



Weekly Bulletin

静岡北ロータリークラブ

SHIZUOKA NORTH ROTARY CLUB

2014-15年度 RI会長 ゲイリー C.K. ホアン / Light Up Rotary



会長 鈴木 勉
副会長 津田 薫
幹事 山崎 俊昌
副幹事 森崎 和敏



例会日：毎週火曜日 12:30~13:30 例会場：ホテルアソシア静岡 TEL.054-254-4141
事務所：〒420-0853 静岡市葵区追手町2-12 静岡アソシアビル5F TEL.054-254-5611 FAX.054-221-0515
◆http://www.wbs.ne.jp/bt/nrc/ ◆E-mail: shizuoka-rc@mail.wbs.ne.jp

2014年11月25日 [火] 第1164回例会 天候：☔

司会進行 山崎 俊昌幹事

開会点鐘 鈴木 勉会長

ロータリーソング 北條由美子会員

「手に手つないで」 今月の歌「紅葉(もみじ)」

ビジター紹介 川西 啓弘会員

ゲスト卓話 ホテルアソシア静岡
中国料理 梨杏 料理長
上西 耕司様

出席報告 川西 啓弘会員

月日	会員数	出席数	欠席数	メイクアップ	改正出席率
11/11	30(30)	25名	5名	2名	90.00%
11/18	30(30)	25名	5名	-	-
11/25	30(29)	23名	6名	-	-

本日の例会案内 (第1165回例会)

12月2日(火)
会員卓話
吉田 空玄会員

次回のプログラム

12月9日(火)
会員卓話 増強
年次総会・次々年度
会長・幹事発表
※「役員理事会」開催

会長挨拶 鈴木 勉会長

(1) 長野県北部・最大震度6弱を記録した11/22(土)夜の地震による負傷者は白馬村・長野市で約44名、住宅141棟が全半壊のほか、各地に土砂崩れもあり、被害を受けられた方々には心よりのお見舞いを申し上げます。長野市の善光寺では敷地内の石灯籠が約10本倒壊下の事。来年7年に一度の本尊の御開帳を4月~5月末と聞いていましたので、どうなることでしょうか、一刻も早い復旧をお祈りしています。

気象庁によると「神代断層」が動いた可能性が高い。「神代断層」は「糸魚川・静岡構造線」フォッサマグナの最北部で、「ひずみの集中帯」で地殻のひずみが蓄積して地震が起きやすく2004年の新潟県中越地震や東日本大震災の翌日に発生した長野県北部地震など、過去にも比較的大規模な地震が発生しています。静岡市民も防災意識だけは持ち続けることが大切と思います。

(2) 清水興津埠頭が大きく変わりつつあります。昨年5月の新興津第2号岸壁の供用開始(第深度パース…大型コンテナ船が直接接岸できる深い岸壁)により同港で積替え輸送される国際コンテナ貨物の量が供用開始前の約12倍に増加。コンテナ船2隻が同時に新興津埠頭内で荷役を行える環境が整った為である。連続する1・新2号岸壁で行われる。北米・欧州航路の大型コンテナ船をアジア近海航路や国内航路の中・小型コンテナ船に移すケースが多い。全国でコンテナ取扱量が6位と急増。阪神淡路大震災で、神戸港が使えない間に、韓国のプサンが国際コンテナハブ基地として発展したのを機に、清水港は大地震の為の耐震補強を含めて、着々と来るべき時代への整備を進めているのではないかと思います。此れも、物流の地方創生の一つで、東名、新東名、中部横断自動車道(新清水ICから富沢ICもH29年開通予定)、中央高速道路、上信越自動車道路が接続することで太平洋と日本海が高速道路で繋がります。そして、上信越自動車道、北関東自動車道と一体となって東京から100から150キロ圏を環状に結ぶ「関東大環状連携軸」に繋がっていく。周辺陸上交通網とのアクセスの良さ地理的な優位性は大きい。これが国際競争力維持及び地域産業支援に大きなアドバンテージを持ちます。

おめでとう 山崎 俊昌幹事

誕生日/11月30日 杉山 義郎会員

スマイル 吉田 空玄会員

■豊吉 保詩会員
中国料理 上西料理長の卓話、よろしくお願ひします。調理人は皆シャイなので、つまらないジョークを言っても笑ってやって下さい。

■神谷とき江会員
今日の卓話、楽しみにしています。

■北條由美子会員
本日の豊吉さんの卓話、楽しみにしていたのですが、仕事の都合で途中で帰らなくてはならなくなってしまい残念です。申し訳ありません。

■杉山 義郎会員
誕生日のお祝ひ、ありがとうございます。一日、一日を大事にしていきたいと思ひます。

■山田喜久子会員
先日は、思いがけなくお祝ひをいただきまして、ありがとうございます。
私の嫌いな言葉で、「もう齢(とし)だから」です。でもその言葉をつい使う自分に驚いています。

