



5月号

# 長崎青年協会会報

発行所 長崎市魚の町7-7 (社)長崎青年協会

発行者 広報委員長 福田穂積

N agasaki

Y oung  
generation

A ssociation

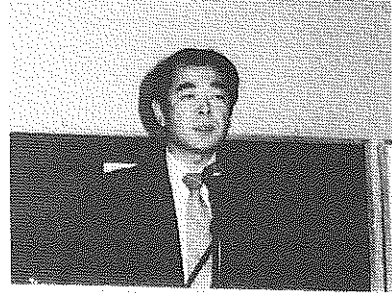
長崎青年

協会憲章

我々は、会員の  
団結と相互扶助の  
精神の基に、自己  
の建設と会員の親  
睦を図り、もって  
地域社会の発展に  
寄与することを目  
的とする。



会長挨拶



皆様今晚は、60年青年協会活動の冒頭にあたり初心を述べる事で挨拶にかえさせてもらいます。

今年度はスローガンとしてかかげた、計画は慎重に行動は果敢に、に徹したいと思えます。

その為にはまず第一に内部体質の充実・強化が大切だと考えます。

57年にチャーターメンバーの大半が卒業され2年を経過、この間にややもすると活力に欠ける点があったのではないかと反省しております。

その原因は対話が少ないう事にあるように思われます。情熱、対話、挑戦をモットーとする協会が委員会活動が活発になされなかった為対話が生まれなかったのです。

協会においての基本は委員会活動です。本音の部分で話し合い、起った問題を理事会で検討する。新会員には特にこの点で望みたいのは、委員会に出席する事により、協会にこれまでどう言う問題が起こり、それがどんな経過をたどったかを先輩会員より聞くことでまず過去を知っていただき目を語る資格はないし、人の意見を聞く事から対話がはじまると言うからです。本年度はそれぞれその為に事前に理事が研修もし必ず委員会を聞く事にしており又、古い会員を配置しております。

第二には対外活動ですが協会より10団体などに代表

委員を派遣しておりますがそのパイプを通して協会に色々な意見を求めてきております。その際、代表委員の個人的意見を述べるのではなく、協会の対話の中より全体意見をバックボーンとして発表して行くべきだと思います。

第三に、地域社会の貢献の為に先輩達が進めて来た各事業が現在も引継がれていくものがあります。長崎をよりよくする為に何をやる事が一番大切なのかを原点にもどって対話をしていただきたいと思えます。

最後にありますが、47年にチャーターメンバーのある方が今後協会がスモール化していくのでは...?との話がありその言葉が今でも耳に残っておりますが、私としてはむしろビッグを目指したいと考えます。

財力、人数ではなく、他の団体にない、情熱を持ち本音の部分で話し合う対話のムード個人の力では出来

ない大きな事業を行える組織力こんな姿をビッグとして考え、本年一年間委員会活動を活ばつにし、対話を重ねながら努力、行動していきたいと思えます。各員各位の協力をお願いしたいと思います。

総会

総会 出席41 委任状8

成立宣言 議長 川添吾郎君



援助の精神の基にの建設と会員のを回りもって地域の発展に寄与するを目的とする

クレサンペール藤岡 ●車検●保険 (株)藤岡石油店 浦上給油所 TEL(44)-7138 会員名 鳥井正臣

和洋酒・食料品 森山酒店 薬町3番8号 TEL(22)-4772・(22)-0892 会員名 森山茂

和洋酒・瓶・缶詰 太田酒店 鍛冶屋町6番3号 TEL(23)-3433・(22)-3403 会員名 太田勝良

総合設計産業 一級建築士事務所 不動技研工業(株) 水の浦町78 TEL(61)-7940 会員名 吉野信義



議事録作成人

桑田圭吾君

議事録署名人

小川一郎君

議事録署名人

馬場正勝君

議長挨拶

太田直前会長のしめくく

りでもあり終わり良ければ  
全て良しといわれています。

又、吉野新会長のスター

トにあたりはじめ良ければ  
全て良しと言われます。皆

様のご協力をお願いします。

審議事項

一号議案 59年度事業報

告

二号議案 59年度決算報

告

三号議案 60年度事業計

画案

四号議案 60年度予算案

二号議案に熊沢君より質  
問がありました。各議案共  
承認されました。

役員会報告

森山副会長 IYY (国

際青年年)の状況説明

委員会報告

会員開発

新人紹介

友永優二君

日産火災海上

23-4148

千八五〇

江戸町9-1

(自)八五〇

西山台2-28-6

48-1033

紹介者 峰君

森 司君

松藤陽彦

24-1560

千850 五島町3-25

(自)852 三原町33-46

45-7407

馬場君

三枝出人君

トヨタビスタ長崎

21-1445

千850 宝町3-18

(自)西町617-15

48-1967

紹介者 岩満君

交流 六月家族こん親会開

催の予定

広報 原稿依頼がされる場

合は宜しくご協力を

研修 2ヶ月毎に地域社会

セミナー開催予定

喜び

峰君 TV出演

「猫について」

松尾豊明君 次男伴大君

新入生代表に続き歓迎代

表に(山里小2年)

