



創立 昭和32年4月19日
 会長 菅生康清
 会長エレクト 高橋靖
 副会長 長谷川博章
 幹事 下辻真人
 広報会報記録 中野利昭



2018-19年度 地区スローガン
ロータリーを学び、実践し、発信しよう； Enjoy Rotary

事務局（例会場） 例会日
 榎原市久米町652-2 毎週金曜日
 DAIWA ROYAL HOTEL THE KASHIHARA 4F 12時30分～13時30分
 TEL/0744-28-2801（直通）
 FAX/0744-28-2802
 E-mail/krc@jeans.ocn.ne.jp Vol.62 No.25 (2018-19)
 TEL/0744-28-6636（ホテル） 2019(平成31)年1月25日発行

1月は、「職業奉仕月間」(Vocational Service Month)です。

第3008回例会報告書

2019（平成31）年1月18日

司会 SAA・堀部光志会員
 R.song 我等の生業
 ソング・リーダー 松井大典会員
 ピアノ奏者 廣畑弥生さん
 ホールニューワールド
 レットミートライアゲイン



ニコニコ箱

- ◎あすか RC 会長 吉田勝亮様、あすか RC 理事 前垣信也様より多額に頂戴致しました。
- ◎新年の初例会はSAAの堀部さん、真海さん、司会の尾上さん、楽しい会をありがとうございました。
 ……………菅生康清会員
- ◎矢吹さん、お世話になりました。
 ……………堀部光志会員
- ◎今日は卓話担当です。よろしく願い致します。
 ……………吉川弘晃会員
- ◎結婚記念日お祝い
 松岡康毅会員（1/8）

会長挨拶

○先週は本年初の例会を夜間例会で開催させて頂いた。SAAの堀部さん、真海さん、司会の尾上さん、楽しい例会にして頂き、感謝申し上げます。

○午前中に理事会を開催させて頂き、後期会費について承認を頂き、本日ポスティングさせて頂いている。今年度からクラブ活動運営資金を半期につき1万円ずつ、前年度より増額させて頂いている。後期についても皆様に多少ご負担をおかけするが、どうかご理解頂くようよろしくお願いしたい。

また、2月の家族例会についても承認を頂き、2月23日（土）に桜井のオーベルジュで開催することになった。後ほど親睦活動委員会からご報告頂くと思うが、多数ご参加頂くようよろしくお願いしたい。

ゲスト

卓話講師：ラヴィリンス 谷口昌央氏
 奈良こども伝統文化協会 藤間巡子氏

ビジター

吉田勝亮君（あすかRC）
 前垣信也君（あすかRC）

出席報告

正会員 46名
 (1/18) 出席者 28名 出席率 75.68%
 (補正なし)



幹事報告

- △1月誕生日
 鍵岡正隆会員（1/12） 好川嘉則会員（1/1）
 尾田肇睦会員（1/26） 辻田真海会員（1/4）
 吉川弘晃会員（1/12）



・還暦祝い品の贈呈：尾田肇睦会員

△1月結婚記念日

松岡康毅会員 (1/8) 仲谷 登会員 (1/17)

△1月入会

辻田真海会員 (14年)

△米山記念奨学会より、米山功労者感謝状の贈呈

・菅生康清会員 (第2回米山功労者)



△本日、「後期会費等納入のお願い」をポスティングしている。1月末日までにお振り込み頂くようよろしくお願いしたい。

△地区より、2021-22年度地区ガバナーに、京都西 RC の馬場益弘氏が決定したとの通知があったのでご報告申し上げます。※詳細は掲示板にて。

△地区より「第20回 RI 囲碁大会」の案内

※詳細は掲示板にて。

△奈良県医療政策部薬務課より、平成31年「はたちの献血」キャンペーン実施並びに献血の協力について
※詳細は掲示板にて。

△事務局に届いた年賀状を掲示板に貼り出しているのでご覧下さい。

△例会変更ほか (詳細は掲示板にて。)

・奈良 RC

2月14日(木) 奈良西 RC と合同の為、時間・場所変更→17:30～於：奈良ロイヤルホテル

※ビジター受付は当日 12:00～12:30 まで、奈良ホテルにて。

・五個荘能登川 RC より、事務局移転と電話・FAX 番号変更のお知らせ

事務局移転日：2019年1月28日(月)

※移転日当日は作業につき電話等が繋がりません。

事務局移転先：〒521-1205

滋賀県東近江市躰光寺町 795

TEL：0748-42-6088、FAX：0748-42-6089

E-mail：gono-rc@ia6.itkeeper.ne.jp

※電話・FAX 番号は変更あり、E-mail は変更なし。

委員会報告

○ロータリー情報委員会：野口洋司委員長

・第2回情報集会について

本日、ご案内をポスティングしている。「ロータリーの良さは何か」「個人的にロータリーに入会して良かったこととは何か」というテーマを菅生会長から頂いた。発表日は3月8日(金)第2例会となっている。各組のリーダーの皆様にはご配慮を頂き、情報集会の開催をよろしく願いたい。



