

Rotary Club of AMA weekly report.



2019~2020 年度 国際ロータリーテーマ

ロータリーは 世界をつなぐ

事務所 〒453-0015 名古屋市中村区椿町17番16号 丸元ビル
TEL (052) 451-6617 FAX (052) 451-6710 e-mail: kk01-ama@eos.ocn.ne.jp



2019-2020年度
R1 会長 マーク・ダニエル・マローニー
第2760地区ガバナー 伊藤 靖祐

会長 田中正博
副会長 鈴木與左衛門
幹事 藤田 隆志

例会日 毎週月曜
例会場 名鉄グランドホテル

【会報委員会】

委員長 神戸 剛
後藤裕一・熊沢 登・武藤正俊

2019年12月 2日(雨) 第1週 第2291回例会

Song "君が代・奉仕の理想"

Guest 米山奨学生 馮 軒昂君

Attendance

会員	78名	欠席	12名	出席率	81.25%
----	-----	----	-----	-----	--------

President Time

田中正博会長



皆様、こんにちは。11月25日の例会は所用で欠席させていただき、鈴木副会長に会長挨拶をお願いいたしました。有難うございました。もう1回ないし2回ぐらいお願いしようと思っています。よろしくお願いします。

さて、今年も残すところ1ヶ月足らずになりました。日の暮れるのがすっかり早くなり、慌ただしさが増してきました。年末になりますと、交通事故が起き易くなってきます。特に65歳以上のお年寄りの運転の死亡事故が増えるそうです。私たちロータリアンも65歳以上のお年寄りが増えてまいりました。ハンドルを握ったときは、落ち着いて、運転に集中して、安全運転を心がけましょう。もう一つは、この12月1日からスマートフォンなどを使いながら車を走らせる「ながら運転」を厳罰化する改正道路交通法が施行されました。違反点数と反則金を引き上げ、懲役刑も重くする、というものです。近年「ながら運転」による事故が

増え続ける現状があります。昨年は2009年の倍以上となる2790件が発生し、死亡事故は過去6年で最多の42件に上ったということで、違反点数は3倍に、罰則は「6ヶ月以下の懲役または10万円以下の罰金」に強化されました。人身事故に至らなくても交通の危険を生じさせた場合、刑事手続きの対象となり、大変なことになります。今まで当たり前のように日常の習慣になっています。十分肝に銘じましょう。これも参考までに、お伝えします。今年の愛知県の交通事故死者数は11月25日現在139人で、前年同時期と比べ30人少ない1位の千葉県より9人少なく、そして北海道より3人少なく減少傾向にはありますが、2003年から16年連続のワースト1位。不名誉な記録が続いてきましたが、ここにきてようやく返上できそうです。私たちも十分運転に集中して、ゆっくりゆとりをもって安全運転を心掛けましょう。

本日は12月の月初例会でございます。あまRC定款第6条第2節、及び同細則第5条第1節に従い、ただ今より次年度の役員ならびに理事を選出する年次総会を開催いたします。なお、同じく細則第5条第3節の規定により、本日の総会は定足数を満たしており、有効に成立していることをご報告いたします。お手元の2020-21年度役員及び理事候補者(案)をご覧ください。この案につきまして、ご意見、

Today 12月 9日(第2292回)
担当 藤田淳士 保健委員長
演題 「糖尿病についてー合併症ー」
保健委員会

Next Week 12月21日(第2293回)
担当 板津和博 親睦活動委員長
演題 年末家族会
17:00点鐘
(12/16例会振替)

ご質問のある会員は挙手の上、ご発言ください。ご意見、ご質問がないようですので採決に移ります。ご賛同いただける方は、拍手をお願いいたします。拍手多数により、提出の役員及び理事案は原案通り、採決されました。お手元資料の(案)を削除してください。これにて年次総会を閉会いたしますが、山田尊久年度の役員・理事の皆様のご活躍を心よりお祈り申し上げ、今一度激励を込めて、盛大な拍手をお願いいたします。ご協力有難うございました。

今日の卓話は「大人の和食マナー」と題して名鉄ニューグランドホテル旬采TAIKOマネージャー石原佳奈さんをお願いしています。和食のテーブルマナーの研修は、私も初めてでございますので楽しみにしています。よろしく願いいたします。以上会長挨拶とさせていただきます。有難うございました。

Secretary Report

藤田隆志 幹事

- 1 次週12月9日(月)の例会場は、名鉄グランドホテルとなります。お間違えなきようお願いいたします。
- 2 第24回クリーンコミュニケーションin大江&蟹江川のご案内

日時 令和2年1月26日(日) 8:30集合 雨天決行

場所 大嶽名西生コン駐車場

※汚れても良い服装でお願いします。(軍手・長靴等)



