

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 野村 義雄
 幹事 深見 章
 会報委員長 北野 寿三郎

No. 2

ROTARIANS-UNITED IN SERVICE
DEDICATED TO PEACE

ロータリアン——

奉仕に結束 — 平和に献身

1987~88年度 RI会長 チャールズ・C・ケラー

第246回例会 昭和62年 7月14日(火) 雨

◇ “奉仕の理想”

◇出席報告

会員 54名 出席 37名
 出席率 68.52%
 前回 7月7日 (修正出席率) 96.30%

◇ビジター紹介

名古屋北RC 水野 勝之名古屋第二分区代理 他12名

◇お誕生日祝福

尾関君(7/19)、三輪夫人(7/20)

◇ニコボックス

名古屋第二分区代理 水野 勝之君 本年1年、御指導にあづかりたく。

宮尾 紘司君 7/7のパーティには多数御参加下さり有難うございました。皆様の御厚情に感謝します。

永井 正義君 ゴルフ会の会長杯取り切り戦で優勝しました。

鷲野 義明君 ゴルフ会の月例で優勝しました。

菅原 宣彦君 スピーカー 加瀬 英比古様を御迎えできて。

秋山 茂則君、松藤 国弘君、竹内 真三君 早引きします。

新美 敢君 1年間よろしくお願ひします。

松居 敬二君 親睦活動委員会、1年間よろしくお願ひいたします。

ホームクラブごぶさたしました。

尾関 武弘君 誕生日祝ひ。

三輪 康君 夫人誕生日祝ひ。

◇堀江副幹事報告

1. 第263地区伊勢南RCより地区大会(10/3、4、5)のご案内がきております。参加御希望の方は、事務局までお申し出下さい。

◇野村会長挨拶

創立5周年が迫って参りました。かねて実行委員会が結成されまして、深見幹事を委員長として、各委員分担を定め、ご尽力願っておりまして、月末の28日に最終打合せをすることとなっておりますが、今日迄に決定致しております事をご報告し、皆様のご協力をお願い致したいと存じます。本来ならば深見実行委員長よりご説明頂くことと存じますが、本日ご欠席ですので、代わって私がお説明致します。

日時は、8月2日の例会を変更して8月8日土曜日午後6時より8時30分の間に行います。創立総会は8月16日でございますが、日曜日に当り、その前というとお盆休みになることを考え8日とさせて頂きました。

場所は当厚生年金会館であります。5周年記念でございますので、派手に亘らざる範囲で賑かに催したいと存じますが、何れにしろクラブとしての重要な行事でございますので、会員の皆さん出来るだけ多く、ご夫人同伴でご出席下さる様にお願ひ致します。

会費につきましては、前年度より繰越して頂いた余力を活用致しますので、徴収致しません。但しニコボックスの方は大歓迎であります。

当日は例会、式典、懇親会と連続して進行させて頂きませんが、来賓として田中ガバナー始め、当クラブ創立時お世話になりました方々をご招待申し上げております。

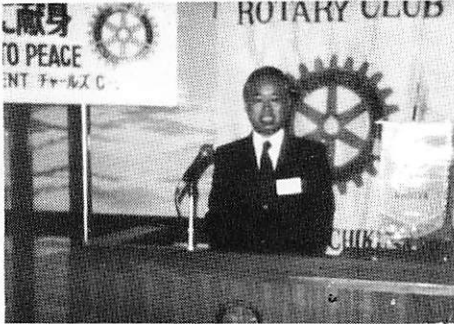
又5周年の記念品として、皆様にお喜び頂ける様なものを浅井さんのお世話で選んでおります。

以上の様な次第で、皆様へのご報告がおそくなり申し訳ございませんでした。尚詳細が固まり次第、改めてご案内申し上げます。

◇講演
“料理の心”

日本料理「加瀬」

加瀬 英比古 氏（紹介 菅原君）



日本という国は北から南まで長い列島になっており、海に囲まれ、野山にも囲まれ、季節と自然がいつも、密接な関係にあります。日本の文化は季節の文化が基本となっています。そして日本料理の特徴も、四季のめぐみを戴き、そして出来た料理であります。

