

THE ROTARY CLUB OF KARIYA



Weekly



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 神野公秀
幹事 鬼頭一浩
会報委員長 池田直樹

2020～2021年度 国際ロータリー ホルガー・クナーク 会長テーマ

Rotary Opens Opportunities ロータリーは機会の扉を開く

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3106回例会プログラム

[当年度=23回目；当月=3週目]

2021年（令和3年）1月18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. 会長挨拶並びに会長報告
7. お祝い
(誕生日祝・結婚記念日祝・入会記念日祝)
8. 幹事報告
9. 出席報告
10. 委員会報告
11. ニコニコボックス報告
12. 次週並びに次々週のプログラムの予告
(1/25) ……
定款第7条第1節(d)-3により取消
(2/1) ……
定款第7条第1節(d)-3により取消
13. 点鐘……………〈会長〉
14. 閉会宣言
13:00 15. 散会

出席

会員総数 98名 出席免除 24名
出席義務者+免除者の内例会出席者 91名
欠席 4名 出席率 95.60%
前々回(12/21)の修正出席率 100%

会長報告

- 1) 刈谷市より、市制施行70周年記念の感謝状を頂きました。
- 2) 米山記念奨学会より米山功労者感謝状が届いています。第18回嶋津孝久会員、第2回加藤哲也会員、伊藤節夫会員、神野公秀会員、第1回下谷敏朗会員、今村順会員、兵藤文男会員、出口達也会員、角谷広高会員、加藤大志朗会員です。



幹事報告

- 1) 1月1日より、ロータリーレートは1ドル104円になりました。
- 2) 本日例会終了後に特別会議室にて第8回理事会を開催します。関係の会員はご出席をお願い致します。
- 3) 2月20日に予定されていましたが、オンライン開催に変更されました。詳細につきましては、後日ご案内しますのでよろしくお願い致します。
- 4) このようなご時勢ですので、友愛の広場については控えさせて頂きます。ご理解の程、よろしくお願い致します。

神野 公秀



昨日の17日で、6434人の尊い命が奪われた阪神淡路大震災から26年が経ちました。改めて被災され、亡くなられた方々に哀悼の意を捧げると共に、いつ起こるか分からない東海地震等の自然災害に、備えだけはしっかりとしたいと思います。

13日に、愛知県にも緊急事態宣言が発令され、楽しみにしていました稲垣武市長の卓話を中止させて頂き、セレモニーのみの短縮例会の開催となってしまいました。大変残念であると共に、申し訳なく思っています。次週25日以降の例会開催に関しましても、本日の例会後に、理事の皆様と協議をさせて頂き、開催の是非、例会の在り方を決めさせて頂きたいと思えます。変更がある場合には、早急に皆様にご連絡をさせて頂きますので、ご理解とご協力をお願い致します。

先週は円卓の歴史と中華の簡単なマナーについてお話をさせて頂きましたので、今日も中華料理に関する話を少しさせて頂きます。

中国は、古く数千年の歴史と、広大な土地と、10億人の人口を有する大国です。しかも、海に面する南東部の平野には、黄河、長江（揚子江）などの大河が流れ、その流域は広い平野で、農産物や水産物が豊富です。奥地には砂漠地帯や山岳地帯もあり、住む人々も多様性に富んでいます。国民の94%は漢民族で、そのほか満州族、モンゴル族、回族など50余の少数民族が住んでいます。漢民族を中心に、高い文化を有し、その食生活も不老長寿を目標として漢時代にすでに料理として色々作られていたことが、当時の古墳の壁画や出土品などによって示されています。海に面する地方では、古くから魚介類を生食する風習のあったことは「斉民要術（さいみんようじゅつ）」に記載されていますが、13世紀に遊牧民が勢力を得て、元の時代になってからは生食の習慣はほとんどなくなったようです。野菜の豊富な平野ではその食べ方が研究され、また砂漠地方や山岳地方など暑熱、寒冷の厳しい地方では、それぞれの条件に適した食生活が、調理による医療も加えて長年の経験から研究されています。今なおその原形を失わずに、それぞれ地域名を付した料理として、各地方独自の特徴ある料理が発達し、現在、中国料理は世界の人々に愛好されています。

