



2015～2016年度

中津平成週報

Rotary Club Of Nakatsu Heisei



2015～2016年度
国際ロータリー・テーマ

世界へのプレゼントになろう
Be a gift to the world

国際ロータリー会長

K. R. ラビンドラン

国際ロータリー2720地区 **中津平成ロータリークラブ**

会長 辛嶋 崇 幹事 宇都宮 監浩 会報担当 二反田 新一 永松 大茂 クラブ広報委員長 二反田 新一

例会日/毎週木曜日 12:30

例会場/グランプラザ中津ホテル TEL 0979-24-7111

事務局/〒871-0055 中津市殿町1383の1 中津商工会館2F

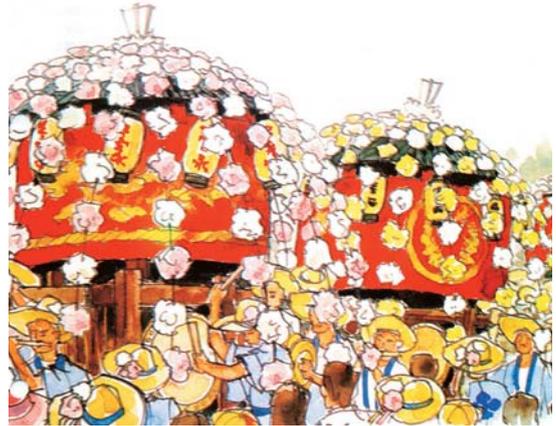
TEL 0979-22-9716 FAX 0979-22-9722

e-mail office@n-heisei.org

<http://www.n-heisei.org/>

第1226回例会 平成27年9月3日(木)

- 本日の例会プログラム ゲスト卓話「マイナンバー制度のポイント」
中津税務署長 石松規史氏
- ◎次回例会プログラム 「ホルムズ海峡とペルシャ湾岸諸国について」
浦橋英男氏



前回(1225回例会)の記録

平成27年8月27日(木)

■ゲスト

■ビジター

中津ロータリークラブ
和田 孝次会員

■出席報告

会員数	24名
免除者数	1名
対象者数	23名
本日出席者	13名
欠席者数	10名
出席率	56.52%

■出席報告の修正

●メイクアップ

●欠席者

辛嶋会員、二反田会員、川崎会員、粉倉会員、仲本会員
土居会員、長野(定)会員、矢頭会員、田長丸会員
小野会員

◎ロータリーソング 我らの生業

◎会長の時間 会長代理 梶原会員

会長が所要のため代理を務めさせていただきます。

今年は早くから大きな台風が何個も発生しましたが、運よく日本をよけてくれましたが15号は直撃コースでした。

鹿児島、宮崎などは相当の被害がでた模様です。中津も街路樹が倒れたり果樹園や野菜畑で被害がでました。梨やぶどうは収穫間際だったので被害は相当なものでした。特に梨は落下するとそこから腐ってくるので梨農家は今の時期の台風は死活問題なのです。

これだけ科学技術が発達し宇宙船に無人機で物を正確に運ぶことが出来る時代になっても台風という大自然には太刀打ち出来ないことを感じたことでした。

今日のゲスト卓話は毎週おいしい食事を作っている当グランプラザの料理長、岩田秀一(いわたひでかず)さんです。



「料理と歴史」というタイトルでお話をいただくことになっています。

◎幹事報告 宇都宮幹事

- ・例会変更 宇佐八幡RC、くにさきRC、別府RC、日出RC、湯布院RC、杵築RC
- ・週報受理 豊後高田RC
- ・幹事報告 宇佐八幡RCより「外部卓話」のご案内



◎本日のメニュー

黒カレー





2015～2016年度

中津平成週報

Rotary Club Of Nakatsu Heisei



2015～2016年度
国際ロータリー・テーマ

世界へのプレゼントになろう
Be a gift to the world

◎ニコニコボックス 担当：広報委員会

〔吉野会員〕 会議があるので早退します。

〔岡野会員〕 前回の例会の時に名札を忘れました。

〔宇都宮会員〕 先日の夜間例会の後に、黒瀬さんのお店に行きましたが途中で帰ってしまいました。その後何があったのかまた教えて下さい。

〔渡辺会員〕 本日は暴力団絶滅推進協議会の大会に出席のため早退させていただきます。



〔長野修会員〕 本日は暴力団絶滅推進協議会の大会に出席のため早退させていただきます。

〔黒瀬会員〕 宇都宮くん、また今日は夜出ますんでうちの店に来てください。さすがに夜と昼働くと身体的にかなり辛いです。



〔梶原会員〕 今日はグランプラザの料理長さんの卓話です。



〔永松会員〕 本日は暴力団絶滅推進協議会の大会に出席のため早退させていただきます。



◎ゲスト卓話

「料理と歴史」

グランプラザ中津ホテル 洋食料理長 岩田秀一氏
皆さんいつもご来店いただきありがとうございます。今回こういった形で、お話しさせていただくんですけれどもよろしく願いいたします。

