

L. 大内 久留米商工会議所特別表彰受く



前川会頭から特別表彰を受ける大内義彦氏

永年に亘り小規模企業振興委員として、小規模事業者の経営の改善発達に寄与されたことが今回の特別表彰の授与となった。
我がクラブには、国・県・市町村・業界からの栄誉授与を受けられた方は多い。今後そうした方々を、会報誌・かわら版などでご紹介していくシリーズを企画している。
この度は、L. 大内、おめでとうございました。これからも益々のご活躍を期待しています！！



りんどう

LC通信

かわら版



平成18年
4月28日号
通巻第43号
PR委員会発行

【L. 加藤省吾 逝去】

三月二十五日、L. 加藤省吾が急逝された。享年七五歳。ご冥福をお祈りします。合掌
詳細は、後日発行する会報誌、追善号にて。



【L. 筒井 今度は

「筑後うどん」を全国に広める】

久留米とんこつラーメンは、知る人ぞ知る久留米の名物品。人口割りでは日本一の店舗数を誇る久留米の焼鳥屋を全国に宣伝広めたのも、くるめスタイル代表L. 筒井。今回は、筑後「うどん」を全国的に広めようとしている。さて、讃岐うどんをむこうにまわして勝てるか！？
★うどん豆知識★
筑後うどんと讃岐うどんの違いとは！？
筑後うどんは筑後平野で美味しいお米が採れたことからあくまでも主食であるご飯を食べるときの汁物（お吸い物や味噌汁と同じ位置づけ）として食べられてきたことから、一般的に、暖かいかけ汁で食べられます。また、強い腰のあるうどんだとご飯の邪魔になることから、麺はふんわりとやわらかいけど粘りがある現在の品質になったと思われます。

讃岐うどんは主食（ご飯のかわり）という位置づけであり、うどんでおなかをいっぱいにするため、強靱な腰をもつ麺であり、汁でおなか膨れないように生醤油うどんや、ぶっかけうどんなどで食べられます。メニューにはうどん1玉、2玉、と記されていて、女性でも2〜3玉食べられたりするとか。また主食ということで、讃岐のうどん屋さんには朝早くから営業しており、朝食にうどんを食して出勤するという風景が町のあちこちで見られるそうです。

【栄光のアワード賞】

四月九日の第五二回三三七―A地区年次大会で久留米りんどうライオンズクラブは次のアワード賞の授与に輝いた。

《クラブの部》

- 会員増強クラブ賞
- アクティビティ資金獲得アイデア優秀賞
- アクティビティ優秀賞
- ガバナー特別クラブ賞
- 国際親善貢献クラブ賞
- PR賞
- モデルクラブ誓約クラブ賞



《個人の部》

- 献眼感謝状 故L. 加藤省吾 司令室様
 - 国際会長感謝状 L. 桑田貞治、L. 山村晃司
 - 国際理事賞 L. 伊藤紀代司
 - ガバナー感謝状 L. 山村晃司
 - LCIF-000ドル個人献金
 - L. 高倉章、L. 桑田貞治、L. 津福啓二
 - L. 篠原攻、L. 山村晃司、L. 横山義敏
 - L. 泉元、L. 丸山信義、L. 伊藤紀代司
- これからもクラブ発展の為、全員協力一致の努力を続けなければならない。