



真心の行動 慈愛の奉仕 平和に挺身

1995-96年度国際ロータリーのテーマ

Herb G. Brown

ハーバート G ブラウン
国際ロータリー会長

第2560地区——重田政信
ガバナー——石橋育於
会長——石橋育於
会長エレクト——捧賢一
副会長——五十嵐一吉
幹事——松谷総一
副幹事——五十嵐昭一
S A A——清水良一
副 S A A——菊池涉

例会日——毎週水曜日 12:30 ~
例会場及び事務局——三条市旭町2-5-10
三条信用金庫本店内
例会場——TEL 35-3311
事務局——TEL 35-3477
FAX 32-7095

本日出席会員数	78名中 62名
先々週出席率	89.19 %
前年同期出席率	

先週のメークアップ

6/24 三条南へ

清水良一さん、五十嵐晋三さん、
外山一郎さん、渋谷健一さん、
細井増雄さん、榎本勝さん、
山田富義さん、高橋一夫さん、
樺山仁さん、斎藤弘文さん、
荻根沢隆雄さん、渡辺喜彦さん

6/25 三条北へ

佐々木昌敏さん、五十嵐晋三さん、
山田富義さん、渡辺勝利さん、
荻野保和さん

6/27 燕へ

外山一郎さん

ニコニコBOX



石橋さん

一年間の御協力に感謝して。

松谷さん

一年間の御協力に感謝して。

川又さん

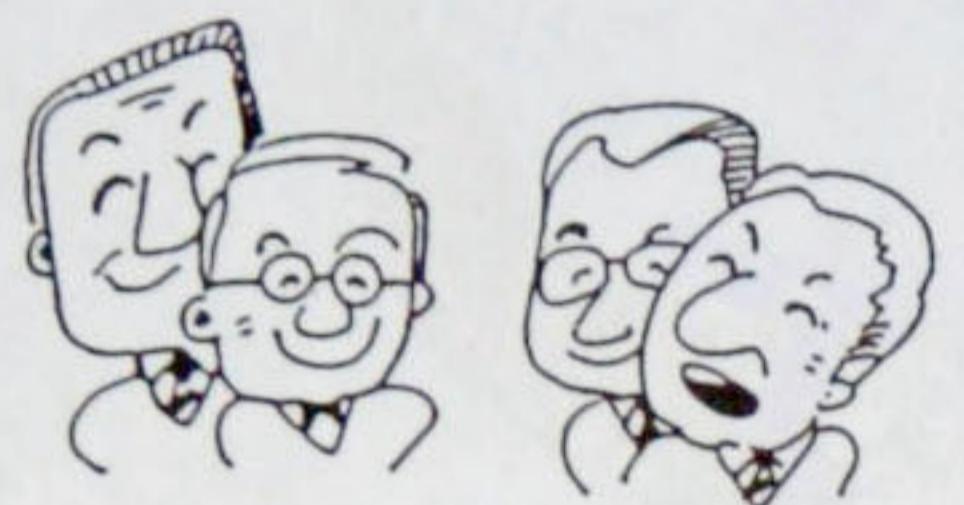
鼻の手術の為、数回例会を欠席しましたが（全快）これからは鼻のきく男になると思います。

