お四国ゴルフかわら版
2008.10.15
第32号
発行
四国ゴルフ連盟
〒790-0921
愛媛県松山市福音寺町55-1
電話 089-990-3260
FAX 089-990-3261

鳴門 念願の7勝目

四国クラブ対抗決勝 最多今治に並ぶ

チームワークで7勝目を勝ち取った鳴門チーム

第28回四国クラブ対抗決勝（8月8日、松山国際GC、6636ヤード、パー72、17チーム136人参加）四国のクラブチャンピオンの座を争う決勝競技は、今年も酷暑の中の激戦が予想された。連覇を狙う松山国際、昨年の雪辱に燃える鳴門、強豪今治に松山シーサイドなど17チームが松山国際のタフなコースに挑んだ。

前半を終わっても全く予断を許さぬ展開となったが、徐々に他を引き離した鳴門が追いすがる2位の松山シーサイドに6打差をつけ2年ぶり7回目の優勝を果たし、今治のV記録と並んだ。

3位には常連の今治、4位はこのところ躍進めざましい宇和島、5位には昨年に引き続き土佐ユートピアが入賞した。個人戦では4選手がアンダーパーをマークした。成績次のとおり。

①鳴門529②松山シーサイド535③今治536④宇和島536⑤土佐ユートピア539⑥松山ロイヤル543⑦レオマ高原543⑧松山国際544⑨琴平548⑩こんぴらレイクサイド551⑪土佐551⑫パシフィック554⑬高松グランド556⑭久万558⑮タカガワ東徳島573⑯讃岐575⑰高松578

個人戦①奥山慎一郎（鳴門）崎山俊紀（今治）70③上地章久（土佐）久保崇（松山国際）71

竹内良一・鳴門チーム監督の話

やっと今治の優勝回数と並べてうれしい。どのチームも強くなっているので、県予選の段階から苦しい戦いが続いた。若手の成長と中堅の頑張りが、うまくかみ合ってくれたのが勝因。

井上（土佐ユートピア）2度目のV 四国シニア

第28回四国シニア選手権（10月1・2日、松山GC、6654ヤード、パー72、156人参加）

台風接近による前夜の雨で水を含んだラフと難易度の高いグリーンが選手たちを悩ました。

初日、パープレーで一人首位に立った井上幸伸選手（土佐ユートピア）を1～5打差で7人が追う混戦模様となった。

秋晴れの最終日、6位タイでスタートした千原喜清選手（鳴門）が前半を35、さらに10番バーディーと首位に1打差まで急追。その直後の11番で痛恨のOBを出すも17番バーディーとし2打差で井上選手を待った。最終ホール、井上選手が第一打を曲げピンチとなるも冷静に横に出しパーにまとめて2度目の優勝を果たした。

シニア優勝の井上選手

最終日は時折10メートルを超す風に悩まされる中で各選手がベテランの技をみせ健闘していた。成績次の通り。

①井上幸伸148②千原喜清150③尾崎寅義（松山シーサイド）151＝以上日本シニア選手権へ④後藤高成（屋島）152⑤栗田功一（松山国際）154、山下一実（西条）同

22年度の日本アマ選手権 四国で初開催へ

日本ゴルフ場会（JGA）の日本アマチュア選手権競技が平成22年夏、四国で開かれることになった。JGA競技委員会が、このほど正式決定したもので、男子アマゴルファーの日本一を決める同大会の四国開催は初めて。

開催倶楽部については現在、選考を急いでおり、来年早々にも発表の見通し。なお、JGA競技の四国開催は平成18年度のシニア3競技以来、4年ぶり。

来年で94回となる日本アマ選手権は、JGA公式競技の中でも最古の歴史と伝統を誇るトーナメント。明治40年（1907年）に神戸ゴルフ倶楽部で第1回が開かれ以来、関東大震災や太平洋戦争などによる中断があったものの今年で100年余の歴史を刻み、数多くの名選手、名勝負を生んできた。

ちびっ子も真剣に 四国小中学生ゴルフ

第3回四国小中学生ゴルフ大会（四国ゴルフ連盟ジュニア委員会主催）は8月19日、新居浜CCで開かれた。4県から105人の児童生徒が参加、学年と男女別の5クラスに分かれ技を競った。

昨年から小学低学年組も18ホールプレーとなり、ちびっ子選手も付き添い家族らの声援を受け真剣なプレーをみせていた。大会の小学生クラスの上位成績者は日本女子プロゴルフ協会主催の第3回全国小学生決勝大会（10月12日、福島県）と日本ゴルフ協会の第2回全国小学生ゴルフ大会（11月24日、兵庫県）への出場権が与えられる。各部門の優勝者は次のとおり。

