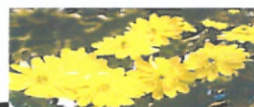


3月の行事予定



日	月	火	水	木	金	土
2 米山奨学生 歓送会	3 三条南RC 卓話 丸山征夫会員	4 三条北RC 「識字率向上 月間」	5 三条RC 卓話 熊倉昌平会員	6 三条東RC 通常 燕RC クラブ・フォーラム 加茂RC RAC週間	7 吉田RC 一泊移動例 会	8
9 RAC地区 大会	10 三条南RC 卓話 平松修之会員	11 三条北RC 社会奉仕事業 最終打ち合わせ	12 三条RC 卓話 渡辺荘吉様	13 三条東RC 夜例会 燕RC 会員卓話 加茂RC 会員卓話	14 吉田RC 通常例会	15
16	17 三条南RC 卓話 渡辺久晃会員	18 三条北RC 外部卓話予定	19 三条RC 卓話 米山奨学生	20 春分の日	21 吉田RC 通常例会	22 社会奉仕 事業「大山のふ代 講演会」
23	24 三条南RC 休会	25 三条北RC 例会日変更 22日と振り替 え	26 三条RC 休会	27 三条東RC 外部卓話 燕RC 夜例会 加茂RC 外部卓話	28 吉田RC 通常例会	29 直江津R C50周年 式典
30	31 三条南RC 会員卓話	4/1 三条北RC エレクト研修 報告会				

★上記以外RC 火曜日 田上あじさい・分水 水曜日 巻 木曜日 見附
 記帳受付 7日(金) 吉田RC (山岸会計事務所)
 11日(火) 田上あじさいRC (田上町商工会館)
 13日(木) 三条東RC (三条ロイヤルホテル)
 18日(火) 田上あじさいRC (田上町商工会館)
 18日(火) 分水RC (新潟大栄信用組合本店)
 24日(月) 三条南RC (三条信用金庫本店)
 26日(水) 三条RC (三条信用金庫本店)
 27日(木) 燕RC (燕三条ワシントンホテル)

お知らせ

2008.5.17 地区協議会
 2008.6.14 三条南RC40周年記念式典
 2008.11.16 地区大会

三条北ロータリークラブ週報

国際ロータリー会長
 ウィルフリッド J.ウィルキンソン
 地区ガバナー
 渡辺 敏彦
 北クラブ会長
 山中 正
 幹事
 小林 繁男
 SAA
 安田 貞夫



例会日2008.3.4 累計 No.1029 当年 No.34

例会日:火曜日 12:30 ~ 13:30
 例会場:三条ロイヤルホテル TEL 34-8111 FAX 34-8114
 事務局:三条市本町 3-5-25 三条ロイヤルホテル内
 TEL 0256-35-7160 FAX 0256-35-7488
 ホームページ:http://www.sanjo-nrc.org
 メールアドレス:north@sanjo-nrc.org

会長挨拶

山中 正会長



本日も会員の皆様にはご多用の中を例会にご出席賜り誠にありがとうございます。
 先週の例会では米山奨学生のフェブリ・アンドリアニさんからお出で頂きまして卓話をして頂きました。めでたく、大学も卒業され長岡市内に就職を希望しているとの事でした。フェブリさんのご家族のご多幸をお祈りし、時折、近況をご報告頂ければありがたいと思います。

さて、本日の例会は国際奉仕委員会の駒形副委員長さんから『識字率向上月間』にちなみまして卓話をして頂きます。駒形副委員長さんは地区のクラブ奉仕委員会にも出向されクラブ活性化小委員会に属し『元気プロジェクト、など』担当されご活躍されておられます。私もクラブ会長ということで地区の委員会セミナーに何回か出席致しましたがクラブから出向されているメンバーがいらっしゃいますと、とても安心致します。駒方さんには、その都度、地区のセミナー会場で大変お世話になりました。そして、駒形さんは次の年度も地区のクラブ奉仕委員会に出向されます。大変ご苦労様です。ロータリー活動の中で駒形さんとの思い出はもう一つあります。本年度、社会奉仕委員会が実施した『体のご不自由な方々とそのご家族をお連れし、アルビレックスのサッカー観戦』の事でした。参加された方々の中で一番重症の子供さんの車椅子(ストレッチャ)を雨があたらないように細心の注意をはらい、駒形さん自身が雨にずぶぬれになりながらも、スタジアムの外までご苦労頂いて運んで頂きました。そして無事、お母さんか運転する車にお乗せした姿を見て、感激いたしました。駒形さんの優しさを感じました。駒形さんの今後益々のご活躍を祈念し、ご挨拶と致します。



