



国際ロータリー第 2790 地区第 3 分区B

市原ロータリークラブ会報

第2446 回例会 2014 年 4 月 2 日 (水) SAA (司会) / 加藤会員 会報担当 / 篠田会員

事務局 五井グランドホテル 市原市五井 5584-1 TEL.0438-38-3535 例会場 五井グランドホテル 市原市五井 5584-1



ENGAGE ROTARY
CHANGE LIVES

- 点 鐘 市原 RC 会長 泉水孝夫
- ソング 君が代・奉仕の理想・4つのテスト唱和
- お客様 ごさいません
- 会長挨拶 市原RC会長 泉水孝夫



皆さんこんにちは。ロータリーでは、『利己と利他との調和』と言う言葉が出てきますが、その件に関する生物学的な記事がありましたので、紹介してみたいと思います。人には『利他的な遺伝子』がある

ようです。視床下部や下垂体が活性化され脳から分泌されるオキシトシンと言うホルモンと、他人の為に何かしようとする利他的な行動の関係が指摘されています。人にはこのホルモンの分泌を促す遺伝子があるらしく、3・11の震災直後には多くの日本人の『利他的な遺伝子』が目覚めたと表現するレポートもあります。対して『利己的な遺伝子』と言う書は30年以上前にリチャード・ドーキンスによって記された生物学の書で、生物学的な視点から、自らの種の遺伝子をできるだけ多く残そうとする行動が遺伝子に組み込まれている事を『利己的』と表現したのであり、道徳的な意味を含んでいません。『利他的な遺伝子』は群れを作り社会性を持った動物の助け合いや、協力の行動の源を指しています。二者は次元の違う内容ですが、人にはその二者があるのも事実のようです。

●幹事報告

- ① 5月のプログラムが理事会で承認されましたので、メールBOXにて配布致します。
- ② 4月のロータリーレートは、1ドル=102円とRIより連絡がありました。
- ③ 3月度合同幹事会にて収支報告並びに提案が有りました。IMの余剰金の件について、収支報告によりますと、余剰金が出ているとの事でした。市原RCは8,200円です。各クラブへ返金することも考慮したそうですが、ポリオプラスへ寄付してはという提案がありました。その際、この寄付は、各クラブの財団寄付実績になります。送金は、千葉クラブが一括送金しますが、領収証は各クラブ毎に発行されます。ついては、今年度のIM余剰金は、ポリオプラス寄付へという趣旨にご賛同いただきたくお願い申し上げます。とガバナー補佐より依頼が有りました。添付資料をもとに理事会に諮り、賛成致しましたので、ご報告いたします。
- ④ 3/14(金)に地区社会奉仕セミナーが行われました。クラブより長田社会奉仕委員長と私が出席してきました。このセミナーは「ロー

タリー希望の風奨学金」への理解と、応援を目的としており、国立教育政策研修所総括研究官 長田 徹氏にお越しいただき、震災当日現地に入り目撃した様子を写真を交えて講演頂き、現在少しずつ風化されようとしている東日本大震災を、もう一度考えなおしたいとの趣旨で有りました。当日配られた資料を各テーブルに配布致しましたので、ご一読下さい。

⑤ 4/4(金)に、「千葉南RC創立50周年記念式典並びに祝賀会」が行われます。市原RCからは、18名の会員で出席してきます。6/14(土)の我がクラブの50周年に向けて、勉強してきます。

⑥ 3/29(土)に、会長エレクト研修セミナーが実施され、次年度、宮地年度が動き始めました。4/29(火)には、地区研修協議会(旧地区協議会)が行われます。次年度の各委員長の皆様には、次年度本郷幹事より、追って出席依頼、確認が有りますので、ご協力の程、宜しくお願い致します。

●本日のメインプログラム

【料理屋亭主のつぶやき】

始関信夫会員卓話
亭主のつぶやきを皆さんの前でお話するなんて甚だ失礼なことではありますが、ご寛容の心でお許しお願いいたします。



昨年12月にユネスコの世界無形文化遺産に「和食：日本人の伝統的な食文化」が登録されましたことをご存じのとおりです。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、情緒とともに食文化が育まれてきました。

「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」が登録されました。

すでに料理関係で登録されているものは、フランス、地中海、トルコ、メキシコ、があるそうです。

「和食」の特徴

栄養バランスに優れた健康的な食生活

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、鰹節、昆布の「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿、肥満防止に役立っています。

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ひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合っ

た調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

正月などの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って育まれてきました。おせち料理、端午の節句、七夕、等このような、晴れの日特別な料理をつくって 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。主に以上のような理由で登録されたわけでございます。

しかし昨今は、祭事や行事、冠婚葬祭のときに恒例でだされてきたものがどんどん消えている。そうゆうものを大事にしてゆきなさいと外国から言われたと感じております。

これを機会に、日本の食文化が世界で理解が深まり世界中で日本の食材需要が高まることが予想されます。

また我々日本料理業界にとってもフォローウィンドーとしてとらえ、多様化した日本の食生活のなかで改めて日本料理の良さが理解されるよう業界関係者の努力が一層必要であると認識しております。

