

第 3455 回例会 (令和 7 年 4 月16日・水)

今週のプログラム

4 月16日 (水) 会員スピーチ
「島根から世界を救う！」
出雲国神仏霊場開創に至る経過
(株)エブリプラン 代表取締役会長 河原八郎氏

次週のプログラム

4 月23日 (水) 会員スピーチ
「私が育った町～意外と面白い～」
松江土建(株) 取締役 川本文之氏

・・・結婚月・・・

中村 寿夫	会員 11日	小村 光寛	会員 17日
田中裕一郎	会員 26日	角戸 達広	会員 26日
大居 慎治	会員 28日	内海 康生	会員 29日

●例会変更のお知らせ

月 日	クラブ名	受付場所
4 月17日(木)	松 江 東	ホテル一畑
4 月17日(木)	平 田	ホテルほり江
4 月28日(月)	松 江 南	松江エクセルホテル東急
5 月 1 日(木)	松 江 東	ホテル一畑
5 月 1 日(木)	平 田	ホテルほり江
5 月15日(木)	平 田	ホテルほり江
5 月29日(木)	米 子 中 央	ANAクラウンプラザホテル米子

2025年4月～5月の予定

4 月16日(水) 臨時総会
4 月19日(土) 米山奨学生オリエンテーション
12:00～15:30
会場：ANAクラウンプラザホテル岡山
※ 4 月30日(水) 休会
※ 5 月 7 日(水) 休会
5 月21日(水) 松江4クラブ現・次期会長幹事会
ホスト：松江RC
会場：なにわー水 18時30分～
5 月28日(水) 新旧クラブ協議会
会場：なにわー水 18時30分～

第3454回例会記録

令和 7 年 4 月 2 日 (水・晴れ)

	会員数 (人)	出席者数 (人)	欠席者数 (人)	出席率 (%) (出席免除会員含む)	前々回補正 (%) (出席免除会員含む)
松江クラブ	57	41 (リアル39 オンライン2)	16	77.36	94.55

メーキャップ：今井（松江しんじ湖）、大野、大居、大谷浩、川本文、錦織、舟越、山崎、山田泰（IM）

会 務 報 告

堀江会長

- 3月30日開催されたIM報告
登録者数：会員33名、衛星クラブ3名
参加者数：14名
- 衛星クラブから3名出席
- 本日は会員スピーチ
日本航空(株)西日本支社 山陰支店長 伊藤宏樹会員

目次真司幹事

- ガバナー事務所から「令和7年大船渡大規模山林火災被害支援のお願い」が参りました。
募金箱を回しておりますので協力お願い致します。
- 次週4月9日(水)は休会です。
- 本日例会終了後、定例理事会を開催致しますので理事の方はお残りください。

委 員 会 報 告

- 親睦・出席委員会
出席報告

庄谷昌久会員

プ ロ グ ラ ム

「奇跡（善き思いがもたらしたものの）」
日本航空(株)西日本支社 山陰支店長 伊藤宏樹氏

二 三 二 三 箱

34,000 円

堀江、後藤、木村、信太、目次（日本航空山陰支店長伊藤宏樹会員のスピーチに。）
小林（「奇跡」のスピーチに。）
谷口正（伊藤会員のスピーチの題名に惹かれました。楽しみにしています。）
錦織（伊藤さんのスピーチに。所用にて中座させて頂きます。）

加藤（ネスター含み昨日、ホシザキグループ全体の入社式（新入社員94名）が島根で行われました。今日、ホテル一畑での研修会で皆様にご迷惑をおかけし、すみません。）

舟越（拙文を寄稿させて頂きました。）

今井（なんぞかんぞ）

原田、河原、藤原、大関（誕生月）

小林、今井（出席100%賞）

中村、舟越（入会月）

ベストメッセージ賞：該当なし

司会 茨木直人会場監督

【4月理事会議題】

承認事項

- ・大船渡山林火災募金箱についての件（事後承認）
- ・転勤に伴う理事変更についての件
社会奉仕理事、青少年奉仕理事
- ・新会員入会についての件
- ・2026-27年度会長予定者の件
- ・4月16日臨時総会開催の件

連絡事項

- ・職場訪問例会の件
- ・6月7日（土）BBQ開催の件

地区協議会

4月13日（日）
10:30～17:00

本 会 議：10:30～ 米子市文化ホール

部門別協議会：13:10～14:00 米子コンベンションセンター

全 体 会 議：15:00～17:00 米子市文化ホール



ひとこと 随 想

牡蠣情報

今月のテーマは「食」です



しろ ね す み お
白 根 澄 男

山菜の季節も終わり、白バイ貝やノドグロが美味しい季節がやってきます。山陰に引っ越してきて15年となりました。魚も貝も山菜もお肉もお米も美味しく、それに合わせた日本酒が進み、体重は増える一方です。

お酒に合わせて食事をする事が私の楽しみです。大好きな牡蠣は養殖方法、種類など改良が重ねられた上に、岩ガキが流通したこともあり、季節を問わずに美味しい牡蠣が食べられるようになりました。牡蠣は食あたりが怖い食材ですが、幸いな事に一度も中った事はありません。昔々大学院に通っていた時にノロウィルスの風評被害にあった牡蠣養殖業の方に、処分に困った牡蠣をむき身で2kg頂いた事があり、裕福でない学生時代に贅沢をさせてもらった事を思い出します。

院生の頃には既にキッチンドリンクカーでしたので、まずはビールの泡と音で実験の疲れを流し込み、2杯目からはウォッカにトマトジュースを混ぜ、レモンとタバスコを少々振りかけ、よく洗っ

た生牡蠣を投入したオイスターシューターという度数が高いのにトマトの味わいと牡蠣の旨味溢れるカクテルを飲みながら料りました。

塩水で洗い、旭ポン酢（関西人は飲む勢いで利用します）をかけた生牡蠣、少し表面が色づく程度に蒸した蒸し牡蠣、片栗粉をまぶしてしっかりと焼き色がつくまで焼いて頂くバター醤油焼き、多めのニンニクと唐辛子でアーリオアーリオを作り、塩をふった生ガキの Pasta と牡蠣料理をどんどん作りながら飲んでますと、2kgが二日でなくなりました。

数年前までは出張先でオイスターバーを求めて徘徊する事もありました。銀座、北新地、すすきの、広島……。様々な場所で生牡蠣を頂きました。ただ、最近は松江のLikkle More（リコモ）以外では生牡蠣を食べなくなりました。リコモはTOPレベルの技術と目利き上手な美人女性オーナーが経営するオイスターバーです。

ここで生牡蠣を食すと他のお店では食せなくなります。全く別物と言っていい程、口に入れた時の旨味が違います。具体的に何が違うのかはご自身で確かめてください。店員さんと会話を楽しむためのキーワードは「アラウトミャク」です。牡蠣好きの方はぜひ一度行ってみてください。季節に合わせた産地の牡蠣が用意されているのでいつでも美味しく頂けます。（医療経営）