

## THE ROTARY CLUB OF KARIYA



Weekly



2018～2019年度 国際ロータリー パリー・ラシン 会長テーマ

BE THE INSPIRATION インスピレーションになろう

創立 1954年3月8日  
承認 1954年3月30日例会日時 毎週月曜日  
12:30～13:30  
例会場 刈谷市新栄町3の26  
刈谷商工会議所内  
事務所 TEL (0566)22-2111  
FAX (0566)25-2111  
メール kariyac@katch.ne.jp  
ホームページ http://www.kariya-rotary.com  
会長 鈴木 文三郎  
幹事 豊田 貴久  
会報委員長 磯部 一智

この会報は、地球環境保全に考慮し再生紙を使用しています。

## 第3026回例会プログラム

[当年度=11回目；当月=3週目]

2018年（平成30年）10月15日(月)

## 1. 例会……………〈司会：プログラム委員会〉

- 12:28 1. チャイム  
12:30 2. 点鐘……〈会長〉  
3. 開会宣言  
4. ロータリーソング斉唱  
……それこそロータリー  
5. 講師・ゲスト並びにビジター紹介  
6. 食事

- 12:45 7. 会長挨拶並びに会長報告  
8. 新入会員挨拶……山本<sup>やまもと</sup> 直<sup>すなお</sup> 会員  
9. 幹事報告  
10. 出席報告  
11. 委員会報告  
12. ニコニコボックス報告  
13. 次週並びに次々週のプログラムの予告  
(10/22) ……クラブ協議会  
ガバナー公式訪問  
(10/29)  
クラブフォーラム(米山記念奨学委員会)  
講師 米山学友 林 琮 様  
地区米山記念奨学委員会  
副委員長 加藤 英樹 様  
(紹介者 奥野 櫻子 会員)  
※第1四半期皆出席の発表(出席委員会)

- 13:00 14. 本日のプログラム  
卓話 「和食の魅力・地産地消」

講師 有限会社小伴天代表取締役

小伴天はなれ「一灯」

店主 おさだ はやひさ  
長田 勇久 様

(紹介者 加藤大志朗 会員)

15. 謝辞  
16. 点鐘……〈会長〉  
17. 閉会宣言

13:30 18. 散会

## 出席

会員総数 98名 出席免除 26名  
出席義務者+免除者の内例会出席者 91名  
欠席 11名 出席率 87.91%  
前々回(9/10)の修正出席率 100%

## 会長報告

- 1) ロータリークラブ杯サッカー大会に、10月6日の開会式に私が、10月13日の閉会式に内藤昇青少年奉仕委員長が出席してきました。





- 2) 10月7日(日)、西尾ロータリークラブ60周年記念式典、懇親会に出席してきました。
- 3) 10月14日(日)刈谷市福祉健康フェスティバルに、加藤英樹社会奉仕委員長に出席して頂きました。

## 幹事報告

- 1) 本日、山本直(すなお)会員が入会されましたので、会員数は98名となりました。配属は会場委員会となります。
- 2) 来週10月22日はガバナー公式訪問です。写真撮影がありますので、ネクタイ着用にてお願いします。

## 委員会報告

### ●社会奉仕委員会

- 1) 今年も毎年恒例の赤い羽根共同募金の季節となりました。募金箱を回しますので、ご寄付のほどよろしくお願い致します。

### ●65周年実行委員会

- 1) 先日の刈谷ホームニュース、市民だよりも掲載されました「めざましクラシックス」ですが、刈谷RCとしては250枚のチケットがあります。基本的に会員1名と奥様程度のチケットしかございません。10月20日から一般の申込、多数のチケットご希望の方はそちらの方でご予約頂きますようお願い致します。

## 会長あいさつ



鈴木文三郎

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の4つの特徴についてお話しします。

年々増加している訪日外国人の日

本に来る目的の一つとして挙げられるのが「日本食を食べること」です。

2013年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、世界中から和食への関心が高まっています。

「和食」の4つの特徴とは、

### 1. 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術や調理道具が発達しています。

### 2. 健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また「旨味」を上手に使うことによって動物性脂肪の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

### 3. 自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴の一つです。旬の食材を使うことはもとより、季節の花や葉などで料理を盛り付けたり、季節に合った調度品や器を使って季節感を楽しみます。

### 4. 正月など年中行事との密接な関わり

日本の食文化は年中行事と密接に関わり育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

無形文化遺産として登録された「和食」ですが、寿司などの料理そのものが登録されたわけではありません。

南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで育まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。このような「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ無形文化遺産に登録されたのです。

一方で、遺産として残そうという動きが起こった時点で、和食という食文化を日本人が忘れ始めているのではないかと考えられます。

食料自給率の低下、食料廃棄率が世界一、年中行事への興味の希薄化など日本が古代から培ってきた食文化を我々現代人が捨て始めてしまっているという危機感から登録に踏み切ったとも考えられます。

豊かな四季がもたらす自然に寄り添って生きてきた日本人の精神というものを、もう一度考える良い時期なのかも知れません。時代が移り変わり、生活様式や食生活も変わってきましたが、根底にある「自然に寄り添う精神」は忘れずに持ち続けていきたいものですね。

## 卓 話

### 「和食の魅力・地産地消」

有限会社小伴天代表取締役

小伴天はなれ「一灯」

店主 <sup>おさだ</sup>長田 <sup>はやしき</sup>勇久 様



碧南で料理店を経営しております  
長田勇久と申します。小伴天は創業  
大正9年。2020年には創業100年を  
迎えます。もともとはうなぎ屋です。  
産地の一色町に近かったことと、近  
所にみりん屋とたまり屋があったか

らと聞いております。

まずは「和食の魅力」から。和食はご存知の通り世界遺産に登録されている食文化です。和食の特徴とは、日本のきれいな水と、それを使った「だし」の文化です。きれいな水で処理した魚を刺身(生)で食べる。だしを使って、野菜や魚を煮炊きする。味付けは醤油や味噌などの発酵調味料を使う。西洋料理や中華料理のように、油脂をあまり使わないので、低カロリーで健康的です。世界では和食人気が高まり、和食レストランの数は年々増加して9万店以上あるそうです。しかしながらその9割以上は日本人が関与していないレストランです。ところが、日本では食の欧米化(肉食化)が進むとともに、核家族化と孤食化の比率が増え、家庭で昔ながらの和食を食べる機会が減っています。子供のころに食べていないものは、大人になった時に食べたいと思わないそうです。日本国内の和食は危機に面しています。

続きまして「地産地消」の話を。愛知県は食材の宝庫です。野菜の生産量は全国でも有数で、伝統野菜もあります。魚介類もちりめんじゃこや貝類など豊富、肉も牛肉や豚肉、名古屋コーチンなど鶏肉も。発酵調味料も、八丁味噌(豆味噌)、たまり、白醤油、三河みりん、酢など。これだけ独自性がある多くの種類が揃うところは他にはありません。それらを使ったこの地域ならではの食事(郷土料理)も、時代の流れと共に食べる機会が少なくなっています。

人の体は食べたものからできています。日本人の体も代々和食で作られてきました。和食は地域の伝統食の集まりでもあります。食文化は地域の宝であり、日本の宝です。それを守っていくための様々な活動を、これからも続けていこうと思っています。

## 新入会員紹介

氏 名 <sup>やまもと</sup>山本 <sup>すなお</sup>直

生年月日 昭和26年10月18日

推薦者 嶋津 孝久 会員

職業分類 自動車用内外装品フィルター製造

事業所名 トヨタ紡織株式会社

役 職 名 常勤監査役

所属委員会 会場委員会