会長の石橋さん、幹事の松谷さん大変御苦労様でした。

特に会長の石橋さん一年以上御苦労様でした。

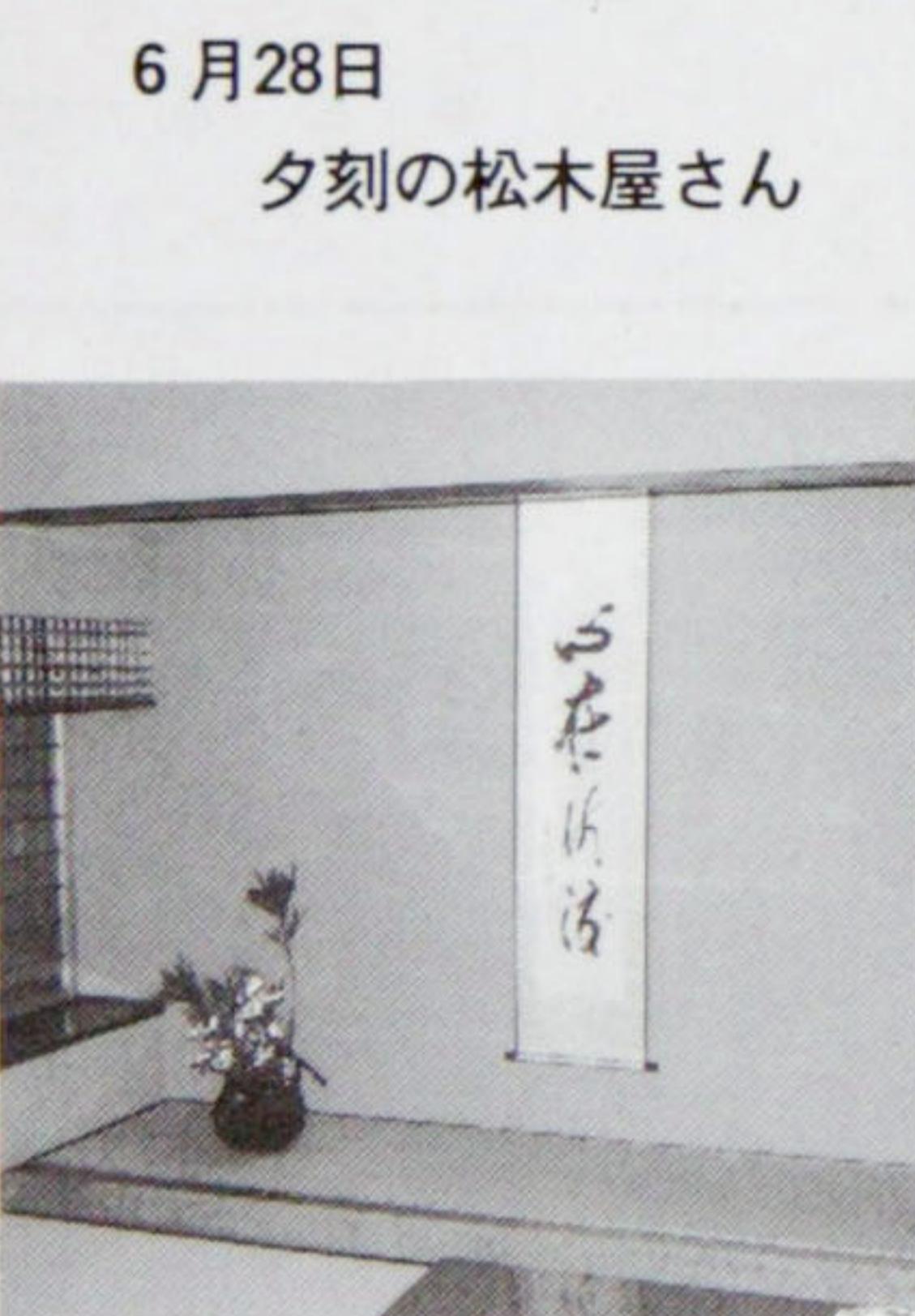
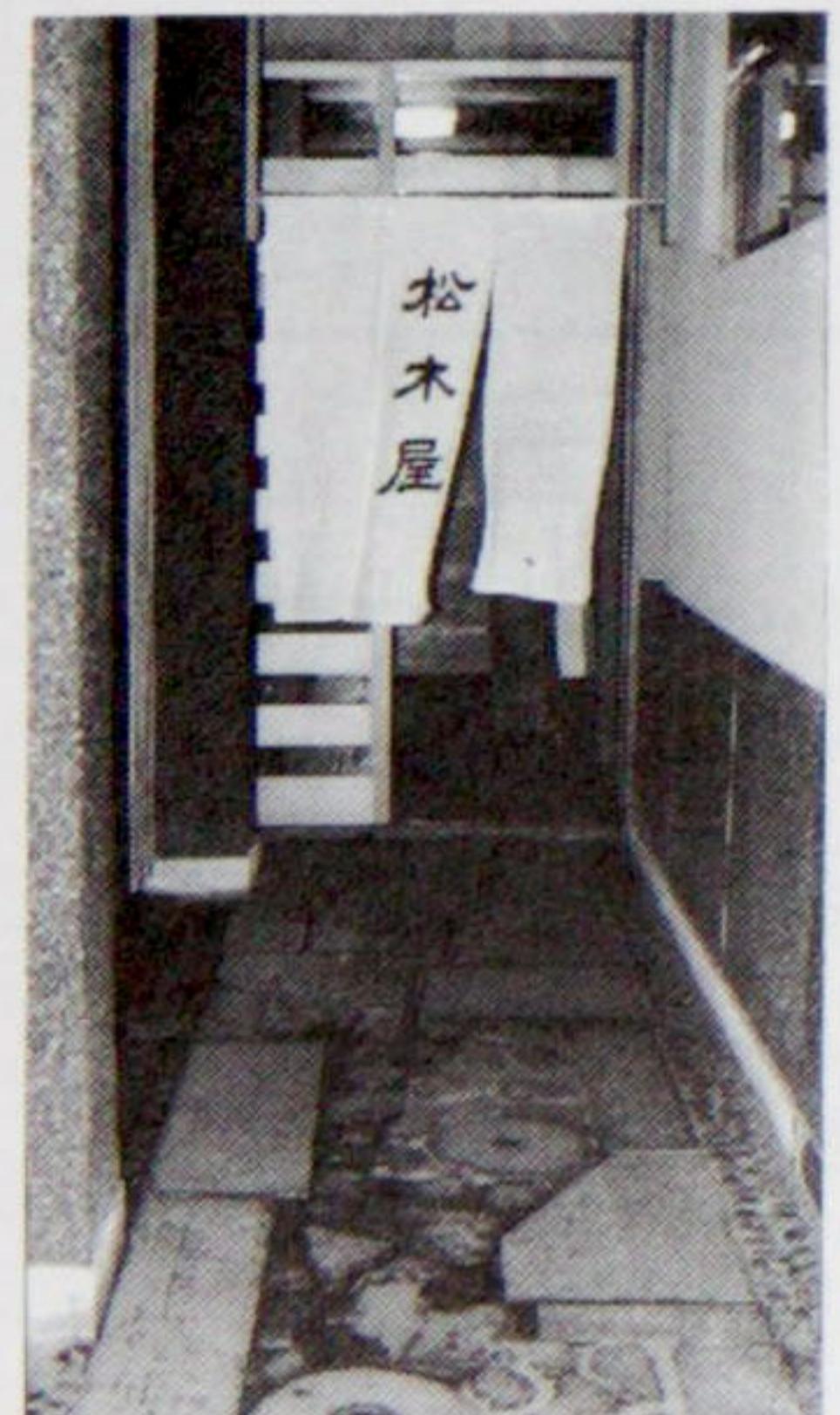
他 全 員

