



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 帝国ホテル及びオンライン
 会長 清宮 普美代 幹事 高橋 肇
 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/>

2020-2021年度 国際ロータリーテーマ 「ロータリーは機会の扉を開く」

例会報告 第785回 2020年9月14日(月) オンライン例会

出席率 51.79% 接続会員数26名+メンバー3名
 (正会員61名-休会5名)

開会説明(海渡千佳会員組織委員長)

皆様 オンライン例会を開催させていただきます。

なお、本日の例会の様子は当クラブの週報用の記録としてビデオ録画をさせていただく予定ですので、参加者の皆様におかれましては、個人情報への許諾を予めよろしくお願い致します。

清宮普美代会長 点鐘挨拶

皆様こんにちは!

9月の第2回目の例会で、中央大学ローターアクトも参加されています。

今はいろいろなことがどんどん変わっている時代で、私は皆様とコミュニケーションを取っているいろいろ舵取りをしていますが、それについて私が今どう考えているかの所信を月1回出してこうと考えて、皆様に本日第1号を配信しております。よろしくお願いいたします。それでは第785回例会を開始致します。

ロータリーソング

「それでこそロータリー」「世界をつなぐロータリー」

卓話者・ゲスト発表(安原良昭SAA委員長)

オンライン例会によるご参加下さいました。

本日のゲスト4名です。

- まず、卓話をしていただくHAL YAMASHITA東京本店 エグゼクティブオーナー兼エグゼクティブシェフ 山下春幸様
- 山下様秘書の藤原まなみ様
- 中央大学ローターアクト 幹事 土田裕貴様
- 当クラブに入会予定の多田多延子様

幹事報告(高橋肇幹事)

- 当クラブから育成園に夏祭用のなしを5キロ贈与いたしましたのでご紹介いたします。
- 9月10日、ひよこ会ゴルフコンペを行いましたので、写真を紹介致します。スクランブル方式でチーム対抗戦でとても楽しい方式でした。
 次回は11月12日(木)の予定となっておりますので是非参加下さい。
- 10月22日(木)がガバナー公式訪問(東京中央RCとの共同例会)となっており、帝国ホテルで対面とオンラインのハイブリッドで開かれる予定です。
 出欠の回答を事務局に早めに提出下さい。



親貧困家庭への野菜BOX提供プロジェクト(10月17日実施予定)について、子どもたちへの手紙をBOXに入れるので、記入と封入作業に協力いただける会員を募集しております。10月4日(日)か10月11日(日)のどちらかに渋谷区の当社オフィスにボランティアとして協力いただける会員を募集しております。

奉仕プロジェクトについて補足(清宮普美代会長)

- 野菜BOXプロジェクトは今年度の地区補助金事業として認められ、100世帯にBOXを届ける計画です。港区の一人親家庭にクラブからのメッセージを書き込むボランティアです。野菜の内容はハルさんのHPに公開されています。
 当クラブの目玉企画になりますので、ご協力をよろしくお願い致します。
- 緊急事態宣言のため4月から中止となっていた泰明小学校の画廊巡りが11月14日(土)にやっと実施される見込となりましたので、奮ってご参加下さい。
- 防護服プロジェクトですが、東京医科歯科大学から今後必要と言っていたので継続的プロジェクトとしたいとも考えており、この秋にはいろいろ起きるかもしれませんが参加いただける会員はよろしくお願い致します。
- 10月12日(月)オンライン例会では、後半の卓話をクラブ協議会に変更し、今のコロナ時代の奉仕と例会のあり方をどう考えるかを話し合いたいのをよろしくお願い致します。例会が12時30分から30分、クラブ協議会が、13時00分から14時00分の1時間の予定です。
- 10月22日(木)のガバナー訪問は、対面とオンラインの双方を準備してハイブリッド開催としますので、参加をよろしくお願い致します。

9月例会予定報告(海渡千佳会員組織委員長)

来週9月21日(月) 敬老の日 例会お休み
 9月28日(月) 対面&オンライン例会(帝国ホテル本館2階蘭の間)
 卓話「環境と食べ物」
 東京會館和食総料理長 鈴木直登 様
 コロナ対応として、事前にメールで対面の出欠をご連絡いただいて距離を保って座席指定の予定です。

