

事務所 〒690-0874 松江市中原町167-1-3F TEL 21-6143 FAX 31-8985
HP: <http://www.matsue-rotary.jp> E-mail: office@matsue-rotary.jp

第3208回例会(平成30年6月6日・水)

今週のプログラム

6月6日(水) 会員スピーチ
「松江藩の財政改革」
原守中法律事務所 所長 はら もりなか 原守中氏

次週のプログラム

6月13日(水) ゲストスピーチ
「新しい観光列車『あめつち』」
西日本旅客鉄道(株)米子支社 山陰地域振興本部
課長 きうち ごへい 木内吾平氏

誕生月

佐藤 尚士	会員	15日	森岡 隆行	会員	16日
勝部 治政	会員	23日	勝谷 哲也	会員	25日
今井 直樹	会員	26日	田江 泰彦	会員	26日
原 守中	会員	27日			

出席100%賞

勝谷 哲也	会員	34年	永通 烈志	会員	31年
川上 裕治	会員	4年			

2018年(平成30年)6月の予定

6月6日(水) 定例理事会
6月13日(水) 「高校生茶道交流会」実行委員会
(第2回)
松の間 例会終了後~15時(予定)
6月20日(水) 最終夜間例会
6月27日(水) 休会

例会変更のお知らせ

月 日	クラブ名	受付場所
6月6日(水)	大 社	出雲商工会(大社町苅南1344)
6月15日(金)	米 子	ANAクラウンプラザホテル米子
6月18日(月)	松 江 南	松江エクセルホテル東急
6月19日(火)	松江しんじ湖	すいてんかく
6月20日(水)	大 社	出雲商工会(大社町苅南1344)
6月21日(木)	平 田	ホテルほり江
6月21日(木)	松 江 東	ホテル一畑
6月22日(金)	出 雲 南	出雲ロイヤルホテル内事務局
6月25日(月)	松 江 南	松江エクセルホテル東急
6月26日(火)	松江しんじ湖	すいてんかく
6月28日(木)	松 江 東	ホテル一畑



本日のエレクトーン 松本悦子さん

第3207回例会記録

平成30年5月30日(水・曇り一時雨)

会員数	66名	ビジター	なし
出席者数	29名	メーカー	後藤(大社)、今井、波多野、古瀬(松江南)、井上、川上(松江東)
欠席者数	37名		内田、錦織(松江しんじ湖)
出席率	61.67%(出席免除会員含む)		勝部治、妹尾、永通、泰、舟越(新旧クラブ協議会)
前々回補正	91.07%(出席免除会員含む)		伊原(松江4RC現次期会長幹事会)

会務報告

小村副会長
ゲストスピーカー紹介
(株)山陰中央新報社 代表取締役社長 まつお のりお 松尾倫男様

森岡幹事

ロータリーレート変更のお知らせ
6月1日より1ドル110円(現行108円)
2018-19年度会員名簿訂正のある方は5月31日
必着で事務局へ。

委員会報告

クラブ管理運営 親睦・出席委員会 廣江会員
出席報告
乾会員より本の紹介

スピーチ

「最近の内外情勢」

（株）山陰中央新報社 代表取締役社長 松尾倫男氏



福田（ゲストスピーカー松尾様をお迎えして）
乾（松尾社長様へ。「松江歴史館」の指定管理者として御社にお世話になり誠に良い具合にできており感謝します。）

西村（今月号の「ロータリーの友」に当クラブの蕎麦打ちの会「ろーたり庵」の記事が掲載され、全国版で私の名前まで出して頂き、蕎麦屋の亭主冥利に尽きます。小林会員ありがとうございました。年数も経ちますので、そろそろ閉店しようかとも思っていました。また来年度も頑張ります。今後とも美味しい蕎麦打ちの「道」を極めるべく、精進・努力致します。

森岡（業界の総会のため、本日は早退させていただきます。）

櫻井（拙文掲載）

和田（誕生日）

ニコニコ箱

23,000 円

ゲストスピーカー松尾倫男様より謝礼をニコニコ箱へ頂きました。

今井、小林祥、佐藤尚、妹尾、谷口博、中村（松尾社長
のスピーチに）

ベストメッセージ賞：西村 康会員

司会 杉原有副会場監督



ひとこと
随想

味わう物語



山 嶺 介

筆者は食いしん坊だ。松江に赴任してから11か月。のどぐろやイカ、あじだけではなく、穴子やチカメキントキ（通称キンメ）のうまさは目をみはるばかりだ。日本酒の素晴らしさにも驚く。蔵ごとに特徴があり、本当に飲み飽きない。筆者は、同時に出不精でもある。あまり積極的に旅行をする方ではない。家でのおいしい魚とお酒を楽しむのが、大好きだ。

そんな筆者が、先日邑南町に旅行した。きっかけは、昨年邑南町が「ふるさとづくり総務大臣大賞」を受賞したことを祝う会に参加させていただいたこと。そこで頂戴した料理は非常においしかった。しかし、町長さんが「こんなもんじゃない。地元で食べるともっとうまい」とおっしゃっていたのが、気になっていたのである。確かにどんなに腕のいいシェフでも不慣れな場所で調理すると、いつもと同じようにはできないだろうし、大人数ではなく少人数向けであれば、もっとおいしくなるかもしれない。その時から、邑南町のレストランが気になってしかたがなかった。

重い腰を上げて、レストランを予約。夕食をゆっくり味わえるよう、近くの宿を手配した。当日は天候に恵まれ、のどかな田園風景を楽しむドライブとなった。途中、気になっていた日本酒の酒蔵で、おかみさんに色々教えていただきつつ、日本酒を調達。宿についてからジョギングをし温泉でさっぱりしてから、レストランを訪れた。地元の食材を使った数々のお皿。どれも予想以上においしかった。町長さんのおっしゃるとおりだ。料理に合わせて提供されたワインも素晴らしい。初めて飲んだ奥出雲のワインのうまさに瞠目し、思わず帰路でワイナリーに寄ってしまった。

家に帰ってから気づいた。この経験は、ミシュランの三ツ星の意図と同じであると。わざわざ旅行をして食べるのに値する料理とは、このことだ。そこには、地元の人々が大事に育て、料理として仕上げた物語がある。山陰には、これと同じような物語がたくさんあるだろう。今後もそれらを味わう旅をしたいと思った。

（中央銀行）