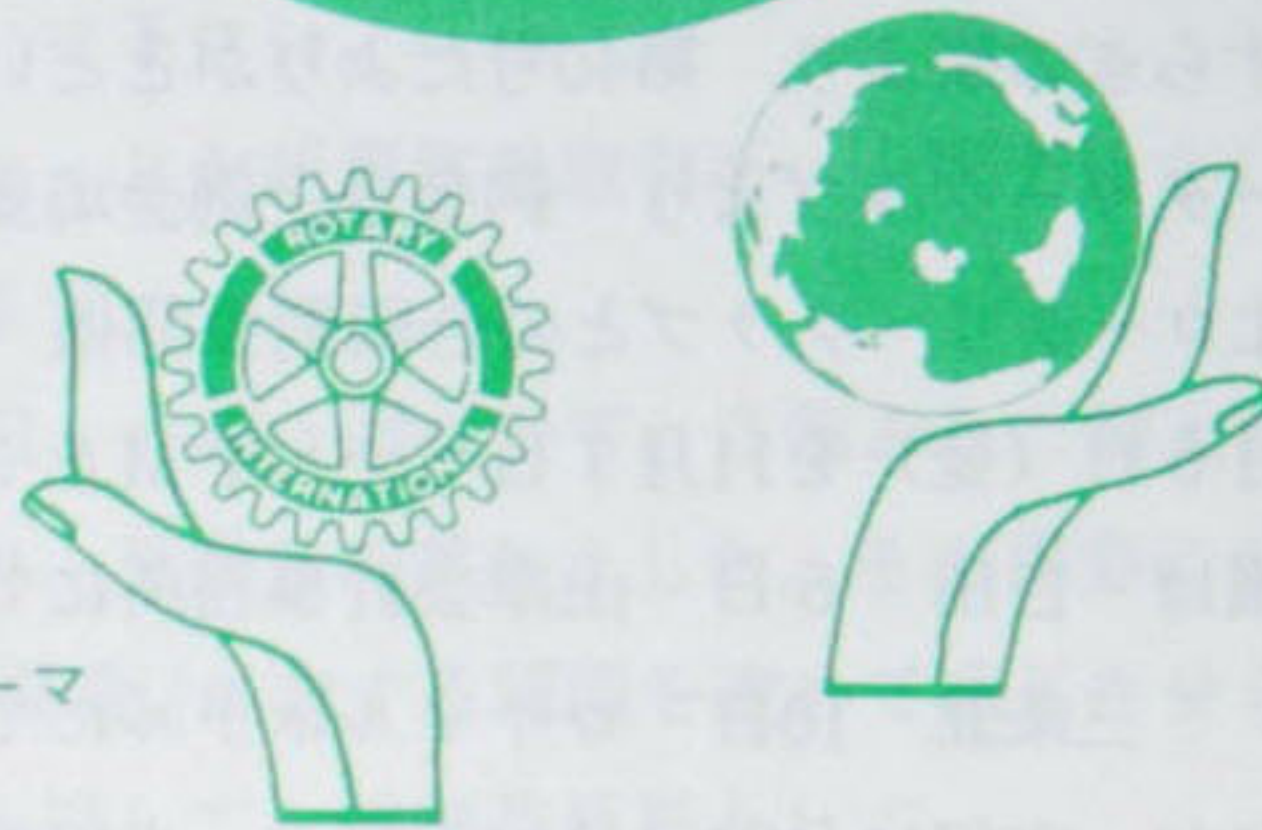


ロータリアン—— 奉仕に結束——平和に献身

ROTARIANS——
UNITED IN SERVICE—DEDICATED TO PEACE

1987—'88年度国際ロータリーのテーマ



- 国際ロータリー会長 チャールズ C. ケラー ● 第256地区ガバナー 安藤文夫
- 会長 — 熊倉 昌平 ● 幹事 — 内山 辰策 ● SAA — 川又嘉瑞範、婦山忠家
- 例会日 — 毎週水曜日12:30~ ● 例会場 — 三条市旭町2-5-10 三条信用金庫本店
- 事務局 — 三条市旭町2-5-10 (TEL-35-3477) (TEL34-3311)
- クラブ会報委員 — 加藤紋次郎、平原信行、池田俊一、箱崎源伸、渡辺喜彦

出席率： 会員 64名中 44名 : 先々週出席率： 90.16% (前年同期 94.03%)

