

THE ROTARY CLUB OF NAGOYA-CHIKUSA



WEEKLY

なごや
ちくさ

題字 黒野 貞夫

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 愛知厚生年金会館
事務局 ☎763-5110
会長 成田良治
幹事 鷲野義明
会報委員長 杉浦比左夫
小山雅弘

No. 40

ロータリーを高めよ!

思いを尽くし熱意を尽くし!

1990~91年度 RI会長 パウロ V.C. コスタ

第430回例会 平成3年4月23日(火) 曇

◇ “奉仕の理想”

◇ 出席報告

会員 67(66)名 出席 45名
出席率 68.18%
前回 4月16日(修正出席率) 95.45%

◇ ビジター紹介 13名

◇ お誕生日祝福

谷口君(4/23)、竹内夫人(4/27)、
和田君(4/28)、佐野夫人(4/29)

◇ ニコボックス

太田 茂君 4/18ゴルフ会ご出席下さいまし
て有難度うございました。

成田 良治君 岩田和子さん、当千種RCの
事務員として、これからずっと会員のみんな
を宜しく。

秋山 茂則君 本日早退させていただきます。

安藤 銀之助君 ホームクラブご無沙汰しま
した。桜井君に協力有難度う御座居ました。

谷口 暢宏君、和田 正敏君 誕生日祝い。

竹内 真三君、佐野 寛君 夫人誕生日祝い。

黒野 貞夫君 結婚記念日祝い。

◇ 鷲野幹事報告

1. 次回例会終了後、理事役員会を開催致
しますので、理事役員の方はお残り下さい。
2. ロータリー適用相場現在1ドル132円が、
5月1日より145円に変更となりますのでお
知らせ申し上げます。

◇ 成田会長挨拶

きびしさ

先日、古い雑誌を処分しようとして何気無

く読んだ中に“きびしさ”について書いてあ
りました。“きびしく”育てるとか“きびし
く”生きてゆくという時の“きびしさ”であ
ります。

人というものはやさしいばかりの中で育つ
と、とかく安易になり怠惰に流れて成長がと
まる。また、きびしさばかりでも萎縮して自
主性のあるのびのびとしたたくましさが生ま
れてこない。だから人を育てるには、やさし
さときびしさ、寛客と厳格とを、適当に調和
よく与えて行く事が大切でこれは人間本心が
変わらないかぎり、どんな時代、どんな社会
にも通じる真理であろう……と書いてありま
した。

私達が育った時代は戦時中ですから食べる
ものはない、着るものはない、いわゆるない
づくしの世の中でした。先生にはなぐら
れ、先輩にもなぐられあんまり良い思いでの
ない時代です。従ってきびしさの中で鍛えら
れ、不便の中で育ったわけですが、現在は飽
食の時代、物が豊かになった今日のお互いの
暮らし、そんな中で育つ子供にはその豊かさ
に見合った“きびしさ”が一方で与えられる必
要がある。と!

私達が子供のころは、貧しい暮らしそのも
のが、生活のきびしさによって鍛えられてい
るので、ことさらきびしさを与えなくても、
いたわりだけでよかった。しかし豊かさ、便
利さの中で何のきびしさも与えられなければ、
心身ともに鈍ったひ弱な子供が増えるだけか
もしれません。

暮らしが豊かになるのは結構なことである。
しかし、それに伴ってむづかしさが募る世の
中になったものです。

◇講演

“なつかしの洋食”

料理研究家

小沢 登 氏 (紹介 浅井君)



栄の東海銀行の場所は戦後野外演芸場でそのスタンドの下でおいしい中華そば屋が開店。今の「寿がきや」だと思います。そのラーメンがあまりにも美味しいし、安いので若い男女が食べに行ったものです。

