



こころの中を見つめよう 博愛を広げるために



2011-2012 年度

国際ロータリー会長 / カルヤン・パネルジー 会長 / 飯塚 詔夫 副会長 / 黒田 昌弘
2690地区ガバナー / 伊藤 文利 幹事 / 堀江 卓男 会計 / 榎野 良文

平田ロータリークラブ 事務局

〒691-0001 島根県出雲市平田町2280-1 平田商工会議所2F
TEL: 0853-63-3232 / FAX: 63-5365 / IP: 050-5204-5816
URL: <http://hirata-rotary.jp/> Mail: office@hirata-rotary.jp

9:00 ~ 17:00 (土・日曜・祝祭日 休局)

例会プログラム

例会日	卓話者	演題
2月9日	フリーアナウンサー・きき酒師 石原美和 様	私の酒楽探訪
2月16日	中国国際交流員 高 嵐 様	中国の紹介
2月23日	夜間例会	18:30 ~ 料亭ほり江

出席報告

会員数	出席者数	欠席者数	出席率	前回補正出席率
37	26	11(3)	79.41%	96.97 %

欠席者

清原 / 園山 / 石原輝 / 高砂 / 恒松 / 内田 / 園 / 原泰
(石原恵 / 山根 / 牧野)

来訪者

土井豆・山内(出雲南)

メイクアップ

なし

次回例会受付当番

(2月23日) 原 泰久 / 園 裕 / 園山 繁
(3月1日) 清原正幸 / 杉原邦彦 / 杉原朋之

2/16(木)・2/23(木)の例会は料亭ほり江で行います

近隣クラブ例会情報 (メイクアップを考えましょう)

(出雲) (松江) 赤文字 例会変更

月	出雲中央	松江南
火	出雲	松江しんじ湖
水	大社	松江
木		松江東
金	出雲南	

会長挨拶

「江戸めし」

江戸めしの四天王とは「握り鮓」「天ぷら」「そば」「鰻のかば焼き」です。いずれも日本を代表する国際的な人気食であり、又 日本観光の目玉の1つです。

今日は4つの江戸めしになる前のお話をしたいと思います。

日本人の主食は、ご存知の通り米中心で多くの場合玄米で食べられていました。この玄米食の時代は朝と夕方1日2回の食事でした。

この様な食べ方は戦国時代まで続きましたが、江戸時代になり、平和の世の中となった元禄年間(1700年頃)に玄米を精白にしてから食べられるようになりました。そして昼食もとる様になり、1日3回食となり食事の革命となり、このころから江戸めしが始まりました。

この時代、車も電車もなく歩いての移動でしたので、男も女も大食をしなければ体力がもたなかった様です。大体成人男性で1日5合が平均的だった様です。

又、白米になると米糠が除いてある為にビタミンB・Eなどの栄養素がとれません。

そこで、米糠を生かして漬け床を作り、大根・かぶ・なすびなどを漬けて足りない栄養をおぎなった様です。白米になったから速く、うまく、美しく健康によい3拍子も4拍子もそろった食べ方になったようです。

さて、今年5月19日(土)東京世田谷ロータリークラブの主催で、第17回全日本RC親睦合唱祭が「横浜みなとみらい」で開催されます。ひらたRC合唱団の方々のご健闘お祈りします。

又、懇親会では、福田会員さんのどじょうすくい踊りが披露されます。平田RCの全国発信をして頂きたいと思ひます。

幹事報告

- 熊平雅人様(東京RC)より「抜粋のつづりその71」をいただきましたので本日配布いたします。
- 例会変更
出雲南RC3/16(金)を3/11(日)創立40周年記念式典に振替
ビクター受付 11:30~12:30 事務局
- 休 会
出雲南RC 3/30(金)定款により 受付 なし
- IM出席の皆様 7:50 会議所集合 8:00 出発です

スマイル

大谷 (山内さん土井豆さんようこそおいで下さいました。)

黒田 (山内さんようこそいらっしゃいました。立会のため中途退席します。)

加藤昇 (山内様その節には大変お世話になりました。40周年おめでとうございます。)

榎野 (出雲南クラブ山内・土井豆ご両氏のご来訪を歓迎します。平素は息子が大変お世話になっており、ありがとうございます。)

田中浩 (スピーカーに石原美和様をお迎えして。)

飯塚大 (石原さんようこそいらっしゃいました。四十二浦巡りのご案内。)

来間 (今日は石原さんようこそおこしいいただきました。木綿街道内に結という古民家を利用したカフェバーをやっています。皆様ぜひ行って下さい。)

小村 (石原様お久しぶりです。酒楽の話楽しみにしています。)

持田 (石原様いつもお世話になります。今日はスピーチよろしくお願ひします。)

福田 (今月2日8人目の孫(外孫)が生まれました。)

スピーチ・例会行事

「私の酒楽探訪」 フリーアナウンサー・きき酒師 石原 美和 様

日本酒のカン酒についていろいろと説明していただきました。温度帯によって味が変わったり、味が引き出されたりするそうです。またお酒は心をそそぐものだと言われていました。お米からできている日本酒は「日本の文化」であることを認識して日本酒を楽しく飲めればとお話いただきました。

