



# SASEBO WEEKLY

R.I. D.2740 JAPAN  
佐世保ロータリークラブ

会 長・梅村 良輔 幹 事・田中丸善弥  
 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 23 年 10 月 12 日

第 2,998 回例会

NO 14

《本 日》会員数 75 名 (出席免除会員 25 名)・出席 50 名・免除者欠席 11 名・欠席 14 名・ビジター 1 名 ・出席率 66.67 %

《前々回》会員数 75 名 (出席免除会員 25 名)・出席 57 名・免除者欠席 9 名・欠席 9 名・メイクアップ 9 名・修正出席率 100.00 %

## 会 長 挨 拶

会長 梅村 良輔さん

本格的な秋の到来。ベストシーズンを迎え、スポーツの秋、旅行の秋、食欲の秋、読書の秋。皆様いかがお過ごしでしょうか？秋の風物詩“長崎くんち”も秋晴れの中、盛大に盛り上がりつつ終了。いよいよ今度は佐世保の番。第14回“YOSAKOIさせぼ祭り”が準備を整えながら、その日が来るのを待っている状況です。



あと10日で「佐世保ロータリークラブ3000回記念例会」を迎えます。各担当のメンバーの皆様にはお手数をおかけいたしておりますが、どうぞ最後まで宜しくお願い致します。

10月5日に、市内8RC会長幹事会と、第5・6グループの会長幹事会が開かれ、交換学生の各クラブの費用負担の件や、IMの人頭分担金についての協議がなされました。交換学生の件は、昨年度の8クラブ会長幹事会で決定された金額よりかなり低い額で決定して頂きました。IMの件は2,000円/人に決定。詳細は8クラブ会長幹事会の報告書に記載されます。その後、岩永ガバナーをお迎えして歓迎懇親会が催されました。親しく、岩永ガバナー、山本、坂井 第5・6グループガバナー補佐と歓談できました。

10月7日に、HTBよりご招待を受けまして「第2回ガーデニングワールドカップ“プレミアムパーティー”」に行っていました。世界各国の優秀なガーデナー達とそのセンスと技術を競い合う場をHTBが提供し、主催されるイベントです。朝長佐世保市長が会長を務められ、その会

を發展させていき、ゆくゆくはイギリスの有名なチェルシーのガーデニング大会みたいに育んでいきたいとのことです。地元佐世保市民も是非応援したいものです。

## 例 会 記 録

- ロータリーソング「それでこそロータリー」
- 卓話者  
長崎県立波佐見高等学校  
校長 下春 雄二様
- ビジター  
太宰府RC  
吉村 英雄さん



## 幹 事 報 告

幹事 田中丸善弥さん

1. 故 台南ロータリークラブパスト会長 蘇達雄様 (クラブネーム:ドラゴン) のご子息 Kevin 様 弔辞と献花のお礼が届きました。
2. ラホヤロータリークラブ  
田中丸善弥幹事ラホヤRC訪問の週報が届きました。
3. RI会長エレクト 田中 作次さん  
ロータリー財団管理委員 小沢 一彦さん  
世界ポリオに参加しよう！公開イベント、チャリティ・レセプションのご案内  
日時/2011年10月24日(月)

15:30~17:30 ポリオ撲滅 公開イベント/  
パネル討論

会場/青山学院大学総研ビル

19:30~21:30 チャリティ・レセプション

会場/XEX 愛宕グリーンヒルズ  
(東京都港区)

#### 4. 国際ロータリー第2740地区

ガバナー 岩永 信昭さん  
地区幹事 中野 哲生さん  
地区副幹事 殿村 周三さん  
地区副幹事 古川 信利さん

「ガバナー月信」第6号(12月発行)に、第3000回例会原稿依頼がきております。

#### 5. 第2740地区ガバナー事務所

地区ホームページ更新のお知らせ  
10月5日、6日、7日、11日です。

## 朗遊会より

松尾 文隆さん

10月15日(土) 佐世保カントリークラブにて、ソロプチのチャリティコンペと併せて行います。スタート組み合わせについては、既にお手元に届いていると思いますが、もし時間等、不明の時は米倉さんまでお問い合わせください。

## ロータリー3分間情報

クラブ会報委員 松本 由昭さん

ロータリーの友10月号、10ページ「卓話の泉」のコーナーに、桐生ロータリークラブ事務員の広川利子さんの寄稿で「洋食のテーブルマナー」という記事があり、眼にとまり参考になりましたので、“こりゃいいや”と、今日の題材にさせていただきました。洋食については本誌に詳しく書かれておりますのでお読みいただくとして、今日は中華について少し調べてきましたので、ここで述べさせていただきます。



