



2020～2021 年度
国際ロータリーのテーマ

Weekly Report

小諸浅間ロータリークラブ

- ◆例会日/週火曜日 12:30～13:30
- ◆例会場/小諸市鶴巻 音羽
- ◆事務局/〒384-0025 長野県小諸市相生町 1-2-12 エイワンビル 3階
- ◆会長 / 黒澤 明男
- ◆副会長 / 小林 秋生
- ◆幹事 / 加藤 輝男
- ◆広報・情報委員長 / 朝倉 俊次

NO. 1520 令和3年5月25日



◆点鐘	黒澤 明男 会長
◆SAA	朝倉 俊次 委員
◆ソング	奉仕の理想

【会長挨拶】黒澤 明男 会長

今日の会長報告は、会員の皆様よりご批判があると聞きながら話させていただきます。

京都の老舗料亭、「菊の井」の主人、村田吉弘さん(1956年生まれ)の数多い著書より共感したところを私の色を加えて話します。最近気になることは、食べ物コメントです。私は料理の評論の全てがナンセンスだと思います。これはなくなったほうが良いのではと考えます。

料理というのは非常に個人的な世界です。ある人がおいしいと思ったものを、他の人はどう思うかわからない。同じものを食べて私と他人がおいしいと言っても、おいしい部分は違うかもしれません。味覚というものは特別なもので相対的な評価ができていくいものです。大勢と一緒に聴ける音楽、同じものを見られる絵画など美術というのは、好き嫌いがありますが相対的評価ができます(芸術と称されています)。しかし、料理の味というものは相対的な評価が難しい。それ故に評論することはできにくいと思います。盛付や器、色彩など見た目だけでしたら芸術的な批評ができますが、自分はおいしいと思う、ということは評論ではなくあくまで個人的な自分の嗜好です。そういう個人的な好き嫌いを得意気に流すマスコミに問題があります。

また、普通の人インターネットで料理屋や料理を評論するようになったこともです。自分がダメだと思ったらもうその店に行かなければいい。ポロクソに書くほど悪いことか。公にする意味はあるのか？情報を流された方は反論の全地はないのだから、グルメ気取りのヤカラのイジメではないでしょうか。

何を喰っても、上目使いでう〜んと云って、甘い、やわらかい、ジューシー、まったりしてうまいとしかコメントできないガキ共！！たまにはマズイとかキライとかこれは苦手とか発言してみろといいたくなりませんか。

私は他人の主観的な評価をうのみにしない、自分なりの客観的な判断ができる<大人の食文化>をもっている人を尊敬し敬意を表します。

料理はほめようと思えば、いくらでもほめるところがあり、けなそうと思えばいくらでもけなすところがあります。結局楽しく食べるには一所懸命いいところをみつけて誉めながら食べることではないでしょうか。空腹な時は味噌汁、清物、白飯で OK です。サバ缶と納豆、海苔でもあれば最高です。

皆が、トリュフが美味しいと言っても、トリュフの味がわからなかったら、俺は分からない、そんな高いものを食べたくないといえいい、それを恥しいと思うところが問題ではないですか。評論する人は目的があるから食事を楽しんでいないはずで。楽しむことを目的としない人を参考にしてその店に行っても自的が違うから役に立たないのではないのでしょうか。会員の皆様はどう思いますか？付け加えますと大食い、早食いなどは問題外で飢え死にする人々のことを何とと思っているか。世界の食糧事情をどう捕えているのか。馬鹿者共が・・・としか言いようがないです。

【幹事報告】橋詰希望 副幹事

1. 国際ロータリーよりバーチャル国際大会について
 - 6月12日 開会式 午後10時～11時「振り返る機会」
 - 6月13日 午後10時～11時「成長する機会」
 - 6月17日 閉会式 午前8時～9時「奉仕する機会」
2. 日本のロータリー100周年を祝う会より無観客開催について
 - 日時 5月25日(火)13:00～
 - YouTube オンライン配信ご視聴用 URL
<https://youtu.be/n0S389tUijw>
3. 東信第一グループ相馬徳太郎ガバナー補佐より会長・幹事会及び新旧引継会開催について
 - 日時 6月11日(金)11:00～
 - 会場 佐久グランドホテル
4. 例会変更

