



DISTRICT 2500

OBIHIRO  
ROTARY CLUB

No. 2795

第3113回例会

平成20年5月14日

2007-08年度国際ロータリーのテーマ／ROTARY SHARES(ロータリーは分かち合いの心)

方針 誠心誠意

会長 奥 周盛

## ■プログラム

「会員卓話」「和食」

プログラム委員会

中森 保 会員



まず始めにRCの委員会及び各種会合、個人的にと、当店をご利用して頂き高い所から大変失礼ですけれど、お礼申し上げます。実演は得意でも、話すことはあまり得手ではありません。30分間よろしく願います。本日は和食と言う題で卓話を進めさせて頂きたいと思います。

料理とは、大変やっかいなもので人それぞれ感覚・味覚が異なります。私のお話する内容も、皆様と多少異なると思いますので、その点よろしくお願い致します。本日は3点到り、卓話を進めて行きたいと思います。まずは日本料理の移り変わり、次に食材と器等、そして最後に提供する我々のこれからの順に進めたいと思います。

最初に日本料理の流れから。これは書物から抜粋してきました文献に残っている最古の物は日本書紀に、料理の神様と祭られるイワカム ツカリ ノミコトが景行天皇に鰯と蛤の膾をお出ししたと残っております。その後、中国・朝鮮の影響を受け飛鳥時代に、寺院で精進料理が形作られて行き、鎌倉時代には禅宗の禅僧の、食事として精進料理の基本組みながら、茶懷石料理が始まります。この時代匙から箸を使うようになって行きます。室町時代に武家にもこれらの料理が浸透して行き、この時代にわびさび作法を重んじる茶懷石料理が、盛んに行われる一方、膳に乗る本膳料理が形成されて行き、江戸時代は参勤交代で、各地の特産物や料理法が持ち込まれ江戸料理として華開いて行き、一方京都では、精進料理、茶懷石料理を基本にして京料理が栄えて行き、大阪は天下の台所として、旨いものを求める上方料理と発展して行きます。これらの料理は、上層階級のみ明治時代は、海外からいろいろな文化と共に料理が伝わり、本膳料理は衰退して行き、茶懷石料理と本膳料理が融合し、現在の会席の会席料理の基本が出来たそうです。現在は日本各地に、料亭・割烹・郷土料理など、数多く日本料理を提供するお店があります。また海外でも日本料理が認められ、料理店が出来、高い評価を得ています。

次に食材と器等の話に変えさせて頂きます。食材は誠に勝手ですが、私の好みで進めさせて頂きます。日本は縦長で周りは海で季節の移り変わりが南から北へ、北から南へと程よく移行してくれます。私たち料理を、提供する方はとてもありがたい事です。季節の変わり目に両方の食材を、違和感なく使えます。それでは春から順に進めさせて頂きます。3月頃から春の代表、筍と鰯が美味しくなります。筍は下処理をしてから、山葵醤油・木の芽焼き・焼き物等、甘味がある京都の白子筍。鰯は、黒潮に乗り北上してくる日帰り鰯。目のさめる様な赤身を生姜とニンニクで。桜咲く頃は、桜鯛と蛤等。鯛は御作りも美味しいですけれど、鯛頭

一塩で焼き物や蒸し物。蛤は、若布と筍で蛤吸に。鯛と筍でご飯に、木の芽が合います。北海道では、アスパラ・時鮭が美味しい時期になります。春から梅雨の時期に入り夏の食材が出始めます。はもや蛸を梅肉醤油であっさりと、鰻は蒲焼も良いですが白焼きを山葵醤油で、御酒がはかどります。野菜の茄子は万能選手で、何しても美味しく、鮎や岩牡蠣も一ヶ月間位、献立の主役になります。うに・あわびも夏に美味しくなり、水貝や石焼に。肌寒く秋口は豊穡の秋の到来で北海道では、馬鈴薯・長いも・かぼちゃ等も一斉に店頭に並び始めます。新米も出始め、いくら御飯・栗御飯等が美味しい季節です。松茸も出始め、香り・食感を求め焼き松茸に。夏の食材の鰯と秋の松茸でしゃぶしゃぶを、最後に雑炊に。寒さ身に染みる冬は、魚は豊富な時期です。家の看板のふぐを始めアンコウ・くえ・すっぽん。近海の魚は鱈・きんき・牡蠣等食材は、大変豊富になり鍋奉行の出番です。そうこうしている内に年の瀬です。おせちを作り一年の終わりを無事迎えることが出来ます。今、お話しした食材は当店で一年間お出ししている料理の大きな流れになっております。