小川一郎君 婚約おめで

とう5/6挙式

徳本知弘君

はじめてゴルフ100をきる。

鳥井君 新車購入アウ

白浜君

デイ マンション購

入 椎木君

栗原君 協会ゴルフ優

勝 大平君協会ゴルフ進優勝

ブービー 松尾浩君

敢闘 杉本 直行君

太田君ロッチより溢ふれ

泊まれず

鳥居君ロッチより溢ふれ

泊まれず

川添君旧会場にまちがえか

けつける

友永君新入会おめでとう。

森君新入会おめでとう。

4月の誕生者

4/3 勝本君 4/12

黒瀬君4/15 杉本善輝君

4/17 田川君 4/25

津田君

〔お知らせ〕

「ゴルフ同好会より」

6/2 喜々津CC

12時スタート

皆様ふるってご参加下さい。

「総務」より

協会手帳の訂正

広報委員会

藤本勝己

(自)フデモト設備

味で勝負  
黒瀬蒲鋒店  
千円以上配達致します

賑町3-8  
TEL.22-8643

会員名 黒瀬勝幸

石碑・墓地工事・石材彫刻

のなか石材

長崎市麴屋町5-25  
(寺町通り・三宝寺前)  
会員名 桒中孝  
TEL 24-6571

全国宝石学協会会員

ジュエリー彩

伊勢町3番10号  
TEL.23-1953

会員名 大石巖

各種麺類製造販売

百武製麺所

龍町5番15号  
TEL.23-2693

会員名 勝本博文

### フライパンのお話

☆フライパンの選び方と使い方

○フライパンの種類はいろいろある。基本の鉄製は厚手のものと薄手のものがある。手早く焼いたりする料理にな、薄手、じっくりと焼くステーキなどのときは厚手、ものを使用、鉄のものは使い込むほど油がよくなじんで使い易くなる。

ほうろうのものは煮物、焼物、炒めものと応用ができて比較的手入れもラクです。大きさは、直径26cmから30cmが0番幅広く使用されるが、オムレツや目玉焼等のために、ひと廻り小さ目のものも用意する方がよい。

○鉄のフライパンの使い初めはワックスをとるために1煙が出るまでから焼きする。  
2 急激に水をかけて、たわしに洗剤をつけて洗いもう一度から焼きする。

3 油を多めに熱し、くず野菜などを炒め金属の臭みをとる。  
銅やテフロン加工のものからは焼きはせず洗剤で洗う。  
○フライパンの汚れがひどくなると、焦げつきやすくなり思うように料理ができ上がりませんので毎日の手入れが大切です。使い終わったらフライパンの熱いうちに水洗いをし乾かし、鉄のものには薄く油をひいておく。ひどい汚れのときは、しばらく水に浸してから洗う。

3 油を多めに熱し、くず野菜などを炒め金属の臭みをとる。  
銅やテフロン加工のものからは焼きはせず洗剤で洗う。

○フライパンの汚れがひどくなると、焦げつきやすくなり思うように料理ができ上がりませんので毎日の手入れが大切です。使い終わったらフライパンの熱いうちに水洗いをし乾かし、鉄のものには薄く油をひいておく。ひどい汚れのときは、しばらく水に浸してから洗う。

フライパンのテクニク  
A 焼きものの3つのテクニク  
1 フライパンと油が煙が出るくらいよく熱すること。  
2 肉を焼くときは、最初の強火あとは中火にする。焼きすぎると味が逃げ、固くなる。  
3 フライパンをゆすつて中味を動かしながら

B 炒めものの5つのテクニク  
1 火力は強火が原則  
2 材料はできるだけ同じ大きさに切る。  
固いものは下でなど  
の下準備をして平均的に炒まるようにする。

3 香りづけ(にんにく) 玉ネギ、シヨウガなど、肉、野菜の順でフライパンへ入れる。  
4 フライパンを前後に動かす。  
5 炒める材料は多すぎないように。  
C 煮ものの3つのテクニク  
1 ホワイトソースの煮込は玉ネギや小麦粉が色づきすぎないように注意材料は手早く炒める。  
2 ブラウンソースの場合は、逆に玉ネギや

小麦粉が茶色になるまで根気よく炒めてから煮込む。  
3 蒸し煮するときは、蓋をして弱火でゆつくり、材料が固まらないように注意。  
D 揚げものの4つのテクニク  
1 油は材料の厚ひの倍くらいの量を。  
2 火がよく通るように少し低めの温度(180℃位で)。  
3 フライパンをそつとゆするようになる。  
4 油の温度が上下しないように一度に多くの材料は揚げないこと。  
以上を守ってすばらしい料理を作られます様に

電話・放送・テレビ共聴・設計施工

**大通株式会社**

浜平町518番地  
TEL(23)-1855

会員名 濱口 康 幸

**東京海上**

自動車・火災  
その他損害保険

TEL(23)-7151

会員名 小川 一 朗

華燭の殿堂

中国料理 **京華園**

新地町9番7号  
TEL(21)-1507

会員名 劉 濟 才

システムキッチン・収納家具  
サウナ・暖房・店舗デザイン  
カーテン・クロス・ジュエリー  
新しいライフスタイルの提案

株式会社 **アルス**

松山町3-77  
TEL(45)-7178

会員名 松尾 豊 明

宝石・メガネ・時計

**松尾宝飾店**

千歳町3番6号  
TEL(44)-2047

会員名 松尾 浩