

## 平成 20 年度事業報告

### .会員の移動状況

会員種別	前年度末会員数	今年度末会員数	増減
特別会員	32 社	28社	-4
個人会員	221 名	209 人	-12

### .公式行事

#### 1. 例会

例会	開催日	場所	出席者数
総会	5月 29日	大阪弥生会館	*55
ビヤアーベント	7月 23日	パノラマスカイレストラン アサヒ	87
クリスマス祭	12月 4日	ラマダホテル大阪	91

\* 委任状提出 122 名

#### 2. 定例会

平成 20 年 4 月、6 月、9 月、10 月、11 月、平成 21 年 2 月、3 月の  
第 1 金曜日に開催 参加者は、毎回 10 名前後  
場所はいずれもアサヒスーパードライ梅田  
平成 21 年 1 月 10 日（土）は、京阪神の日独協会合同で新年会を開催した。

#### 3. 役員会

6 月 27 日 於：大阪日独協会  
7 月 23 日 於：パノラマスカイレストランアサヒ別室  
8 月 23 日 於：大阪日独協会  
10 月 28 日 於：ウエスティンホテル大阪  
12 月 13 日 於：大阪日独協会  
2 月 14 日 於：大阪日独協会（平成 21 年）  
3 月 21 日 於：大阪日独協会（平成 21 年）

#### 4. 理事会

5 月 7 日 於：大阪日独協会

### .事業

#### 1. ドイツ語ゼミナール

回数	開催期間	受講者数
第 158 回	平成 20 年 4 月 8 日 ~ 7 月 1 日	65

第 159回	平成 20年 7月 7日 ~ 9月 9日	40
第 160回	平成 20年 9月 22日 ~ 12月 15日	50
第 161回	平成 21年 1月 13日 ~ 4月 7日	50
受講者総数		205

受講者数には、途中からの参加者も含まれる。

## 2環境活動

### 植樹による環境セミナー

日時：平成 20年 7月 27日（日）

場所：兵庫県竜野市大成山

内容：泰山木など前年に植樹した樹木を保護するためのネット張りを実施。

NPO 法人里山塾の石橋実氏から里山に関する説明を受けた。米林氏の指導で竹を使った食器作りを体験した。

協力：日本ハム(株)大成山の会事務局、NPO 法人里山塾の石橋実氏、米林忠彦氏

### ドイツ環境保全展

日時：平成 20年 8月 27日 ~ 9月 7日

場所：大阪市立環境学習センター 生き生き地球館

内容：ドイツ総領事館の依頼によりドイツの環境保全に対する活動をポスターで紹介したものを展示

協力：大阪市立環境学習センター 生き生き地球館

## M.サークル活動およびイベント

### ドイツ語の新聞を読む会

日時：毎月第 1 水曜日

場所：大阪日独協会

南ドイツ新聞を中心に記事を読んで討論会を行っている。

### ドイツ歴史勉強会

日時：原則第 3月曜日

場所：大阪日独協会

講師：Sven Ehrlich氏

平成 20年 6月 18日	ヨハネス・ブラームス
平成 20年 9月 17日	ハインリッヒ・ハイネ
平成 20年 10月 15日	アネット・フォン・ドロステ-ヒルスホフ
平成 20年 11月 19日	ライナー・マリア・リルケ
平成 21年 2月 18日	ユストス・リービック
平成 21年 3月 18日	マックス・プランク

## ドイツ映画の会

日時：原則第 4 月曜日  
場所：大阪日独協会  
企画：Sven Ehrlich 氏

## ドイツ風家庭料理教室

原則 2 ヶ月に 1 回実施

日時：平成 20 年 5 月 24 日 (土)  
内容：ハンガリアン・グーラッシュ、ポテトパンケーキ、すずきのポロネギ添え  
アップルクーヘン  
場所：辻学園調理技術研究センター 講師：日野友一氏 (辻学園西洋料理教授)