○青少年活動委員会：豊田博樹委員長

・伝統文化発表会「こども達と和のつどい」について

年末の12月27日にイオンモール橿原にて開催させて頂いた。本日は、共催して頂いた奈良こども伝統文化協会の藤間様にお越し頂いているのでより、一言ご挨拶を頂く。



【奈良こども伝統文化協会 藤間巡子様よりご挨拶】

本日はお招き頂き、御礼申し上げます。毎年、青少年育成についてご協力を頂き、イオンモール橿原にて「こども達と和のつどい」を開催させて頂き、今年度で8年目を迎えることができました。あと2年頑張って、10年目の記念に橿原 RC 様と一緒に何かさせて頂ければと思っている。心より感謝申し上げますとともに、本年もどうぞよろしくお願いしたい。



○親睦活動委員会：米田常彦委員長

・家族例会について

日時：2月23日（土）

11:30 受付、

12:00 開会

場所：オーベルジェ・ド

ふれざんす桜井

ご夫人をはじめ、ご家族にもご参加頂きやすいように土曜日に開催させて頂く。

多数ご参加頂くようよろしくお願いしたい。出欠のお返事は2月1日（金）までに事務局へ。



○あすかRC 吉田勝亮会長、前垣信也理事より、地区大会PRについて

皆様、改めてあけましておめでとうございます。本日は前垣会員と共に出席させて頂いた。貴重なお時間を頂き、御礼申し上げます。また日頃は菅生会長はじめ榎原RCの皆様には当あすかRCに対してご指導、ご鞭撻を頂き、またご懇意にして頂き、重ねて御礼申し上げます。

本日は地区大会のPRをさせて頂く。本日は、当クラブが大会用に新調した白いジャケットを着用して出席させて頂いた。地区大会の開催日は3月31日（日）、場所はもちろんこの榎原で開催させて頂くが、畝傍山の麓に広がる50万㎡の神域の中にあるジェイテクトアリーナ奈良にて開催させて頂く。近くには日本の初代天皇である神武天皇御陵もあるので、お時間のある方は是非ご参拝頂ければと思う。大懇親会はこのTHE KASHIHARAに場所を移して盛大に開催させて頂く予定だ。海の幸、山の幸の美味しい料理で皆様をお迎えさせて頂く。菅生会長はじめ榎原RCの皆様には何卒奮ってのご参加をお願い申し上げますと共に、皆様方の今後益々のご健勝、ご多幸、ご活躍を祈念申し上げ、大会のPRとさせて頂く。



卓 話

担当：吉川弘晃会員

講師：ラヴィリンス 谷口昌央氏



「カレーには仕掛がいっぱい」

ラヴィリンスは迷宮の意味である。一度入るともう抜け出せない。抜け出したと思ったら、また同じ所に居てる。上に行ったと思ったらいつの間にか下っていたり。その館では、常識が通用しない。

私たちには、毎日の食事ですべての間にか食の概念が出来上がっている。

例えば、カレーは黄色いモノ。緑色のカレーがあれば、当然違和感を持つ。それは、幼い時から繰り返し食べているカレーがいつも当たり前前に黄色いからだ。カレーの黄色は、ターメリックと言う香辛料がある色を出している。皆さんに馴染みのある言い方をすれば、ウコンである。

では、ウコンで黄色くないとカレーではないのか？否！黄色く無くてもカレーの味は出せるのだ。

世間では、最近、キーマカレーが流行りである。この日本では、キーマカレーは肉ミンチが入ったカレーのコトを言うのであろう。

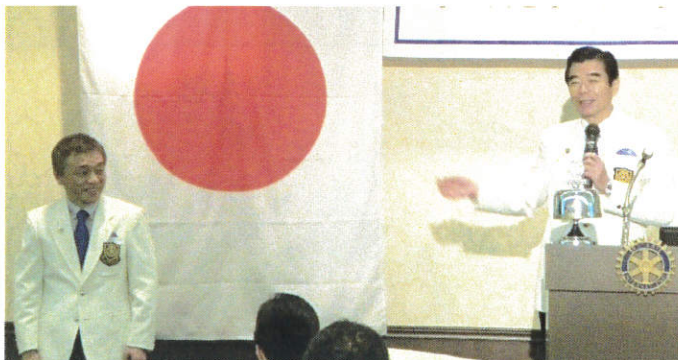
しかし、汁のないキーマカレーあれば、それも当然、違和感を感じる。汁がないので、ドライキーマと呼ばれるのだが、その響きも日本ではどうも一般的ではないような気がする。キーマの語源は、諸説あれど、こま切れ と言う意味で、ワタシは使っている。肉にしる、野菜にしる、細かく刻んで、香辛料で調理されたモノは全てキーマカレーである。

