

# 週報



2006～2007 年度

2006年11月 6日 第1807回 本年度第15回

国際ロータリー  
第2560地区

## SanjoMinamiRotaryClub

- 【出席率】 会員62名中46名
- 【先々週の出席率】 92.98%
- 【ゲスト】 相田京子さん 佐藤千枝さん 田代恵美子さん  
 谷ひさ子さん 西野敏江さん 長谷川裕子さん  
 馬場淑子さん 丸田静江さん 吉田スミエさん  
 若井敏子さん
- 【先週のメイクアップ】  
 11/1 三条RCへ 長谷川晴生君 飯山勝義君 野崎正明君  
 野島廣一郎君 佐々木常行君

2006～07年度  
クラブ会報特別企画



あの人 あの時  
荒澤 威彦 君

## 秋の味覚例会

小さい秋見つけた

### 会長挨拶

馬場 一敏 会長



こんばんわ。

私は、本年度会長の馬場一敏です。本日は、多数のご参加有難うございます。

日頃、奥様方にはロータリーの活動を理解し支えていただきまして感謝申し上げます。何かとお酒を飲む機会が多くてすみません。そのお礼と言っては申し訳ないのですが、本日「小さい秋見つけた」と題し、秋の味覚例会を開催致しました。

会員である松木屋さんの特別メニューでお楽しみいただければと存じます。どうぞ秋の夜をゆったりとお過ごし下さい。

簡単ですが、本日の挨拶を終わります。

国際ロータリー会長  
 第2560地区ガバナー  
 第4分区アシスタントガバナー  
 会長 馬場 一敏  
 三条南ロータリー事務局

ウィリアム ビル ボイド [ニュージーランド]  
 中 條 耕 二 [三条北]  
 桑 原 寛 治 [加 茂]  
 幹 事 田 代 徳太郎 SAA 広 岡 豊 樹  
 〒955-8666 三条市旭町2-5-10 三条信用金庫本店内  
 TEL 0256-35-3477 Fax 0256-32-7095

E-mail [info@sanjo-minami.jp](mailto:info@sanjo-minami.jp) URL <http://www.sanjo-minami.jp>



# ニコニコボックス

～ 11月 6日 ¥45,000

今年度累計 ¥368,000 ～

馬場（一）君  
田代君  
岡村君  
広岡君  
長谷川君

秋の気の味覚例会です。親睦委員会ご苦労様です。  
秋の味覚例会、親睦委員会の皆様、本日の設営有難うございます。  
本日はようこそ！松木屋さんの特別料理をお楽しみ下さい。  
雨もまた良し！ 本日は有難うございます。  
親睦さん、いい秋の会をも催して頂き有難うございます。家内と二人で参加して美味しく頂戴します。

吉田（秀）君  
馬場（信）君  
佐藤（栄）君

納涼例会の皆様、大変お世話になります。楽しい企画を有難うございます。  
秋の味覚例会楽しみに来ました。親睦委員会の皆さん有難うございます。  
「おとりこし」と言えば、空はどんより垂れ籠め、霽や霰の降る季節で冬の始まりと考えておりますが、この数日の秋晴れの晴天はどうしたことでしょうか。

菫澤君  
住谷君  
安達君

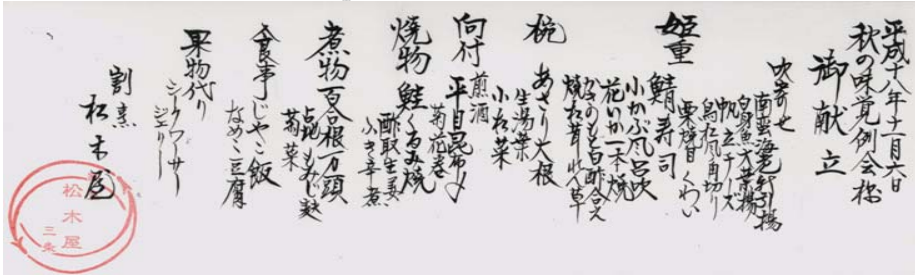
親睦委員会の皆様ご苦労様です。楽しい一夜でありますようBOXに協力します。  
美味の会は楽しいです。  
親睦委員長ご苦労さまです。

相田君、赤塚君、飯山君、石山君、大久保君、大溪君、大原君、木原君、熊倉君、齋藤君、坂井君、君、I  
佐藤（譲）君、佐藤（秀）君、佐藤（嘉）君、白倉君、鈴木（圀）君、鈴木（武）君、竹山君、  
滝口君、田中（悌）君、谷君、坪井君、西野君、野崎君、馬場（茂）君、松崎君、丸田君、  
丸山（徹）君、丸山（征）君、山村君、吉井君、吉田（衛）君、若井君

野中君

BOXに協力致します。  
先週のBOX担当がスライドして当番となりました。お料理楽しみです。  
ご協力有難うございました。

## 秋の味覚例会へようこそ



今年のテーマは「小さい秋見つけた」。哀愁のこもったこの詩が私は好きでこれをテーマにするのはとても愉快なことです。

このテーマにそって最初に考えた料理は献立の初めにあります『姫重盛』、秋の料理を6種類小さく作り、彩りよく丁寧に盛り込んでみました。

**椀盛**は、あさり大根。地物の大根も採れ始め、やわらかく茹でた大根をあさりの濃い目の清し汁で煮含めたこの温かいお料理は栄養的にも申し分なく、寒くなり始めた今の時期にピッタリではないでしょうか。

**向付**は、平目昆布と菊花巻。かげん酢として煎酒を添えました。煎酒は酒を煮切ってアルコール分を飛ばしたものに正油とみりと酢を合わせ、これに梅干をたくさん入れ火にかけて1時間位かけて半分ほどに煮詰めたもの。昆布にはよく合いなかなか奥深い味わいが致します。

**焼物**は、鮭のくるみ焼き。近頃は脂のつよいサーモンが好まれますが、この時期はやはり鮭を召し上がって頂きたく、胡桃をたっぷり載せて香ばしく焼き上げました。

**煮物**は、百草根万頭。本日の献立の一番の山と言ってよいかと思えます。万頭の皮の部分に百草根を使い、あんの部分は鳥のそぼろと玉子を合わせて使っています。持ち味はやはり百草根ののがみと独特のもっちりとした食感にあると思えます。

**食事**は、白いご飯にちりめん山椒を混ぜあわせたじゃこ飯となめこ汁

**水菓子**にはシークワサージェリー。十分吟味したシークワサーの絞り汁は混り気のない本物で今年の出来たてのもの。口中がさっぱりして甘ったるい後味が残りません。

—— 広岡 豊樹 会員



