



SASEBO WEEKLY

佐世保ロータリークラブ 会長・橋高 克和 幹事・石井 正剛
 事務所・佐世保市島瀬町10-12 親和銀行本店内 TEL 0956-22-7720 FAX 0956-25-6323
 例会場・佐世保玉屋8階 (毎週水曜日) TEL 0956-23-8181
<http://www.sasebo-rc.jp/> E-mail:src@circus.ocn.ne.jp

平成 22 年 2 月 10 日

第 2,919 回例会

NO 28

《本日》会員数 77名 (出席免除会員 21名) ・出席 42名 ・免除者出席 12名 ・欠席 14名 ・ビジター 0名 ・出席率 70.10%

《前々回》会員数 77名 (出席免除会員 21名) ・出席 43名 ・メークアップ 14名 修正出席率 100.00%

会長挨拶

会長 橋高 克和 君

2月4日の立春を過ぎてもなかなか春の兆しを感じることは出来ませんでした。今週になって何かしら、春の息吹を感じるようでございます。



さて今月2月はロータリーにとりまして、「世界理解月間」です。これは、1905年2月23日に、ポール・ハリス、ガスターバス・ローア、シルベスター・シール、ハイラム・ショーレーの4人がシカゴで初めて会合を開いた日で、この日はロータリーの創立記念日です。よって2月は「世界理解月間」と指定されています。

この月間中、ロータリークラブは世界平和に不可欠なものとして、理解と善意を強調するクラブ・プログラムを行うよう要請されています。ちょうどRCの理解という事でも良い時期にIMが、去る2月7日に開催されました。私どもがスポンサーさせていただきました北松浦RCが主幹で、わずか22名のメンバーでの開催で大変なご苦労があった事と思っています。山口会長が懇親会で、この行事を開催するに当たって心が一つになって行えた事が大きな収穫だったとご挨拶をされましたが、立派なIMだったと思います。

清峰高校野球部の吉田洸二監督が話をされた中で、「『自分が映った鏡が生徒の姿』とっている。生徒が元気ないのは自分に元気が

無い証拠だから気をつけよう」とお話をされた事が印象に残っています。これは、会社経営での社員の姿にも相通ずると思いました。

詳細は後ほどご報告をいただく事になっておりますので、よろしくお願いいたします。

【理事会報告】

友廣慎吾会員の退会承認

例会記録

○ロータリーソング「四つのテスト」

○ゲスト

長崎国際大学RAC

会計 松永 夕加さん

国際奉仕委員長 川嶋 早紀さん

幹事報告

幹事 石井 正剛 君

1. 国際ロータリー事務総長

エド・フタ(布田) 君

ロータリー財団2008-2009年度年次報告書

2. 国際ロータリー

「ROTARY WORLD 1月号」が届いております。

3. 第2740地区ガバナー 高城 昭紀 君他

国際ロータリー年次大会第2回目ご案内と日本人親善朝食会についてのお願い

日時／2010年6月20日(日)

開場 6:00 朝食会6:30~8:00

場所／LE CENTRE SHERATON
MONTREAL 4階

会費／1人 3,300円

4. 西海学園高等学校 校長 菅沼宏比古 様 卒業式のご案内

日時／平成22年3月1日(月) 午前10時開式

場所／本校記念館ホール

IM 報告

国際ロータリー第2740地区 第4・5・6グループ 2009-2010年度 INTERCITY MEETING 報告

原田 孝君

第1部 記念講演

「初心に戻ることの大切さと難しさ」

清峰高校 野球部監督

吉田 洸二氏



- 見た目は、小柄ですが、がっしりとした体格です。
- 高校教師に成り立ては、教えようとし、小言が多くなった。鍛えても、鍛えても根性だけでは長続きはしない。その後、生徒にいかにも野球にのめり込ませるか考えるようになり、継続させるには「明るさ」が必要と思った。
- 生徒を明るくさせるには、自分が明るくならないといけない。



「生徒は自分の鏡」

しかし、長くなると、マンネリ化してくる。3つの“れ”「なれ、だれ、くずれ」となり、また初心に戻る。しかし、なれるの繰り返しとなるので、このテーマとなったようでした。

