



# 厚木ロータリークラブ週報

JAPAN 第2780地区

Atsugi Rotary Club Weekly

会副	会	長	柳	田	純	昭
幹	幹	事	山	口	巖	雄
副	報	事	黒	柳	告	芳
報	・	報	西	迫		哲
			高	橋		宏

## 地域を育み、大陸をつなぐ

2010～2011 国際ロータリー会長 レイ・クリンギンスミス

例会場 厚木商工会議所5F 大会議室

例会日 毎週火曜日 12:30～

事務所 厚木市栄町1丁目16番15号 厚木商工会議所内

http://www.atsugi-rotary.jp メールアドレス info@atsugi-rotary.jp TEL.046-222-5811 FAX.046-222-5821

### 第2435回例会（9月21日）☆司会 小林 透 副SAA

点鐘 …柳田純昭 会長

斉唱 …我らの生業

#### ゲスト紹介

チョウ ルイ  
張 瑞さん (ロータリー米山記念奨学生)

#### 会長報告

◎ガバナー事務所より

- ・国際奉仕 クラブ活動状況調査にご協力をお願い
- ・各クラブへお知らせ

地区協議会 2011年4月17日(日) 東海大学  
地区大会について 1、選挙人会について

2、表彰について

3、新会員(前年度・今年度  
入会者対象)の紹介について

◎ハイライトよねやま

◎厚木商工会議所より

- ・神奈川フィルの活動支援のための署名活動協力  
について(お願い)

日時:10月27日(水) 受付 17時

開演:18時30分～19時50分

場所:厚木市文化会館大ホール

#### 幹事報告

◎例会変更

\*大和田園RC

- ・家族会 米山梅吉記念館 見学

日時:9月24日(金)→26日(日)

- ・地区大会に振替

日時:10月15日(金)→17日(日)

\*秦野名水RC

- ・休会 9月23日(木)

◎週報

1.厚木中RC

2.川崎RC

#### 今日のお花



ススキ (寿永純昭君)・水引 (山本淳一君)

#### スマイル

柳田純昭会長

次女が結婚式をあげました。これで娘2人を嫁に  
だしやっとひと安心です。

小林 透君

一郎君、おひさしぶりです。これからは毎週出席し  
ましょう。……。

西島洋一君

所要のため早退致します。

#### 今日のお祝い「おめでとうございます。心よりお慶び申し上げます。」

\*事業所開設

黄金井一太君(10月1日)

黄金井康己君(10月1日)

会田 明君(10月2日)

会田義明君(10月2日)

#### 今日の例会(9月28日)

「アメリカ留学報告」

講師:石塚 愛さん(青少年交換婦国学生)

\*誕生日

前迫静美君(10月2日)

\*入会記念日

金沢文明君(H20年9月30日)

門田高明君(H20年9月30日)

#### 次回の例会(10月5日)

未定

担当:米山尚登君

担当：嶋田健一君  
講師：ロワジールホテル厚木総料理長 高橋博明様  
アシスタント：武 正樹様

## 高橋ムッシュ直伝！ お父さんのためのお料理講座



### \*秋刀魚のカリカリ焼き 和風ソース



～材料～

秋刀魚	1尾
オリーブオイル	20cc
＜つけ合わせ＞	
じゃがいも	小1個

＜マリネ液＞

オリーブオイル	40cc
大葉(みじん切り)	1枚
パセリ(みじん切り)	少々
ニンニク(薄切り)	1/4 かけ
塩・胡椒	適量

＜ソース＞

醤油	
酒	
レモン汁	
バター	

～作り方～

- ① 秋刀魚を三枚に卸す。
- ② 秋刀魚に塩・胡椒をしてマリネ液に漬ける（約2時間）。
- ③ ②の秋刀魚を取り出し、ペーパータオルで軽く水分を拭き取る。
- ④ フライパンを火にかけ、秋刀魚を入れて、高温で焼き上げる。  
酒を振り掛けたら火を止め、秋刀魚を取り出し皿に盛りつける。
- ⑤ 秋刀魚を取り出したフライパンを再度火にかけ、そこに醤油、レモン汁、バターの順に加えて溶かし混ぜる。
- ⑥ つけ合わせのじゃがいもは予め好みの形にカットして下茹でし、バターでソテーしておく。
- ⑦ 秋刀魚に⑥のじゃがいもを添え、⑤のソースをかけて仕上げる。