その南の小路に小さい飲み屋が並んでいて串かつ、とんかつ、ドテから刺身、茶碗蒸し、茶漬けなどあり、夜更けるまで賑わいました。

松坂屋の南にバンガロー、広小路伏見今松というレストランがありました。当時としては一流のレストランで満鉄系のコックさんが見えました。名古屋の戦後のレストランの始まりで「ランギュードブーフ・アラ・サルピコン・アングレーズ」牛舌のコロッケです。タンシチュー400.-、ポークチャップローベル400.-、犢のカツ400.-、サーロインビーフステーキ450.-、テンドーロインビーフステーキ500.-、チキンキュークル400.-、の肉料理からソールアラムニエール350.-、車海老、伊勢海老アメリカン・フライ・グラタンなどは時価でした。コンソメ150.-、ポタージュ100.-、サラダなど100.-～200.-フルーツパイ、シャルロット、アイスクリーム、プリンなど100.-～150.-位、当時のアラカルトのメニューの一部です。

瑞穂グラウンドで名古屋の国体があったのが昭和25～6年頃かと思います。

バンガローで作ったカツサンドイッチを店の人がスタンドに売りに行ったのを思い出します。

栄の長谷川時計店の東隣に森永のレストランがあり、その北側の2階に「ブキ」いう喫茶店があり、カツサンドも若い人に人気がありました。

矢場町の1本10円の串かつ、100円のとんかつ、名古屋のとんかつの全盛でしょう。竹串に豚肉を巻きつけ、フクラシ粉の入った衣をつけパン粉の上でころがしながらパン粉をつけて揚げます。その後屋上のビヤガーデンには串かつがメニューに出たものです。

日本葱の白身とまぐろを刺したものを「ねぎま」といいますが、鶏肉とねぎ、鴨とねぎ、豚肉とねぎもねぎまですね。

じゃがいもを皮付きのまま茹でて皮をむき、つぶして炒めた挽肉、玉ねぎを加えて混ぜ、小判形にして衣をつけ、パン粉をつけて揚げたコロッケ。平成3年になって松坂屋の地下で同じようなコロッケが売っているのもおもしろいものです。

油で生姜、にんにく、玉ねぎのみじん切りを炒め、カレー粉、小麦粉を加えて弱火で炒め、ブイヨンでのばして煮込み漉して作ったのがカレーソース、その中に牛肉、鶏肉(骨付)を炒めて入れ薄切りの玉ねぎを茶色になる迄炒めてカレーソースの中に入れて弱火で煮込みカレーを作った昭和30年頃の料理学校。40年前の家庭の美味しいカレーライスでした。又油と小麦粉を茶色にこがしてブイヨンでのばしてブラウンソースを作り、トマトビュレー、トマトケチャップを加え炒めた牛肉と玉ねぎを加えたハヤシライス。平成3年になって食生活も変わりました。インスタント食品、冷凍食品、お惣菜からホテル、レストランの料理迄数多く出回っています。バランスのとれた食生活を私等はしているのでしょうか？もう一度良く考えたいと思います。

◇例会変更のお知らせ

- 名古屋和合RC 5/8(水) 春の家族会の為、5/12(日) 多治見方面にて
- 名古屋名北RC 5/8(水) 夜間例会の為、P.M.5:30より
- 名古屋大須RC 5/9(木) 職場例会の為、(株)ポッカコーポレーション名古屋工場にて、P.M.12:30より
- 名古屋栄RC 5/13(月) 名古屋・中・大須・栄 4RC合同例会の為、5/14(火)名古屋観光ホテルにて、P.M.12:30より
- 名古屋中RC 5/13(月) 名古屋・中・大須・栄 4RC合同例会の為、5/14(火)P.M.12:30より
- 名古屋東RC 5/13(月) 春季会員・夫人懇親会の為、5/14(火)八事八勝館にて、P.M.6:00より
- 名古屋名南RC 5/14(火)認証状伝達式の為、5/12(日)名古屋観光ホテルにて、P.M.4:00より

◇次回例会(4月30日)

講演 “植物園の魅力”

東山植物園園長

瀬川 正夫 氏 (紹介 水野(民)君)

◇次々回例会(5月14日)

講演 “私の職業について”

会員 足立 一成君