今日のお花： スカシユリ

ビジター： 三条南より 佐藤秀夫君、丸田肇一君、永桶栄資君、田中久作君、若林幸哉君
三条北より 中條耕二君

ゲスト：

先週のメイクアップ： 11/2 三条南へ 渡辺惣吉君、小林九満太君、山本福七君、吉田晃君
11/2 上野へ 斎藤権八君

会長挨拶： 熊倉会長

今日、新しく入会される御三人の方をお迎えしております。安田火災海上保険㈱の藤崎昌彦支社長さんと、近藤与助工業㈱の近藤雄介社長さん、ジャスコ㈱の須田紀夫店長さんです。

昨日文化の日に62年度三条市表彰式が挙行され、当クラブの創立30周年記念事業に対して表彰されました。表彰状と銀盃を戴いて参りました。

初代会長の金子左武郎さんが連続出席30年を達成されました。ロータリアンとして誠に栄誉のことです。心から敬意を表し、クラブより記念品を贈ります。

幹事報告：内山(辰)幹事

◦ガバナー事務所より

意義ある業績募集のお知らせ(本年度は高齢者問題において顕著な業績)

※締切期日 11月25日(木)必着

◦国際ロータリーの財団より ポール・ハリス・フェローニュースがとどいております。

◦胎内やすらぎの家より 第40号だよりがとどいております。

◦吉田ロータリークラブより 例会日と例会場変更のご案内

三条北ロータリークラブとの合同例会開催

11月6日(金)を11月7日(土)PM6:30に、例会場は吉田町「橋畔楼」で行います。

記帳は 吉田 6日 山岸会計事務所にて

三条北 10日 ロイヤルホテルにて

なお、吉田11月20日は12:30~ 吉田産業会館

新入会員ご紹介

藤崎昌彦君



安田火災海上保険㈱
三条支社 支社長
昭和16年6月20日生
家族構成・妻、一男一女
趣味・ゴルフ

近藤雄介君



近藤与助工業㈱ 社長
昭和24年7月16日生
家族構成・妻、二女
趣味・バスケットボール

須田紀夫君



ジャスコ㈱三条店 店長
昭和27年6月21日生
家族構成・妻、二男
趣味・スキー

ローターアクト委員会よりお願い!!

三条ローターアクトクラブ会員の増員について

現在ローターアクトクラブ会員は総員15名で構成されておりますが、今年度は何とか25名位まで増員して参りたいと願っておりますので、皆さん方の特段なる御協力をお願い致します。

ニコニコBOX ¥35,000



- 金子君 クラブ発足当時の一人としておそまきながら、三十年の連続出席をはたすことができました。
- 藤田(説)君 地区大会で記念品を頂きました。有難うございました。
- 野村君 去る25日、地区年次大会で記念品を頂きました。
- 広岡君 拙い卓話を聞いて下さい。
- 捧君 おかげさまでコメリが新潟証券取引所へ上場できました。ありがとうございます。
- 榎本君 昨日、文化の日、サガミ湾に於て、3年ぶり、海上自衛隊の観艦式に招待され、見学して参りました。その勇姿には驚きと共に平和日本の「防衛」に対する認識を改めて感じさせられました。新会員の入会を祝して、親睦委員長として。
- 熊倉君 新会員お三人を歓迎して。
- 平原(信)君 近藤雄介さんの入会を歓迎して。
- 外山(一)君 新入会員、藤崎昌彦君、近藤雄介君、須田紀夫君を歓迎して。
- 川又君 近藤雄介君の入会を祝して。
- 野水君 近藤さん、藤崎さんの入会を歓迎して。

卓話:

広岡豊作会員



味覚の秋、自然の恵みが一年の最高を迎える頃、海、山、里の幸がそれぞれ一段と美味を増す。

松茸……秋の味覚の王者、缶詰はあるけれど促成栽培が出来ないものに春の筍と秋の松茸がある。旬にならないと味わえないというところである。

松茸は赤松の林に出来るが直接松に寄生するものではない。割り合いに浅い地中にある松の細根に菌糸が取りついて新たに外生菌根を作り、近くの腐蝕土にひろがる。また湿度も大事で多くとも少なくともだめで、中位で崩

