



第58代理事長清水英行氏は『柔軟な心と謙虚な心を持って、自ら学び、成長しよう!』をスローガンに会員数34名のスタートとなった。愛媛ブロック会員大会の主管となったこの年、県LOMへのPR活動や、各部会に分かれての準備活動などメンバーの成長につながる貴重な機会を一致団結して取り組んだ結果、さらに強いLOM内の結束力を育むことができた。メンバーひとりひとりの資質向上を行い、地域の中で必要とされ、愛され続けるJCとして活動していくため、また自分自身の成長につながるLOM事業も行われた。またこの年の「いろは塾」では、郷土かるた「八西濱かるた」を作成し、地元小学生らでかるた大会を行った。

このかるたの題材となった地域の財産に対する認知と未来への拡がりに繋がった。

- 1月5日 新年祝賀会
- 1月11日 八幡浜児童合唱団第35回定期演奏発表会
- 1月27日 新年総会・懇親会
報道関係者との懇談会
- 2月15日 駅伝カーニバルへの参加
- 2月17日 創立記念日例会
- 4月29日 飛行大会への参加
- 5月8日 会員オリエンテーション
- 5月30日 愛媛ブロック会員大会（八幡浜）
- 6月7日 福祉の集い参加協力
- 6月8日 家族会
- 6月14日 愛媛ブロックスポーツ交流大会（西条）
- 6月19日 社会開発セミナー
- 8月3日 経済セミナー
- 8月8日 臨時総会
- 8月22・23日 ニュータイプセミナー
- 9月4日 お月見家族例会
- 10月4日 キャンドルナイト
- 10月10日 白杵JCとの交流会
15~18日 第58回全国会員大会（沖縄）
- 11月3日 大洲おまつり村参加
- 11月15日 いろは塾（八西濱かるた大会）
- 12月1日 年末総会および卒業式



第8回 いろは塾

～遊んで育む郷土愛～ 委員長 宮本 幸典

「八西濱かるた作成」
子供たちからの句の募集・濱かるたの作成作業

「濱っ子かるた大会」
濱かるたを用いた競技かるた大会

我々の暮らす地域の誇るべき文化・歴史等の特性を子供達に歌にしたためてもらい、それを用いたかるた作成を行いました。また子供達が日本の伝統的なかるた遊びを通して、郷土の特性を学ぶとともに、郷土への理解を深め、郷土愛を育み、その精神を未来へと繋げることができる事業となりました。



第59代理事長宮本英之介氏は『歴史に学び、地域を拓く 積極進取のまちづくり』をスローガンに会員数27名のスタートとなった。混沌の時代に今一度創始の精神に立ち返って、青年会議所のあり方を探求するともに、事業を通じて地域固有の資源を生かしてまちづくりに取り組んだこの年、様々な事業が展開された。地元の貴重な一次産品である「みかんと魚」をテーマに自然の恵みとものづくりの大切さを市民の皆様、そして子どもたちに認識いただける貴重な機会を提供することができた。またこの年大阪で行われたJC世界大会にて愛媛ブロック代表としてフットサル大会に出場し見事決勝トーナメントまで進出した。日々の事業活動はもちろん、自ら求めていけば世界にも活動のフィールドが用意させているのがJCの魅力だと体感した。

- 1月4日 新年祝賀会
- 1月10日 八幡浜児童合唱団第36回定期演奏発表会
- 1月26日 新年総会・懇親会
報道関係者との懇談会
- 2月14日 駅伝カーニバルへの参加
- 2月17日 創立記念日例会
- 3月2日 JCファーム～みかんスクール～
- 4月4~5日 児童合唱団（かつしか定演出席）
- 4月10日 家族会（飛行機作り編）
- 4月24・25日 マウンテンカーニバルヘッダーパーク参加
- 4月29日 飛行大会への参加
- 5月30日 福祉の集い参加協力
- 6月1日 その時歴史は動いた
～八幡浜青年会議所の先人たち～
- 6月13日 愛媛ブロックスポーツ交流大会（内山）
- 6月25日 シークリエットセミナー
- 7月6日 会員オリエンテーション
- 7月17~18日 愛媛ブロック会員大会（法皇）
- 8月3日 臨時総会
- 8月29日 JCファーム～草取・摘果編～
- 9月7日 お月見家族例会
30~10月3日 第59回全国会員大会（小田原・箱根）
- 10月14日 白杵JCとの交流会
- 10月18日 秋祭り「てやてや踊り競演大会」参加
- 10月24日 JCファーム～収穫編～
- 11月21日 いろは塾（浜っ子よ！海を知れ！！）
- 12月7日 年末総会
- 12月10日 卒業式



第9回 いろは塾

～わが町の宝 再発見～

委員長 菊池 繁人

「浜っ子よ！海を知れ！！」

お魚クイズ・魚市場セリ体験・オリジナル手巻き寿司作り

普段当たり前にある八幡浜の海産物の素晴らしさを知ってもらうために、親子でトロール漁、市場のセリ、魚の捌き方などの体験、学習を行いました。最後は捌いた魚を食材にオリジナルの手巻き寿司を作り美味しいいただきました。