そうしたフォローがある一方で、日本料理業界を取り巻く経営環境はますます厳しくなっております。

二十数年前の料亭、割烹、待屋は当時も衰退業種といわれておりましたがそれでも1万2000軒ほどありましたが、現在は5000軒を割っているのが現実です。背景として、生活様式の変化、食の多様化、経済環境、時代のニーズの変化等々様々な要因があつて衰退を余儀なくされてきました。絶滅危惧業種に先日の日経新聞に掲載されておりましたが、居酒屋チェーンのワタミが人材不足が原因で60店舗閉鎖する記事がありました。生産性が低い労務管理上も業界を支える調理師（職業調理師）などは少子化、高齢化の中で人材不足が著しく、世代交代が進んでおりません。その他、多くの課題に直面しているのが現状である。

料理の起源は

そもそも料理の起源は神様にお供えする神選から始まったという説がある。

景行天皇が東征の折房総沖を通過した際、磐鹿六雁命（イカヅカノミコト）が白蛤、鰹をなますにして出したら大変お喜びになられ、それ以降料理の担当を命じ料理の祖神として高家神社（南房総市）に祀られる。その後高橋家、四条流が受け継ぐ

料理屋の起源は・・・室町時代に将軍家の庇護のもと 芸能を鑑賞する目的に阿弥衆が生まれ 歌舞音曲を担当する浄瑠璃、能、歌舞伎の阿弥衆が、舞台設え、作庭の阿弥衆ほか料理の阿弥衆がうまれ専門化して上質化を図りながら様々な文化が発展してきました。そして茶道、華道もそのひとつです。

料理も有職料理（礼式に則った食事、萬亀楼）、本膳料理、精進料理（建長寺）、普茶料理（万福寺）懐石料理（茶の世界）、会席料理 と生まれました。

全国に調理師の資格を持った人は257000人（資格のみ保持や、現役引退者含む）おります。（各都道府県単位に所属和洋中を含む）調理師を大きく分けると、一般調理師、専門調理師、技能調理師がある。

一般調理師は・・・各都道府県で実施される調理師試験に合格した人 合格率75%

専門調理師・・・和、洋、中の分野に特化し調理技能、食材選別、献立作成、いわゆる板前都呼ばれる人 職業調理師会に所属
技能調理師・・・国家資格で1,2,3級あり（学科、実技試験、その他にフグ調理免許）

最近では和食、洋食、中華の中で和食の調理師を志望する若者が

極端にすくない。調理師専門学校生の中で和食は一割以下の生徒数が何年も続いている。従いまして、専門、技能調理師を探すのが非常に困難になっております。その背景には、封建的、労働がきつい、徒弟社会、上下関係が厳しい、仕事習得に時間を要するそのほかの原因があります。

先ほど職業調理師会に所属と申し上げましたが、専門調理師のほとんどは紹介業を兼ねた調理師会に所属しております。この成り立ちは阿弥衆は発展形態として現在も残っており、派遣業の草分けでした。

因みに飲食店を開業するのに調理師が必要条件ではありません。飲食店は開業から3～5年で半分つぶれる、10年で70%15年で90%、二十年たつと3%しか残らないといわれている。参入障壁が低い代わりに厳しい現実もあります。話がまとまらないうちに時間が参ったようでございます。

最後のなりましたが昨年は食材の偽装表記問題で消費者の信頼を損ねる結果になりました。我々業界関係者は、信頼の回復に努め、世界遺産に登録された日本の伝統的食文化をさらに進化させるよう精進しなければと決意を新たにしているところです。かなり熱心しない手前味噌ではありますが、ご清聴に感謝いたします。

●ニコニコ・ソーリー

始関信夫会員（ニコニコ）

拙い話をご静聴下さいまして、ありがとうございます。

赤星健二会員（ソーリー）

皆様、大変ご無沙汰して申し訳ございません。今後ともよろしく願います。

藤谷泰弘・千葉精春会員

田中毅氏主催の「源流セミナーin尼崎」に二人で行って来ました。アーサー・フレデリック・シェルドンの職業奉仕論について学び、しばしの時間「シェルドンの森」に浸って来ました。今回は、本地区職業奉仕委員長千葉西 RC 海寶さんの講演も有りました。北は北海道から南は鹿児島まで、100人のロータリアンが出席して有意義な2日間でした。千葉県からは3名出席でしたが、年に4回ほど毎年有ります。皆様も是非出席して下さい。全国のロータリアンと話すのも非常に楽しいです。篠田幹事!! 42才最後の数時間、良い日を!!

泉水会長、篠田幹事

始関会員には、本日卓話を頂きありがとうございました。業界内の話を含め、大変良いお話をありがとうございました。

今年度も残り3カ月となりました。今後とも、創立50周年記念例会にご協力お願い致します。

結婚・誕生祝い

結婚：小池会員、白鳥会員、山田会員、長田会員

誕生：赤星会員、角谷会員、西村（芳）会員、福原会員

●出席報告

前々回確定 64.44% 本日出席者 32名

本日欠席者 13名 本日出席率 71.11%

●点 鐘 市原 RC 会長 泉水孝夫