小学4－6年男子＝香川奈鷹（香川）▽同女子＝森田遥（同）▽小学1－3男女＝杉原大河（徳島）▽中学男子＝福浜将哉（香川）▽同女子＝栗永遥（同）

チビッ子選手たちも力いっぱいのフルショット

山田（ロイヤル高松）逆転初V ▲ミッド ▼グランド 藤岡（黒潮）3連覇

第15回四国ミッドシニア・グランドシニア選手権（9月18・19日、JクラシックGC、ミッド6344ヤード、パー72、96人参加、グランド5944ヤード、同、55人参加）

ミッドは初日72で首位に立った三野政茂選手（志度）を1打差で2人が続いた。最終日には台風接近を予想しホールロケーションを奥目に変えて難易度が格段に上がり、各選手スコアメークに苦しんだ。

上位陣が崩れる中で、最終日を6位タイで発進した山田太郎選手（ロイヤル高松）が前半で首位を奪い逃げ切って初優勝した。

一方のグランドは初日、4選手が首位タイに並ぶ大接戦。最終日はグリーンに苦しみながら藤岡一助選手（黒潮）が手堅くまとめ3連覇の偉業をなしとげた。成績次のとおり。

ミッドの部　①山田太郎151②岩崎一雄（高松ゴールド）153③能仁勇（西徳島）154＝以上日本ミッドシニア選手権へ④堀川昌俊（鮎滝）155、真井純一（御所）同、西谷忠（坂出）同

グランドの部　①藤岡一助152②宮本忠明（詫間）153③伊東隆弘（新居浜）154＝以上日本グランドシニア選手権へ

グランド優勝の藤岡選手

ミッド優勝の山田選手

松山6アンダーV 四国ジュニア実力伯仲

第28回四国ジュニア選手権（7月25日、北条CC、男子6799ヤード、パー72、84人参加。女子6105ヤード、同、34人参加）

各クラスとも、まれに見る熱戦を展開。3クラスでプレーオフによる優勝決定戦になるなど四国ジュニア大会の充実ぶりを示した。

15－17歳男子では連覇を狙う原敏之（寒川高）、今年の四国アマ覇者の松山英樹（明徳）の両選手が初日からトップで並走したが、最終日後半でバーディーを重ねた松山選手が通算6アンダーの好スコアで初V。成績次のとおり。

▽男子15－17歳の部　①松山英樹138②原敏之141③長沢佑太（明徳）143④尾崎慶輔（同）144⑤木下稜介（香川西）145、峯森完太（寒川）同、池上憲士郎（香川西）同⑧荒川裕紀（明徳）147＝以上日本ジュニアへ

▽女子15－17歳　①堀奈津佳（寒川）143②高橋紀乃（明徳）同③森岡紋加（同）146＝以上日本ジュニアへ

▽男子12－14歳　①原周平（香南）151②早藤将太（明徳）同③亀代順哉（鷲敷）155＝1位のみ日本ジュニアへ

▽女子12－14歳　①濱美咲（立江）155②鈴木花奈（三加茂）同③鈴木愛（同）156＝1位のみ日本ジュニアへ

たんしん

四国グランドシニア会の秋季競技会

54回の大会で11月13日、道後GCで開催。参加申込は所属倶楽部「四国グランドシニア会」へ。電話089(990)3260

おらが倶楽部でござる

其の三十三　宇和島カントリー倶楽部

緑いっぱい　ホール結ぶ
田園コース　7つの架橋

宇和島市街から北東へ約10キロ県道を車で20分。宇和島カントリー倶楽部はのどかな里山に昭和52年開場した18ホールです。

平成の大合併で3年前、宇和島市三間町となりましたが、三間の地名は平安時代の古書に「水沼」と表記され、後に転じて「三間」となったと言われるとおり100を超す池、沼が点在。藩政期には伊予吉田藩の穀倉地帯として財政を支え、今も美味な三間米の産地として広く知られています。

必見コスモスまつり

数ある潅漑用池の中でも最大の「中山池」は公園整備され、毎年秋にコスモスまつりが開かれます。池を中心に周辺の田んぼも含め10ヘクタールに及ぶコスモスの花盛りは一見の価値有です。（今年は11月2日の予定だが、総選挙と重なる場合は日程の変更も）

さて、コースはゴルフ場の中央部にある古い溜め池を取り囲むように巧みに設計されています。各ホールが趣を異にし、戦略性に富んでいます。谷あり、池あり、打ち上げ打ち下ろしありで、当倶楽部のメンバーさんは日頃のプレーを通じて競技力を高め、四連主催の四国クラブ対抗決勝大会でもここ数年、好成績を収めています。

