

# THE ROTARY CLUB OF NAGOYA-CHIKUSA



WEEKLY  
名古屋  
ちくさ  
題字 伊藤昌石

名古屋千種ロータリークラブ  
承認 1982年 8月24日  
例会日 火曜日 12:30  
例会場 名古屋東急ホテル  
事務局 TEL763-5110 FAX763-5121  
会長 樫尾 富二  
幹事 大谷 恩  
広報・会報委員長 萩原 喜代子

No. 10

世界へのプレゼントになろう  
Be a gift to the world

2015～2016年度

RI会長  
K.R.ラビンドラン

今日の例会  
第1564回 平成27年 9月29日(火)  
友愛の日

先週の例会  
第1563回 平成27年 9月15日(火) 晴  
卓話 “中華料理の面白話 料理名のつけ方”  
会員 林 永芳君

### ◆それこそロータリー

### ◆ビジター紹介

### ◆ゲスト紹介

### ◆出席報告

会員 38(29)名 出席 23名  
出席率 79.31%  
前々回 9/1(修正出席率) 92.86%

### 大谷幹事報告

- 1) 次回例会は次々週9月29日(火) 友愛の日です  
次週22日は休会です
- 2) 9月27日(日)には、東山植物園で社会奉仕地区  
補助金事業の活動を行います。ご参加の申し込みを  
された方々はお忘れなく定刻までに現地にお集まり  
下さい。当日の連絡は足立委員長までお願い致します
- 3) 先週の理事役員会 承認連絡事項報告

### 樫尾会長挨拶



本日は9月15日以前は敬老の日、「多年にわたり社会に尽くしてきた老人を敬愛し長寿を祝う日」とされてきました。この祝日は昭和23年国民の祝日に関する法律によって制定されましたが、平成15年よりハッピーマンデー制度が実施され、9月の第3月曜日が敬老の日となりました。

今日は寿命について述べたいと思います。日本の平均寿命は、明治24年は男43才・女44才、戦後の昭和22年には男50才・女54才になりました。昭和30

年は男64才・女68才と還暦年齢を超え、昭和50年には男72才・女77才と古希の年齢70才を超えました。平成27年は平均寿命が男80.5才・女86.8才となっています。

世界の長寿国男性1位は83才のサンマリノ、2位の81才は4カ国あり、日本は80才で第6位となっています。女性では87才の日本が1位で以下アンドラ、スペインと続きます。男女平均では日本が84才の平均寿命でトップを占めています。

平均余命というものもあります。これはある年齢の人がその後何年生きられるかという期待値であり、0才の平均余命がいわゆる平均寿命になります。男性で平均寿命と言われる80才になった人はこれで皆が死ぬということでは無く、80才まで長生きした人は平均余命8.6才、88.6才まで平均長生きする確率が高いということです。また女性は91.5才が平均余命となっています。更に90才まで生きた男性は94.2才、女性は95.5才が平均余命といわれています。

また健康寿命と言われるものもあります。これは2000年にWHOが提唱したもので、日常的に介護を必要としないで自立した生活が出来る生存期間を言います。平均寿命から介護状態を引いた年齢で推計します。この健康寿命世界1位は日本で男性72.3才、女性77.7才と言われています。

健康で長生きが一番ですが、たとえ病気になるでも適切な治療をして長生きし、天寿を全うしたいものだと思います。

### ◆卓話

“中華料理の面白話 料理名のつけ方”  
会員 林 永芳君



本日は中華料理の話を見せて頂きます。中華料理の料理名というのはある程度、約束事があります。覚えておいていただいて中国に行った時など、また中華料理のメニューを見るときにも役に立つかと思えます。

### ◇料理名のつけ方

- 材料+材料
- 調理法+材料
- 調味+材料
- 調味+調理法+材料
- 器具名と材料
- 地名、人名、故事などに由来した名前
- 出来上がりの状態を表す名前

- 物の名前を借りて料理の状態を例えた料理名
- 数字を用い、あるいは数を表した言葉を使った料理
- 同音の文字を用いて、よりめでたい表現の言葉にした料理

**材料+材料**

- 青椒牛肉絲 牛肉とピーマンいため  
青椒=ピーマン 絲=糸状に切る(せん切り)
  - 蟹黄魚翅 蟹の卵入りフカヒシのスープ  
蟹黄=蟹の卵 魚翅=ふかひれ
- \*包丁技術 基本は五種形法です
- 片(薄切り) 絲(糸切り)
  - 條(拍子木切り) 丁(さいの目切り)
  - 塊(乱切り)

