

吹田西ロータリークラブ

国際ロータリー第2660地区

ウィークリー 2025-26



創立 1980.6.12
事務所 〒564-0051 吹田市豊津町9番40号 カリーノ江坂1階 TEL06-6338-0832 FAX06-6338-0020
URL <http://www.ssuuta-west-rc.org> E-mail src@jasmine.ocn.ne.jp
例会場 新大阪江坂東急REIホテル TEL06-6338-0109 例会日 毎月曜日 18:00~19:00
会長: 榎原一滋 幹事: 橋本幸治 クラブ会報委員会: 堀豊

よいことの
ために
手を取りあおう



4つのテスト 1. 真実かどうか 2. みんなに公平か 3. 好意と友情を深めるか 4. みんなのためになるかどうか

本日の例会

第1980回例会 令和7年10月6日

- 歌の時間 「君が代」国歌
「奉仕の理想」ロータリーソング
- 会員卓話
「私の職業」 小川克己会員

次の例会

令和7年10月13日

スポーツの日

例会休会日



江坂こいや祭り 江坂公園で給水所を設営し配布

会長挨拶

榎原会長

本日は、早いもので10回目の会長挨拶となります。

本日の食事のメニューはカレーですが、旬の食材を使ったイタリア料理についてお話ししたいと思います。皆さん、ご自宅で料理をされる方はいらっしゃいますか？私は、ここ江坂でイタリア料理店を営んでいました。もう四半世紀も前のことですが、現在もよく料理をしています。

今の旬の食材ですと、野菜では茄子・かぼちゃ・パプリカ・ほうれん草・キノコ類、果物では無花果・ブドウ・梨・栗、魚介では秋鮭・秋刀魚などがあります。今年は秋刀魚が豊漁のようで、安価に手に入ります。

前菜は、無花果と生ハムのカプレーゼです。スライスした無花果とモッツアレラチーズの上に生ハムを乗せ、バルサミコ酢とエキストラバージンオリーブオイルを振りかけていただきます。代表的な

生ハムには、イタリア産のプロシュートとスペイン産のハモンセラーノがあります。プロシュートは皮付きのまま塩漬けされ、マイルドで甘みのある風味と柔らかな食感が特徴です。一方、ハモンセラーノは白豚の皮を剥いてから塩漬けし、しっかりとした塩味とコクがあります。残念なことにイタリア産プロシュートは現在は輸入が停止されています。最近では国産品も増えてきましたが、やはり本場の旨味は違います。

モッツアレラチーズは、基本的には水牛の乳を使い、熟成工程を経ないフレッシュチーズです。熱するととろけるため、ピザによく使われます。代表的なピザには、バジリコとトマトを使ったマルゲリータがあります。バルサミコ酢は、ブドウの果汁を煮詰めてから樽で熟成させて作られ、濃厚な甘みとまろやかな酸味が特徴です。

パスタは、秋刀魚と生トマトのスパゲッティです。オリーブオイルでんにくを炒め、香りが出たら三枚におろした秋刀魚を加えて炒め、生トマトと白ワインで煮詰めて塩胡椒で味を調え、アルデンテに茹でたパスタに絡めます。メインは、秋鮭とキノコのレモン風味です。秋鮭に小麦粉をまぶし、オリーブオイルでカリッと炒めて取り出します。舞茸・しめじ・しいたけを炒め、白ワインとバターで乳化させて味を調え、炒めたほうれん草に秋鮭を乗せてキノコのソースをかけ、仕上げにバジリコペースト・バージンオリーブオイル・レモンを絞ります。

最近、魚に寄生するアニサキスという寄生虫については、目視で取り除き、万が一残っていても70℃以上で死滅しますので、十分加熱すれば安全です。

肉には旬はありませんが、旬の野菜を使ったカポナータを添えた仔牛のカツレツ・ミラノ風がおすすめです。仔牛肉が手に入らない場合は豚肉でも代用できます。肉を薄く叩いて伸ばし、細かなパン粉とパルメザンチーズをまぶして、オリーブオイルとバターで揚げ、付け合わせにカポナータを添えてレモンを絞ります。カポナータとは、イタリアのシチリア島発祥の夏野菜を使った煮込み料理で、茄子・ズッキーニ・セロリ・パプリカ・トマト・オリーブ・ケッパーなどをビネガーと砂糖で甘酸っぱく味付けし、トマトソースで煮込むため、コクと旨味強い料理です。