倶楽部チームの一員、冨永敬競技・HC委員は「ハイレベルの選手がそろい安定感が増した。今後は若手の育成に努め強い宇和島CCチームをキープしたい」と語ってくれました。

コース内に架かる橋の多さも特徴の一つ。長い橋から短いものまで、合わせて7橋。谷を越え、池をまたいで18ホールをつないでいます。

インコースにある全長150メートルの吊り橋は、その長さから渡ると健康になれるといわれている「健康橋」。ティーショット谷越えの13番ホールの橋には、越えて嬉し、落として悔しい「なみだ橋」と銘打った石碑がありますので、ご来場の際に探してみてください。

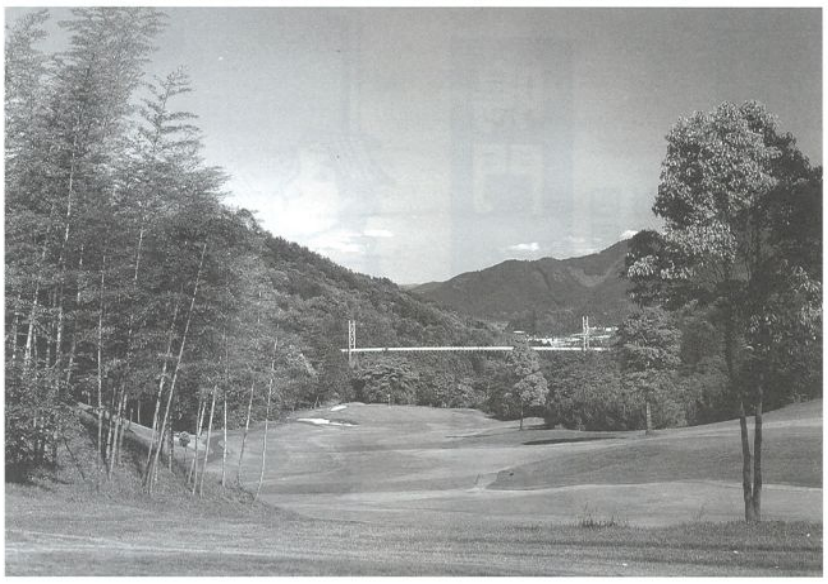
当初の吊り橋時代、橋の揺れを怖がる女性ゴルファーもいましたが、乗用カートになって大規模な橋の補強と拡幅工事を実施、安心して渡れるようになりました。

会場から32年目を迎えますが、バブル経済の崩壊以来のゴルフ不況に伴い平成18年には経営母体が交代、PGMグループの一員として再出発しました。加えて一昨年、昨年と台風による大規模な災害に見舞われ、厳しい運営を余儀なくされました。こうした難局を乗り越えられたのもメンバー、地元の方々の温かいご支援があったればこそで、従業員一同、心から感謝の気持ちでいっぱいです。

松山からも60分で

平成23年には西宇和からの高速道路が開通予定で、松山からでも約1時間で来場できます。宇和島の海の幸、名産のじゃこてん、さらま定食、鯛めしなどに舌鼓を打ち、さわやかな秋風の中で思う存分プレーを楽しんでいただけます。決して遠くはありません。ぜひ宇和島CCへチャレンジしに来てください。

（河野一彦・宇和島カントリー倶楽部支配人）



前方に吊り橋が見えるアウトの4番ミドルホール。グリーン奥が谷で第2打が難しい。

宇和島カントリー倶楽部
〒798-1102　愛媛県宇和島市三間町則1970
TEL 0895-58-3330　FAX 0895-58-4331

お四国随想

若き歩き遍路

手島晧一

秋の初めに八十八番大窪寺に参った。大銀杏は半黄葉で楓の紅葉は僅かだったが、遍路には一番良い時候で歩き遍路、車で来た人、バスで来た者とごった返していた。駐車場も自家用車とバスで一杯。境内には遍路と紅葉見物の人で一杯。いろんな人からいろんな話が聞けた。

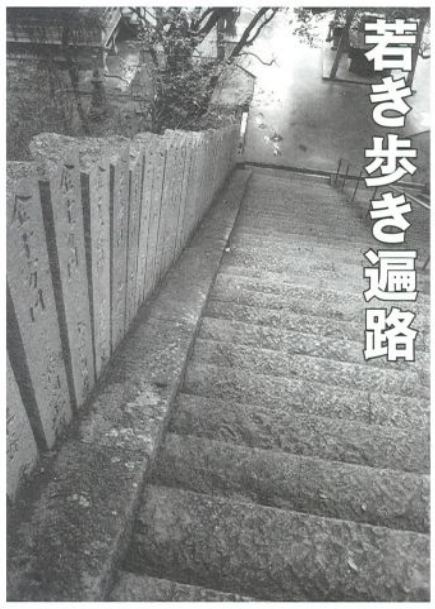
20歳代の若者が、それこそ颯爽と山門をくぐって現れた。参拝が済むのを待って近づき「歩き遍路ですか」「そうです」「ご苦労さんでした。疲れたでしょう」「そうですね。結構疲れました」「何日かかりましたか」「丁度、2週間で廻りました」

