



尾張中央ロータリークラブ

会長：沖野 満 承認日：1984年1月30日
幹事：熊澤勝則 例会日：毎週水曜日
会報委員長：山本正則 例会場：名鉄グランドホテル
事務局：アートスペース ヒラノ 2A
〒481-0038 北名古屋市長徳重土部56
TEL:0568(25)4701 FAX:0568(25)4702
URL: <http://www9.ocn.ne.jp/~owari-rc/>

雑誌 月 間

2012年4月8日 第1351回
春の家族会

会長挨拶 会長 沖野 満



本日は春の家族会に大変多数(総勢50名)のご参加を頂きました事、大変感謝申し上げますと共に、この行事のお手伝いをしていただきました親睦活動委員会、会場委員会の皆様ありがとうございました。

不安定な春の季節ですが、今日は素晴らしい晴天に恵まれました事と、桜の花が満開で大変きれいであった事、とてもラッキーだったと思います。今日一日ゆっくり家族サービスをしてください。よろしくお願ひ致します。

さて、ロータリーには3つの義務があります。それは第1に例会に出席する事、第2に会費を納入する事、第3はロータリーの本を購読する事です。私はロータリーの会長を務める様になってから、ロータリーの友を読む様に心掛けています。その中で5～6年前のロータリーの友の卓話の泉(テーブル・スピーチ)という所に掲載された記事を読ませていただきます。テーマは二種類の日本料理。

現在の日本料理の原型は奈良時代にあるとされ、平安時代には目で楽しむ、見て楽しむという、日本ならではの感性あふれる料理が登場しました。鎌倉時代になると武士の為の、戦うための食事へと様変わり。料理はいわば栄養補給的な意味合いの簡素で腐敗しにくいものへと工夫されました。

室町時代になって「茶懐石」が発達し、安土・桃山時代には南蛮貿易によるトマト、カボチャ、ジャガイモが輸入され、料理の幅はたいへん広がりました。そして、江戸時代に「日本料理」が完成され、今に至ります。

本日のお知らせ (4月18日)

**地区協議会報告
新旧委員長会議(例会終了後)**
担当/次年度会長、幹事

(1352回)

次回のお知らせ (4月25日)

夜間例会(18:30)
担当/親睦活動委員会

(1353回)

さて、日本の食事には古来より儀式的な「もてなしの食事」と「日々食べる食事」の二種類があります。二つは作法がまったく違い、もてなしの食事はもともと神事から伝わったものです。現在の行事食・郷土食もそうです。季節の変わり目や農作業の大事な節目には、神に「ご馳走する」ということで、神と人が共食する儀式が生まれ、そこから年中行事も始まったとされます。

一方「日々食べる食事」は各自に「箱膳」という高足のついたお膳スタイルでした。箱の中にその人の食器が納められていて、食事は最後、使った器に湯を注ぎ、一切れの漬物で汚れを落とし、その漬物を食べて食事は終了。食器は月に数度しか洗わず、食べ残しなどしないのが当たり前でした。食べきれぬ量だけ調理し、食べ残しが無いよう盛り分けたのです。

本日はホテル九重の日本料理で、ゆっくり充分にご堪能してください。

幹事報告

幹事 熊澤勝則

- 4月11日(水)休会
- 4月18日(水)
例会終了後、新・旧委員長会議
名鉄グランドホテルにて



2012年4月8日(日)

春の家族会《舘山寺温泉&いちご狩り》

いちご狩り:平松農園『アグリス浜名湖』
昼食&温泉:舘山寺温泉『ホテル九重』



五条川口—夕り—桜

平成24年4月12日 平岩慎次君撮影