中国料理のテーブル(基本円卓)には、基本的に箸(中国では縦置きが正式)、ちり蓮華、取り皿(上にナプキンが載っている)、小皿、杯、グラスが並んでいる。箸の使い方は日本料理と同じ要領で構いません。ちり蓮華は人差し指を溝に入れて、親指と中指で挟むように持ちます。ご飯は器を持っていただきますが、小皿や取り

皿、スープ皿などはテーブルに置いたまま食事をします。円卓はゆっくり時計回りに回します。料理は主賓、または一番目上の人から取っていき、全員にいきわたったところで食べ始めます。調味料を使って好みの味にして食べるのはオッケーです。取り皿は料理ごとに変えても大丈夫なので、足りなくなったら店の人に声をかけることです。

### 〔コースの流れ〕

一般的に前菜→湯(タン。スープのこと)→主菜→主食→点心となっています。

前菜…西洋料理でいえばオードブル「クラゲの冷製」や「棒棒鶏」など、温かいものと冷たいものがあります。一皿に温かいものと冷たいものが盛り合わせで出る場合がありますが、冷たいものから食べるのがマナーです。

湯…「フカヒレ」「ツバメの巣」などの種類があります。「卵のスープ」など軽めのは、主食の前に出ます。

主菜…メインディッシュで、食材や調理法の違う料理が4~5品出されます。同時に出てきたら薄味のものから食べましょう。

主食…「炒飯」「焼きそば」といったご飯や麺料理。

点心…「春巻」「しゅうまい」といった軽めのメニューや「杏仁豆腐」などのデザート、フルーツなどが出ます。

お酒とお茶…食事に欠かせないパートナー

代表的なお酒といえば「紹興酒」。餅米や黍を原料に麦麴を使って醸造した「老酒」の一種で、なかでも浙江省紹興地区で作られるものを紹興酒と呼び、フランスのワイン、日本の純米吟醸酒と並び「世界3大美酒」と称されています。日本では温めたり、氷砂糖、ザラメなどを入れたりして飲むこともありますが、本場中国ではそのままストレートで飲むことが多いようです。他に甘くて香りが高く女性に人気の「桂花陳酒」などもあります。

中国茶は発酵の度合いにより、大きく分けて6種類(青茶、黒茶、緑茶、紅茶、白茶、黄色茶)に分類され、これに花茶が加わります。高級なものはお茶のみを楽しむこともあり、生活に欠かせない飲み物です。一般的に食事のときには「ウーロン茶」、食後には「ジャスミン茶」などを頼むとよいでしょう。迷った時にはもちろんお店の人に相談オッケーです。

