



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■ 小林 透 ■幹事■ 廻 辰一郎 ■会報委員長■ 石井 慎一
 ■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)

2016-17年度

第2575回

平成29年2月10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

◇本日はいらっしやいませでした。

◆会長報告及び挨拶 小林 透 会長

2月4日に「ロータリー財団奉仕プロジェクト補助金管理合同セミナー」に参加、MOUの提出をいたしました。これにより、当クラブは次年度の地区補助金またはグローバル補助金の申請が可能になりました。

尚、現在地区補助金の申請を検討しておりますので積極的にチャレンジしていきたいと思っております。実際の活動の際には皆様をお願いすることもあるかと思っておりますので、ご協力をお願いします。セミナーでは補助金申請の具体的な話だけでなく、財団の活動として、特にポリオの撲滅の活動と歴史についての解説があり、重点施策であることを理解してきました。様々な機会に活動報告がされておりますので、ぜひ皆さんも注目して見ていただければと思います。

◆委員会報告

職業奉仕委員会 (杉本峰康委員長)

本日、松尾親睦活動委員長がお休みですので、私から「職場訪問及び親睦旅行」についてご案内させていただきます。平成29年4月14日(金)～15日(土)1泊2日で広島方面への旅行を予定しております。個人負担は3万円です。3月3日までに事務局まで出欠をお知らせください。よろしくお願いいたします。

◆幹事報告 廻 辰一郎幹事

来週17日の例会は、その前日に当たります2月16日(木)に「第3分区A・B合同インターシティミーティング」へ変更となります。参加される方々は13:00に、三井ガーデンホテル千葉に集合してください。我々は、第3分区Bのホストクラブとして、皆さん全員に役割がございますのでよろしくお願いいたします。

◆ニコニコボックス報告

《小林 透会長・廻 辰一郎幹事》

皆様、こんにちは。

明日2月11日は、「建国記念の日」です。初代天皇と言われている神武天皇の即位日が新暦に換算された日付とのことです。国民の祝日に関する法律によりますと、「建国をしのび、国を愛する心を養う」とあります。

前日・・・というわけではございませんが、本日は、千葉をこよなく愛する石橋会員による卓話で「千葉の郷土料理について」と題し、たっぷりとお話いただきます。

どうぞ宜しくお願い致します。

《女性会員一同》

チョッと早いバレンタインdayです。チョコレートケーキをご用意しました。召し上がって下さい。ホンダンショコラと言います。家に帰りましたら、レンジに10秒程入れるとチョコが柔らかくなり、美味しく召し上がれます。

本日のニコニコボックス	4,000円	累計	254,000円
金の箱	410円	累計	13,159円

第2576回例会

《第3分区A・B合同インターシティミーティング》

日時⇒ 平成29年2月24日(金) 点鐘14:00

会場⇒ 三井ガーデンホテル千葉

第2577回例会

日時⇒ 平成29年2月24日(金) 点鐘12:30

卓話⇒ オークラ千葉ホテル スタッフ

ガイダ・マルティン様

◆出席報告 (会員数51名)

出席者数	欠席者数	ピンター	修正出席率
34名	17名	0名	1/27分 100 %

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	—	センシティブー「東天紅」
千葉幕張RC	火	3/28	アパホテル&リゾート東京ベイ
新千葉RC	水	3/29	京成ホテルミラマーレ
千葉北RC	水	3/1・3/15	ホテルポートプラザちば
千葉中央RC	木	2/23	三井ガーデンホテル千葉
千葉港RC	木	2/23・3/23	京成ホテルミラマーレ

本日の卓話

演 題⇒「千葉の郷土料理について」
卓話者⇒ 石橋 チヅエ会員



2013年に、皆さんもご存じのとおり日本人の伝統的な食文化が、ユネスコの無形文化遺産に登録されて世界に認められました。

実は最初、京都の料理人たちが、京都市長の力添えで、政府に日本料理ということで申請したのですが、日本料理という大きなくくりだと、輸出を狙ったりなどの商業的な意図が見え隠れしてしまうため、韓国の宮廷料理の申請が却下されたのと同じように難しいだろうということになりました。

そして見直された結果、私が研究している郷土料理と行事食を「和食」ということでユネスコに申請することになり、結果、無形文化遺産として認められという経緯があります。

私が長年携わってきた郷土料理というものが脚光を浴びて、ある日、農林水産省から電話があり、郷土料理展のコンシェルジュになってほしいというご依頼を受けることになりました。このようなことも和食がユネスコの無形文化遺産に登録されるようになった力添えになったかなと考えております。

一汁三菜というのは日本の基本的な食事です。日本人が健康でいつづけた要因として、一汁三菜の食事を摂ってきたことがあった訳です。その地域の畑で採れたもの、海で採れたもので作ってくれた食事で我々は育ってきた訳です。

でも、今の子供たちは、お金持ちになることが幸せだと言われ、良い大学に入り、良い会社に入るようにと親たちは料理を作らせることもしませんでした。その結果、ご飯やみそ汁も作れない子供たちがあふれている、何か間違えた世界になってしまっています。50年後の世界の人口は減少し、しかも若い世代も少なくなるとともに、自給自足でないと食べれない時代がやってくると言われ

ています。

日本食は、身体に最も良い栄養構成だと言われています。そして、私のお店は自分の畑で採れた野菜を使った自給自足の料理を提供していますし、これからやらなければいけないことは食育だと考えています。特に学校給食、今の子供たちは家庭で食べていない訳ですので、学校給食で煮物の味とか煮魚の味を食べさせないと、子供たちの味覚って育っていきません。私は食育栄養インストラクターという資格も持っているのですが、私のお店で研修に来る子たちにも、子供たちにどのような食事を食べさせればいいのか、という勉強会を開いて教えています。

こういうことも含め、食の仕事の色々やらさせていただいています。