それを聞いて私はびっくりし彼の顔を見直した。何でそれほど早く廻れたのか、いろいろ聞いてみると、彼は実に綿密な計画を立てて始めたことを知った。

その上、彼は学生時代に山を歩き回り、歩くことに自信があると言っていたが、それにしても二週間で廻ったことには本当に驚いた。

八十八カ所巡りに出る前に、彼はいろんな地図を集め一番にどんな経路を取るかを決め、その距離を測りなおし、自分の可能な範囲で一日に歩く時間と距離を決めたと言っていた。

彼の話だと1400キロと言っても、実際に細かく計り直してみたら1100くらいで、それを二週間で廻ろうと計画を立て、そのために一日何キロ歩けばよいのか調べると、一日78キロ少しと出たので、次に一日何時間歩けばいいのかを決めた。



もちろん道によっては難易度が違うので、そのことは頭にたたき込んだ。以前から歩くことは好きだった。毎日時間があれば歩く練習を重ね、必ず出来ると確信できたので気候のいいこの時期を選んで実行したと言っていた。

「一時間5-6キロだと強行軍になりますね」と聞くと、彼は平然として「いや、もっと歩けます」と笑って答えてくれた。「その代わり宿には泊まれないので野宿がほとんどです」「食事は、今はどこに行ってもコンビニがあるので特別な時間はそれほど取られません」これはギネスブックものですね、と言うと笑っていました。

それにしても、これほどの人でも歩き始めた最初はやっぱり苦しく、なぜこんなことしなければならないのかと、自分自身に対して問いかけていたと教えてくれました。他人の真似の出来ない健脚でもあり、また快挙ですね。

（四国ゴルフ連盟常務理事）

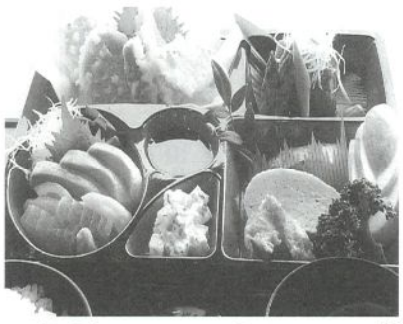
編集を終えて

08年度シーズンもいよいよ大詰め。各選手権競技は中止、中断もなく例年以上に盛り上がって終了しました。四国ゴルフ連盟の大塚競技委員長は「開幕戦からの10代選手の活躍が良い刺激になった」と総括しています▲ジュニア勢の台頭は今に始まったことではありませんが、チャンピオンがこれほど若年化するとは予想外でした。四国女子アマは14歳の中3生、四国アマが16歳高2生。今後の成長が楽しみです。同時にこれら逸材の出現が同世代ばかりか、ベテラン勢の奮起を呼び競技会全体の活性化につながることが期待されます。（T）

1面「ギャラリー席」休載します。

お四国 味のクラブ対抗

琴南天川弁当（サンライズヒルズCC）



女性シニア向けに

女性やシニアのお客さんに楽しんでもらおうと、この秋からメニューに加えた松花堂風の弁当。「量はさほど多くなく、こじんまりをテーマにした」とはレストランの原田卓志チーフ。

仕切のついた器に盛り付けられた料理の数々は彩り豊かで食欲をそそる。刺身に天ぷら。どれも厳選した旬の食材。お勧めは、ほんのり甘辛く、じっくり煮込んだ豚バラの特製角煮だ。

これに岩のように硬いという琴南名物「岩豆腐」の冷奴がつく。岩のようにはオーバーだが、いかにも手作り感の木綿豆腐。歯ごたえがあり素朴な味に人気。一人前で1470円。

きのこ鍋定食（高知GC）

10月登場の新メニュー

そろそろ温かい鍋物が恋しい季節となった。そこで10月から登場の新メニューを。

食材のきのこ類は春より秋の方が豊富。しめじ、シイタケ、えのきに木くらげ。ほかに定番の白菜、豆腐、ネギ、四万十産の地鶏肉などを鉄鍋に盛り付け、和風のあっさりダシで煮立てポン酢を添え出来あがり。

鍋物に限らず味の決め手は食材の鮮度。産地偽装や賞味期限改ざん、果ては汚染米の不正転用と不祥事続きの昨今。レストランのメニュー担当、松岡節夫さんも、「食材探しに神経を使います」。一人前945円。