次に器のお話を器と料理と盛り付けの関係はとても重要な所です。器・料理・盛り付けは、微妙な三角関係の形を造り一つでもバランスを崩してはいけません。美味しく出来た料理に器を選び盛り付け、お客様へ。こういう流れで進んでいきます。器選びと盛り付け方は、調理師のセンスが色濃く出ます。出来栄え如何で食欲も変わります。日本料理は、立体的に盛り付け西洋料理等は、平面的な盛り付けかと。これは日本の陶芸が優れているからで、器そのものに季節があり形が多様です。その優れた器なくして、日本料理は成り立たないと思います。その器はおもに陶磁器・漆器・ガラス、磁器は料理と同じ中国・朝鮮から入り、有田焼・伊万里焼が磁器では有名です。主に石を使い1200度の高温で焼くため、耐久性があります。染付け師の腕如何で作品の良し悪しは決まり、朱色が美しい柿右衛門が有名かと思えます。一方、古来からある陶器は、土を使い800度の温度で焼くため、磁器に比べて耐久性は劣ります。火の芸術品と言われ派手さは無くても、料理を盛り付けると映えます。備前・唐津・萩などが有名です。輪島を代表する塗りもの折敷などで使われています。私の勝手な考えでは、磁器は涼しさを求める春や夏に、陶器は温かさを求める秋から冬が良いかと思えます。提供する我々は料理同様、器も熟知し感性も磨かなくてはなりません。きれいに盛り付けされていない料理は、けして美味しく見えませんし食欲も半減します。

最後にこれからの調理師のお話に変えさせて頂きます。近年は国民総グルメと言われる位、食の関心をお持ちかと思えます。食に関する情報は、雑誌やインターネットで直ぐ得られます。交通の便も良くなり全国各地の特産品や美味しい食材等、簡単に取り寄せたり出来る時代に為りました。これによりある意味郷土色が無くなりつつあります。これはどちらが良いのか判断に困ります。でも食材は、北から南へ南から北へ飛行機に乗って毎日送られて

いる事は事実で、お客様も美味しい物を求め、当店を利用して頂いて要るのかなと勝手に解釈しています。これだけいろんな食の情報が飛び交う中、提供する我々はこの様に対処して行けば良いのか、食に関心のある方との会話の中でそれはと思うこともあります。けっして間違いではないと今までの日本料理の枠を超え始めている今、我々調理師は多様なことを吸収し、料理の中に取り入れて行かなければ為らない時が来しました。より豊富な食材の知識を持ち、流行に流されない的確な判断が必要だと思います。今の若い調理師も、親方の仕事だけ覚えるだけではなく、幅広い知識を持ち仕事に励んでほしいものです。私事ですけれど、若い頃私は仕事が趣味でした食いしん坊でしたので、知らず知らずの内に、料理が好きになってしまいこのような食材が使いたいこの器がほしいなど、憧れの名店などの雑誌を夢中で見ていました。そのような安易な考えで、独立し今日に至っており、お客様には大変感謝しております。

これだけ食の関心が集まる中、昨年から食べ物の不祥事は、大変残念ですし日本を代表する料亭船場吉兆の不祥事は、信じがたい出来事です。この事により日本料理会全体に与える影響は、計り知れなく、不動の頂点に立つ名店吉兆がころげ落ちて行かない事を願っています。当店の屋号は「和食 なかもり」です。和やかに食事して頂きたい思いで和食にしました。これからよろしく願います。

#### ■会長報告 奥 周盛 会長

昨日、職業奉仕委員会の事業である「出前講座」で、帯広北高等学校を訪問してきました。担当の竹川理事と外崎委員長、そして平原副会長、奥原幹事、讃岐会員と私の6名で出席し、講演は平原副会長と私が担当しました。また会員の皆様から寄贈していただいた140冊の図書を贈呈してきました。皆様のご協力にあらためて感謝申し上げます。この「出前講座」は、一昨年から始まり今回で3回目になります。過去には、三条高校、南商業高校、白樺学園高校で実施し、今回の帯広北高等学校で4校目であります。竹川会員は、2年前まで柏葉高校のPTA会長をされてた時に、「柏葉塾」という企画をされ、同校を卒業した先輩OBを招いて、現役生徒のための講座を実施され、その企画は今も続いているそうです。「出前講座」同様に、意義のある事業であると、感銘しています。今回の「出前講座」で、職業奉仕委員会は今年度事業が終了し、後は報告書だけという事で、外崎委員長は一安心というところでしょう。