今、失われつつあるといわれる日本料理とは何か？ 日本という風土に調和した最も美しい料理とは、世界にも類のない恵まれた国柄であって四季の恵みをいただき、春夏秋冬の中、山海の珍味が豊富にある国であります。その新鮮な材料を日常の食卓でいただける幸せは、どこにもないと思います。その日本料理と代名詞がつくといわれる事は、日本料理の食事作法から生まれていると思います。

中国の宋の時代の禅院の食礼から始まったもので、茶道の元祖 千利休が、本膳料理の様式を取り入れて、茶室向きの独特の形を整えた食事作法です。特に日本料理の真髄・心はこの茶懐石料理にあります。料理と食器の調和と美は世界最高の芸術であります。又、特に茶事のときだけに使う日本料理の食事作法は、この茶懐石から生まれています。

日本料理の味の中で家庭の味とは花にたとえれば、野に咲く素朴な花であり、味であると思います。私どもの料理は丹精に育てあげた花であると思って下されば良いと思います。世界の三大料理とは、中国、フランス、日本といって、それぞれ歴史があります。そして、食事作法、マナーもあります。よく美しい盛り付けで箸をつけるのがもったいないと言われますが、私どもはあくまでも、食べてもらう手段であります。目で見てその美しさをくみとってもらって食べる。そして、その甘み、苦み、美味み等をそれぞれのものに対しての味を楽しむことが、日本料理の味だと思います。

日本料理で一番大切な料理はなんですか？ 椀盛りと刺身です。たとえば椀盛りの中には季節があります。料理店の料理の中で前菜からデザートまでの前後がどんなによく

ても椀盛りと刺身が、まずければその料理は全滅です。特に椀の中には日本料理の表現力があるわけです。旬のもの、鮮度、一つの椀の中でも主役と脇役があります。そして一つのお椀の中の味の芸術が生れる訳です。

アメリカ、フランス等で作られた胡瓜、大根はこんなにもでも、しなくてもよいのではと思う程大きく伸ばし育ててしまっています。その味といえば、香りもなく、旨味もなく、ただ胡瓜と大根だけであるということです。さすが、日本は世界のものまね上手といわれるが、胡瓜と大根の寸法はくずしたりしません。人間の生活にも、寸法がいかに大切であるかと思えます。どうぞ心をくばってほしいと思います。夏になると、ぬれた色をよくこぶものです。紅一枚、木の芽一枚、盛込む寸前にぬらしたりします。これは日本料理の掟です。私どもは、常に新鮮さを大切にしています。特に白木の箸などはしめり箸といって良くぬらしてからお膳にのせます。

日本料理とは限らず、世界中どこかの料理でも人の食べるものというものは、作ってから距離が近いほど値打ちがあります。私どもも忙しく出かける時は、穴子のにぎりなど五ツ六ツにぎってもらいますが、部屋に番茶と一緒にもって来てもらうより、板場の前でにぎってもらう方が美しく思います。時間でいえばわずかですがやはり一味ちがうような気がします。衣食住において、奥さん方に、衣も大切ですが食にもっと凝ってほしいと思います。衣と住は人から見られますし、大事なものです。しかし食べものは自分の体についてしまうものです。やはり、長寿、健康のものとなるようちよとぜひたくな美味いものをたえず心がけて食べてほしいと思います。一年中とにかくお腹がへっているからなんとか食べると辛抱して食べているとしたら、もったいないと思います。家ではこんなものしか出来ないと作る人も食べる人もあきらめてしまっはいけません。

ご主人は料理店、レストランに行かれる機会も多く、おいしい味を味わっておられるのですから、こんな味付にしたらどうか一言だけでもいって下されば家庭の料理はずっと良くなるでしょう。どうかその日は一日しかない我が一生の大切な一日の夕食です。

◇次回例会（7月21日）

講演 “京都の老舗永続の秘訣について”
名古屋経済大学教授 経済学博士
足立 政男 氏（紹介 浅井君）

◇次々回例会（7月28日）

講演 “親の数だけある教育観と、子どもの数だけある育て方”
愛知県教育センター教研部長
遠山 彌氏（紹介 浅井君）