

おらが倶楽部でござる

其の二十 久万カントリークラブ



らの清々しい緑風が吹き抜けます。こんな快適で健康的な自然環境が女性やシニアに好まれるのでしよう。

山の朝は早い。とりわけ当クラブの名物イベント「久万山ふれあいコンペ」の日のフロントは、夜明けを待ちかねたように来場されるシニアさんたちでにぎわいます。

「お早いですね。お元気でしたか」「ハイ、絶好調ですよ。」「家内が入院してね」「心配ですね。おなじみさんのお相手でフロント嬢は早朝から大忙し。」

女性参加で華やき

メンバー以外でも気軽に参加できる「ふれあいコンペ」が発足してから七年。最初は月一回だった開催日ですが、今では月二回になるほどの人気コンペに成長しました。

その秘密のつは、男性の参加資

格が六十歳以上なのに女性は無制限にしたこと。この結果、コンペに予想以上の華やかさが加わりました。

度が高く、八月の平均気温は24度前後。「四国の軽井沢」と呼ばれる別天地の涼しさで、クラブハウス二階

標高630 涼しさ抜群

スリル満点のグリーン

ミッドやグランドシニアに混じってゴルフファッションも鮮やかな女性たちの元気がいばいのプレーを想像ください。心が浮き立つではありませんか。

もう一点は「久万カン」が標高630メートルの高地にあることで、四国のゴルフ場では一番海拔高

の食堂は窓を全開すればクーラーいらずです。

その上、全国的にも有名な良質材の産地なので緑したたる山々か

お四国随想

手島皓一

車で一年半かけて八十八カ所を廻ってみました。もちろん信心ではなく、悪く言えば一般的な興味もわからない。特別な信仰もなく、そうかと言って信仰に対して嫌悪感も持っていない。要するにどちらでもいいという気持ちで廻っている。

だが、信仰が不必要かと言うと決してそうは思わない。神に祈っている姿は美しいと思つてきた。ではなぜ廻つたかという、八十八カ所には前から興味があり、本で読んでみたり話を聞いていた。今回、文章を書く以上は二度廻つてみようと思つた、と言う方が正直だろう。

しかし、廻っている途中から考えが変わつたに気づいた。山中の静かな寺の佇まい、道端の庶民の寺というような寺を見ているうちに、いつの間にか八十八カ所の寺に惹かれていく自分に気づいた。そうかと言って決して信仰心がたわけてはいない。途中

づいて、どうしたのだろうと考えた。昨年末に終わった時には自分なりに達成感と満足感を味わっていた。それと共にもう一度行つてみたい

よかつたと思う。これが京都辺りの大伽藍であれば、いつも見た後心に残るのは宗教の持つ貪欲さと強い権威をつけるための荘厳な規模と、



からどうしても次の寺に行つてみたくなり、何とかして暇を見つけて続けた。特に愛媛県に入った頃から八十八カ所につき傾倒している自分に気づいて、

なつた自分を見出していた。その考えは日がたつたが、強くなつてきた。そしてあの寺はどうだつたかと思つている自分に気づいた。振り返つてみると確かにどの寺も



久万カントリークラブ 住所:〒791-1204 愛媛県上浮穴郡久万高原町東明神乙333-1 TEL:0892-21-1875

名管理事長の理想とする箱庭のように美しく、楽しい個人的なコースになったと思う」と語ってくれました。

賞品に地元農作物

楽しく個人的なのはコースだけではありません。冒頭で紹介した、ふれあいコンペでは賞品に味の良い久万米や季節の高原野菜、果物のほか地元産の味噌、醤油などを出して喜ばれています。

が一段と難しくなりました。スリル満点だね」とは県外からのお客様の声。昨年、久万カンは開場三十周年を迎えました。造成時からの変遷を見守つてきた当倶楽部の渡部平総合運営委員長は「最初、こんな山の中にゴルフ場が造れるのか半信半疑でした。この三十年間、改造に改造を重ね、ようやくオーナーの東進(久万カントリークラブ支配人・野口公博)

またそこに住んでいる連中が庶民をむさぼっているだろうと思うと強い嫌悪感を感じていたが、あの山中の質素な山寺や道端の小さな田舎寺には、そんな感じが切しなかつたのは嬉しかった。いや、そんな奢侈や権威が見られなかつたので親しめたのだと思う。それがもう二度ゆくりと廻りたいという気持ちを持たせた大きな原因だと思つている。

さっそく暇を見つけて、また回り始め、現に二十番香鶴林寺まで行った。年が明けたら二十番大龍寺から始めたいと思つている。金剛杖や納経帳もお礼も持たない。境内を静かに眺めるだけでいい。こんな山中にどうしてこれだけの材料を集め、第二こんな場所をどうして見つけたのかと考え、寺の歴史を読みたくと思つている。二度目が終われば、また行きたくなるだろう。その時はまたその時の気持ち次第で決めた。 (四国ゴルフ連盟常務理事)

伊予さつま汁 (道後GC)



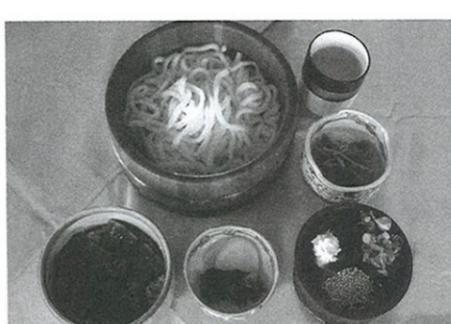
愛媛南予地方の郷土料理で、伊予の味にこだわるレストランの玉井修料理長お奨めの一品。瀬戸内産の鯛といりこ、麦味噌をこんがり焼いて香りを出し、地元特産のかつを出して溶きほす。片栗粉、砂糖少々を加えて味を整え、ぬくい麦飯にかける。薬味のコンニャク、みかんの皮、じゃこの天の細切り、青ネギと混ぜ食べる。香ばしさともろやかさが食欲をそそる。

お勧めの郷土料理

同じ冷や汁料理でも鹿児島島の薩摩汁は地鶏が使われるが、海の幸に恵まれている当地では魚が主役。だから「伊予さつま」と書くそう。一人前五百八十円。

ま四国の味の対抗

たらいうどんセット (御所CC)



当倶楽部のオープン以来の名物メニュー。今では御所といえは「たらいうどん」と言われるほどだ。もともとうどん好きの土地柄で、レストランの小川清チーフによると昔はきこりさんたちが仕事のと昔は、川原で大きなたらいを囲み食っていたという。

開場以来 人気No.1

これに「ミナぎや」や「山菜ちらし」など季節のご飯が付いて一人前五百円。が心配されました。そこへ久々の土砂降りです。大雨洪水警報まで出て、局地的な土砂崩れや浸水などの水被害のおまけ付きでしたが、ともあれ当面の洪水危機は避けられました。「赤茶けていた芝生も生き返りました」というゴルフ場からの連絡を受け、心の中でお天道様に手を合わせました。(T)

編集を終えて

まさに「干天の慈雨」でした。梅雨の季節なので晴天の続いた6月、とりわけ瀬戸内沿岸の各地は記録的な異常小雨に見舞われました。ガムの貯水率は急速に落ち込み取水給水制限が強化されました。コースを守るために大量の水を要するゴルフ場は大ピンチ。11年前の大干ばつの再来