



Weekly Report



- 会長/小島 敦 ■幹事/山田 哲史
- 広報委員会/鈴木 康介・野口 雄介
- 例会日/火曜日 12:30 ~ 13:30
- 例会場/会津若松駅前 会津迎賓館
TEL. 0242 (25) 3311
- 事務所/会津若松市追手町 3-24
TEL. 0242 (29) 5866
FAX. 0242 (38) 2895
- URL <http://www.aizujonan-rc.com>

2016年11月29日(火) 第1519回(本年度21回)例会

第21回 会長挨拶

会長 小島 敦



皆様、こんばんは。

まずは、本日のお客様のご紹介をさせていただきます。地区、米山記念奨学会委員長及び地区、危機管理委員会委員

福島 RC 所属 加藤義朋 様です。

先生、いつもありがとうございます。

本日もどうぞ宜しくお願い致します。

まず、先週の例会は、私自信の所用により欠席となりまして、大変ご迷惑をおかけ致しました。

また、大竹副会長には今年度2度目になる、代理挨拶、こころ良くお引き上げ頂き、大変、感謝いたしております。

前回のお話を、お聞きしていたので、今回は私のあいさつ文は作りませんでした。メイクアップで来られたお客さまが、何名かいたようで、本当にすみませんでした。

また、今月3週目の例会では、職業奉仕委員会の湯田和廣委員長さんには、大変、貴重な移動例会をプロデュースしていただき、本当にありがとうございました。

大変、勉強になりました、素晴らしい体験が出来ました。

また、25日にはパスト会長会がありまして、会長ノミニーも、きまりました。私も刻々と次年度に向かっていくんだなと感じて、思わず、顔がゆるんでしまいました。

パスト会長の皆様、お忙しい中、ありがとうございました。

本日は、恒例になりつつあります。赤城親睦委員長のプロデュースによる新蕎麦会と言う事で、ここ、カンタンドさんにて移動例会となりました。

そば粉は松川会員、打ちは赤城会員と、城南づくしとなります。楽しみにしています。

赤城親睦委員長には準備等で大変だったとおもいます。また、カンタンドさんには、会場として、場所を提供していただいて本当にありがとうございます。本日はどうぞ宜しくお願い致します。

早く美味しい蕎麦を堪能したいので、会長あいさつは簡単ですが以上とさせていただきます。

それでは、本日も宜しくお願い致します。

- 点 鐘 小島 敦 会長
- ローターソング 奉仕の理想
- 四つのテスト 佐藤 敬 君
- 会 長 挨拶 小島 敦 会長
- 本日のお客様
福島ロータリークラブ 加藤義朋 様

本日のプログラム

- 新そば会

幹事報告 山田 哲史 幹事



1. 会津ユネスコ協会より
○会津ユネスコ幼児画展
表彰式のご案内 (受)
2. 田島RC・会津若松西RC・
会津若松南RCより
○12月の例会プログラム (受)

各 委 員 会 報 告

[出席委員会] 黒澤 功 委員長

- 出席率 64.29%
- 前回出席率訂正 56.00%

[ニコニコBOX委員会] 山内 昭 委員長

加藤様 (福島RC) : 赤城様ありがとうございます。本日もお世話になります。

小島君 : みなさんこんばんは。先週の例会、欠席ですみませんでした。赤城さん、本日はよろしくお世話になります。

山田君 : 今日は楽しみです。赤城会員ありがとうございます！加藤先生いらっしやいませ。

大塚君 : おそばありがとうございます。加藤先生いらっしやいませ。今夜もよろしくお願ひします。

佐藤君 : 皆さんお世話様です。今夜もよろしくお願ひ致します。そば会楽しみにしてきました。

湯田 (和) 君 : 移動例会では大変お世話になりました。今夜寒いですがあったまりましょう。そば会を祝して。

村崎君 : 赤城そば会楽しみです。本日もよろしくお願ひします。

赤城君 : 今日はそば会味わってください。

小川君 : 赤城さん本日はよろしくお願ひします。

木村 (剛) 君 : 皆様こんばんは。新そば楽しみに来ました。

山内君 : 赤城会員そば打ち大変でした。おいしく頂きます。

山口君 : お世話様になります。

ア ル バ ム

本日は夜の移動例会です。
場所はとても良い雰囲気「喫茶カントド」
さん。ご厚意で貸し切りになりました。
ありがとうございます！



今夜は会津の新そばを
堪能しようという趣旨に、
いつもより多くの方々が
集まっているようですね！





本日のお客様は福島ロータリークラブの加藤義朋様。いつもありがとうございます！



サポートしてくれるのは親睦委員会を中心とした会員。茹で方、運び方、飲み物づくりなど、みんなで協力しました。結束がまた固まりますね！

そして主役のおそばですが・・・写真がありませんでした。どうやら皆おそばを作るか食べるかに夢中で、撮っていませんでしたね・・・。





おそばを打って茹でくださるのは、当会の「そば職人」赤城会員。
2年連続でお世話になります！



写真はなかったですが、味は今年も最高でした！
赤城会員はじめ、お手伝いいただいた会員の方々ありがとうございました！
また来年以降もずっと続いていくことを祈っています！