



2014~2015年度 ROTARY CLUB OF TOYOKAWA HOI CLUB WEEKLY

やらまいか

例会日/毎週火曜日 12:30 例会場/豊川商工会議所

会長/滝下 勲 幹事/伊藤正幸 会報委員会/河本圭史・大場 篤

事務局/豊川市豊川町辺通4-4 豊川商工会議所会館内 TEL0533-86-2535 Fax0533-86-8889

HP/<http://toyokawahoi.tank.jp>

クラブテーマ: 和の心と・地元へ奉仕を

本年度第41回 通算1387回 平成27年5月20日(水)	出席報告	会員総数	出席者数	出席率	4/21 修正出席率
		59名	16名	34%	88.2%

ゲスト:(なし) ビジター:メーキャップ受付9名

合同例会

★会長あいさつ

内藤豊川RC会長



こんばんは。2月の節分以来の合同例会です。

豊川RCの皆様、ネパールの地震の義援金の協力をお願いします。

事務局から納付書を発行しますので、一人当たり千円以上のご協力をお願いします。毎年毎年、いろんな自然災害が起こっています。皆様のご協力をお願いします。

先週の例会で、韓国の姉妹クラブと姉妹締結の更新をしました。その時にWCSの寄贈を受けました。東日本大震災の義援金にして下さいと言われましたので、そちらの方に寄付をしたいと考えています。

★会長あいさつ

大木健市副会長



皆さん、こんばんは。豊川RCの皆様には、本日の合同例会の設営ありがとうございます。滝下会長が所要でお休みのため、

本日は副会長の私が挨拶をさせていただきます。

挨拶と言うか、私の最近、凝っている趣味について少しお話をします。私の趣味は漬物づくりです。その漬物と関係が深い日本の調味料についてお話をします。日本が誇る和食が、国連教育科学文化機関ユネスコに無形文化遺産として登録され、世界的に有名になりました。この背景には、日本の調味料が高く評価されていると言われております。

日本の調味料と言えば、醤油、味噌、みりん、お酢、お酒が有名です。これらに共通する点は、発酵しているということです。日本の代表的な調味料は、すべて菌の力によって発酵、熟成し完成に至ります。発酵でしか作り出せない深みのある旨味や甘味、酸味、栄養素がそこにはあります。

私が作る漬物は、調味料ではありませんが、同じく発酵技術を用いて完成するぬか漬けであります。日本の発酵食品として、もっともっと皆さんに召し上がって頂きたいと思えます。本日は、少しではありますが、私の作ったきゅうりのぬか漬けを持参いたしました。どうぞ、お召し上がりください。

漬物は日本の文化です。そして私共が作っている昔ながらの綿の布団も日本の文化です。これからも大切にして、後世に伝えていきたいと考えています。

★次年度会長あいさつ

◎鳥居豊川RC次年度会長



次年度会長の鳥居です。私の年度は、クラブの中の会話を大事にしたいと思っています。経験豊富な先輩方、そして最近はや若いメンバーも入会してきましたので、先輩方と若いメンバーの会話を大事にして、思いやりのあるクラブになれるように次年度して参りたいと思います。皆様方のご協力をよろしくお祈いします。

◎小野喜明次年度会長



次年度会長の小野です。クラブが創立30周年を迎える年に会長を拝命いたしました。まだ入会して10年でございますが、

パスト会長、諸先輩のお力を借りて30周年を行いたと思っています。10月20日に記念式典を行う予定をしています。記念事業は色々あります。メイン事業は桜の植樹です。これは数年前から、ステップアップ委員会が花いっぱいプロジェクト事業を進めていまして、それを創立30周年事業に結ぼうということになっております。親クラブの豊川RCの皆様方には、色々のご協力をお願いします。

★乾杯 石黒豊川RCパスト会長



★第5回ゴルフ同好会コンペ

5月20日に第5回ゴルフ同好会コンペを東海CCで行いました。今回は豊川RCとの合同コンペも兼ねての開催です。豊川RC16名、豊川宝飯RC10名の参加で楽しく交流コンペが出来ました。

コンペ成績

優勝	清水宏臣	84	13.2	70.8
準優勝	山崎憲雄	89	18.0	71.0
3位	浅野晋	81	8.4	72.6

ニアピン

来山健一、高桑耐、山本学、波多野四郎
ドラコン

山本章吾、安田守一



会報担当：河本圭史会員・大場 篤会員