日時：平成 20 年 7 月 26 日 (土)  
内容：きのこのチーズトースト、帆立貝と瞬間燻製サラダ バジリコ風味  
仔羊とじゃがいもの蒸し煮 ベッコフ風、いちじくの薄焼きパイ アイス  
クリーム添え  
場所：辻学園調理技術研究センター 講師：内田潔志氏 (辻学園西洋料理講師)

日時：平成 20 年 9 月 20 日 (土)  
内容：ポークのバナナ詰めロールビールソース、エビと白身魚のクリーム煮、  
じゃがいものスティックフライ、ターフェルプロートヒェン  
場所：辻学園調理技術研究センター 講師：日野友一氏 (辻学園西洋料理教授)

日時：平成 20 年 11 月 15 日 (土)  
内容：柿と生ハムのサラダ 秋の風、パリッと焼いたサーモン バルザミコ風味、  
若鶏のソテー ドライフルーツのソースと栗を添えて、クリームチーズ  
モンブラン フルーツソース  
場所：辻学園調理技術研究センター 講師：内田潔志氏 (辻学園西洋料理講師)

日時：平成 21 年 1 月 31 日 (土)  
内容：クリームチーズ入りフィッシュボール、ひき肉とじゃがいものグラタン  
ほろ酔い気分のチキン煮込み、アップルパイ  
場所：辻学園調理技術研究センター 講師：日野友一氏 (辻学園西洋料理教授)

## Zukunftの会 (各分野の講師を招いた講演会)

原則毎月第 4 水曜日、場所：大阪日独協会、他

日時：平成 20 年 4 月 23 日 (木)  
内容：「開発途上国での国づくり支援の現場体験から」  
講師 (株)エクセル インターナショナル顧問 関 忠夫氏

日時：平成 20年 5月 29日 (木)  
内容：筆と和紙 日本の伝統芸術・工芸を支える技術」  
講師：丸山雄進堂 4代目 丸山功一氏

日時：平成 20年 6月 26日 (木)  
内容：「日本の住宅事情と住宅性能評価について」  
講師：(株)西日本住宅評価センター 技術管理次長 砂川ひとみ氏

日時：平成 20年 7月 31日 (木)  
内容：「霊山資料館の意義とその展示内容について」  
講師：(財)霊山顕彰会理事・事務局長 佐藤等氏

日時：平成 20年 8月 28日 (木)  
内容：現代若者のあり様について - 教師の思いと若者  
講師：元明石高等学校校長 島村泰氏

日時：平成 20年 9月 25日 (木)  
内容：「一歩先を行く次世代エネルギー 燃料電池を取り巻く状況と課題」  
講師：松下電器産業(株) 顧問 柴田 恒雄氏

日時：平成 20年 10月 30日 (木)  
内容：「もっと食事(日本料理)を楽しもう」  
講師：味吉兆社長 中谷 隆亮氏

日時：平成 20年 11月 27日 (木)  
内容：「もったきものを楽しもう」  
講師：(株)糸り善 代表取締役 亀井 邦彦氏

日時：平成 20年 12月 18日 (木)  
内容：「ドイツの少子高齢化・格差問題と大連立内閣の行方」  
講師：関西大学教授 浜本 隆志氏

日時：平成 21年 1月 28日 (水)  
内容：「ジャズの歴史 - その誕生を中心に」  
講師：和歌山大学名誉教授 渡邊 朗氏

日時：平成 21年 2月 25日(水)  
内容：「チーズを美味しく楽しむ会」  
講師：雪印乳業(株) 関西販売本部食育チーム課長 浅野 美貴子氏

日時：平成 21年 3月 25日 (水)  
内容：「介護が裁かれるとき」

講師：毎日新聞編集局調査部 横田 一氏

#### 4. 後援事業

ゲーテ誕生の夕べ 日時：平成 20年 8月 29日

第 13回ヨーロッパ映画祭 日時平成 20年 11月 1日～30日

#### 5. 協賛事業

ヘレンベルガー・ホーフ(株) ハウスメッセ

日時：春、秋年 2回

場所：ヘレンベルガー・ホーフ(株)本社

\* 以下の決算書は、本田公認会計士の承認を受けております。