今年度は残り一ヶ月半、6回の例会と2つの事業が残っていますが、そろそろカウントダウンの時期となり、ゴールも間近という心境になりたいのですが、私の場合そうも言うては居られない事情があります。本日、杉浦ガバナー補佐が4回目のクラブ訪問でお見えになっています。現在、最後のクラブ訪問という事で、分区内11クラブを回っておられます。明日は我が身と気を引き締めておりますが、心なしか安堵の表情が羨ましくもあります。杉浦ガバナー補佐に於かれましては、今後とも直前のガバナー補佐として、個人的にもご指導をよろしくお願い申し上げます。



#### ■ガバナー補佐挨拶

RI2500地区第6分区分ガバナー補佐 杉浦 壽様

皆さんこんにちは、最後の訪問になりました。北海道は春になりますと色々な事業がありますので、他のクラブも、事業を抱えていて色々な話を聞いております。ここでお話したか判りませんが、ロータリーもなかなか変わらなくて、いつになったら改革できるのかと思っていました。規程審議会の理事会での決定事項がございまして、月4回の

例会を2回でも可能だと言うのを2007年～2013年まで試験的なプロジェクトの中で実施して、その結果を審査したうえで実行されるのでしょうか？ 2013年までですからそれからさらにどのくらいかかるか判りませんが、実はガバナー補佐で郡部を回りますと新入会員を募集するのには4回の例会ではきついで2回になると助かるとの話をもらっていました。それだけにこれが実行してもらえればと思います。

次年度のガバナー補佐をお受けすることになりました、奥さん本当にご苦労さんでございます。何も大変じゃありませんから、簡単に終わりますので安心してあなたのキャラクターそのままで行って頂いて結構だと思います。一年間リラックスして回っていただいて結構だと思います。今後ますます帯広クラブが第6分区分それから、2500地区の模範となるクラブとして牽引して頂くことをご記念申し上げまして簡単ではございますが御礼にかえさせて頂きます。一年間有難うございました。

#### ■会務報告 奥原 宏 幹事

##### (1)帯広北RC、移動例会開催のご案内

日 時 平成20年5月25日(日) 午前9時～

場 所 北海道道立 十勝エコロジーパーク

※尚、5月23日(金)の繰り下げ例会と致します。

##### (2)帯広RC、次年度第3回クラブ協議会開催のご案内

日 時 平成20年5月21日(水) 午後6時

場 所 ホテル日航ノースランド帯広

会 費 2,000円

##### (3)帯広西RC、夜間例会開催のご案内

日 時 平成20年5月29日(木) 午後6時30分

場 所 北海道ホテル

#### ■委員会報告 (各委員会)

- ・会葬のお礼の挨拶 片所 幸一 会員
  - ・次年度クラブ会報委員会 佐藤 睦浩 委員長  
クラブ会報とホームページについてのアンケートのお願い。
  - ・出席報告 石神 美代 副委員長
- 5月14日(例会) 会員総数101名(うち出席免除会員10名) 出席者数56名
- ・ニコニコ献金 藤井 敏雄 親睦活動委員
- 外崎 裕康 会員

昨日(5月13日)帯広北高等学校で出前講座を開催いたしました。皆様からのご協力で140冊もの本を寄贈することができました。ありがとうございました。

#### 合田 倫佳 会員

先日の帯広市PTA連合会総会にて会長職再任をいただきました。本年もご指導のほどよろしく御願います。

#### 片所 幸一 会員

この度は父の葬儀に際しクラブ並びにメンバー皆様に大変お世話になりました。また沢山の御厚志誠にありがとうございました。心より感謝申し上げます。

#### 杉浦 壽 国際ロータリー第2500地区第6分区分ガバナー補佐

今期のご支援ありがとうございました。

#### 中森 保 会員

本日、会員卓話をさせて頂きます。よろしくおお願い致します。

- ・誕生祝い 国島 直幸 会員
- ・配偶者誕生祝い 加藤 維利 会員
- ・結婚祝い 小沼 龍一 会員・藤井 敏雄 会員

#### ■次週プログラム予定 (地域発展委員会)

交通ジャーナリスト 鈴木 文彦 様

【街づくりにおける公共交通の考え方】



例会日/水曜日 12:30～13:30 例会会場/ホテル日航ノースランド帯広 TEL0155-24-1234

●創立/昭和10年3月15日●認証番号/3820●戦後再開/昭和25年12月19日

事務局/帯広市西3条南9丁目 経済センタービル4F TEL0155-25-7347 FAX0155-28-6033

●発行/クラブ会報●委員長/野村 一仁・佐藤 睦浩・宇佐美暢子・神谷 昭典・蔦井 秀則

増田 正二・櫻井頭一郎

●ホームページアドレス/http://www.tokachi.co.jp/obihiro-rc/