



〒111-8765 東京都台東区西浅草 3-17-1 浅草ビューホテル 2階
TEL. 03-3847-1111 FAX. 03-3847-0154 URL : http://www.bekkoame.ne.jp/ro/asachu/

2006 - 2007 年度テーマ

R.I. テーマ 「率先しよう」 R.I. 会長 ウィリアム・ビル・ポイド
2580 地区テーマ 「本来無東西・心は一つ」 地区ガバナー 小澤 秀 瑛
クラブテーマ 「ロータリーを味わおう」 クラブ会長 長 沼 一 雄

本日の卓話

「職場体験学習」 御徒町台東中学校校長 関本恵一 様

今後の卓話予定

4/18 「健康食品について」 (有)ヤジマ 代表取締役 矢島 寛 様
4/25 「素顔の小泉純一郎」 著述業 山口日太郎 様
5/2 休 会
5/9 「健康増進スポーツ医学講座」 東京医科大学教授 勝村俊仁 様

平成19年4月11日

第1031回例会

会長 長 沼 一 雄
幹事 永 井 健 一

本日の食事	洋食ブッフェ	オニオンスープ・ブリのソテー醤油バターソース・豚フィレ肉のピカタ ハーブトマトソース・サラダ・パン
4/18の食事	中華卓盛	真鯛の刺身中国風・玉子スープ・松笠イカの黒豆炒め・とうがんと豚の角煮・鮭チャーハン・杏仁豆腐



年間100%出席

小林 博 君 11回

前回(1030回)の記録

出席報告

◆ゲスト	1名	卓話者	山本 益 博 様
◆メンバーズゲスト	2名	俳優座	古賀 伸 雄 様 ・ 女優 竹内 千 恵 様
◆ビジター	1名	東京浅草RC	林 輝 信 様
◆見学者	1名		武田 和 芳 様

総数	休会	出席免除	出席	欠席	出席率	修正出席率
52名	0名	2名	46名	4名	92.00%	第1028回修正 欠席4名・出席率91.84%

連絡事項

例会場変更のお知らせ

次回(4月11日)例会場が3階「祥雲の間」に変更となります。

会長報告<長沼会長>

・先週3月28日夜、加藤昭雄君の新入会員歓迎会が行なわれました。宮沢さんNゲージの入会記念を加藤さんにありがとうございました。

・今日の卓話の山本さんは、加藤君、尾泉君、海内君と皆同級生です。

幹事報告 <永井幹事>

・来週11日理事役員会を開催します。理事役員の方ご出席お願い致します。

委員会報告

<国際奉仕委員会・上原委員長>

・カンボジア日本語学校の鬼先生の在校生が政府代表として日本の文部科学省の海外で日本語を学ぶ子供達の研修会に来日しています。帰国に際しおみやげ代募金いたします。

<社会奉仕委員会・松崎委員長>

・この度地震に襲われた能登半島の被害甚大な被災地に対して義援金を皆様にお願ひし、お送りしたいと思います。ご協力の程宜しくお願ひします。



「イチローに学ぶプロフェッショナル」

料理評論家

山本益博様

＜講演要旨＞

メジャーリーグ シアトル・マリナーズのイチロー選手は職人仕事の完璧主義者。そのプロフェッショナルの10ヶ条からいくつかご紹介いたします。

- | | |
|------------------------|--------------------|
| その1 やっていることにはすべて意味がある。 | その4 道具を知り、使いこなす。 |
| その2 なにより準備が大切。 | その5 すべては小さな積み重ねから。 |
| その3 毎日の仕事の再点検を怠らない。 | その6 ことあるごとに基本を見直す。 |

ニコニコボックス

＜長沼会長、永井幹事＞

- ・本日卓話をしていただく山本益博様をご紹介致します。本の販売「イチローに学ぶ失敗と挑戦」をしていますので、是非お読み下さい。

＜宮沢、井田、斎藤、海内、山尾、遠藤、吉田、松崎、藤田＞

- ・山本益博先生「イチローに学ぶプロフェッショナル」卓話を楽しみにしております。

＜植木＞

- ・武田さんようこそ。お待ちしております。

＜天笠＞

- ・山尾さん、桜の木をありがとうございます。思いがけず、会社前で花見が出来ます。

＜上野＞

- ・山尾さん、先日はごちそう様でした。

＜太田＞

- ・宮沢さん、いつもありがとうございます。楽しんでいます。

＜加藤＞

- ・宮沢さん、Nゲージ模型ありがとうございます。
- ・3月28日 歓迎会 有難うございました。たのしい時を過ごせました。

＜海内、吉沼＞

- ・セ・リーグ開幕。日本の野球もガンバレ!!

＜田村、海内＞

- ・お誕生日のお祝いをしていただき、ありがとうございました。

＜一徹蟹＞

- ・42年前の今日、出合いました。一期一会、この出会いに感謝しております。

ちょっと一言

「酒肴あれこれ」

空豆は大好きな酒肴の一つだ。お店に茹でた新豆がでてくると春を飛びこえ初夏が来た思いがする。そもそも空豆とは、熟すとサヤは枝の側から空に向かって立つので空豆と名が付いたそうな。ここで簡単に出来る調理法をお教えしよう。まず、コンロに網を置き、その上にサヤのまま空豆のをせ、火を付ける。サヤの表面に所どころ焼き焦げができたら食べ頃。熱いサヤから飛び出してきた空豆に軽く塩を振り口へ。真に旬の宝でビールにぴったり、お試しあれ。



酔蜻蛉