\* かながわ夢ポークの焼きカツレツ



<ソース>

白味噌	25 g
赤味噌	25 g
酒	30cc
味醂	30cc
水	30cc
醤油	10cc
粉マスタード	2 g
砂糖	少々

～材料～

かながわ夢ポーク（豚ロース肉）	130 g
小麦粉・パン粉	適量
全卵	小1個
サラダ油	適量

<つけ合わせ>

キャベツ（千切り）  
 トマト（くし切り）  
 キュウリ（薄切り）

～作り方～

- ① 豚肉を筋切りしてから軽く叩いて成型し、塩・胡椒をする。
- ② 豚肉に小麦粉、卵、パン粉の順で衣を付ける。
- ③ フライパンにサラダ油を入れて軽く熱し、豚肉を入れてこんがり焼きあげる。
- ④ ソースを作る。  
 材料を全部合わせて火にかけ、一度煮立たせたら火からおろし、冷ましておく。
- ⑤ カツレツをカットして皿に盛りつけ、つけ合わせの野菜を添えて、ソースをかけて仕上げる。



# 平成22年8月 例会出席状況・スマイル進捗状況

## 1. 例会出席状況

No.	会 員 名	8 月		年 度 累 計	
		出席回数	出席率 (%)	出席回数	出席率 (%)

### 《出席免除者》

1	会田 明	0		0	
2	青木 啓次	3		7	
3	飛鳥井 豊	3		7	
4	加藤 一郎	0		0	
5	黄金井 一太	2		6	
6	清水 忠直	1		2	
7	本多 正彦	2		5	
8	三橋 一皓	0		0	
9	山本 淳一	2		6	
10	吉岡 敏	4		8	
11	和田 正幸	3		7	

### 《出席義務者》

1	会田 義明	4	100	8	100
2	金沢 文明	3	75	7	87.5
3	川上 肇	4	100	8	100
4	國方 達央	4	100	8	100
5	黒柳 告芳	4	100	8	100
6	黒柳 智太郎	1	25	4	50
7	黄金井 康巳	4	100	8	100
8	小林 透	4	100	8	100
9	嶋田 健一	4	100	8	100
10	鈴木 茂男	4	200	6	100

No.	会 員 名	8 月		年 度 累 計	
		出席回数	出席率 (%)	出席回数	出席率 (%)

### 《出席義務者》

11	壽永 純昭	4	100	8	100
12	十亀 健志	4	100	8	100
13	高橋 秀典	2	50	6	75
14	高橋 宏	4	100	7	87.5
15	高橋 浩	4	100	8	100
16	滝澤 勇	4	100	8	100
17	常磐 重雄	4	100	8	100
18	難波 有三	4	100	8	100
19	西迫 一郎	1	25	3	37.5
20	西迫 哲	4	100	8	100
21	西蔦 洋一	4	100	8	100
22	福住 桂司	1	25	4	50
23	前迫 静美	2	50	3	37.5
24	前田 賢一	4	100	8	100
25	三宅 壮平	4	100	8	100
26	門田 高明	4	100	6	75
27	柳田 純昭	4	100	8	100
28	山口 巖雄	4	100	8	100
29	湯澤 一孝	4	100	8	100
30	米山 尚登	3	75	6	75

## 2. 8月確定出席率

出席者延人数	125
計算延人数	140
出席率 (%)	89.29

## 3. スマイル進捗状況 (%)

8月進捗率	12.29
年度累計進捗率	23.86

## 出席報告 〈会員 41 名、出席対象 39 名〉

9月7日例会 確定出席率 94.59%	9月21日例会 出席 35 名 欠席 5 名 出席率 89.74%
<事後メイクアップ> 黒柳智太郎 (9月16日 海老名樺 RC)	<事前メイクアップ> 川上 肇君 (9月17日 厚木県央 RC)
	<欠席者> 門田高明君・黒柳智太郎君・滝澤 勇君・福住桂司君