石橋会長、松谷幹事大変御苦労様でした。



6月28日分
¥89,000

会長、幹事、慰労会 於 松木屋



6月28日

夕刻の松木屋さん

スマイルBOX

1年間ありがとうございました。

今日は89口でした。

石橋会長

会員68名出席の盛会で48回目最後の例会ゴングを名残り惜しいような気持を交えて鳴らしましたが、荷の降りた私の笑顔を見て下さい。会長最後の行事でカナダのカルガリーへ家内同伴6名で行って国旗掲揚で日章旗の上る時は感激しました。

昨年高橋一夫会長よりバッヂを引き継ぎ、それ以来、重田ガバナーの公式訪問、氷見旅行、三クラブ合同などいくつかの想い出を残し、黒子に徹した松谷幹事に支えられた一年間を想い出しながら、終ったねと家内に送られながら家を出ました。



松谷幹事

会長と皆様の協力を感謝しながら解らない事柄の連続のなかで。



高橋一夫前会長より労いの言葉

石橋さん、松谷さん大変ご苦労様でした。終り良ければすべて良しと言います。6名でカルガリー大会へ行かれ国際ロータリーアンとして素晴らしいフィナーレでした。



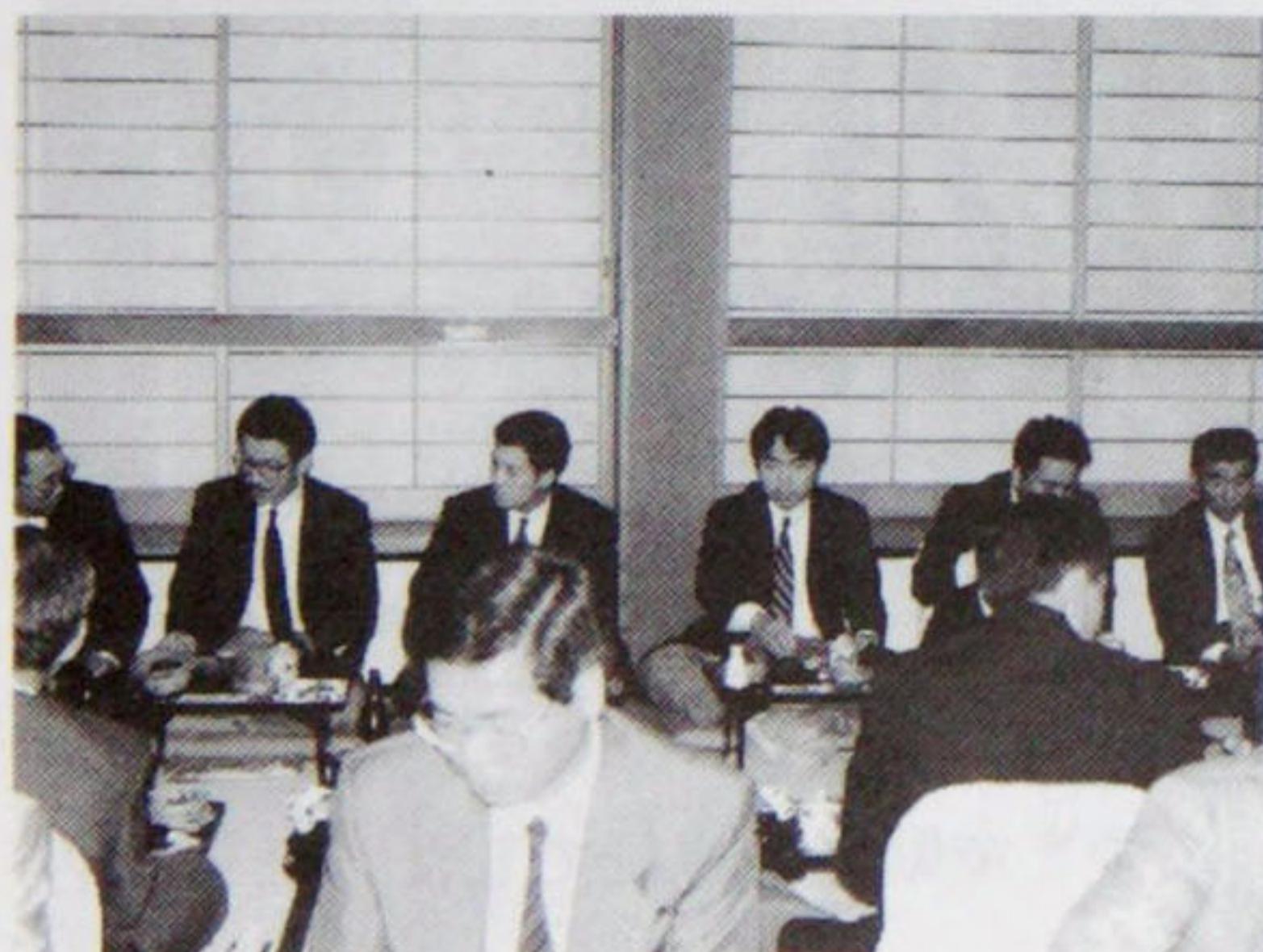
清水SAA

最後まで緊張の連続でしたが無事役柄を。

会長バッヂの交換



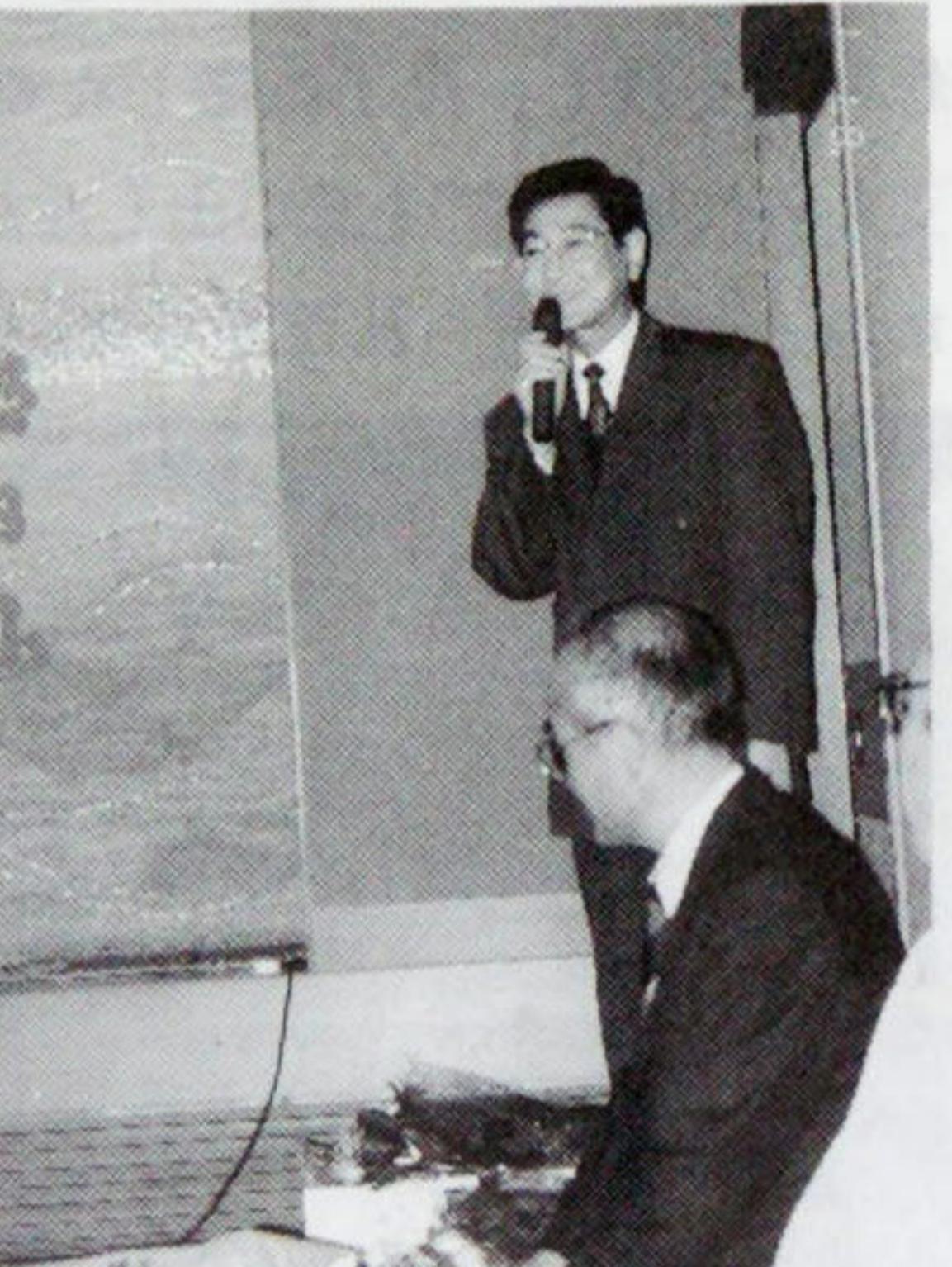
乾 杯



幹事バッヂの交換