米山奨学生 馮 軒昂君に奨学金贈呈

ニコボックス

ご投函有り難うございます

田中正博 会長

今日は和食のテーブルマナーの研修を、旬菜RAIKOUマネージャー石原佳奈さん、よろしくお願い致します。

春の家族会の下見参加の皆様、ご苦労様でした。

前回の例会、所用で失礼いたしました。鈴木副会長、有り難うございました。

鈴木與左衛門 副会長

ニコボックス委員会の皆様、ご苦労様です。

藤田隆志 幹事

本日は、お食事を取りながらの卓話となりました。石原様、有り難うございました。

渡辺 均君

大嶋選手!! 中日ドラゴンズに残ってくれて有り難う。先日のゴルフコンペ、ご参加下さいまして有り難うございました。

大竹敬一君

今日は間違えませんでした。

家田安啓君

12月4日のゴルフ、よろしくお願い致します。3月3・4・5日の遠征は、宮崎に決まりました。

神戸 剛君

早いもので、もう12月になりました。今年も終わりますね。

酒井和雄君

鈴木亜由子選手を札幌へ応援団OBで行く!

傘寿の写真、一番良い服とロータリーバッチ、一番光物をつけてきました。

山田尊久君

11月26日、豊川市立金屋小学校での「教室で森を育てよう」出張授業に6名で参加。子ども達のやる気に触れ新鮮でした。

板津和博君

親睦活動委員会、下見にご参加の皆様、ご苦労様でした。

伊藤英毅君

昨日で今年の舞台の出演が全て終わりました。出演の後、小原村に行きました。桜がとても美しかったです。

北野庸夫君

11月20日に78歳になりました。傘寿の写真を撮ってくれるとの事! 複雑な気分です。

児玉憲之君

次週12月9日(月)より、東ティモールへ地区国際奉仕委員会事業の打合せに行って来ます。

黒野晃太郎君

師走となりました。寒くなります。皆様、コート・オーバーを買きましょう。

水野 眞君

第58回邦楽名吟会、無事終了。そして長唄の新しい会第1回発足。嬉しいことです。

水谷安紀君

黒川君、先日は有り難うございました。

小倉廣三君

石原様、卓話よろしくお祈いします。

山本輝幸君

本日のテーブルマナー！当社のエース講師が頑張りますのでヨロシク！

横井久雄君

5年目となります。本年もつるし柿を作りました。1個ずつお取り下さい。

合 計 63,000円

卓

話

「大人の和食マナー」

旬菜TAIKOUマネージャー 石原佳奈氏



皆様、本日も名鉄ニューグランドホテルにお越し下さりまことに有り難うございます。あまロータリークラブのお客様には、例会をはじめとする宴席でいつも大変お世話になっておりまして、本日は大人のテーブルマナーということで、基本的なものから意外と知られていないマナーなど、和定食の形式にて簡単ではございますが、ご紹介させていただきます。担当させていただきます、私レストランTAI

KOUに勤務しております石原佳奈と申します。どうぞよろしくお祈いいたします。

さて、日本が世界に誇る日本料理ですが、2013年にはユネスコの無形文化遺産に登録され、自然を尊重する日本人の心、また伝統的な社会的慣習として世代を超えて受け継がれていることが評価されました。これにより、あらためて世界中から日本料理に対する注目が集まってきておりまして、当ホテルでも、各国から来店される外国のお客様は日本料理を楽しみに来店され、お箸もほとんどの方が使いこなし、日本人よりも美しく作法されている方も最近では珍しくありません。東京オリンピックに向けて、ますます訪日外国人が増えていく中、日本人として、素敵な食事のマナーを身に付けていただき本日の講習が少しでもお役に立てればと思います。それではさっそく始めていきたいと思います。

お手元にお配りした資料をご覧ください。まず初めに、和食の種類のご紹介ですが、右から本膳料理、懐石料理、会席料理と並んでおりますが、よく目にするのがふところいしと書く懐石料理と、あうせきと書く会席料理です。この違いについてですが、ふところいしの懐石料理は茶道の席にてお茶を楽しむために出される食事で、一汁三菜の軽い料理のことを言います。茶道の心のわびさびを料理として表現しており旬の食材を使う、素材の持ち味を生かす、心配りをもっておもてなしをするという三大原則を掲げています。禅宗の僧が厳しい修行の際に、空腹をしのぐために温めた石を懐に入れていたというのが懐石料理の由来となっています。あうせきの会席料理は現在ではもっとも一般的な会食で、お酒を楽しむための料理のコースです。それではお食事も始めていきたいと思います。

1. まずはナフキンの使い方

- ・料理が運ばれてきたら、ひざ元へ置いていただき、半分に折り、折ったほうが手前にくるように折った内側の面で口をふいて汚れが見えないようにする。
- ・中座するときは、椅子の背もたれにかける。
- ・食事が終わったら、テーブルの上に軽くたたんでおく。(綺麗にたたみなおすと、料理が美味しくなかったという意味合いになる)