本日の出席:
 67名中43名
 先々週の出席率:
 67名中50名74.63%
 (前年同期81.25%)

先週のメイクアップ:(敬称略)
 2月27日三条RCへ 山上茂夫
 中條耕二、山本 賢
 本間建雄美、石川勝行
 28日燕RCへ 本間建雄美
 山口龍二、岡田 健
 28日三条東RCへ 淵岡 茂
 3月 2日米山奨学生歓送会(新潟)
 高橋彰雄、山本 賢
 4日社会奉仕委員会
 星野義男、神田敬宏
 西村 護、山中 正
 小林繁男、斎藤 正

本日のピジター:
 三条東RCより五十嵐 清さん

本日の行事:
 「識字率向上月間」

「ロータリーの友」
 3月号紹介

- * 縦組み2頁
「たかが水、されど水」
- * 縦組み16頁
「ニコニコ標準額は制度疲労」
「会員増強よりも職業倫理」
- * 縦組み19頁
「101歳で現役バリバリ」

幹事報告

- 馬場GBエレクトより
地区協議会分科会事前打ち合わせのご案内
(地区正副委員長)

日時 平成20年3月24日(月)

会場 馬場GBエレクト事務所

- 馬場GBエレクトより
地区役員委嘱状交付について
クラブ活性化委員長・表彰審議委員

	木宮 隆会員
クラブ奉仕広報委員	駒形 実会員
オンツーパーミンガム委員	斎藤 正会員
地区拡大委員	米山忠俊会員
職業奉仕委員長	山崎 勲会員
職業奉仕副委員長	落合益夫会員
奨学金委員	星野義男会員
エレクト研修セミナー副実行委員長	
	西村 護会員

第9回理事会

開催日：平成20年3月4日(火) 11:30~12:30

開催場所：三条ロイヤルホテル 出席者数13/14(内委任状2)

出席者：山中 小林(満) 刈岡 安田 小林(繁) 本間(建) 横田
岡田 斎藤(正) 石川(友) 米山(キ) 青柳 星野

- 協議事項：1. 新入会員候補の件 承認
2. 大山のぶ代講演会の件 承認
スマイルBOX協力要請
3. 国際奉仕委員会「親睦旅行企画案」の件 承認
4. 中学校体育連盟からのお願いの件 承認
カップ1ヶ破損とメンテナンス30,000円程
スマイルBOXから支出

ニコニコボックス：4日現在累計914,000円

山上 茂夫君 結婚50年目に入りました。夫婦はベターハーフで二人合わせて一人前だから一緒に歩んで来れたんだよね！サンキュウ サンキュウ全ての人に支えられてのサンキュウです。

齊藤 興一君 外山会員執筆の越後文学を読み、朝鮮王朝最後の新羅王の墓が分水町にあるのを知り驚いています。埋もれた大事な観光資源と書いております。又台湾に1947年2月28日蒋介石の武力弾圧で2万人を超える虐殺も初めて知りました。歴史は悪いことにフタをし、良いことだけを伝える事が多いが、我が会は良い事、悪い事を皆で話し合っ社会に貢献したいものです。

佐藤 啓策君 早退しますので、卓話が聞けないのが残念です。

地区協議会副実行委員長	梨木建夫会員
地区大会副実行委員長	大野新吉会員
記念ゴルフ大会副実行委員長	本間重満会員

委員会報告

- 雑誌委員会：「ロータリーの友」紹介
3/22講演会を予定している大山のぶ代さんが難しい事を分かり易く優しく表現されています。講演会が楽しみです。
又、週報に高森会員の「声」が掲載されていますがタイムリーな話題ですので是非お読み下さい。
- 国際奉仕委員会：「親睦旅行」のご案内
5月のゴールデンウィークに珍島祭り見学を計画しました。次週参加者の受付を致します。20名で締め切りますので宜しくお願いします。