日本でも多くの方に愛されている中華料理ですが、同じ中国の料理を提供している店でも、屋号の頭に「中国料理」と「中華料理」を名乗る店舗があります。厳密な区別をしているとは限らないので、言い切るのは無理がありますが、「中国料理」は原則的に中国のお料理をそのまま提供をしているお店で、「中華料理」は、中国伝来の料理を日本人向けにアレンジしたり、発想だけをベースにして創作、進化した料理を提供するお店という分け方をされる方がいます。

また、基本的に、中国料理で出される料理は、どれも

単品だけで成り立つものではなく、数種類の料理（スープ・肉・魚・点心類など）をオーダーして、それぞれの味を楽しみ、トータルで食事として成立するもの。対して、中華料理は、餃子、回鍋肉、青椒肉絲、麻婆豆腐等ご飯のおかずとして食べたり、炒飯や天津飯、中華丼、ラーメンなど、単品で一食の食事が成り立つ形で提供されているお店という分け方をする方もいます。

いずれにしろ、中国伝来の料理と言っても、そのままでは、繊細で比較的刺激的の少ない味に馴染んできた日本人には合わない料理が多いので、それらの特徴や素材、調理法を活かしながら、独自の形に仕上げてきたのが、現在日本で食されている中華料理です。特に、主食である米との相性を重視し、おかずとして、また、一品で一食の食事が採れるように、さらに、美味しさも追及してきた結果、おかずにしろ、単品にしろ、野菜・肉・魚・穀類・果実の旨味と栄養素を備えた料理として発達を遂げました。国民食のひとつとされるラーメンでさえ、味の決め手でもあるスープには、野菜や肉、魚、フルーツなどの旨味と共に栄養素が溶け込み、独自の美味しさを実現しています。

和食を始め、フランス、イタリアなど、どの料理も素晴らしい伝統と技術に裏打ちをされたものではありませんが、これほど多くの旨味と栄養素を、ひとつの料理に閉じ込めた分野は他になく、そうした意味で、中華料理は「優れたバランス栄養食」だと思います。是非、美味しく、栄養バランスの良い中華料理を楽しんで頂ければ、業界人の一人として幸いです。

先週は春を感じるような暖かな日が多く、過ごし易い日が続きましたが、また冬に逆戻りしました。気温の上下が激しく、体調管理が難しい時期です。コロナウイルス感染症の対策も含め、ご自愛下さい。



古希のお祝い



岡本 巧 会員

還暦のお祝い



渡部 亨 会員

お祝い

1月の会員の誕生日…神谷光義、原田光二、橘典子、岡本巧、兵藤文男、渡部亨、小川耕示、石川泰隆会員。

配偶者の誕生日…杉山恵美子（欣輝）、原田トモ子（光二）、杉浦眞佐子（世志朗）、鈴木ゆかり（文三郎）、小澤敏子（陽一）、堀田みゆき（昌義）、石川将典（友美）、石川愛（泰隆）、新海好美（伸二）、中川久子（耕児）様。

結婚記念日…池田憲司、加藤哲也、杉浦芳一、角谷広高、遠藤直樹、磯村巖会員。

1月度入会記念日…杉浦世志朗、鈴木文三郎、下谷敏朗、加藤大志朗会員。

第8回理事会

I 会長挨拶 〈会長〉

II 議題

1. 今後の例会について 〈幹事〉

2. 2月・3月のプログラム（案）について

〈クラブ奉仕委員長〉

〈プログラム委員長〉

3. 花見家族例会について 〈クラブ奉仕委員長〉

〈親睦活動委員長〉

4. 観劇家族例会について 〈クラブ奉仕委員長〉

〈親睦活動委員長〉

5. 若い演奏家を支援するコンサート協賛について

（学校訪問コンサートの代わりです）

〈社会奉仕委員長〉

6. その他

III 会場監督の所見