2. 資料の右下をご覧ください。器の扱い方についてですが、和食では手にもっていい器ともってはいけない器がありまして、手のひらに乗るくらいの小皿、お椀、茶わんは手に持っていただきますが、大きな器は手に持たず、左手を添えるようにしていただきます。これは昔はテーブルではなく、畳の上に足の低いお膳を置いて食事をしていたため、小さなお皿はすべて手に持つ習慣ができたことに由来

しています。ですが、例外としてお重・どんぶりは大きくても手に持っていただき、平皿は小さくても手に持たない器となっています。器を持つ際は必ず両手で取り、その後には箸をとりまします。やり方としては、まず両手に器をとり、左手にもちかえたら、箸を右手で取り左手の指に挟んで箸を右手にもちかえます。また、器を取る際には、自分の中心から右側にあるものは右手で、左にあるものは左手でとるようにします。よくお客様で見かけますが、手で口元を受け皿にされているお手受け皿ですが、品良く見えても思っている、実はマナー違反です。

3. 箸の使い方（左利きの方は逆の手でお取りいただければ結構です）

- ・最初に箸を取り、箸袋を取ったらいったん箸置きに戻します。箸袋は食事のあとに使用するため、邪魔にならないところへ置いておきます。
- ・右手で箸の中央をもち、左手を箸の下から添え、右手を滑らせるようにして箸を持ちかえます。
- ・箸を置くときは、持った時と逆の動きでおいていただきますが、左手を下から添えて、右手を箸の真上に戻し、箸置きへおきます。器にはおかないようにしてください（資料の左側にも載っていますが、渡し箸という忌み箸になってしまいます。）
- ・また、使用するときには箸先を汚していいのは3センチくらいまでが美しい作法になります。
- ・嫌い箸（忌み箸）の説明

4. 料理を食べる順番

- ・蓋がついているものは最初にすべて蓋を取り、蓋を取るときは、内側のしずくをお椀に落として蓋を裏返したまま置きます。蓋は食べ終わったらまた元に戻しますが、よくスタッフに分かりやすいように裏返ししておいていただく方が多いですが、蓋を傷つけないためにも裏返しにしないようにしてください。
 - ・和定食やお弁当では、汁物を一番最初にいただきます。（ご飯がお箸に付かないよう先に湿らせておくという意味合いと、温かいものをお腹に入れることで胃と腸を整えておくという意味合いがございます）
- ただし会席料理では、お酒が提供されることが多いため、コースの最後にご飯と汁物は出されますが、その際は汁物を止め椀ともいい、お酒も追加は終わりという意味合いになります。また、お椀ものは、汁を飲むときに箸をお椀の中に入れてながら食べるようにしていただきます。（これは箸先を人に見せないようにするためです）お椀ものを一口いただいたら、次は御飯を一口食べ、次におかずを食べます。（和定食では、料理を一品ずつ食べるので

はなく、順番にまんべんなく食べてすべての料理を同じタイミングで終わらせるようにします）

5. 造り

- ・あしらいに花穂紫蘇、むらめ（紫蘇）がある時は醤油の小付に入れていただき、酢橘などがあれば好みで切り身に絞っていただきます。
- ・殻付きの貝、海老のしっぽなどは、手で外して食べやすいように、小付も手にもって頂く器なので、少しやりにくいですが、箸は先ほど説明したやりかたで、後でとるようにします。
- ・造りを食べる順番は淡白なものから濃いものへ、白身から赤身へ。本日はタイからマグロへ召し上がっていただきます。何きれか造りがある時は一巡ずつ食べるようにします。また、口の中が脂っぽくなったらあしらいの大根のつまや、わさびや紫蘇などを食べて頂くと、口の中をさっぱりさせる役割があります。あしらいなど皿に残ったものは左上に寄せるようにしていただきます。

6. 資料の左下 焼物（骨付きの魚の食べ方）

- ・まずは魚の上の身を頭から尾に向かって食べ、上の身を食べたら、頭を押さえながら箸を中骨と下の身の間にに入れて骨を外します。外した骨は皿の向こう側へ置いておきます。この時直接手が魚に触れますが、マナー違反ではありません。次に下の身を食べ、食べ終わったら、中央へ骨などを戻します。

7. 揚げ物・天ぷら

- ・会席ではお品書きで強い肴と書いて強肴とも表記されますが、（お酒を飲んでいる方へ、美味しい魚またはおすすめの料理を出すから、もう一杯いかがですか？という意味合いがあります。）お店によっては、このおすすめが揚げ物ではなく、煮物や酢の物などさまざま料理で提供されます。本日は天つゆと塩があるので、お好みで召し上がっていただきますが、天つゆは器を手にとっていただき、塩は直接かけていただいても、小皿を手にもっていただいても構いません。また、一口では食べれない食材は箸で切るか、えび天ぷらなどの箸で切れないものは皿に戻さずに食べきってしまうようにします。

8. 最後になりますが

- ・食事が終わったら、箸袋の中央あたりまで箸を入れ、中央で二つ折りにして箸置きに戻すと、食事が終わった意味合いになります。

