

「創意と熱意で未来を切り開こう！  
地域の憧れとなれYEG」

# YEG times 8月号

▼こっちも絶好調！  
「かいちょうな毎日」  
<http://okiniyeg.blog19.fc2.com/>

「野島進吾の日本 YEG副会長紀行」  
<http://nojima.blog59.fc2.com/>

## 能勢みゆき先生再び来崎特別号



6月23日のビジネスコーチング”風林火山”～基礎編に続いて、8月11日に第二回目の”風林火山”～実践編が開催されました。

参加者は前回は上回る方たちが研修を受け、非常に役に立つ密度の濃い時間を過ごせました。13:30から17:30と4時間という長い研修でしたが、中身が非常に役に立つ興味深いものばかりであったため、とても時間が短く感じられ「あれ？もう終わり??」という感じでした。

参加者の多くは「非常に役に立った」という声を多くいただき、YEGの存在感を改めて大村市内の事業所へPRできたと思います。

研修委員会のみなさん、谷野委員長、本当にお疲れ様でした！！  
能勢先生、本当にありがとうございました！！



8月の例会は、いつもの大村バスターミナル3階の大会議室から、「おおむら夢ファームシュシュ」さんへ移動例会を開催。(有)シュシュ代表の山口社長の講演もいただきました。



### ★会員紹介★

<福田大介 (34歳)>

大村駅の裏に「旅館 浮亀」と「炭火工房 うきがめ」があり、「炭火工房 うきがめ」の方を担当していらっしゃいます。

「炭火工房 うきがめ」の店内は隠れ家的な空間。お友達や恋人、家族など、TPOに合わせて行っても違和感なく楽しめる落ち着いた雰囲気です。

オススメは地鶏を使った料理。炭火焼やタタキなど、目の前に出されただけで、ヨダレが垂れそうな美味しそうな匂いに圧倒されます。

熊本から取り寄せる地鶏をメインに材料にもこだわりを見せ、ヨソではなかなか食べられないようなメニューが並んでいるので、ちょっと普通の居酒屋に飽きてきた方にもオススメ。

料金も非常にリーズナブルで、コース料理もあるそうですから、迷ったら、店主オススメのコースを頼めば、十二分に「浮亀」自慢の料理を味わえると思いますよ。

「炭火工房 うきがめ」☎0957(52)3237  
17時半～営業開始



### 棚から一掴み

「ナリタブライアンを忘れない」著者：橋本全弘

黒いかっこいい馬体に、顔につけた真白なフワフワ（注：シャドーロールと言って、あごを出して走る気性が荒い馬の鼻につけて、あごを引かなければ地面が見えないようにし、走り方を矯正する道具）がトレードマークの、当時、いや、今でも「史上最強」という称号が一番ふさわしいかもしれないと思える馬、ナリタブライアン。

一生に一度しか挑戦できない皐月賞、日本ダービー、菊花賞の三冠を、圧倒的な”強さ”で制覇し、日本競馬史上5頭目の”三冠馬”を達成。シンボリルドルフも”最強”と呼ばれた。シンザンも”ナタの切れ味”と呼ばれた。”早い馬”は他にもいるかもしれない。しかしナリタブライアンは”強い”という点では他の追従を許さないと思う。当時、私もレースをテレビで見たが、圧倒的存在感とそのレースは目が釘付けになり言葉にならないものがあった。

しかしケガから一時は引退直前まで追い詰められて、その後のレースは精彩を欠いた。出るレース出るレース負け続けた。そして……引退。「あの日、彼はたしかに泣いていた」という著者の言葉が胸に響く。

編集その他→広報・IT委員会