清宮普美代会長

本日は、本年度の地区補助金事業「ひとり親家庭への野菜ギフトボックス」プロジェクトをご一緒におこなっていただき、ハルさんが卓話にきてくださいました。お話しけるのが嬉しいのでニコニコします。

井関和美会員

本日卓話はハル山下オーナーシェフでいらっしゃる山下春幸さまです。よろしくお願いいたします。

大盛敬子会員

今日の山下先生、とても楽しみにしております。

ここに合計 8,000円

奉仕プロジェクト報告(井関和美奉仕プロジェクト副委員長)

本日の卓話をいただいた山下春幸様とのコラボ企画の一人



「日本国内での経済飢餓と児童貧困、 そしてフードロスについて」

HAL YAMASHITA 東京本店
エグゼクティブオーナー兼
エグゼクティブシェフ
山下 春幸 様



【プロフィール】

1969年 兵庫県神戸市出身 大阪藝術大学芸術学部卒
WFP国連世界食糧計画顧問。

料理の見聞や技術、国境のない感覚を養うため世界各国で修業を積み、素材の持ち味を最大に引き出す「新和食」を確立。そのパイオニアとして国内外にて活動中。その範囲はテレビ・雑誌等、各メディア、ホテルと幅が広い。

2010年シンガポール、2012年アラブ首長国連邦にて2大会連続して世界グルメサミットに日本代表として出場し、2010年にはその年の最も優れたシェフとして称された。

2015年には海外店舗「Syun」をシンガポールカジノに出店、海外での新和食シーンに一石を投じ世界から謳われている。

現在は、国内外で9店舗展開しており、国際食品や国内外輸出入政府関係のアドバイザー、全国各地での指導・講演など、「新和食」や日本酒を広める活動を行っている。

2018年には日比谷に新業態「NADABAN by HAL YAMASHITA」を出店。

今後もアメリカやカナダ等、国内外に新和食の新たな店舗展開を計画。

- 現在はコロナ禍の下で日本の環境・安全を守るプロジェクトに参加しています。
 本日も衆議院議員会館からオンライン参加しておる状態です。
- ワールドグルメサミットにマスターシェフとして参加
 毎年世界各地で開かれているワールドグルメサミット（本年は8月17日から8月23日までシンガポールで開催）に世界から170名のマスターシェフが集ってボランティアで美食の祭典が開催されます。
 日本からはフレンチの三國シェフと和食の私の2名が参加。豪華でラグジュアリーな空間で世界中のセレブの舌をうならせる世界最高峰の料理の数々が提供され、会場ボランティア団体による募金活動なども行われ一晩で2億の寄付が集まったりします。
- チャリティ
 自分の中で大きく変わったのは、私は神戸出身なので、1995年阪神淡路大震災で被災するということからボランティアに注力し始めました。
- 食を通じた社会貢献
 ハルヤマシタ東京では、毎年チャリティパーティーを開催しております。
 そして、入場料及び収益金の全額を世界の子どもたちの給食を支援するWFP国連世界食糧計画の「学校給食プログラム」に寄付しています。
 2010年6月、継続してきた支援活動が評価され、代表の私が国連世界食糧計画WFPの顧問に任命されました。
 国連の中で私が取り組んでいる問題は、フードロス・

こども食堂・国際給食支援・ひとり親支援・もったいない食堂など多数ありますが、食を通じての社会貢献として一貫しています。WFPとは、元々武器より先に食糧を送ることで世界の飢餓問題を解決しようという試みで、テレビなどでも時々放送されている中に白い「UN」と書いた車両や国連の飛行機からパラシュートで物資を落としていくシーンが見られますが、あれは武器弾薬ではなく食糧・薬品などです。国連としては、まず十分食べて満足させることで救済の第一歩とする方針なのです。

