

平成19年3月29日

No.1604

平田ロータリークラブ 週報

発行日 毎週木曜日

率先しよう

国際ロータリー会長 ウィリアム・ビル・ボイド
第2690地区ガバナー 新宮 彦助

島根県出雲市平田町2280-1
平田商工会議所2F TEL 0853-63-3232
FAX 0853-63-5365
IP 050-5204-5816
A.M. 9:00 ~ P.M. 5:00 土・日曜・祝祭日休局
E-mail hiratarc@hit-5.net

会長 加藤喜久 副会長 田中久雄
幹事 荒木 貫 会計 金田卓也

例会プログラム

例会	卓話者	演題
第1604回	会員 佐藤 初	旬へのこだわり
第1605回	愛宕山公園 6:30~	早朝例会
第1606回	会員 高砂明弘	航空工学

出席報告

会員数	出席者数	欠席者数	出席率	前回補正率
48	38	10(1)	80.85	93.48

欠席者 藤井・大島卓・高砂・渡部・原光・園山・石橋・土江・堀江(石原恵)

幹事報告

1. 出雲南RC会長 古川精次様、35周年実行委員長 石橋正吉様より35周年記念例会出席へのお礼状をいただきました。
2. 三代晴美会員 職業分類 事業所変更
職業分類 茶販売
事業所 (株)茶三代一 〒693-0043 出雲市長浜町729-6 TEL 28-2123
3. 会費引落し 4/6 48,000円 (4・5・6月分)
4. 事務局休局 4/4(水)・5(木)

委員会報告

(プログラム) 4月例会プログラム表配付

スマイル

加藤喜久 佐藤会員のスピーチを楽しみにしています。先程はご馳走さまでした。

荒木 佐藤会員のスピーチを楽しみにしています。おいしい物をいただきます。

大谷 佐藤さん、ブリ大根おいしかった。卓話を楽しみにしています。

常松 佐藤会員のスピーチ楽しみです。究極のブリ大根、ごちそうさまでした。

4月12日例会受付当番

金田卓也・河原治子・原光栄

★松江南クラブ(月)

★出雲中央クラブ(月) 4/9

★松江しんじ湖(火)

★出雲グラブ(火)

★松江クラブ(水)

★大社クラブ(水) 4/4

★平田RAC(第1・3水)

★松江東クラブ(木)

★出雲南クラブ(金)

会長挨拶

春の彼岸も過ぎていよいよ花見の季節がやってきました。桜といえば愛宕山、愛宕山といえば桜といわれるほどの名所ですが、この愛宕山は桜だけでなく一年中楽しめる魅力をもった公園だと私は思っています。愛宕山は市街地の一角にあり、また標高が52メートルと低くて、しかもなだらかなために気軽に散策するのにもってこいの山です。野鳥の鳴き声に耳を傾け、森林浴をしながらの程よい坂道は平地でのウォーキングよりはるかに健康的で効率の良いエクササイズ（有酸素運動）にもなります。

この例会場のホールにご覧のように2枚の絵が飾ってありますが、2枚ともに愛宕山からの眺めを描いたものです。昔から愛宕山からの眺望は出雲地方随一といわれてきました。私が子どもの頃から比べますと今や大変に整理され、散策道もあちこちに沢山つくられ範囲も広がり、また東屋も5~6ヶ所設置しています。しかし実に残念なことに近年雑木や竹が大繁殖し視界を遮って、昔と違って頂上以外からはまったく下界を眺めることができません。せっかく近年真下にできた新船川や北回り環状道路、区画整備された中ノ島の新市街地など大きく変貌する平田の町並みを眺められないのはとても残念でなりません。一日も早く整備され大山から三瓶山まで一望できるあの素晴らしい風景を取り戻し、桜シーズンだけでなく年中もっともっと沢山の市民に親しまれる公園になってほしいと願っております。

（出雲ドーム・高さ48.9m 出雲日御碕灯台・43.65m）

スピーチ

旬へのこだわり

会員 佐 藤 初

季節を丸ごといただく。旬菜・旬魚が大変身近に手に入る環境にあることに、まず感謝です。

私が旬として一番に思い浮かべるのが「青魚」である。鮮度がよくないと、生臭みが出るのが特徴であり身は赤身が多い。

D H A（ドコサヘキサエン酸）やE P A（エイコサペンタエン酸）が豊富で、D H Aはコレステロール値や血圧を降下させる効果、またE P Aは血液をさらさらにする働きがあるとされている。だから「青魚」は食することで体に良いと言われる。

まさに、旬の脂の乗った「青魚」は絶品である。

旬の魚をつかって料理を楽しみ、四季折々を愛でながら酒を呑み交わすこともよいものではないか？

青魚の「旬」と「料理法」

鰯（さわら）：春 刺身、しゃぶしゃぶ、味噌付け焼き

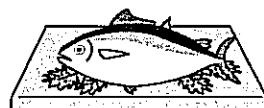
鯛（あじ）：夏 刺身、たたき、焼き物

鰯（いわし）：夏～秋 塩焼き、刺身、ぬた

鯖（さば）：秋 塩焼き、刺身、しゃぶしゃぶ、煮付け

秋刀魚（さんま）：秋 刺身、焼き物、煮付け、蒲焼き

鰯（ぶり）： 刺身、焼き物、ぶり大根 等々



*大社で獲れた鰯と地元で採れた大根を使った「ぶり大根」を佐藤さん自ら調理され、食事の際においしくいただきました。