親睦の出番です



会津のにしん山椒漬

T. N

馬刺、身欠きにしん山椒漬、弘法様のおさづけ豆、と並べると何かの三題話のようであるが、三条から見える山並の彼方、会津の話である。

昔季節の移り変りに会津の若い衆が、又越後の若い衆が八十里越の難所を歩いてこちらの田植に来たり行ったり、越後から養蚕に林業に出稼ぎにと交流し、成人のしるしに会津の草餅なる結構な食べ物があったと伝え聞くが私はまだ食したことがない。

まず馬刺であるが折からの空腹に国道脇にあるドライブインの看板の馬刺の文字が胃を刺激するが時間のゆとりがなく車を止める訳にいかない。道を尋ねるため肉屋に立ち寄り場違いかなと思しながら馬刺を話に出したら、我々専門店で売る馬刺とドライブインの馬刺は物が違うと自慢し、お客様の食べる時間に合わせて肉を選ぶのだと、ついその心算になり財布のひもをゆるめ、車のなかで食べる羽目になったが、なかなかの美味であった。そのうちゆっくりと食べて見たいものである。

弘法様のお授け豆はやや小粒な色の良い黄粉豆のような豆で「塔のへつり」で求め、ひたし豆にして食べると枝豆のない季節にはもって來いの酒の肴である。余まらして置いた豆を蒔いたが年を経ると品種が劣化するのか色が悪くなつた。やはり会津の谷筋に弘法様がおさづけになつた豆なのであろうか。

扱身欠きにしんの山椒漬となると、これは又けっこうな食べ物である。