- 国連WFPの事業、「#食品ロスゼロアクション」「#ゼロハンガー2020」プロジェクト
 我々が食品ロスゼロアクションを実施することで協賛企業から120円（4食分）の給食が世界の貧困家庭の子どもたちに配られる活動です。
 この「#」に対して、皆さんが「今日は冷蔵庫の余りもので料理して、食品ロスを減らしましたよ」と投稿することで、協賛企業に120円（4食分）を子どもたちに届けてもらえる仕組みです。自分なりのフードロス活動を是非投稿して下さい。
- 港区のひとり親支援
 今回皆様のロータリークラブと協同で港区のひとり親支援を実施させていただくことになりました。今、非正規労働者で仕事がない方や、夜の仕事の家庭の子どもたちが学校にも行けず、家の中で飢餓状態にあります。港区・目黒区は高所得者が多い区ですが、ひとり親も多く、近所付き合いもなく支援が必要な状態です。区ではリネンカーを導入して食糧を配ったりもしています。
 我々のプロジェクトに対し、区役所では要支援世帯の氏名・住所は明らかにできないが、区を介してボランティアとしてコンタクトすることを認めてくれました。我々のプロジェクトは、形が悪いB級品などを通常の5分の1の価格で入手し、お米もオーガニックなものを入れたBOXを利益なしで配布するものです。
 一方通行支援ではどうなのかと考え、子どもたちにも協力作業をしてもらうことにしました。
 - 受け取った野菜で料理を作って#にあげる（国連WFPプロジェクトへの協力）
 - お礼の手紙を書く、折り紙を画像で送るなどその対価として野菜BOXを送ることにしています。子どもたちは敏感な環境で育っていますので、自分達も協力活動しているとの実感が持てれば気持ちよく野菜BOXを受取り易くなるのです。
 港区で登録されている480世帯のうち、120から150世帯の支援が今のところ我々のプロジェクトの限界なので、早朝から応募してもらって先着順に対応して公平にしています。
 このプロジェクトは箱詰めから発送まで一切の利益は得ていません。
 農家から「代金はいらないよ」とも言われますが、コロナで農家も大変な筈なので、「安く分けて下さい」として必ず代金を支払っています。
- 今回は、10月17日に皆様の支援による野菜BOX配布を実行予定です。
 働いている親もいるので、早朝午前6:00から受付開始し、区の会館などに取りに来てもらう予定です。

（要約文責 宮下）

例会報告 第786回 2020年9月28日(月) オンライン+対面例会

出席率 64.29% 出席と接続会員数合計36名+メンバー70名
(正会員61名-休会5名)

🎤 開始(海渡千佳会員組織委員長)

皆様 本日は対面とオンラインで例会を開催させていただきます。

- 例会中、画面から離席される場合、ビデオのオフをお願い致します。
- 例会の様子を記録用に録画させていただきますので、予め個人情報の許諾をお願い致します。

🎵 ロータリーソング

- 手に手つないで

🎤 入会式(多田多延子新会員、水野玉貴新会員)

清宮会長からお二人の新会員に入会証とバッジ等が交付されました。



(多田多延子新会員挨拶)

皆様初めまして、入会させていただきます。私は広島出身で、今はTSEという会社で感染防止商品の製造販売をしています。30年先の子どもたちのために平和な地球を作っていくプロジェクトも立ち上げています。どうぞよろしくお願ひいたします。

(水野玉貴新会員挨拶)

この度入会させていただいた水野です。どうぞよろしくお願ひいたします。

私の実家が村上開新堂という明治7年創業の洋菓子店で、今はレストランもやっています。今は妹が7代目店主となって、私は後方支援を担って家族経営でやっています。

今日の入会をご縁にいろいろ勉強させていただきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。

🎤 ゲスト発表(安原良昭SAA委員長)

対面・オンライン例会によるごそおいで下さいました。

本日のゲストは、
東京會館 調理・製菓部部長 和食調理長
鈴木直登 様
他9名となります。

🎤 パスカル・ナタリー米山奨学生に奨学金お渡し

清宮会長からナタリー奨学生に米山奨学金がお渡しされました。

(ナタリーさんご挨拶)



皆様おはようございます。久しぶりに対面で皆様のお顔を見られてとても嬉しいです。今日は私の修士課程の最後の学期が始まりました。大学でもオンラインと対面の授業があります。よろしくお願ひいたします。

🎤 奉仕プロジェクト報告(清宮普美代会長)

- 野菜BOXひとり親支援プロジェクト
10月4日に井関会員のオフィスに集まってBOXに入れる手紙を書く作業、10月17日に港区のひとり親世帯に野菜BOXを配布する各ボランティアを募集しております。
- 防護服プロジェクト
かづき会員、野呂会員、白水会員と私の4人で防護服を作ってまいりました。今後も無理のない範囲で一緒にボランティアをすすめてまいりたいと思ひます。



