



Bhichai Rattakul
RI President, 2002-03

WEEKLY REPORT

FUJIEDA ROTARY CLUB

ROTARY INTERNATIONAL DISTRICT 2620

第1520回

例会：毎週水曜日
小杉苑
藤枝市青木2-2-48
TEL 054-641-3321

事務局
藤枝市青木1-9-16
TEL 054-647-2300
FAX 054-647-2040

2002-2003年度RIテーマ：慈愛の種を播きましょう
松葉会長テーマ：会員相互の友情と連帯を深めよう

会長：松葉義之 副会長：渡辺篤司 幹事：村松英昭 副幹事：小宮弘一郎



誰かを裁く前に、最近の自分の間違いのことを考えなさい。

会長報告

松葉 義之君

日に日に春めいて参りました。桜の開花が楽しんできてきました。3月は「出席強化月間」です。厳しい状況下ですが是非出席率向上に全員のご協力をお願い致します。

過日藤枝駅に降り立ちましたら駅前広場に暫く見えなかった「青地雄太郎」胸像が戻っておいりました。

十数年前、ある機会に地元青島の方で教職にあった曾根元子氏の著した『後凋の賦—青地雄太郎の生涯』に接し、郷土の立派な先人の一人を知り感激しました。

「田や畑の上に乗っただけの生活ではいけない、人の役に立つ人間になるように。」と学問させた父、それに応えて一所懸命に学び、若干22才にして「鉄道は、文明の利器である。この田んぼと草叢の地を文化の地に変えなくてはならないのだ」と提唱し、東海道線と藤枝駅誘致を実現させた人です。

明治20年この頃に広大な青地家の土地を提供し将来の発展の礎をつくり後に村長、国会議員を経て実業界で事業の発展に貢献し、最後は文字どおり井戸堀すら残さず61才でその生涯を閉じられました。

青地雄太郎氏の号「後凋」（おくれて凋むの意）はリンドウの花に模して“先に最大限力を注ぎ後に凋む”と、また苦しみに耐え、堅く節操を守ることを自分自身の生き方の指針とするに選んだと云います。

郷土の立派な先人たちの人たちの事を子ども

たちに知ってもらふ事、知らせてあげる事が大切な仕事と思います。

彼が16才から学んだ掛川市倉真の「冀北学舎」の場所を訪ねてきました。また13才から学んだ静岡の「朝陽義塾」の宮崎総五氏の子孫宮崎総一郎氏は清和海運(株)社長として活躍中で倉庫協会を通じて知己を得ております。著者の曾根元子氏（先年ご他界）のご主人曾根茂氏は昭和56年より4年間葉梨中学校々長をつとめられ、昭和60年に私がPTA会長をつとめさせていただいた事をご縁を覚えます。そしてこの出版に当って会員の小林治助氏の大変な尽力のあった事も知り尊敬の念を新たに致しました。

幹事報告

村松 英昭君

- ・ 酒向君の転勤により新工場長、平君が4月より入会いたします。
- ・ 会報ペーパーレス化委員会よりの調査にご返答お願いします。
- ・ 4月9日はクラブ創立記念「昼間」例会です。
- ・ 地区協議会時間変更になりました。登録、点鐘30分遅くなりました。

出席報告

酒向 謙次君

本日のホームクラブ 出席者		前回の補正出席者	
32/45	71.11%	34/45	75.56%

(1) 欠席者（事前連絡とメーカーをそうぞ）

○岩田君 ○酒向君 ○浅川君 ○仲田廣君
○松寄君 ○松葉隆君 ○村松宏君 ○望月志君

○ 池谷君 ○村松弘君 板倉君 鈴木舜君
仲田晃君

■ ビジター

増田平吉君 (焼津) 松井四郎君 (島田)
鈴木國近君 (島田) 殿村元二郎君(藤枝南)

■ スマイル BOX 小宮弘一郎君
この4月より2年間藤枝歯科医師会会長をつとめることとなりました。よろしくお願いします。

村松 英昭君

スマイル累計額 735,000円

■ 卓話 現代「蕎麦」考案 望月 晃君

子供のころ、そばがき
でお腹を壊してから好き
嫌いのない私は唯一、
そばが嫌いであった。そ
れが農家で食べたそば
がおいしいと感じ、その
後そば好きになった。妻



がそば好きで、手打ちそばを10年程前よりやりだしたが、暫くはどじょうそばで短く、太く、うまくない。そこで SBS 学苑のそば教室(八兵衛)に通い、マスターしてからは、細く長くおいしいそばになった。道具も、長野県木曾のこね鉢や静岡菊秀の包丁などを買い入れた。ラーメンの好きな人は肥満で活動的で、そばの好きな人は細くインテリ的なところがある。

伊豆の修善寺は温泉で有名ですが、そばの町としてもおもしろい。狭い温泉の町中に多くの店があり、それぞれ特徴がある。今までは「とっこそば」「弾そば」が有名でしたが、味がいまいちで残念に思っていたら2年程前より、数件離れたところに「わらしな」がそばを始めた。これが絶品であった。仲のよさそうなご夫婦で会話もたのしく、そばは人柄がでるものだと思った。酒に橋本さんの「亀」がでたのもうれしかった。新井旅館の近くに「朴念仁」がある。東京神田の有名な店「いしい」が修善寺に移って改名して店を出した。桂川の流れの様に静かにくつろぎの時間が流れ、大変うれしかった。自家製のわさび漬、さくらえびのかきあげ、出し汁

巻きの玉子としん棒、酒は焼津の「磯自慢」。人生は素晴らしいと思わせる雰囲気がある。

伊豆に行くと必ず寄るのが松崎町の「小邨」、山梨の「翁」で修行して地元に戻り開業して10年、この店にいくと、そばは哲学だと思う。キビキビとした主人の動きに名店とは、この様なものだと思う。この店は、そば屋としての完成された姿がある。すべてが、素晴らしい。藤枝にも名店がある。岡出山の「八兵衛」はおいしいが、味にむらがある。お客が多いのでどうしても居酒屋になってしまう。瀬戸川の上流に「卯乃木」、静かな山里の自然に囲まれて、窓から見える竹林、水車小屋、自然は素晴らしい酒の肴だと思う。山菜の天ぷら、地酒「志太泉」。この様な店が藤枝にあるのは素晴らしい。高洲の「池がや」の三色そばも素晴らしい。宇津谷にある「きしがみ」の10割そばは絶品だ。感動したので一句書いてきた。

「古しえの 宇津の町並ながめつつ、

喉にやさしき 十割のそば」

島田市船木の「宮本」。この屋の主人の主張が素晴らしい。湯呑みに冷水がでる。にしんそばは絶品である。せいろは、素晴らしいが、量の少ないのに驚かされた。

「そば屋の酒」

そば屋で飲む酒は、日本酒が一番で冷酒がよい。「雪中梅」「越の寒梅」「八海山」「久保田」「白鷹」など全国的な酒がどの店にもある。「初亀」「磯自慢」も広く好まれている。そばに合う日本酒では純米か大吟醸がよい。

<担当 増田>