静岡北RACスマイル

■山崎 俊昌幹事
11/23日曜日に、息子所属のミニバス県大会が開催されました。浜松・御殿場のチームと対戦し2連勝となり、ベスト8進出になりました。今週日曜に浜松アリーナで試合をし、1勝すると東海四県大会出場、もう1勝すると決勝戦でテレビ中継、もう1勝すると優勝。欲張ってはいけません、夢を見させてもらっています。

■北條由美子会員
12月10日のローターアクトが、16日のクリスマス例会に参加と連絡頂きました。皆様の御活躍をお祈り致します。

会員卓話 豊吉 保詩会員

「中国料理について」

ホテルアソシア静岡
中国料理 梨杏 料理長
上西 耕司様



◆中国料理の歴史について

中国四千年の歴史とはよく言いますが、中国料理の歴史で有名な話がいくつもあります。

2,000年以上も昔、秦の始皇帝がまだ中国を統一していなかった頃、数多くの王国の中で勢力の最も大きな国が周の国でした。その頃には、周の国には、宴会に出される料理があり、その調理法として、煮る、野菜の塩漬けなどがあり、焼く、それもてり焼きが、当時は大変好まれていたようです。

春秋末期のこと、呉の王様は、魚のてり焼きに特殊な興味を持っていました。部下は王様を殺して政権を奪おうとたくらみました。当時、有名な調理師がいました。特に魚のてり焼きでは、右に出るものはいないというほどでした。王様を殺そうとした部下は調理師に弟子入りして、三ヶ月でてり焼きの技巧を学びました。そうしたある日、宴を設けて、呉の王様をもてなしました。その席に、「魚のてり焼き」を王様の前に置く。これを見ると、そわそわして、ゴクンとつばを飲み込むと、箸を手にして、魚に手をつけた。その一瞬で部下は魚の腹にかくしてあった剣を取り出すと王様の胸元を刺しました。普段は用心深い王様も、魚のてり焼きについて心を奪われ、突然の襲撃に、ハッと思った時にはもうおそかった。こうして政権は部下の手に入り、念願の国王の座につきました。歴史に留めるほど大きな事件を引き起こした料理、魚のてり焼き、部下が魚のてり焼き料理を学ぶため、調理師の下で、三ヶ月見習を勤めたところから見て、それほど簡単な料理ではなく、つくり方も大変凝っていたに違いありません。漢代と言えば、仏教がインドから伝わったのもこの頃で、東西文化の交流をうながしたシルクロードが切り開かれたのも、漢代です。シルクロードによって、西から、胡瓜、胡麻、クルミ、玉葱、胡椒、人参、トマト、ほうれん草といった野菜や調味料、食用油が伝来し、同時に、ぶどう、ざくろ、スイカなどの果物も伝来し、人々の食生活はますます豊かになっていきます。こうした中で、料理もこれまで以上に増え、品質も大きく向上しました。調理技術は、たんなる技術から、学問化へと大きな飛躍をとげます。世界で最初の料理についての著書が現れています。

隋(ずい)の皇帝が特に気に入りの『鏤金(るきん)竜鳳ガニ』というものがあります。隋の皇帝といえばぜいたくを極めた皇帝で、地元の役人に、美味しいだけでなく、見た目も美しい料理を出せといいつけ、その時に出されたのが、この料理でした。実は種をあかしてしまえばありふれた料理だったのです。それは、カニの酒漬けで、ただカニの甲に金で竜と鳳凰をあしらったものです。そのつくりが、芸術作品のようであったのが皇帝の心を引いたにちがひありません。もう一つは、羊の丸焼きかと思ひましたら、羊を食べるのではなく、羊の腹の中におさめた鵝鳥(ガチョウ)やニワトリの若鶏を食べるのです。若鶏をつぶし、内臓などをきれいに取って、その中に味つけしたもち米をつめこみ、それを更に、内臓をとってきれいに調理した羊の腹におさめ、ぬいあわせ、火であぶり、食べる時に羊の腹から、若鶏を取り出して、それだけを食するという、とてもぜいたくな料理です。

中国料理も、長い歴史の中で、南方と北方では、料理も異なる風格を持つようになり、広東料理、上海料理、四川料理、これに宮廷料理を代表する北京料理が加わり、合わせて中国の四大料理ともいいます。

閉会点鐘 鈴木 勉会長

[担当:山田]