



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 明山 友美 幹事 山田 桂子
 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 <https://tokyochuo-new-rc.jp>

2023-24年度 国際ロータリーテーマ 「世界に希望を生み出そう」

例会報告 第903回 2023年10月23日(月)

出席率 62.96% 出席者34名+メーキャップ0名
 (正会員60名-休会6名)

🌀 開始(司会:大盛会員)

定刻となりましたのでこれより第903回例会を開催致します。

本日の例会の様子は当クラブのHPの記録のため録画致しますので、ご参加の皆様は、予め個人情報の利用許諾をお願い致します。

🌀 福元智子副会長 点鐘挨拶

(新幹線遅延で明山会長遅着のため)

皆様こんにちは!

大分涼しくなって風邪も流行ってきているようです。皆様体調管理にお気を付け下さいませ。それでは第903回例会を開催致します。

🌀 ロータリーソング(ソングリーダー 石原会員)

「それでこそロータリー」

当クラブ20周年記念曲「明日の夢」(1番のみ)

🌀 卓話者・ゲスト発表

例会によくご参加下さいました。

本日のゲスト3名です。

- ・卓話者 中村 孝則様
- ・川崎南RC 伊藤 道一郎様
- ・東京RC 上西 栄太郎様



伊藤道一郎様(川崎南RC) 本日は卓話楽しみにしております。

石川和子会員 久々に例会出席です。今日も秋晴れですね。

大盛敬子会員 早くきれいな紅葉が見たい季節です。

白水真子会員 先週白内障多焦点レンズのオペを超イケメン教授にして頂きました。はっきり見えた眼がほっとしてしまいました。

中里妃沙子会員 何がなくても今日もニコニコ!

西村美寿穂会員 本日、卓話は中村孝則様をお迎えしております。中村様の卓話がとても楽しみでニコニコします!

野呂洋子会員 昨日、タイのビーちゃんが会いに来てくれたので嬉しくてニコニコします。

早川和志会員 きょうは遅く起きたのでニコニコします♡

にこにこ合計 19,000円

🌀 会長の一言(明山友美会長)

本日は新幹線火災のため、遅れまして申し訳ございません。先週タイへ日韓親善会議へ行って参りました。タイの方はパワフルで、牡丹RCの村越会長ともご挨拶致しました。良い関係が続いていければと思っております。



インドのグルクールプロジェクトの報告は、清宮委員長が来週30日の例会にして下さることになっております。

🌀 親睦委員会報告(馬場宏平委員長)

ファイヤーサイドミーティングを11月17日(金)18時30分から飛雁閣で行います。今回柴崎さんのご紹介で、特別に本来25,000円のコースが15,000円(税抜き飲み物別)となっています。政治家御用達の会場で予約がないとエレベーターにも乗れない場所だそうです。



🌀 幹事報告(山田桂子幹事)

1. 先週の例会ではテーブルディスカッションを行い22名の会員の皆様にご参加いただきました。

「より良いクラブになるために~奉仕活動におけるクラブ負担について~」と題して様々な視点での意見交換ができましたので、その内容を今後のあり方やルールづくりにつなげていきたいと思えます。

座席指定にするといつもとお話する方が変わり親睦が深まるとのフィードバックをいただきましたので、時々座席指定の会を作ります。ぜひ会話をお楽しみいただければと思います。

2. 11月6日は「年次総会」となります。ハイブリッドなし、対面のみの開催となります。総会では次年度の役員と理事の選挙が行われます。定足数が会員総数の3分の1となりますので、お誘い合わせの上、必ずご出席いただけますようお願いいたします。

🌀 ロータリー財団委員会報告(圓井順子委員長)

2023年地区補助金は認定非営利法人 Learning for All様となっております。9月15日に打合せを行い、フード10食分とパンケーキ40個を提供予定です。10月30日例会で贈呈式を行う予定です。



「教養としてのレストラン —21世紀の美食戦略—」

コラムニスト、美食評論家、
大日本茶道学会茶道教授
中村孝則様



【西村美寿穂会員 ご紹介】

10年以上のお付き合いの方ですが、洋の文化だけでなく茶道・剣道などにも造詣が深くて今日は様々なお話を交えながら卓話くださると思いますので私もすごく楽しみにしております。



【プロフィール】

コラムニスト 食文化やレストランやホテル、服飾などラグジュアリー・ライフをテーマに、30年以上にわたり国内外を取材しメディアで発信。

現在、「世界のベストレストラン50」ならびに「アジアのベストレストラン50」の日本評議員長を務める。

近年は、日本各地で食における観光誘致の活動も展開し2023年より「新潟ガストロミーアワード」の審査員長も務める。

主な著書に「名店レシピの巡礼修業」、共著に「ザ・シガーライフ」などがある。

剣道教士七段、大日本茶道学会茶道教授。

【卓話】

1 世界のベストレストラン50 (別名「美食のアカデミー賞」)

レストランが今社会現象としてブームになっていて、その本質は何か、こんな面白い現象が起きているよ、というようなことをお話ししたいと思います。

私は食とかレストランを専門で仕事していたわけではないのですが、元々ライフスタイルマガジン等の雑誌の編集をやっており、お酒・旅とか取材をしていました。レストランに関して10年前から「世界のベストレストラン50」の日本の審査委員長をしており、それでレストランを巡るようになったという流れです。ここ20年世界でレストランのあり方が大きく変わってある種の社会現象になっています。日本は世界の中でも超特殊でこんなに多彩な料理とレストランがあって、日本人の舌もものすごい繊細で世界とは異質な国です。

世界のベストレストラン50は、フランスの国家的事業のミシュランに対抗して、ミシュランの欠点を補うものとしてイギリスで2002年に作られたもので、毎年世界の50店が発表されています。

2 評価基準

- ミシュラン
素材の質、料理技術の高さ、味付けの完成度、独創性、料理全体の一貫性の5つ
- 世界のベストレストラン50
料理の味わい、料理技術の確かさ、オリジナリティ、素材に見合った価格、シェフの料理理念の表現度の5つ

3 世界のレストラン事情

- 世界的美食地図塗り替え
- 分子ガストロノミーの登場と料理の新たな表現
- レストラン評価の多様化(世界のベストレストラン50の登場)
- 美食が観光誘致のキーコンテンツとなる。
- フーディーという人種の登場とSNSによる発信力

4 「フーディー」とは

- 映画「99分、世界美味めぐり」(現代「Foodies」)
- 単なる富裕層の自己満足に留まらない文化的発信
- 中村的独断条件
情勢と行動力
体力・経済力・時間
世界中を探訪
おひとりさまを厭わない
独自の判断と発信力
情報ネットワーク

5 日本は美食立国すべき!

安心安全、世界遺産、コストパフォーマンス
美食が一番!
(日本美食立国論、柏原光太郎)

今日は皆様のレストランを楽しむヒントになればなと思って私の講演を締めさせていただきます。

(要約文責 宮下(水野))



前期週報原稿分担委員

宮下文夫・小堀彰・海渡千佳・鈴木隆志
(協力委員) 水野珠貴・杉原由佳子・中里妃沙子