尾崎康様、村瀬邦夫様、小山祥史様

(浦和中RC) 浦和中ロータリークラブより3名でメイキャップに参りました。本日はよろしくお願ひ申し上げます。

川崎雅代様

(青山RC) 本日は初めてのメイクアップ、楽しみに参りました。先日は石川様の卓話ありがとうございました。

清宮普美代会長

皆様とおめにかかれますこと、新しいメンバーをむかえ晴天の9月が嬉しいのでニコニコします。

福元智子直前会長

(グループ幹事) 今月怒涛のスケジュールでガバナー補佐訪問を9クラブ、ガバナー訪問を1グループ無事終えました。時枝ガバナー補佐、本当にお疲れ様です!!! 他クラブのクラブ協議会に参加させて頂き色々学ぶことが多くありましたので、是非みなさまにシェアする機会を作ればと思ひます。

石井本子会員

お誕生日プレゼントありがとうございました。コロナ禍の中会員の皆様の御健康とお仕事を頑張りますよう御祈念申し上げます。

石川和子会員

世田谷南RC 鈴木さん、青山RC 川崎さん、本日はメイクアップありがとうございました。ひとり親家庭に配る野菜生産者の方にニコニコします。

海渡千佳会員

久しぶりの対面例会。コロナ対応にご協力をいただき、ありがとうございます。しっかり予防、楽しい親睦!お願ひいたします。

かづきれいこ会員

久しぶりの秋晴れです。今日皆様にお会いできてうれしく思ひます。本日新会員水野様御紹介します。どうぞ宜しくお願ひいたします。

黒岩友美会員

いつもありがとうございます。

小林真由美会員

多田多延子さんご入会おめでとうございます。これから宜しくお願ひ申し上げます。

小堀 彰 会員

久し振りに皆様とお会い出来てうれしいです。村瀬様、尾崎様、小山様、本日はメイキャップでいらして下さってありがとうございます。

城麻里奈会員

久々に皆様とお見にかかれてニコニコです(#^^#)

西村美寿穂会員

久しぶりに皆さまと集えてニコニコです。昨日丸山さんにもお会い出来ました。

野呂洋子会員

久しぶりの対面例会で、嬉しいのでニコニコします。

宮下文夫会員

コロナで先が見えず多難の中、財務改革、事務引継準備、又対面例会の準備など組織を運営する執行部・事務局の皆様ありがとうございます。

山下 江 会員

B1に昇格したプロバスケットボールチーム「広島ドラゴンフライズ」。私は、その運営会社である株式会社広島ドラゴンフライズの監査役を拝命しております。本日13時から同社の株主総会があり、Zoomにて参加するので少し前から例会を抜けさせていただきます。

にここご合計 46,000円

- 画廊巡りも11月14日(土)に企画されており、皆様の参加をお待ちしております。

🎤 幹事報告

- 本日、ロータリーの友とバギオだよりを配布しました。
- 2021年6月RI国際大会の登録を12月15日までに行えば最安値となりますのでどうぞよろしくお願ひ致します。
- 10月22日(木) ガバナー訪問合同例会の出欠について、

10月2日(金) までに出席をよろしくお願い致します。

- 10月5日(月) は、11時から12時まで理事会を、12時30分から例会をそれぞれ対面とオンラインで開催予定しています。対面の会場は2階蘭の間です。

ポリオデー報告(黒岩友美会員増強委員長)

- 皆様こんにちは。10月24日(土) は国際ポリオデーとなっております。この日はできるだけ赤い色のものを身に着けて出席下さい。
- これから会場で「ポリオ エンド ナウ」という動画を各テーブルで撮って、SNSに発信したいと思いますので、ご協力よろしくお願い致します。

丸山会員キモノお譲り会報告(西村美寿穂会員)

9月27日(日)、野呂会員と私で丸山会員のお宅に伺って、丸山さんの着物の整理をお手伝いしました。着物も帯も状態が良いものが多く、着物が好きなロータリー会員の皆様に着ていただければ丸山会員も喜ばれると思います。

10月7日(水) 午前11時00分から17時00分ころまで、西村兄妹キモノ店六本木サロンにてお待ちしております。

日本料理では砂糖を使って味を付けますが、西洋では砂糖は使いません。だから西洋では食後のデザートが甘いのです。

- 日本料理は油をあまり使いません。西洋料理ではサラダにもドレッシングをかけますが、油が入っています。日本料理は素材の料理と言われており、素材のものをそのまま使うので、炒め物は日本料理にはありません。
- 今日は2本の包丁をお見せします。

