



国際ロータリー第2790地区 千葉南ロータリークラブ会報 THE ROTARY CLUB OF CHIBA SOUTH

〔創立〕1964年3月2日 〔例会日〕毎・金曜日12時30分 〔例会場〕オークラ千葉ホテル
 〔会長〕竹尾 白 〔幹事〕橋口 徹 〔会報委員長〕松尾 博之
 〔事務局〕〒260-0027 千葉市中央区新田町12-1 トーシン千葉ビル7階 (☎043-245-3204)

2014-2015年度

第2499回



平成27年6月12日(金)点鐘 12:30 《曇り》

- ◆◆ロータリーソング『我等の生業』
- ◆◆四つのテスト ～言行はこれに照らしてから～
 1. 真実か どうか
 2. みんなに公平か
 3. 好意と友情を深めるか
 4. みんなのためになるか どうか

◆◆お客様紹介

- ◇本日のゲストスピーカー
有限会社シタール 代表取締役 増田 泰観様
- ◇館山ロータリークラブ 早野 友宏様
- ◇向後 恵里様(向後保雄会員の奥様)

◆◆会長挨拶及び報告 竹尾 白会長

数えるところ、あと2回の例会のみとなりました。
 本日は、昭和30年にマグロ船に初めて乗った時の話をします。年配の方はご存知かもしれませんが、「盛り飯」の話です。船が水揚げすると、漁具の仕入、氷、餌、船の燃料などの経費を差し引き、残りを六分が船主、四分が乗組員で分けます。そのうちの一番偉い漁労長が一人前の三倍、私は見習いでしたから一人前の七分しかもらえないのです。なぜ盛り飯の話をするかといいますと、経費を節約しなければならないということで、賄い長がご飯を炊いてアルミのボウルにひとりひとり盛り飯を分けるのです。船が揺れるものですから、落ちないように棚に仕切りを付けてその上で分けるのです。見習いは、一番最後でないと食べられないのですが、その頃にはゴキブリが這っているんです。表面を捨てて食べました。満18歳の食べ盛りの私は、食べたいごはんも食べられない、そんな経験が思い出されます。

◆◆幹事報告 石井 慎一副幹事

次週の例会は、第2500回記念夜例会です。
 (点鐘18:00 オークラ千葉ホテル)

◆◆ニコニコボックス報告

《竹尾 白会長・橋口 徹幹事》

インド料理シタールの増田大観様、ようこそお越し下さいました。本日の卓話、宜しくお願ひ致します。また、紹介者の向後会員の奥様の向後恵里様、いつもお世話いただき、誠に有難うございます。

《伊藤和夫会員》

早野様、ようこそお越し下さいました。ごゆっくりお過ごし下さい。

《吉田 裕成会員》

安房高の後輩の早野さん、ようこそ！
 我がクラブの例会をたっぷりとお楽しみ下さい。

本日のニコニコボックス	5,000 円	累計	790,354 円
金の箱	270 円	累計	26,467 円

◆◆出席報告 (会員数51名)

出席者数29	欠席者数22	ピンター 3	修正出席率 69. 81%
--------	--------	--------	---------------

千葉市内例会変更のご案内 [メーキャップにご利用下さい。](#)

千葉RC	月	—	三井ガーデンホテル千葉
千葉西RC	火	6/23・6/30	センシティワー「東天紅」
千葉幕張RC	火	6/30	アパホテル&リゾート東京ベイ
新千葉RC	水	6/24	京成ホテルミラマーレ
千葉北RC	水	6/24	ホテルポートプラザちば
千葉中央RC	木	6/25	三井ガーデンホテル千葉
千葉港RC	木	6/25	京成ホテルミラマーレ

第2500回例会

《第2500記念夜例会》

日 時⇒ 平成27年6月19日(金) 点鐘18:00
 会 場⇒ オークラ千葉ホテル

第2501回例会

《竹尾・橋口年度 ファイナルコンサート》 ♪♪
 日 時⇒ 平成27年6月26日(金) 点鐘12:30

本日の卓話

演 題⇒『インド野生黒蜂蜜を求めて』

卓話者⇒ 有限会社シタール

代表取締役 増田 泰観様

皆様こんにちは。

検見川町で「印度料理センター」を経営して34年になります。同時にインドからの食材の輸入を手掛けておまして20年ほどになっております。



学生時代に千葉の検見川の親戚の家に下宿したのがきっかけで千葉に住むことになり、千葉市でインド料理店を開くことになりました。東京九段の靖国神社すぐ前の「印度料理アジャンタ」で修業いたしました。学生時代のアルバイトがきっかけでのめり込んでしまったのですが、インド人のコックさんたちから直に本場のインド料理を教わることができたのは非常に幸せだったと思います。