## 〔参考〕主なお茶の種類

### ○緑茶（不発酵茶）

中国で発明された最も古い製茶法。摘み取った茶葉を一度加熱して酸化を止めて製茶します。中国の緑茶は日本茶よりも透明感があり、さっぱりと香りが豊か。

「碧螺春茶」「黄山毛峰茶」など。

### ○白茶（微発酵茶）

自然にしおれさせて乾燥させるという独特な製法のお茶。淡い味わいとまろやかな甘みの特徴です。

「白毫銀針茶」「白牡丹茶」など。

### ○青茶（半発酵茶）

人為的に酸化発酵を促し、その後火入れをして発酵を止めた、茶葉が暗緑色のお茶。さわやかさとまろやかさが融合した味わいで、ほのかな甘みがあります。

「烏龍茶」「鉄観音」など。

### ○紅茶（完全発酵茶）

発酵の程度が最も強いお茶。明朝末から清朝初めのころにヨーロッパに伝わり、イギリス紅茶のもとになりました。濃厚で豊潤な甘みがあります。

「祁門茶」「武夷紅茶」など。

### ○黄茶（後発酵茶）

明代に発明されたお茶。生産量が非常に少なく、かつては皇帝への献上品だった高級茶。香気が高くさわやかな味。

「君山銀針茶」「雀山黄芽茶」など。

### ○黒茶（後発酵茶）

緑茶を堆積し、長時間発酵させたお茶。古いもの程価値があると言われている。やや癖が強く複雑な味わい。

「プーアール茶」「雲南沱茶」など。

### ○花茶

緑茶などの茶葉に花自体を混ぜ、茶葉に花の香りに移したもの。ハーブティーのように花そのものを使用するものもある。

## 慶 祝

親睦活動委員会 森 俊秀さん

### ○今月の誕生祝い

松尾 弘司さん（8日）

平尾 幸一さん（9日）

高橋 理一さん（10日）

幸良 秋夫さん（15日）

森 信正さん（18日）

飯田 満治さん（18日）

鬼木 和夫さん（20日）

坂本 敏さん（28日）



## ニコニコボックス

親睦活動委員会 久富 洋一さん

梅村 良輔 会長、才木 邦夫さん

松本 由昭さん

下春校長先生の卓話、ありがとうございます。

遠田 公夫さん

下春さん、ようこそ！その折はお世話になりました。卓話楽しみにしております。

平尾 幸一さん、高橋 理一さん

幸良 秋夫さん、森 信正さん

坂本 敏さん

誕生日祝いありがとうございます。

---

ニコニコボックス	本日合計	9,000円
	累 計	257,000円

## 卓 話

『民間人校長として思うこと』

長崎県立波佐見高等学校

校長 下春 雄二様



【要旨】

○「人は仕事をすることで成長し、与えられた責任を全うすることで人格が磨かれる」というのは真理だと思う。これは、銀行で33年間勤務し、そのうち2年間は社長として旅館再建に取り組み、現在は県立高校の校長の仕事をしている、民間出身の私の実感です。仕事は

- 単に収入を得るに止まらず、人間的成長を促してくれる事を、生徒に感じさせたい。
- 自由と豊かさの中で育った生徒達は、自律と非自律の両極に広がっているように感じる。非自律の生徒達は、何事にも意欲が無く、自己肯定感に欠けるように思う。社会に出る若者のすべてが意欲と自信を持てるように、「比較的長期に働くこと」を体験し、達成感を感じることで、せめて「働く」ことに関心と意欲を持たせたいと思う。
  - 就職を希望しながらも就職できなかった生徒の実態を調査したが、その結果から、①社会で通用するコミュニケーション能力が足りないこと、②基本的な自己理解力や自己管理能力が足りないことが分かった。普通科においても、これらを醸成するキャリア教育が必要だと思う。(長崎県校長会就職対策委員会のH22年3月卒業生調査結果の一部)
  - 平成22年12月から、ハウステンボス(株)と提携し、サービス業に関心のある生徒を、長期インターンシップに参加させている。修了して戻ってくる生徒の感想文を読むと、普段の学校生活とは違って、力強さや責任感に目覚めた書き方になっている。学校内での教育では、これほど短期間に生徒は変化しないだろう。
  - 社会で通用するコミュニケーション能力や、基本的な自己理解力・自己管理能力を身に付けさせたいと考え、学校から車で30分程度、生徒の通学範囲であるハウステンボス(株)人事部様の協力をお願いした。種々の手続きを3ヵ月間に整え、第1回を22名の参加で、平成22年12月に実施できた。16日間のインターンシップを終えての修了式では、一人ひとりが原稿用紙2枚にまとめた感想文を読み上げたが、その内容は力強く、達成感に溢れていた。

**【ハウステンボス・インターンシップを修了した生徒の感想のうち、共通するもの】**

- 最初、お客さんを前にして、何もしゃべれなかった。仕事をなめていた。
- 立ちっぱなしで同じ事を繰り返す仕事の大変さが分かった。
- 苦勞して得たお金は大切に使わないといけないと感じた。

- 社員の人に助けられた。社員の方は頑張っている。社員の人と話せて良かった。
- 仕事はまだ先のことと思っていたが、これではいけないと思った。
- お客さんから「ありがとう」と言われて、とても嬉しかった。
- とても貴重な経験だった。将来に生かしたい。

**【学校外の人達との協力(ネットワーク)によるキャリア教育の体系化】**

世界がガラガラと音を立てるように大きく変化している今、「これから先、日本はどうなるのか?」、「若い人たちの力が必要だ」、「学校教育はとても大事だ」と考えている人は多い。企業経営者や自治体のトップ、病院長、警察署長、業界団体のトップなど、今の世界の変化を感じている人ほど日本の将来を案じており、若い力に期待し、若い力を育成したいと思っている。インターンシップなどの本校からの協力申し出を快く承諾していただく先ばかりである。学校は、こうした学校外の力を活用すべきであると思う。キャリア教育のプログラムを充実させるのも、就職内定率を高めていくのも、普通科高校の学校内だけの力では限界がある。私は平成23年4月から、波佐見ライオンズクラブに入会した。ライオンズクラブは奉仕団体であるが、地域の主だった顔ぶれで構成されており、多くの方々を知り合いになりたいと思ったからだ。「教育に地域の皆さんの力を貸してください」、の一言に、NOと答える人は、ほとんどいない。学校を取り巻く人々とのネットワークを築き、さらにキャリア教育を充実させていきたい。

**\*次回例会予告\***

(財)ロータリー米山記念奨学生  
グエン・ティー・ニユンさん  
(ベトナム出身、長崎県立大学)  
ホストクラブ：佐世保南RC  
「現在のベトナム事情と日本との関係」

(今週の担当：有蘭 良太)  
(カメラ担当：大野 高広)

**クラブ会報委員会**

委員長 中村 徳裕      委員 松本 由昭・大野 高広  
副委員長 有蘭 良太      久富 洋一・佐藤 丈治