- 次に、勝つためには「協調性」も必要である。プロの2軍と社会人が試合をすると、社会人が強い。プロの2軍は目立たないといけませんが、社会人はチームプレーを重視するためだと考え、協調性にいたったとのことです。
- 最近では、東九州龍谷のバレー部の監督さん、東福岡のラグビー部の監督さんと会談した時、どちらの監督も「心・技・体」そして「愛」だとおっしゃった。ご自身もどんなに遅くまで飲んでも、生徒が練習しているので、朝7時前にはグラウンドに立たれるそうです。
- 最後に、私共にも通じる言葉として、「リーダーはストレスに強くなくてはならない」とおっしゃいました。
- 全体的に、朝青龍の引退話、田上長崎市長との交友、私学からの誘い等の内容を交え、有意義な講演でした。

高橋 理一君

第2部 「ロータリアン諸君! あなたの 本音を答えて下さい」

ケータイゴングで30の質問

ITを利用したアンケートを携帯電話を用いて行われ、初めての体験でした。アンケートは「ロータリアンの諸君、あなたの本音を答えてください」というものでした。[会費が高いか、安い]。「ロータリアンをやめたいと思ったことがあるか」という質問がありました。



委員会報告

■親睦活動委員会 委員長 古賀 巖君

先週2月3日(水)の長寿祈願ならびに祝賀会、多数のご出席誠にありがとうございました。

おかげ様で無事終了することができました。



■ローターアクトクラブ 金氏嘉一郎 君
 長崎国際大学ローターアクトクラブ
 会計 松永 夕加 さん
 国際奉仕委員長 川嶋 早紀 さん

○3月6日(土) 14:00～ 新
 旧役員交代式を長
 崎国際大学にて行
 います。(13:30～ 受
 付開始)



- 交代式より私、松永夕加が会長を務めさせ
 て頂きます。来年度の佐世保ロータリー創
 立60周年に向けて、ローターアクト一同、
 未熟ながらお手伝いさせて頂きます。これ
 から宜しく願います。
- 今週2月13日(土) 12:00～17:00 親和銀行本店前
 にてチャリティーバザーを行います。
 目的：バザーの収益金を盲導犬協会に寄付し
 ます。皆様、お忙しいとは思いますが、お時
 間ありましたら、よろしく願います。

慶 祝

親睦活動委員会 米倉洋一郎 君

○今月の誕生祝い

- 三浦桂一郎 君 (4日)
 高木 友輔 君 (5日)
 井手 常博 君 (11日)
 佐保 榮 君 (12日)
 梅村 良輔 君 (15日)
 川富 正弘 君 (26日)
 富永 雅弘 君 (28日)



ニコニコボックス

親睦活動委員会 高橋 理一 君
 安福鴻之助 君

つたない卓話ですが、皆様のお役にたつよ
 うな話をしようと思っています。が？

橘高 克和 会長、石井 正剛 幹事
 才木 邦夫 君、飯田 満治 君、増本 一也 君
 井上 齊爾 君、金氏嘉一郎 君、田中 信孝 君
 原口 増穂 君、大神 邦明 君、幸良 秋夫 君
 中川内眞三 君、福田 金治 君、梅村 良輔 君
 山縣 義道 君、加納洋二郎 君、平尾 幸一 君
 安福会員の卓話に期待してニコニコします。

金氏嘉一郎 君

16日～21日、長崎県美術館で三川内焼展を
 開催いたします。長崎においでの際は是非お
 寄りください。

井手 常博 君、佐保 榮 君、梅村 良輔 君
 川富 正弘 君、富永 雅弘 君

誕生祝いありがとうございました。



ニコニコボックス 本日合計 24,000円
 累 計 606,000円

卓 話

『ワインと私 —三つ星レストラン食べる記—』

会員 安福鴻之助 君

(ブルゴーニュワイン利き酒騎士)



今、日本でも話題の三つ星レス
 トラン。そのために旅行する価値
 がある卓越した料理と言われる料理をまさに
 食べるために、私は昨秋フランス・リヨンの南
 100キロメートル、ローヌ河畔の街ヴァランス
 の「ピック」を訪ねた。