ん、カレー汁がないこま切れ肉だけのカレー？これ、一般的には、かなりの違和感である。

しかし、この違和感こそが、人は気になるのである。

その謎がさらに深まるのが当店名物のネギまみれの肉（ドライ）キーマカレー。

ネギカレーと言うとカレーの上に薬味としての生ネギがたくさんかかっているのが一般的である。カレー香辛料で、炒めた肉（キーマ）と一緒に火を入れたネギが合わさったカレーが出て来ても一体どんな味なの



か、想像出来ない。

関西人なら知っている方も多いと思うのだが、大阪には、ほぼネギだけで作るお好み焼きの一種でネギ焼きと言うモノがある。火を入れたネギは、甘いのだ。しかし、残念ながらネギ焼きは、長い時間をかけてネギに火を入れて作るモノなのでせっかくのネギの特徴であるシャキシャキ感は失われてしまっている。

では、どうすればシャキシャキで甘いネギを食べられるようにするのか？それは、炒飯を作る要領のように強い火力で一気に火を入れるしかない。香辛料の生命線は豊かな香りである。火を長い間入れると香りが飛んでしまう。強火で香辛料で味つけた肉ミンチと一緒にあおるしかない。

誰もそんな料理法をしていない。だから、誰も味わったコトのない食感が生み出されるのだ。

新しい食感のシャキシャキで甘いネギのカレー、もし、それが美味しいと認知されて、流行ると大手が簡単に真似をしてくるのが、容易に想像が出来る。そこで、そのネギのドライキーマカレーには、通常入れそうもないような食材を組み合わせたかと考えた。

それが、ニンニクの芽と呼ばれる茎の部分である。生でかじると（かじる人はいないと思うが）あの独特のニンニクの臭いがきつくて苦くて辛い。しかし、これをネギと同じ要領で、一気に火を入れると、何と臭いはほとんど気にならないようになるし、そして、シャキシャキで甘いのだ。ネギとはまた違う食感と旨さである。

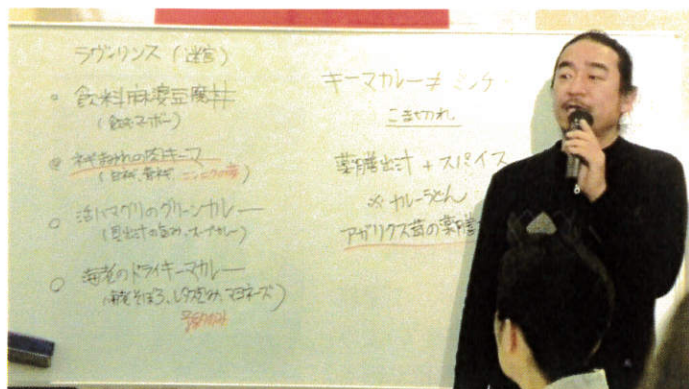
汁のない、そして、ネギやニンニクの芽が入っているカレーなんてどこにも存在しない。想像がつかないから食べた人しかその旨さは分からない。完全にオリジナル。

スパイスカレーは、基本的に塩と油が大量に使われる。しかし、それが日本人の口に合うかと言うとどうも疑問である。繊細な日本人の胃には大量の塩や油は必要ないのではないかと？

では、そのカレーの基本を崩して、代用のやり方で果たして旨く作るコトが出来るのか？そこで思いついたのが、出汁である。出汁で旨みを作って塩の代用とすると、仕上がりは軽くて、後で胸焼けするコトはない。油も乳化されてソースとなってひつこさを感じなくなる。ネギまみれの旨みは、アガリクス茸を使った薬膳スープの出汁の旨みなのである。

見た目は緑色をしているネギだらけのドライキーマは、多くの違和感が伴う。しかし、その違和感が食べて美味しかった時には、見事に裏返って、病みつきに変わるのだ。

食の当たり前の概念を破ってこそが、迷宮料理の真骨頂である。



【例会ご案内】

2月1日(金) <<第1例会>>
担当：プログラム委員会

2月8日(金) <<第2例会>>
「大昔のロータリークラブの話」
ブリヂストンタイヤ奈良販売株式会社 取締役社長
梶本佳昭氏
担当：羽根史朗会員

2月15日(金) <<第3例会>>
「鎌倉時代の慶派仏師から学ぶ
奈良の文化的資産について」
巧匠堂 吉水快聞氏
担当：井上輝好会員

2月23日(土) <<第4例会>>
家族例会
担当：親睦活動委員会

3月1日(金) <<第1例会>>
担当：吉田浩巳会員

【同好会】

書道同好会

2月1日(金)
2月8日(金)・2月15日(金)
午後2時～ 於：4階 楓の間

【RAC 例会】

【榎原オークホテルにて、午後8時～9時15分】

2月13日(水) <<第1例会>>
国際奉仕②

2月27日(水) <<第2例会>>
専門知識②

※卓話資料はデータでの提出をお願い致します。