ぎにする時とソバをすすする時には、七味や山椒といった匂いの強い香辛料を使う。これがほとんど唯一の例外で、あとの香辛料はいずれも匂いを消すためのものばかりである。日本料理は目と口で食べても、鼻で食べることはない。したがって日本人は匂いのある野菜やかおりの強い香辛料はほとんど受けつけない。

たとえば、ニンニクである。ニンニクは胡蒜と呼ばれているくらいだから、中国に固有のものではないが、中国に入ってくると、中国人の常食の一部となった。ニンニクはナマで食べると悪臭を放つが、火を通すと悪臭が芳香に一変する。中国人のような肉食民族にとって、ニンニクは肉の臭味を消す大事な香辛料である。朝鮮半島くらいまではニンニクの版図となったが、日本に入ると、鯉のタタキを食べる時とか、焼肉を食べに行った時くらいしかお目にかかれない。朝鮮半島の人たちは料理に使うだけでは飽き足らず、ナマでそのまま齧らないと気がすまない。隣り同士であっても、日本人と朝鮮の人は嗜好に天と地ほどの差がある。緯度的にもほとんど同位置にあるし、物産もほとんど共通しているのに、朝鮮半島に住む人たちは牛肉を食べ、島国日本の住民は魚しか食べない。遙か昔を迎えればルーツの違う民族であることを証拠立てるものであろう。

肉食民族と魚食民族とは食べ物に対する嗜好がまるで違う。魚食民族が食べ物の匂いを消すためにワサビや辛子や生姜を使うのに対して(即ち匂い消しに努めるのに対して)、肉食民族は、胡椒、肉桂、ニンニク、サフラン、カレーなど、肉の臭味より強い香辛料で肉の匂いそのものを消してしまう。肉の臭味をとるのではなくて、肉そのものの味と匂いを別のものに変えてしまうのである。そういう料理になれていない魚食民族は、こうした香辛料が輸入されても、それをどう使ってよいか戸惑ってしまう。そのせいか、ほとんどの香辛料を台所から締め出してしまった。同じ野菜でも、かおりの高い野菜もついでに締め出してしまった。

ニンニクは言うに及ばず、ニラもセロリも茺茜(コリアンダ)も、匂いのする野菜はほとんど日本料理には登場してこない。戦後、野菜をナマで食べる習慣や、ニンニク、ニラの類を炒める中華料理が日本国内に持ち込まれるまでは、日本人は匂いの強い野菜は一切受けつけなかった。サラダや餃子が普及するようになって、セロリやニンニクやニラは匂いを嗅いだけでご免という人は少なくない。

特に中国のパセリともいうべき茺茜は、中国から東南アジアにかけて広く料理に使われている。料理が仕上がった上にパラパラとかけられる。クアラルンプールあたりの露店に出てくる排骨茶と呼ばれる骨付き豚肉のスープの上にもものせられている。あれは料理に芳しい匂いをつけるためであるが、あの匂いに馴染めない日本人だと、匂いを嗅いだけで胸が一杯になって食欲を失ってしまう。

東南アジアから中国大陆に駐在員を派遣する日本の会社は、派遣する前に、社員に茺茜を食べさせてみるとよい。何しろ料理という料理の上に茺茜が出てこないことがないから、あれをいちいちつまみ出さないと食事ができないようでは勤まらない。茺茜の食べられる人は現地で結婚し今も現地で勤務しているが、茺茜が食べられない人は途中で職場放棄をして逃げて帰ってきている。もちろん、茺茜が唯一のリトマス試験紙ではないが、匂いに対する反応を見ると、日本人的な日本人か、日本人離れをした日本人かの分類ができる。日本の清らかな水と、その水に育てられた魚や米を食べないと生きて行けない日本人には、外国勤務などできないと思って間違いない。

お蔭様で風邪の方は治りそうだが、...。鋭敏な嗅覚を取り戻せる自信は無い。
次は青柳康博会員です。