



Kainan East Rotary

DISTRICT 266

CLUB

WEEKLY

BULLETIN

事務所 海南市日方1294 海南商工会議所内 TEL (07348) 2-4363

例会日 毎週月曜日 12時30分 ♣オ1例会のみ 18時30分 於海南商工会議所 4F

会長 坂上充作 幹事 河尻鳩親 会報委員長 藪根敏夫 会報委員 大沢祥宏

オ207回 例会 昭和54年10月8日(月) 於海南商工会議所

1. 開会 司会 坂上充作
2. ロータリーソング 「我等の生業」
3. 出席率 **82.5%** 会員総数40名 出席者数33名
前回修正出席率 **97.5%**
4. ゲスト 梅田恵以子様 「紀州の味と旅」について。
5. ビジター 小川善夫(和歌山北R.C.) 和田保清(和歌山北R.C.)
東征治(有田南R.C.)
6. 会長スピーチ

ビジターの方々ようこそお越し頂きました。有難うございます。本日はゲストに梅田恵以子先生をお迎え致しまして「紀州の味と旅」と題して、御講話を賜わる事になっていきますので御静聴お願い致します。

次にクラブ細則のオ一条、2案オ一節に役員を選挙すべき日が近くなりましたので指命委員会又は、出席全会員のいずれか又は、双方でやるか、後程河尻幹事から皆様に計って頂く事に致しますのでよろしくお願い致します。

次にガバナーから要請されておりました会員増強に就きまして後程片山委員長から御発言がございましたのでよろしく。次に和歌山北クラブの小川善夫様が今度のチャーターナイトに多数御参加の申込有難うございましたと御礼の挨拶に参られましたので御報告を致しておきます。次に昨年白崎で開催されましたライラーに海南東クラブから御参加下さいました柳川稚子様には来る14日、御結婚される事になりました。心から御祝い申し上げます。

7. 幹事報告

- 例会場臨時変更有田R.C.10月18日(木)東亜燃料工業(ローテーションデー)
- 10月20日(土)和歌山北R.C.チャーターナイト和歌山市民会館12:30現地集合
- 例会変更 10/29日→10/28日 家族会 12:00~16:00 17:00会議所
- 11/12日 例会変更 夜間例会に変更。
- 10日理事会 11日(木)於木村屋 19:30より

8. 委員会報告

- 片山会員増強委員長
会員増強について。本日お渡しした会員推薦用紙を10月22日の例会日まで幹事さん宛記入お届け下さい。

LET SERVICE LIGHT THE WAY... 奉仕の灯で道を照らそう...

○ 国際奉仕 追田委員長 10月13日(土) 11:00~15:00大阪辻料理学園にて
国際親善をかねて、色々の国の料理を食べる会があります。

9. 和歌山北R.C. 小川善夫様

○ 和歌山北R.C.では、来る10月20日チャーターナイトを迎える事になりました。
海南東R.C.の皆様には多数登録御出席して頂く様になってはいますが、大
変有難うございます。私達北クラブは4月17日創立発会式を無事終了して6月
28日国際ロータリークラブにも認証されました。創立まもない未熟者ばかりで
すがよろしく御指導の程お願い申し上げます。

10. ゲスト卓話 梅田恵以子様 『紀州の味と旅』

秋になりまして、『天高く馬肥える秋』となりまして、本日時間の関係で20分の
紀北から紀南への食べ歩きを御紹介させて頂きたいと思っております。まず高野山なん
ですけど、高野山と云えば精進料理と云う事で味はあっさりとしていて『ゴマと
うふ』なんか高野の一つの味の代表でもあります。高野とうふの始まりは昔、お
坊さんがとうふを買いに行き道に落ちて帰って来て、それをさがしに行き、た
また凍っていたのを拾って持ち帰りそれを食べると大変おいしかった。それが
始まりだと云われています。それから高野の公式料理には『包み紙』と云うのが
あり法事なんかに出ると必ずお坊さんなんか帰りに包み紙に包んで持って帰ると
云う古い風習があるそうです。さて、高野山がでたところで「紀州の寿し」北か
ら南へとお話をしたいと思っております。まず高野のササ寿しがあります。高野山でし
かとれないササで巻いた寿し、お魚を使えないので変りにしいたけを上に乗せて
押したお寿しです。高野山から下において橋本方面では柿の葉寿しがあります。
必ずジブ柿の葉を使って、サバ又は、しいたけ、卵、干しエビなどで押したお寿
しです。紀の川を下って来ますとやはり、アユの料理があります。地域によって
アユの料理の方法は変わりますが、熊野川のアユのなれ寿し、紀の川のアユのあめ
だき、有田川のアユの姿寿し等々があります。なれ寿しの発祥の地は有田の清水
町に古文書が出て来たと言われているが、平家の残党が追われて御飯の上にサ
バをのせ、手近にあったアセの葉で巻き背中で背って逃げている途中お腹がすい
て来たので思い出して食べてみると大変おいしいお寿しになっていたと云うこと
です。お寿しと云いますと和歌山名物雀寿しがあります。小鯛を御飯の上にのせ
ますと丁度雀が止っている感じに似ていますので雀寿しと云うそうです。南の方
勝浦方面に行きますと、ユバで巻いたユバ寿し、コブ寿し等があります。又、熊
野、新宮方面ではたかな寿し、目張り寿し、大きな口をあけて食べると目を張っ
て食べる様になると云うことで目張り寿しと云われています。又やはり勝浦、新
宮ではサンマ寿しがあります。又、サンマのすき焼きなんか勝浦に行くと食べさ
せてくれます。別名ジブと云われ焼いている時ジブ、ジブと云うそうでそこから
来た名前だそうです。他にサンマのたたき、サンマのサシミ、サンマの丸干し等
があります。串本に行きますと忘れられない味、うつぼのすき焼があります。
これは非常においしいもので忘れられない味の一つです。最後にやはり紀州の茶
がゆ、これは最高のお米を使い、みかんの生木でたいた(火力の強い)おかゆが
一番おいしいおかゆだそうです。



ニコニコ・米山・3H・BOX

○ 結婚記念日 山野明 10/25 中村隆俊、谷井昭三、上田文亮

次回例会案内 №208 昭和54年10月15日(月) PM12:30 於海南商工会議所