上田東RC	5月26日(水)	定刻受付なし
	6月23日(水)	定刻受付なし
	6月30日(水)	定刻受付なし
丸子RC	5月27日(木)	定刻受付なし
	6月3日(木)	定刻受付なし
	6月24日(木)	定刻受付なし
上田西RC	5月27日(木)	定刻受付なし
	6月10日(木)	5月27日(木)
	6月24日(木)	定刻受付なし

5. 週報

上田・上田西RC
・6月1日(火)クラブ協議会((昼例会 12:30～14:00)
各委員長の皆様は委員会計画をご用意の上、ご出席お願い致します。

【本日の配布物】

週報 1519号

◆出席報告 望月 完 委員

会員数 21名 出席義務者 21名 免除者 0名
 本日 出席 16名
 事前 MU 1名 76.19%
 前々回(5/11) MU 1名 66.67%

◆ラッキー賞

NO. 4 橋詰 希望 君

◆ニコBOX 両川 博之 委員長

黒澤 明男君	私の任期もあと1ヶ月となりました。引き続きご協力よろしくお願ひします。
小林 秋生君	コロナ禍早く収まって欲しい。ワクチン期待します。
橋詰 希望君	ラッキー賞、ありがとうございます。先週渡辺頼雄会員の中国の事業活動紹介の卓話、東信第一グループの行事に参加しており聞けず大変残念でした。
望月 完君	先週ロータリーのゴルフ大会の為、欠席しました。結果はあまり良くなかったですが楽しくプレーできました。

矢島 栄一君	先週のブロックゴルフコンペでは成績が振るわず残念な結果でしたが、お肉の賞品が当たったのでそれだけはラッキーでした。
小池平一郎君	県包括医療協議会の理事会で長野に出かけるので早退します。両川さん、よろしくお願ひします。
両川 博之君	ニコBOX、ご協力ありがとうございます。

【本日のプログラム】「フリートーク」



「行者ニンニクの醤油漬けはいかが？」 矢島 栄一 会員

このところの話題の中心はほぼ新型コロナに尽きるわけですが、昨年からの「できるだけ外出を控えてうちで過ごしましょう」というステイホームの過ごし方について、おそらく大半の方がどう過ごそうとか何か新しいことを始めようとか考えたことがあるのではないのでしょうか。

私の場合、ほとんど趣味がアウトドアなのでそれはそれとしてやっていくことであまり変える

つもりはないわけですが、他にもうちの中にいてできるものもやってみようと思い始めまして、食に関することで何か始めてみようと考えました。

食といえばやはり料理ですが、それを覚えようかとも思いましたがもともとこずくのある方ではなく、作った料理が一度で食べ終えてしまうのは効率が悪いと思い、一度作ったものを長い間食べていられるものがないかと考えて・・・といえば漬物ですが、それに挑戦してみました。

この時期はやはり山菜ですが、そのうちの一つで漬物にしておいしいのが行者ニンニクです。他にも天ぷらやおひたし、卵とじ、餃子などもおいしくいただけますが・・・。

うちでも畑の片隅で行者ニンニクを栽培しているのですが、そんなに数がないのでせいぜい葉っぱを10枚ほどとってきて天ぷらにしたり刻んで薬味にしたりくらいです。やはり漬物となると大量に材料が必要になるわけで、ネットで安く大量に買える方法を探します。行者ニンニクはアイヌネギとも呼ばれて北海道が主産地になっており、ネットで1kg 3,000～5,000円で売っていて、早速3,000円程度のものを購入しました。結構な量があります。

Uチューブのお手本を見ながら業者ニンニク1kgと長ネギを5、6本、他にショウガや鷹の爪を刻んで瓶詰にします。百均のビンで5、6本になります。そこに醤油、みりん、日本酒を煮込んでつゆを作りそれを冷ましたものをビン一杯に注ぎ込みます。それを冷蔵庫や床下収納に保存し、1週間もすれば食べられるようになります。

業者ニンニクは成分的にニンニクと同じような健康効果があり、毎日少しずつでも食べていると血液サラサラ等体に良いので、匂いを気にしつつ夕飯時のみ食すようにしています。ご飯の上ののせて食べると食欲が止まりません。次は何の漬物に挑戦しようか？楽しみです。



川野 義春 会員



小山 等 会員



田中 陽介 会員

次週のプログラム:

6月1日 「クラブ協議会
 (次年度委員会計画)」

次々週のプログラム:

6月8日 「飯綱山公園草刈り
 奉仕プロジェクト委員会