なぜ「包丁」というのか? 丁とは、昔の中国で台所で働く召使男性を意味しましたが、魏の王の御前で調理刀一本で牛一頭を素早く解体して見せ、王を感銘させた(莊子、養生主篇) 一件から、料理人の使う調理刀を包丁と呼ぶようになったとされています。

長いものは刺身を切るために長いので、先端が尖ったものは関西型で「柳刃」と呼ばれています。関東では先端を平らに切り落とした蛸引を使っています。両方とも刺身を一方方向のみ引き切ることができるように、刃体はかなり長くしてあります。

刺身は、素材は同じものでも切り方で舌触りも味も違ってきます。切れる包丁でないといふ形は思いどおりに切り出せません。ですから板前さんは刺身を10分位切るために2時間かけて丁寧な包丁を研ぐのです。

- 炊き立てご飯の食べ方
炊き立てご飯はお釜から檜でできたお櫃に移して、冷まして食卓へ持って行って、お茶碗によそってお盆にのせて旦那様に出す。これが炊き立てご飯の食べ方です。一旦お櫃に移してからお茶碗によそうと、お茶碗にご飯が付かないからです。
- まな板
家にまな板がない人はいないと思いますが、なぜまな板というのかというと、真魚(まな)を料理する時に使われた板だからとされています。
私たちはまな板にも四季があり4分割して4分の1ずつ春夏秋冬と分けて使います。
又、まな板の木目に直角に包丁を使って切っていきます。木目に沿って刃を入れると削れてきて凹んでしまいます。
そしてとんかつ屋さんの一流か二流かはほくらはとんかつの揚げ具合ではなく、付け合わせのキャベツの切り方で見極めています。

- はし
弥生時代末に最初に中国から伝来したものはピンセットのような形の折り箸で祭器として使われたものでした。日本人は器用に改良して奈良時代には2本箸を使うようになったと考えられています。

お祝いの席で祝い箸を使いますが、なぜ両側が使えて丸いのかというと、婚礼儀式のときに夫婦になるときは平等ですよという意味で両方削ってあるのです。

又茶懐石には四角い利休箸を用います。利休が客をもてなすために朝に吉野から取り寄せた杉の木を削って作ったので杉の香りもおもてなしの一つでした。

柳箸をなぜお祝いの席で使うかというと、柳は箸の中で一番堅くて折れないので縁起がいいとされ、白無垢の衣装と柳箸が用いられてきたのです。

(要約文責 宮下)



「環境と食べ物」

東京會館 調理・製菓部部长
和食調理長 鈴木 直登 様



【プロフィール】

昭和28年9月30日 新潟生まれ
昭和49年 株式会社東京會館入社
学校法人 武蔵野調理師学校 特別講師
専門調理師技術審査技術検定試験委員
平成26年 文化庁長官表彰受賞
令和元年 黄綬褒章受章

- 皆様こんにちは。
東京會館に勤めて48年になります。東京會館は帝国ホテルの調理部門から分かれたところ。大正11年に創立され、今年で98年になります。
- 西洋の食べ物と日本の食べ物の作り方はどこが違うかというと、西洋料理は足していく足し算の料理で、日本料理は引き算の料理と言われています。日本料理には煮込み料理はないんです。煮ておいしくなる素材はないからです。
今日皆さんが家庭で焼き魚をやるのなら焼かないこと、煮物を煮るのなら煮ないこと、揚げ物を予定しているなら揚げないこと、お刺身は触らないことです。触らなければブドウ球菌もサルモネラ菌もつかないのです。魚にはブドウ球菌もサルモネラ菌も含まれていません。
煮物をなぜ煮ないかというと、火が入るからです。皆様の一般家庭でおいしくならないのは焼きすぎ、煮すぎ、揚げすぎなんです。
日本人と西洋人は舌の味蕾の数が違うのです。日本人はアジア人の中でも一番味蕾の数を多くもっています。ですから、僕らは味を見るときも小皿で喉まで入れてみるのです。
- 西洋料理は極限まで塩分を入れていくのです。味を感じるのも舌の先端で感じるようにしないとワインをおいしく感じないのです。

クラブ週報
編集担当

宮下文夫・小堀 彰・山田 桂子
白坂 亜紀・須永 珠代・川口 恵
池内 純人・諏訪 智美