ところで、皆様の中でインドに行かれたことがある方はいらっしゃいますでしょうか？

インドという国は非常に近くて遠い、距離は遠いのですが、仏教が生まれた国として、ある意味では近いわけです。日本とインドは、最近、包括的経済協定を結びましたことでより近づいています。先日インドのモディー首相が日本に来られまして、私もレセプションに参加させていただきましたが、経済だけではなく日本とインドの精神的同盟を結んだほうがいいという話をされていたのが印象的でした。

日本とインドの文化交流がいつごろ始まったかといえますと、奈良時代に聖武天皇が奈良の大仏を建立されたとき、その開眼供養でインドからの菩提僊那(ぼだいせんな)という僧に目を入れていただくことを依頼されたことからだそうで、この菩提僊那が歴史上初めて記されたインド人の名前だそうです。もてなしが好きなインド人ですから、菩提僊那も日本のお坊さんたちを自分の宿舎に呼んで、インドカレーを食べさせたのではないのでしょうか。

日本で一番初めにインドカレーを食べたのは、奈良のお坊さんではないかと思えます。これは私の仮説なのですが、この話を先日、東大寺の館長に話したところ、おおいに考えられることだと仰っていました。正倉院にもたくさんインドのスパイスなどが収められているとのことでした。

近代では、明治4年に「西洋料理通」や「西洋料理指南」といった本が、木版の印刷で出版されており、そこにインドカレーのレシピが出ております。これが文章で紹介されたインド料理の第1号です。その後軍隊がカレーを採用しました。食べやすく作りやすい、そして栄養価があり体にも良い、といったことで、たちまち日本中に広がっていつの間にか国民食になってしまったのです。

平成5年頃より、インドからマンゴーを輸入していま

た。そのマンゴーを使ってジュースを作っております。これがよく売れるのですが、最近、砂糖がダメだという方が多いので代わりに蜂蜜がいいだろう、せっかくインドのマンゴーでジュースを作るのだからインドの蜂蜜がいいだろうと思い、インドに参りました。インド国立蜂蜜研究所を尋ね、養蜂所などに行ったのですが、どうもしっくりこない。すると、車で4、5時間のところに野生のミツバチの蜂蜜を採っているところがあるというのです。

ところがいざ出かけると、なんと30時間もかかってしまいました！そこはジャングルの中で虎の保護区であり、ベンガル虎が400頭もいるところでした。虎だけでなく豹、ニシキヘビ、コブラ、サルなどがいるところで、そこで現地の人たちが昔から蜂蜜採りをやっていたのです。

ハニーハンティングは、国連とインド政府が森林保護と少数民族の保護を目的に行っている事業です。ハニーハンターたちに蜂蜜を衛生的に採取し取り扱うよう教育するために、国連開発計画の中期査定委員会の推薦があり、そのマニュアルを用いて仕事がなされるようになりました。

この野生黒蜂蜜は、パラシュという花の蜜が最も多く含まれているフォレストハニーです。パラシュの蜜にはカリウムのほかいろいろな種類のミネラルが多く含まれています。カリウムは血液中のナトリウムを排出する働きをするので、高血圧や心臓病の予防になると言われています。

森林の野生ミツバチの蜜を人間が採取する事は、地球の環境保全にも役立ちます。蜜は中央蜜蜂研修研究所の指導に従った方法で採取されますので、ミツバチ達の声明を奪わぬよう幼虫のいる範囲を残して採取されず。ミツバチは残された巣の一部を基にして何度も巣を復元しようとします。森の樹木や草花は、ハニーハンティングによって促されたミツバチの盛んな採蜜行動によって授粉され、結果的に本来の生態系が守られ、森は生き続け環境の保全につながります。

それと同時にインドの偏狭の地に貧しく暮らす部族の人々を助け、その生活改善に協力していくことにもなるのです。そして最終的には、地球環境保護の立場からも森林保護、温暖化や砂漠化を含めた環境破壊の抑制となります。

この様に、私どもがこの野生蜂蜜を輸入販売することは国際社会に貢献することになると信じており、今後もこの仕事を出来る限り長く続けて参りたいと考えております。



- ◆創業1981年
- ◆千葉市はじめてのインド料理店
- ◆京成検見川駅徒歩3分

超繁盛しているとか・・・。限定でデパートに出店していると聞き、急いで買い求めてきました。3種類お買い得詰め合わせセットの冷凍カレーの味はどれも抜群！ナンは、フワッフワでモチモチ感たっぷり。もちろん、蜂蜜も購入。今まで食べたことのないような食感！



<会報当番:廻 辰一郎会員>