

# 新報北

## 3月号

〔2025年度  
新潟ブロックコンファレンス〕

2月2日(日) 新潟グラウンドホテルにて2025年度新潟ブロックコンファレンスが行われました。にいがた北青年会議所から出向しているNext Generation委員長、井上慎太郎君より事業説明がなされました。委員会が企画・実施するJCCカップU・11サッカー予選大会と、青少年育成に関する事業について、委員会名に込めた想いと共に語られました。

一般社団法人



NIIGATA-KITA JC

# にいがた北

## 青年会議所



【2025年度  
新潟ブロックコンファレンス】

→新潟県内の各LOM理事長とブ  
ロック役員が登壇し記念撮影。  
我らが小柳理事長は後列のセン  
ターでポーズ。



→こだまする未来創造委員会に副委  
員長として出向している小池祐太郎  
君。会の運営に尽力しております。



【2025年度 京都会議】

1月23日(木)〜26日(日)  
国立京都国際会館にて行われた京都  
会議に出席してまいりました。

今年度のテーマ、「Raise

Your Flag」のもと、1年

間の青年会議所全体の方針が共有さ

れる場となりました。参加したメン

バーそれぞれがフォーラムに出席し、

多くの学びを持ち帰ることができた

ことと思えます。会議日程終了後に

は、観光や食事を楽しみながら見聞

を広め、LOMの絆も深まる京都会

議となりました。今回得た学びを活

かし、それぞれが掲げた理想の実現

に向けて動いてまいります。



→日本青年会議所 国家グルー  
プ 平和共育推進委員会へ出向  
している長谷川慧君。京都会議  
の大舞台で活躍しております。  
平和共育推進セミナー「過去  
を知り、未来を築く、平和への  
礎」では早稲田大学国際教養学  
部 教授 上杉勇司先生をお招  
きし、戦争の歴史や過去の教訓  
を学び、主体的に未来の平和に  
向けて行動できる人材を輩出す  
る手法について講演されました。  
にいがた北メンバールもセミナー  
に参加し、世界平和について目  
を向けるきっかけとなりました。



# 2月例会 一点突破

～自らの可能性を信じ新たな一歩を～



## 【2月例会】

2月7日（金）葛塚コミュニティセンターにて2月例会が行われました。2月7日は新潟県内全域で大雪となり、新潟市では6時間の降雪量が観測史上最大を更新した悪天候に見舞われました。そんな中で出席が叶わなくなったメンバーもおりましたが、無事に例会を開催することができました。メンバーの他に、例会にて1名のオブザーバー、懇親会からご出席いただいた1名を合わせて2名の方をお迎えし、今年度の重点取り組みである会員拡大への一歩を進めました。

→3分間スピーチは岡村筆頭副理事長と山田専務理事が発表。



→懇親会では2月に誕生日を迎えられた小柳理事長をケーキでお祝いしました。



## 【にいがた北青年会議所 競馬部会からのご案内】

今年で21周年を迎える「にいがた北青年会議所競馬部会（山田久弥部長）」は、現在14名のメンバーで活動しています。

現役会員、OB会員の競馬好きの皆様、ご入会お待ちしております。

←入会希望の方は佐藤司先輩まで  
←ご一報ください！



# メンバー紹介

**小池 祐太郎**  
 学校法人豊栄学園  
 理事長  
 業種…学校教育  
 JC歴…5年  
 役職…監事



**本間 俊人**  
 丸山商事株式会社  
 業種…保険業務  
 JC歴…9年  
 役職…監事



## 本人コメント

2025年度はJC最後の年となり、これまでの経験や卒業した先輩方から学んだことをメンバーに伝え、微力ながら会の成長のためになればと考えています。  
 JC活動を通じて地域貢献できるように全体で協力しつつ、自身も楽しんでいけるよう最後の一年を楽しんでいこうと思います。



## 本人コメント

本年度監事の役職をお預かりさせていただいております。様々な角度から見守り、会を導けるよう全力でやり抜きます。  
 趣味は音楽で、アカペラやギター弾き語りでライブをさせてもらっています。昨年は長年の目標だったCDリリースも出来たので、趣味も仕事もより充実させていきたいです。



本間 俊人君行きつけ  
 「ラーメンカヌチャ屋」  
 ●あっさりラーメン

カフェのようなおしゃれな外観と店内のお店。こだわりの白醤油を使用した「あっさりラーメン」は優しい口当たりながら奥深い味わい。

新潟市北区高塚4752  
 TEL080・4791・0080

小池祐太郎君行きつけ  
 「肴や源左エ門」  
 ●刺し盛り

栗島をルーツに持つ店主が、栗島から取り寄せた食材で作る料理が自慢のお店です。  
 特に刺身が絶品で、特殊な包丁で引いた刺身はひと味違う旨さです。

新潟市北区白新町2丁目10・33  
 TEL090・3063・1922

修練に関するご意見はコチラから↓



@NIIGATAKITAJC