料理と歴史と言うことで、根本的な料理の歴史と言うことで、まず最初にお話しさせていただきたい事は、料理は、古代ローマ時代にイタリア、スペインあたりからフランスに入ってきてそれがフランス料理の原点です。13世紀の終わりから14世紀にかけて成り立ちました。つまり今日本料理は2位まで上がってきてますが世界最高峰はやっぱりフランス料理だと言われてます。

16世紀半ばにフランスのアンリ2世、1547年から1559年の在位の中で、そのもとに嫁いできたイタリアの大富豪のカトリーヌという女性が、その時代の最高峰の食材や、職人を集めてきたのが始まりと言われてます。

今のフランス料理の原型が、17世紀から18世紀にかけて出来上がりました。

この時期のフランスの絶対王政と言われたルイ14世が1640年から1700年位までに今のベルサイユ宮殿で贅を尽くしたと言われてます。

このころのフランス料理は宮廷料理でした。イタリア、ロシア、イギリス等の料理を吸収し豪華且つ大変気品のあるものでした。フランスの料理人たちが、近隣のいいところをして、フランス料理を作ってしまったというのがホントのところなんです。このころから今でいう、テーブルマナーも出来上がって行きました。

1789年にフランス革命が起こりましてその時に宮廷に

勤めていた料理人が職を失ってしまう。その失った方々が街場でレストランを開いたりして今のフランス料理が広まったのです。

1800年代にその時に、今みたいなレシピは一切なかった。

料理人の感性で料理を作っていました。レシピというものが出来上がりました。料理ブックの歴史本と言う起源になってます。それにより世界的な料理のレベルが上がりました。今までは料理人が、横に付いて料理をするしかなく、レシピ本があれば何が何グラムという具合に誰でも料理ができるようになりました。今の現在に至っております。

昭和50年ぐらいだと思います。たしかフランス人だと思います。その人が軽い新しい料理を完成させます。ニュールクイジヌというものを、完成させております。

私がこの世界に入ったのが33年前なのでその頃に新しいフランス料理と言うものが完成しました。

今日召し上がったカレーの中にも入ってますが、フンドボーと言うものがあります。フンドボーと言うものはもともとブイヨンであったりコクを失わないようにするつなぎに1回使っていたものをポールボキューズがソースに変えてつくりました。今までデミグラスソースしかなかったのに軽いソースを作り上げました。これが原点につながってます。皆さんが召し上がられているフルコースと言うのは前菜が出て、スープが出て、魚が出て、肉が出てということになってますが、実はフランスにはあまりこういうものはありません。何故かと言うと一人前の量が半端じゃなく多いのです。だいたい2時間位かけて食事をされるので、例えばスープ、魚料理で終わり。向こうの人たちは最後にチーズを食べます。

今フランス料理の中でソースと言うのは種類で言うと1万種類ぐらいあると言われてます。なぜ日本が醤油と味噌等の種類が少ないかと言うのは、日本は水が多いが故に種類が少ないと言うのが現状です。フランスは特にリオンに行くとも水が飲めない。リオンのほうに行くとも玉ねぎとかが有名ですが新鮮なものがなかなか手に入らないので味をごまかしてしまう。そのためにいろんな所でソースが生まれてきました。

日本は海に囲まれているので、いろんなことが生まれてきました。

私がこの世界に入ったのは昭和57年です。57年の頃はまだまだバブルの時代でした。そこでいろんなことを覚えて、今は食育と言うことでやらせてもらってます。今からフランス料理が進化していくと思っています。フランス料理は何何風と地域の名前がいろいろ付いてます。例えばイギリスで作られたサンドイッチとか、フランスのオペラ歌手ラリーメールさんと言う方に、桃を使ったデザートを出したのは、今のピーチメルバです。ヒレ肉にフォアグラを乗せて召し上がったイタリアの作曲家ロッシニ、リオン風とか言うとも玉ねぎを使った料理であったりとかサンジェルマンドとグリーンピースを使った料理、そういった地域の名前になっています。その辺はすごいフランス料理は多いです。

今は、龍谷高校で講師をやらせてもらってます。7年間やって7年前と今の生徒は違うと思いました。しっかり食えることが健康につながると思いますので皆さんもしっかり食べてください。今年は門司港ホテルで九州大会等があります。中津でもいろんな祭典でもあればいいのですが。