



TOKYO CHUO SHIN ROTARY CLUB 東京中央新ロータリークラブ週報

例会日 毎週月曜日(12:30~13:30) 会場 帝国ホテル3F 舞の間

会長 野呂 洋子

幹事 辻 喜代子

事務局 〒104-0061 中央区銀座8-11-12 正金ビル2F

TEL 03-5537-0270 FAX 03-5537-0271

<http://blog.livedoor.jp/chuoshin/>

2016-2017年度 国際ロータリーテーマ「人類に奉仕するロータリー」

本日の例会 第635回 2016年9月15日(木)
ガバナー公式訪問合同例会

卓話:「人生の泣き笑いとロータリー」
RI2750地区ガバナー 大槻 哲也 様

例会報告 第634回 2016年9月5日(月)

出席率 67.44% (出席者25名+メンバー74名/正会員47名+休会4名)

会長報告 (野呂洋子会長)

8月31日(水)辻幹事・丸山会員・清宮会員・野村会員の5名で、盲老人ホーム「聖明園」を訪問してきました。本間理事長から社会福祉法人運営の苦労話をお聞きました。当クラブはこれまで10年以上使用済切手を寄付する活動を続けていますが、全国でも数少ない盲老人ホーム運営のためこれからも使用済切手の奉仕を続けたいと思います。

幹事報告 (辻喜代子幹事)

- ・本日は週報とロータリーの友9月号を配布しました。
- ・9月12日(月)の例会は振替休みとなり、9月15日(木)にガバナー訪問合同例会となります。すでに30名の会員の登録がありますが、さらに参加者をお誘い下さい。
- ・梅島みよ名誉会員から新著の寄贈がありましたので、ご希望の会員は事務局へお申出下さい。

米山功労賞授与

財団から小林真由美会員に米山功労賞マルチプル表彰がありました。

お誘い ableの会 監事 剣持睦子 様

当会は、知的障害児の援助とスペシャルオリンピックスの協働を主活動として、障害児でも社会に参加できることを示すために映画を4本自主製作してきました。今度は9月29日(木)赤坂の草月ホールにてプロの勤労障害者打楽団による「瑞宝太鼓」演奏会を開きますので、是非ご参加下さい。お一人4000円、障害者2000円となっています。

出席率報告 (大盛敬子委員長)

本日の会員出席は25名で、休会者を除いた会員数43名に対して58%でした。

親睦委員会報告 (富田洋平委員長)