**調理法+材料**

- 烤鸭子 北京ダック  
烤=あぶり焼き 鴨子=鴨
  - 拌海蜇皮 または涼拌海蜇 拌海蜇頭  
くらげの和え物 またはくらげの冷たい和え物  
拌=あえる 涼=つめたい  
海蜇皮=くらげのかさ 海蜇頭=くらげの足
- \*調理法の表現
- 煮る 滷(ルウ)=濃い煮汁で煮しめる  
焼(シャオ)=材料を炒めたあと煮しめる  
紅焼(ホンシャオ)=醤油で焼する
  - 炒める  
炒(ツォウ)=あぶり炒め  
爆(バオ)=熱い油で強火で炒める  
醬爆(ジャンバオ)=味噌味の強火炒め
  - 湯をかける  
川(チョワン)=湯通しする

**調味料+材料**

- 蠔油牛肉 牛肉の牡蠣油味  
蠔油=牡蠣あぶら 牛肉=牛肉
- 糖醋肉 すぶた  
糖=砂糖 醋=酢 肉=豚肉
- 麻辣甲魚 すっぽんの山椒と唐辛子味  
麻辣=山椒と唐辛子味 甲魚=すっぽん

**料理名に使用される慣用語**

\*色や光沢などを表現する言葉

- 芙蓉・雪花 主として卵白でふわっとさせた料理につかう(芙蓉蟹)
- 珊瑚 カニの卵など赤い色を表現(珊瑚白菜)
- 碧緑 グリーンの色が濃い青菜などを表現(碧緑扒鴨)
- 虎皮 きつね色に揚げた料理(虎皮肉)

\*数字を使う または数を表す

- 一品 最高の官位をいう言葉で、この形容がつくとその料理が最高の格式をもつ事を意味する(一品官燕)
- 双味・三絲・三鮮 2つの味3つの味の組み合わせの時に使う。同様に四宝、五菜・八宝、什錦(五目の意味)など
- 百頁・柏葉(パイイェ) 薄いものが重なっているもの(百頁豆腐)

**美称として別名を用いる例**

- 銀針・銀芽 もやしの美称
- 松花 ピータンのこと、ピータン入りの料理

- 龍・竜 伊勢エビ、ナマコ、ヘビ、うなぎなどの細長い形をした動物素材を 龍に例えた言い方  
龍鳳双腿=鶏とエビの油身の巻き上げ
  - 虎 猫のこと  
龍虎大会=ヘビと猫肉のとろみ煮込み
  - 田鶏 カエルのこと  
太史田鶏=食用カエルの蒸スープ
- 料理名に使用される常用語の一覧をお配りしましたのでご参考になさって下さい

**ニコボックス**

(9月15日)

小林 英毅

先週岐阜県美術館の「小さな藤田嗣治展」を見て来ました。大変盛況で小山さんの企画大当たりでおめでとうございます。一見の価値あると思います。

三好 親 会員誕生日お祝い  
笹野 義春 ご夫人誕生日お祝い

計 21件

合計 64,000円

(9月8日)

各務 憲一(千種区長)

住みやすい千種区実現のためロータリークラブの皆様のご支援ご協力をお願いします

増田 浩男君(名古屋東RC)  
本日はお邪魔させて頂きます。

伊藤 健文

ホームクラブご無沙汰しました

小山 雅弘

今日の中日新聞朝刊にカラー全面広告がでていましたが、9月11日から岐阜県美術館にて「小さな藤田嗣治展」が開催されます。是非ご覧下さい

宮尾 絃司

アウシュビッツへ行って、あのおそましさに驚いて帰りました。平和が大切!

鍋野 可幸

先日の職業奉仕“陽子線治療センター”

大変参考になりました  
舍人委員長御苦労様でした

鈴木 理之

伊藤昌石先生 松風書展ご盛会おめでとうございました。本日理事役員会欠席させて頂きます

谷口 優

来月は米山月間です。  
皆様ご寄付宜しくお願ひします。

渡邊 源市

日曜日に、ロータリーリーダー研修を終日受けてきました。来年に向けて3回の講習が予定されています。もうひとつ・・・

キャンヘルプタイランドの通信で、当クラブ20周年事業で寄贈した学校の写真が載っていました

計 30件

合計 112,000円

次回例会 : 平成27年 10月 6日(火) 3階 錦の間  
藤田 義明 ガバナー補佐訪問