランス語である。

シェフが土地土地の食材を新鮮なうちに仕入れたいがために郊外でレストランをオープンさせ、客はシェフの味を求めて車で遠路レストランへやってくる。食事とともにワインなどのアルコールも嗜むため、その日に車で帰宅することが困難となる客が多い。その際、レストランのオーナーやシェフが、遠路食事に来てくれた客に休んでもらうためレストランの 2 階やスタッフの居住スペースを提供しもてなした、というのがオーベルジュの始まりともされている。

★日本のオーベルジュ (Wikipedia より引用)

日本では 1970 年代以降、フレンチの一般化と共に全国の観光地やリゾート地、別荘地などにもオーベルジュがオープンするようになった。現在の日本におけるオーベルジュは、日本独自の旅文化とも融合し、日本料理や世界各地の料理を提供する多彩なスタイルで登場している。前述のようなフランスやヨーロッパ各地のオーベルジュを体験し感銘を受けた料理人などが、同じようなきめ細かなもてなしや土地ならではの旬の食材を使った料理を提供する宿泊施設に憧れて開業するパターンが多い。

「オーベルジュ」は商標ではなく業態であり、その実態は宿泊施設を備えた「レストラン」である。

★(参考) THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島

(画像引用元：同 WEB サイトより)



以上

次回 第 401 回 新年例会 2025 年 1 月 15 日 (水)
会場：ホテルモントレ大阪 12:00~14:00