今年度の親睦旅行は、本日の理事会で、2017年4月9日(日)と10日(月)に、金沢へ行くことが決まりました。詳細は追ってお知らせ致します。



野呂洋子 会長 聖明園に行って参りました。88歳の本間理事長のお話と生き方に感動して参りました。

辻喜代子 幹事 全盲老人ホーム聖明園へ会長をはじめ、丸山会員、清宮会員、野村会員総勢5名で60周年を迎えられたホームへ訪問させて頂きました。

かづきいこ 会員 しばらくぶりです。3ヶ月食事がとれない状態でした。又、参加させて頂きます。宜しくお願いします。公益社団法人のイベントぜひいらして下さい。

小林真由美 会員 今日は、車さん宜しくお願いします。久しぶりにニコニコさせて頂きます。

早川和志 会員 最近小銭がたまるのでニコニコします。

ここにこ合計 10,000 円/今期累計 315,600 円

卓話

江戸の食文化

時代小説家 江戸料理研究家 車 浮代 様



- ・最近出した本は、「江戸おかず12ヵ月のレシピ」、「一日一杯の味噌汁が体を守る」、「北斎春画かたり」、「えんま寄席」、「蔦重の教え」などがあります。
- ・1977年アメリカ上院栄養問題特別委員会が発表した「マクガバンレポート」で「和食が最もタンパク質・脂質・炭水化物のバランスがよく、健康維持には理想的である」と報告され、世界が和食に注目するようになりました。その後2013年には「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食の地位は確立しました。
- ・「一汁一菜」の和食形態が確立されたのは、濃口しょうゆの発明により成立した江戸料理にルーツがあります。江戸料理の特徴は、冷蔵庫がないから旬の素材を使い、燃料費が高いから料理に時間をかけない、調理は「切る」を中心に「焼く」「煮る」を加え、油をほとんど使わない、四つ足禁止で肉はあまり食べないの4点にあり、非常にヘルシーで経済的なことがわかります。
- ・江戸料理は家康の持ち込んだ質素な麦飯と八丁味噌の三河の田舎料理が始まりでしたが、戦のない平和な時代を反映して来世ではなく今生を楽しむ風潮が生まれ、浮き浮きする世の中になったと感じた庶民は「浮世〇〇」というネーミングで食を楽しむ時代が到来しました。上方の薄口しょうゆに対し旨みも香りも強くキレのよい濃口しょうゆが江戸料理と共に成立していきました。
- ・日本最古の料理は、日本書紀に出てくる「蛤のなます」で、生の素材を細かく刻む料理法が古来すでに成立していたことを示していると思われます。このように日本の料理は古くから「切る」ことに重きを置いて、素材の味を良く切れる包丁で引き出すことを「切れ味」という言葉で表してきました。包丁は元々日本刀の刀匠が平和な時代になって刀の代わりに作るようになったものなので、和包丁がよく切れるのは当然のことかもしれません。
- ・和食では「割烹料理」という言葉が使われますが、これは「割主烹従」を略したもので、割(切る)が主で、烹(火を使う)はあくまで従という意味です。献立はまず「切る」の刺身に何を据えるかを決め、それに合わせて煮物、揚げ物、焼き物のメニューを決めていくのです。日本の麺文化も世界で独特のもので、うどん・そばは生地を平らにのばしてから包丁で切って麺の形に仕上げますが、世界に例がなくわずかに中国の「刀削麺」ぐらいです。

生と発酵の食文化

日本人が「切る」を重視する要因の一つに「生もの好き」があげられます。おそらく高温多湿な日本で生ものを食べたいという要求が強いのは明確な四季があることが背景にあると思われます。旬ごとに食材が変わっていくので本来の持ち味を活かし季節ならではの美味しさを味わい尽くしたいと考えたのではないのでしょうか。そのため薬味(大根おろし、わさび、生姜、紫蘇、胡椒、辛子など)、しょうゆ・味噌・納豆など発酵食品を加えることで鮮度と保存を工夫したのです。

江戸の「棒手振り」システム

江戸の庶民の住宅事情は悪く台所も狭いことを反映して、調理済のお惣菜を棒でかついで売り歩く「棒手振り(ぼてふり)」が長屋の路地裏にまで売り歩いて、現代のコンビニのような作用を果たしていました。(要約文責 宮下)

本日の例会 2016年9月15日(木)

12:30 ~ 13:30 帝国ホテル中2階 光の間

2016 ~ 2017 年度 ガバナー公式訪問

東京中央RC 第1414回 / 東京中央新RC 第635回

- 司会進行 辻 喜代子 幹事 (東京中央新 RC)
- 開会の挨拶・点鐘 野呂 洋子 会長 (東京中央新 RC)
- ロータリーソング 「君が代」「奉仕の理想」
ソングリーダー (当日決定)
- ご来賓 (紹介者 辻 喜代子 幹事 (東京中央新 RC))
国際ロータリー第2750地区ガバナー 大槻 哲也 様
銀座・日本橋グループ ガバナー補佐 石川 和子 様
国際ロータリー第2750地区代表幹事 山田 和之 様
銀座・日本橋グループ グループ幹事 時枝 紀子 様
- ビジターのご紹介 (紹介者 当日決定 東京中央 RC)
- 各クラブニコニコの発表
- 閉会の挨拶・点鐘 鳥居 秀光 会長 (東京中央 RC)

例会開始前ガバナー懇談会 (月光の間)

- 午前10:50~11:20
野呂洋子会長、辻喜代子幹事、秋葉良子会長エレクト (東京中央新 RC)
- 午前11:30~12:00
鳥居秀光会長、光造純幹事、小川健三会長エレクト (東京中央 RC)



人生の泣き笑いと ロータリー

国際ロータリー 2750地区
2016~2017年度ガバナー
大槻 哲也 様



【生年月日】

1940年8月4日

【学 歴】

1963年3月 明治大学商学部卒業

【職 歴】

1963年4月 東京都食品健康保険組合入社
1973年10月 大槻経営労務管理事務所を開業
社会保険労務士法人に改組 (2003年)、
代表社員に就任～現在に至る
1989年10月 調布市教育委員会委員
1996年10月 教育委員長
1995年8月 東京地方最低賃金審議会公益代表委員
1999年5月 東京都社会保険労務士会会長～現顧問
2001年6月 全国社会保険労務士会連合会会長
～現最高顧問
2003年4月 明治大学経営学部特別招聘教授
2010年2月 日本年金機構評議員会委員
2010年4月 明治大学大学院経営学研究科兼任講師
(ADR論)