話に聞く若狭の塩さばは、馬の背にゆられて京都に着く頃、さばと塩がほど良く馴染み、海から離れた生活の知恵であろうか、会津でもそのような生活がある。

会津で魚屋をのぞいたら、勿論生魚もあるがあまり食欲をそそらない。しかし塩物は好いものがある。丸々とした一塩の塩いわし、身欠きにしんも三条では手に入らない上物で、それを求めて帰った。

山椒の香り

野山に山椒の葉が育つ頃、食味を増す身欠きにしんと山椒漬の時期である。作り方は身欠きにしんと山椒の若葉を葉柄ごと鉢に交互に重ね三杯酢を注ぎ軽く重しをする。漬かり上がる三、四日が待ち遠しい。強そうな山椒の葉が軟らかく香り良く漬け上がる。二センチ程に切って食べる。

山椒漬の本場会津田島付近は六月頃が祭りの季節である。漆芸の本場らしく漆塗りの屋台車がねり歩き、笛太鼓の音が流れきたるべき夏を告げる。

そんな情景をしのびながら明け払った部屋で青田を渡って来る風を肌に受けながら、山椒漬に冷奴を添えて飲む酒は辛口に限る。又梅雨ひいの部屋に漂う山椒の香りを楽しみながら肩の張らない本でも読み、軽くゆくのも悪くない。塩いわしも買って来るべきであったかなどと、青葉連なる会津に思いをはせ、酒を1本追加してもらった。

例会案内

- | | | |
|------|---------|-----------|
| 三条RC | 7月3日例会 | クラブフォーラム |
| | 7月10日例会 | 卓話 鈴木宗資会員 |
| | 7月17日例会 | 卓話 岩井数央会員 |