イタリア料理は食材の旨味を生かし、簡単に作れる料理が多いので、ぜひ皆さんも一度試してみてください。

幹事報告

橋本幸治幹事

ロータリー米山記念奨学事業豆辞典と、ロータリーの友10月号を配布しています。パスト会長の皆様へ選考委員会のお知らせを入れております。大和大学RAC創立総会のご案内をしております。ドレスコードはスマートカジュアルです。熊本中央ロータリークラブチャリティーゴルフ&懇親会に参加される方は早めにお知らせください。

出席報告

出席委員会 江村委員長

- 会員数41名 ●来客0名
- 出席会員数31名
- 本日の出席率91.18%
- 9月1日の出席率（メーキャップ含む）100%

各委員会報告

●青少年奉仕委員会

江村委員長

2000年から26年間毎年継続実施している「こいや祭り」の演舞者に熱中症対策として、当クラブが給水所を設営して演舞者に冷えたペットボトル飲料水を提供しました。当クラブ員は19名参加し、ロータリージャンパーを着て統一感を持って対応し、演舞者と観客にクラブのPRが出来ました。またジェイコムの取材もあり、「ジモトビトピックス」で10月4日から1週間放映されております。



●大和大学RAC設立準備委員会

紙谷委員長

幹事報告からも案内ありましたとおり10月1日大和大学にて創立総会と懇親会がございますのでよろしくお願いいたします。

●クラブ会報委員会

堀委員長

本日お配りしている会報につきまして、委員会報告や同好会報告など情報量が多く、通常のA4サイズ1枚両面のスペースでは収まらないことから、外部卓話の内容につきまして別紙という形で皆さまに配布しております。今回は2枚合わせて会報ということでご認識ください。

同好会報告



🐡お値打ちグルメ同好会🐡

🏌️ゴルフ同好会

瓜生同好会幹事

第2回榎原会長杯ゴルフコンペのご案内です。榎原会長のお兄様と橋本幸治幹事のご尽力により、12月10日水曜に鳴尾ゴルフ倶楽部で開催させていただきます。皆さまぜひご参加ください。

🏀野球同好会

清水大吾キャプテン

第35回2025-2026年度第2660地区ガバナー杯争奪野球大会

○9月28日(日) 会場：万博公園スポーツ広場

第5戦 第1試合 対大阪城北RC

	一	二	三	計
城北RC	5	11	6	22
吹田西RC	2	3	0	5

ここまで3勝1敗、榎原会長が応援に駆けつけ沢山のドリンクや氷を差し入れて頂いて臨んだ2連覇中の強豪大阪城北RCとの第5戦！初回5点を取られるもすぐ2点を返し反撃ムードも高まりましたが、やはり相手は強かった。その後得点を重ねられ、完敗致しました。

第6戦 第3試合 対大阪御堂筋本町RC

	一	二	三	四	計
御堂筋本町RC	5	13	0	5	23
吹田西RC	1	5	0	2	8

3勝2敗でまだブロック2位の可能性が残り、伊藤会員奥様手作りお弁当「伊藤食堂」で腹ごしらえをしっかりとって臨んだ最終戦の第6戦、ミスも重なりまさかの失点を重ね、十分勝てる相手ながら大敗を喫してしまいました。その中で一筋の光明が！永岡会員が投手として初登板！素晴らしいピッチングで、今後は紙谷投手、瀧川投手に加え3本柱で行けそうです！榎原会長、伊藤会員・奥様、差し入れ応援本当にありがとうございました。

ニコニコ箱

伊藤S.A.A.

野球同好会（伊藤食堂へのお礼）、尾家会員、瀬川会員、小山会員、紙谷会員、清水大吾会員、阿部会員、豊田会員、中村会員、伊藤会員にご協力頂きました。皆様ありがとうございました。

●前回までの小計	426,000円
●本日のニコニコ箱	44,000円（10件）
●累計のニコニコ箱	470,000円
●累計のニコニコ箱B	0円

会員卓話

（誌面スペースの関係で別紙A4両面にて内容配布しております）

🐡会員卓話は清水会長エレクトと瓜生次年度幹事🐡