れやすい土砂の地で南面の傾斜地が良い。

松茸の香りは繊維細胞がかくされていて、歯でかんだ時に口一ぱいに拡がる香気こそ松茸の醍醐味である。

焼松茸に柚子醤油が最高で土瓶むしが一般的である。

近年出廻っている松茸は殆んどは輸入もので東京の市場で流通する90%以上が外国産

である。第1位は北朝鮮産で40%を超えている。次いで韓国産28%、中国産10%、以下カナダ、アメリカ産などがある。

鮭……新潟県の鮭の消費量は食生活に結びついて多い。人口ふ化放流事業が盛んで稚魚は3～5月頃海へ下り、北太平洋の沖合まで旅立ち、3～4年後母川（ぼせん）へ戻る。

（キングサーモン）

アラスカのユーコン川の河口でとれる。身が赤く脂がのって15kg～16kgもある大型である。冷凍、塩蔵して輸入される。

（紅 鮭）

カナダ産のものが良質、関西方面に人気があるが、近年関東方面にも評判がよい。燻製の材料はこれである。

（白 鮭）

北海道産が一番多い。根室より北の海オホーツク海のものがよい。

近年の鮭は魚体が小さく、脂が少ないといわれる。海水の温度が高いと脂がのらない。餌になる海中のプランクトンが不足している。

身は塩焼、白焼、焼漬に、腹子はイクラ、味噌漬にする。とと豆はのっぺい、雑煮には欠かせない。氷頭は氷頭なますにするなど捨てる場所がない。

三面川の鮭の漁期は比較的遅く、11月後半か12月にかけて捕る。ブナ鮭で独特の風味があって喜ばれる。寒中の風通しの良い場所で干し上げた「酒びたし」は有名である。

かき……県内では佐渡ヶ島の加茂湖や真野湾で盛んに養殖が行われる。

うまさは生食に限るが紫外線をあてて滅菌した生食用とそうでない加工用があるので注意を要する。かきはアルカリ性食品なので昔から精のつく食品として定評がある。おろし生姜をしぼり込んだ二杯酢か、植物性の酸味をしぼってそのまま賞味すべきである。かきは煮え過ぎると香味が逃げてゆくので半煮えかな…と感じる位の時に食べるに限る。かき鍋、かきの土手鍋など。

のどぐろ……口の中が黒いためのだぐろと呼ばれている。元来西日本に多い暖海魚であるが、佐渡沖のものは上等である。新潟の代表的な高級魚の一つ、赤物として珍重され、タイ類の代わりとされる。塩焼きのおいしさは定評がある。

やりいか……春先に佐渡ヶ島の岩礁に産卵に押し寄せる。小さい時は花いかと呼ばれる。足を胴の中に入れて焼く一本焼、刺身が最高である。身が薄く、柔かである。スルメイカに比べて上等である。

あんこう……冬が一番おいしい季節、体全体が柔かく、ヒモでつるして切る「つるし切り」という特殊なおろし方をする。捨てる場所がなく俗に「あんこうの七つ道具」という。肝臓が決め手、酢みそかけ、あんこう鍋など。

野菜では山いもは滋味、里芋、大根、白菜などうまみを増してどしどし喰べて頂きたい。又柚子を刻んだりして香りも楽しんで頂きたい。

家族紹介:

野村竹三郎地区資金委員

妻は昭和8年9月1日生まれ（防災の日）の「台風かあちゃん」です。

結婚は忘れもしません昭和29年4月9日、妻は20歳でした。以来33年と6ヶ月よく勤めて呉れています。紙面をお借りして、感謝しています。

長男 栄 — 30歳

昭和32年5月30日誕生

長女 三千代 27歳

昭和35年2月27日誕生

以上が全財産です。

尚、この写真は、ある結婚式で媒酌人を勤めた折のスナップです。



吉井俊介分区代理



永い人生の中で家族の数も大いに変化するようです。一番大勢の時は8人（父、母、私、家内、子供3人）にお手伝いさん）も居った我が家もいつの間にか1人1人と家から離れ、この世から別れて行ってしまいました。

現在では部屋数が11もある家に家内と2人だけの毎日になってしまいました。

家内は出不精とでも言うのでしょうか、年に一回、山本先生、斎藤弘文さんの奥様方と一緒に旅行する以外には殆んど旅に出る事はありません。

この写真はメーカーの招待で10月22日にコマ劇場で上演中の藤田まことのショーを観劇に行った時のスナップです。

〔行事予定〕

◎11/15（日）

新津中央ロータリークラブ創立10周年記念式典 於 新津市民会館 AM10:30～

