



Discover a New
World of Service

見つけよう
奉仕の新生面



会長 川村徳男 幹事 迎田 稔 クラブ奉仕 山口篤之助 職業奉仕 佐藤 忠 社会奉仕 吉野 勲 国策奉仕 新穂光一郎 青少年奉仕 藤川享胤

出席報告：会員73名 出席55名 出席率75.34% 前回出席率82.19% 修正出席67名 確定出席率91.78%

四つのテスト

- ① 真実かどうか？
- ② 好意と友情を深めるか？
- ③ みんなに公平か？
- ④ みんなのためになるかどうか？

会長報告

川村徳男君

1. 先週の土曜、19日に山形で行なわれた地区の会員増強拡大セミナーに出席してきました。本日はたら汁例会ですので、詳細は来週の例会で報告することにして結論的なことを申し上げます。ガバナーの斎藤先生が座長となり、今回お見えの3人のパスト・ガバナー作田先生、石黒先生、田中先生がカウンセラーとしてお話があり、更にガバナー・ノミニーの松永先生の追加発言がありました。各先生から会員増強について大変強い要請がありました。当クラブとしましては6%、5名の増強を目標にしておりますが、現在のところ実質2名の増強です。残る5ヶ月余りでぜひ目標を達成しますよう皆さんのご協力を切にお願いします。
2. 本日のたら汁例会に、私どもが地区の年次大会で、当時石黒ガバナーの直前・直後のガバナーとしてお世話になりました作田先生と田中先生、それに現在ガバナーとしてご指導をいただいております斎藤先生を、鶴岡クラブが敬愛する友人としてご招待申し上げましたところ、作田先生ご夫妻田中先生ご夫妻及び斎藤先生には、厳しい季節でまた遠路のところを鶴岡までお越し頂きまして、私共会員一同、大変嬉しく、心から歓迎を申し上げます。今日の私共の喜びは「有朋自遠方来不亦乐乎」の言葉で表現されるものであります。どうかごゆっくり歓談され、ご賞味されますようお願いして歓迎のごあいさついたします。

ゲスト

デビット・A・ハイライン君

何ぞも
放談



24日 P.M. 10:30
新穂設計事務所にて
鰯汁を上手に、
うまく食べる法
阿蘇：こんにちは。今日は鰯汁についてお話を伺いに来ました。

先日の鰯汁会では腕をふるっていただき御苦勞様でした。これから鰯は最成期に入りますが、食べるのに何か注意することはないですか。

新穂さん：これはね、田舎流の料理というんですかね、家庭料理というんですよ。これはね、何にでも云えますがね、喜んで食べてもらえるという愛情、思いやりという心がその料理に必要ですね。

阿蘇：そうでしょうね。ところで、鰯の煮ることについてのコツはありますか。

新穂さん：それはね、汁の中に入れる順序があるんですよ。始めに肝臓、それからドンガラ(骨)、それからタツというように入れるんですね。これを間違えると味は落ちますね。

阿蘇：やはり熱いうちに食べることもうまく食べることでですね。

新穂さん：勿論そうですね。又、化学調味料は使わない事ですね。又、量を多く煮ることもコツかな。

阿蘇：鰯を選ぶときどうすれば良いですか。

新穂さん：この辺ではね、由良鰯が良いし、うまいと言われてますね。私も思いますがね。由良鰯は釣るし、他の鰯はアミで取るという違いかな。又、色と言えばね、皮膚が黒くて、ツヤがあってね、目がハッキリ開いているところかな。

阿蘇：形からいったらどんな鰯が良いですか。

新穂さん：形と色より大きい鰯が良いですね。今回のR.C.ではね、白ミソと田舎ミソを4kg、鰯は42kg使いましたよ。何しろ70人掛ける3杯分という事ですからね、即ち210人分作る訳ですからね、気も使いますし、大変でしたよ。

熱いうちに、うまいうちにという心根がありましてね、気が気でありませんでしたよ。

阿蘇：色々苦勞がありましたね。メンバーの人々からもそこらあたりを知ってほしいですね。今日はお忙しいところ色々お聞きしましてありがとうございました。



庄内空港の建設を推進しましょう

'85 新年たら汁家族会

日時 1月22日(火) 午後5時30分
場所 鶴岡産業会館5階ホール

新春恒例のたら汁家族会が午後5時半より、パストガバナー作田・田中両ご夫妻、斎藤ガバナー、ハイライン君の方々をお迎えして、総勢70名で盛大に

行われました。

呼びもののチャリティ・オークションは、丹下コンダクターの活気ある競り声に、総売上金額64,950円と弾み、新穂シェフの腕によりをかけた冬の味覚を十分堪能しながら、大盛況裡におひらきとなりました。