ミシュランの格付けは80年の歴史があるが、
 栄枯盛衰は常にある。現在フランス全土でも
 20数軒しかない三つ星を既に十数軒食べて来
 た私だが、今回訪ねたピックには特別の思い
 入れがあった。

それは1939年(私の生まれ年)に初代アンド
 レが三つ星を獲得していたからである。また、
 2代目ジャックの跡を継ぎながら力量不足で95
 年に二つ星に落とされ悲観してやめてしまった

3代目アランの跡を、妹のアンヌ・ソフィ・ピックが継ぎ雌伏12年、2007年ついに37歳で見事三つ星に復活、フランス中で今最も話題になっている店だからでもある。もともとクラシックな料理で有名だったが、じっくり時間をかけて調理することで、今までにない味を出しているスローフードの典型で、とにかく手間をかけている。

今回のソムリエ協会九州支部のワインツアーではドイツのプファルツ、フランスのアルザス、ブルゴーニュのワイナリーを見学、さらに三つ星オーベルジュ・ド・リル(田崎真也氏の2代前の世界チャンピオンが普通にソムリエとして働く店)、二つ星ピラミッド(オーナーシェフ、P・アンリルーがハウステンボス料理フェアに来日したこともある店)などの食事も組み込まれていたが、私にとってピックは特別だった。午後8時予約。リヨン在住の友人夫妻と3人で玄関に入ると、まず39年からのミシュランガイドブックが大きなガラスケースにずらりと陳列展示されているのが目に入った。中庭を横目に数年前に全面改装されたサロンを通り抜けると、4、5人掛けのテーブルが10席あり既に満席。白を基調としたシンプルな内装ながらも背筋がピシッとなるような高級感が漂っていた。

2通りのメニュー(コースメニューのことを単にメニューという)があり、一つは、祖父の代から続いているピック家の伝統的なもの(A)、もう一つが、アンヌ・ソフィの現代的料理(B)。伝統的メニューにはわざわざおばあちゃんの調理法に従ってとか、父が好んで作ったとか添え書きのあるのが面白かった。

せっかくの機会だから両方取ってシェアして食べようということにしたが、伝統的メニューより1皿多い9皿の現代風の方が値段が安いのが不思議だった。

店の構えが豪華だとか、器が立派だとかいうよりも、皿の上の料理の味がまず基本。さらに接客、サービスなどで星に差がつくと言われる。また、食材と調味料が同じならどん

な料理も味は同じはずなのだが、実はそうではないということを今回あらためて実感した。

今回の魚料理(Aなら釣りものスズキ、Bならマトウダイ)、肉料理(Aならブレス産若鶏、Bなら鹿フィレ肉)にしても火の入れ方が絶妙なのである。聞くところによると真空調理法とか、低温調理法とかいうものがあるそうだがものすごく手間がかかるものらしい。魚料理は58度から59度、肉は62度辺りでタンパク質を変質させないように長時間かけて調理することで、素材本来の味を保っている。ひと目見た目には薄いピンクで生焼け?と疑うようなものが、魚はほろりと身がほぐれ、肉は軟らかいが食感はシャキシャキ、思わずウンとうなってしまいうまさだった。ただ伝統的メニューの方は私にはちよっぴり塩っぱかったのを付記する。

地元産にしようと選んだワイン、白はコンドリュウ'07年で、有名なシャトー・グリエに勝るとも劣らぬもので杏(あんず)の香りが何とも言えず、赤はクロズエルミタージュながら出来の良い'90年もの。2時間以上も前にデカンタージュしたものは思えぬほど若々しく、ベリー系の香り高いものだった。

8時すぎに食べ始め、コーヒーを飲み終わったのが深夜0時半、十分に満足してホテルに戻り、翌日、研修ツアーに合流するため、フランクフルトへ飛んだのだった。



* 次回例会予告 *

卓話者

(社)佐世保青年会議所 理事長 西村 一芳 様
「今年の青年会議所活動について」

(今週の担当 平尾 幸一)

クラブ会報委員会

委員長 芹野 隆英
副委員長 平尾 幸一

委員 池田 誠・小川 芳寛
納所 佳民