【綬章歴】

2002年4月 藍綬褒章
2010年11月 旭日中綬章

【ロータリー歴】

1987年9月 東京中央ロータリークラブ入会
1999-00年度 東京中央ロータリークラブ幹事
2000-01年度 地区世界社会奉仕委員会委員
2006-07年度 東京中央ロータリークラブ会長
2013-14年度 地区奉仕プログラム委員会委員
2014-15年度 地区青少年奉仕・青少年交換委員会委員
2014-15年度 規定審議会検討委員会特別委員
2014-15年度 銀座・日本橋グループガバナー補佐

ポール・ハリス・フェロー、ベネファクター
メジャードナー (大口寄付者)
第10回米山功労者メジャードナー

■ ガバナー・メッセージ

「クラブと地区との信頼関係を柱に～」

「人類に奉仕するロータリー (Rotary Serving Humanity)」のテーマを、ジョン F. ジャーム国際ロータリー 2016-17 年度会長が、国際協議会 (アメリカのカリフォルニア州サンディエゴ) の本会議で発表されました。ジョン・ジャームさんは、一つ「ロータリアンが集う一番の理由は、最も大切な目標すなわち“奉仕”のためである」一つ「世界で意義ある“奉仕”を行う最善の道は、ロータリーの会員になることである」一つ「さまざまな分野から熱心で有能な職業人が集まり、壮大な目標を実現できる団体はほかにない」と述べられ、さらに、ロータリー財団 100 周年の年に当たることから、「ポリオ撲滅」について多くの事例を交えて熱く語られました。

ジョン F. ジャームさんのこれらのお話から、ロータリアンは、まず「ポリオ撲滅」等人道的奉仕のもとで「財団への寄付」、「青少年や若きリーダーの支援」等に理解を深め、地域社会や他団体の人達と親しく交流を図り、「ロータリーが何をしている団体であるのか？」という質問がなくなるように、ロータリーの「認知度」をもっと高め、心から思いを込めた人間関係を深めていけば、奉仕に意欲と思いやりのある知恵の溢れた人達を、「新会員」として迎え入れる機会に繋がれるという思いを強くしました。

ガバナーの重要な役割は、RIの「ロータリー目標」による「優先項目」や「地区運営方針」等を具体的に実践するための戦略を立て、各クラブが特色を活かした目標と達成可能な計画を立案して、活動されることをしっかり支援すること、そして「会長賞」への参加を促すことであります。

これらのことは、「地区重点目標」として伝達していますが、クラブが目標を達成し、成功を収めるために最も大切なことは、クラブ会長が先頭に立ちリーダーシップを発揮されて、会員の皆さんに「目標達成」へ意欲を高めてもらうことであると思います。

「2016-17 年度 地区運営方針」は「奉仕の哲学を実践しよう」であります。この奉仕の哲学は、「超我の奉仕:最もよく奉仕する者、最も多く報いられる」というロータリーのモットーの源泉から流れ出ているものであり、ロータリアンが実践する奉仕活動は「人のために、役にたつて、喜ばれて、報われる」ことであると私は理解しています。それは、(ロータリーの) 奉仕とは、「単によいことをするだけでなく、真に人々を援助すること」(職業奉仕) に意味があるからです。

「地区重点目標」には、「会員増強とクラブ基盤強化への支援」、「ロータリー財団への支援～創立 100 周年を迎える」、「公益財団法人ロータリー米山記念奨学会への支援」及び RI から示された必須活動の「項目」を掲げています。奉仕については、五大奉仕部門の実績と共に、奉仕の実践と歴史、市民の意識等を広く深く研究します。また、「2020 年東京オリンピック・パラリンピック」の支援活動や、地区大会 (2017 年 2 月 21 日～22 日 グランドプリンスホテル新高輪)、国際大会 (2017 年 6 月 10 日～14 日 アトラント) の盛り上げ、「RLI プログラム」への参加等の地区活動は、クラブと地区との信頼関係が絶対的な柱であり、一方で、ロータリアンの価値観が多様化している新時代を見据えた「クラブ運営」に関心を引きつけることに傾注する必要があると考えています。

クラブ週報編集担当

宮下文夫・小堀彰・落合守征・左明貴子・星田奈々子・吉田しほり