



THE ROTARY CLUB

OF YAMATO-NAKA

大和中ロータリークラブ会報

ROTARY BRINGS HOPE ロータリーは希望をもたらす

1986~'87 R.I 会長 M.A.T. カバラス

藤田会長 クラブターゲット

楽しく集う ロータリー

第 420 回 例会 61年 11月 6日 第 426号

出席報告

| 会員数 | 出席数 | 出席率 | 前回の修正 |
|-----|-----|-----|-------|
| 50名 | 39名 | 78% | 100% |

欠席者

布施、二見、橋本、飯島、神作、加藤、木村
熊倉 三浦 寺田 土屋

ビジター

石黒 茂君(東京町田中) 近藤謙二君(横浜瀬谷)
北原敬二君 高坂武紘君(大和)
古木明夫君(大和田園)

《会長報告》

社会奉仕委員の竹本さんが退会されたため、後任は後藤定毅さんにお願ひしましたのでよろしく。

《委員会報告》

ソフトボール部(北砂)

11月16日(日)10時より14時までソフトボール大会が行われます。場所は車体工業のグラウンド。

大和中チーム(監督)北砂(オーナー)上村(バッティングコーチ)岩田(サブマネージャー)加藤

お祝 おめでとうございます

6年皆出席 二見長幸君
高橋政勝君

本日のプログラム 11月 13日

中満 泉さん「財団奨学生となって」

次週予定 11月 20日

クラブフォーラム「社会奉仕について」

司会 SAA 近藤富士男君

ソングリーダー 前原一男君「君が代」
「それでこそロータリー」

1年皆出席 飯島順一郎君

お誕生日 加藤好秋君 (11月6日)

御夫人お誕生日 潘桂柳君 枝美子夫人(11月6日)

小島健一君 ツル夫人(11月11日)

結婚記念日 上村幹雄君 (11月11日)

《スマイルボックス》 委員長 後藤定毅

石黒 茂君(町田中) 久し振りにてお世話になります。

近藤謙二君(横浜瀬谷) 久し振りにお世話になります。よろしくお願ひ致します。

北原敬二君(大和) 本日はよろしく。所用のため早退お許し下さい。

高坂武紘君(大和) 朝夕めっきり寒くなりました。本日はお世話になります。

古木明夫君(大和田園) 久し振りにお邪魔しますソフトボールを楽しみにしています。

高橋政勝君 6年皆出席のお祝ひありがとうございます

1. 真実かどうか

2. みんなに公平か

3. 好意と友情を深めるか

4. みんなのためになるかどうか

事務所：大和市中心1-5-40
大和市商工会館内
☎0462-63-7926
例会場：大和市大和南1-4-4
八千代信用金庫大和支店4階
☎0462-64-3654

例会日：毎週木曜日12時30分より
会長：藤田重成
会長エレクト：富沢重徳
副会長：有沢昭二
幹事：土屋翁三
会報委員：二見・前原・小林

います。今後がんばりますのでよろしく願い
いたします。

潘 桂柳君 家内の誕生日お礼申します。女房
日く、もう充分年を取ったのでもう年を取るの
をやめた！

小島健一君 妻の誕生日を祝って頂き感謝いたし
ます。ロータリーで祝って頂くので家では省略
しております。

上村幹雄君 結婚記念のお祝いありがとうございます。
すっかり忘れておりましたが、あの日の
とを思い出し何となく胸の熱くなる感じです。
これからはともに仲良く手を取り合って末長く
……と思っています。

古木勝治君 皆様のお蔭で新事務所が完成しまし
た。今後職業奉仕に徹したいとおもいますので
よろしくご指導をお願い申し上げます。

猪熊唯夫君 石渡講師の卓話に期待してスマイル
します。

松崎正実君 年賀状入手にあたり無理をお願いし
て古木さんに大変お世話になりました。ありが
とうございました。お蔭様でライオンズ20年余
の父に顔がたちました。

長谷川精一君 今日一日だけとはいえ、出席委員
長にさせていたゞき有難うございます。

《卓話》

食と味

石渡英二郎君

今日は食べること、味というテーマでお話し
て見たいと思います。昭和17年東部6部隊に入
隊、緊張と不安の中で夕食が出ました。軍隊は金
の茶碗に金の箸と聞いておりましたが、飯は飯盒
でおかずはひじき、大豆の煮物、タクアン2切、
味噌汁、麦飯は油臭くて食べられず味噌汁をかけ
て流しこみました。一週間後北支に渡り鉄道警備
につきながら、都落でネズミの赤子（生れたばかりの子）のてんぷら、乾燥肉（アヒル、犬、蛙、
鳩、ネズミ、山羊、馬）等の料理を食べる機会を
得ました。中国には宋の時代、陳蔵器という人
の書いた本の中に人肉の料理法が記されています。
乾燥肉を（脯）、蒸し焼き肉（蒸）、刺身肉（鱠）、
塩辛にした肉（醃）と云います。また論語の中にも孔子の門人で子路という人が醃にされたと書いてあります。男性の肉は想肉、女性の肉は不美羹、

子供の肉は饒飩シヨウフハといゝます。人肉を食べた理由は
敵愾心、好嬌心、敬意を表す等で味は「ザクロ」
に似て渋味があると書いてあります。この様な恐
ろしい時代がありましたが、そこで西暦701年天
武天皇の時代に肉食禁止令が出され、僧侶達の間
で色々研究され精進料理が考え出されました。こ
の精進料理は日本料理の原点といわれています。
精進料理は肉、魚等生臭いものは使わず修業僧の精
を進めること、行を全うするために食するという
ことです。永平寺の修業僧は朝食（粥座）粥、タ
クアン、ゴマ塩、昼食は（齋座）と呼び1日2食
で肉は栄養過多となり修業の妨げとなるので食べ
ません。精進料理には四つの流れがあり、永平寺
流、万福寺流、大徳寺流、民間流とあり、永平寺
流が今日の日本料理の技術に大きな影響を与えて
います。一般の家庭料理の中にも素朴な野菜料理
の技術が導入され総菜料理となったものが数多く
あります。

永平寺は導元禪師が開山した寺ですが禪師が中国
に渡り料理も重要な修業と帰国後典座教訓という
本を書いています。この本の中には食べ物の大切
さ、食べる作法、膳の組方等記してあります。永
平寺で学んだ修業僧達が庶民達に料理の作法を教
えたのが家庭総菜料理の始りです。客膳の組方は
本膳形式で、お平（煮物）、膳皿（酔物）、猪
口（和え物）、小皿（お浸し）、お汁（赤味そ汁）
ご飯で二の膳に二の汁（吸物）、坪（ゴマ豆腐）、
台引（お菓子）となります。

大徳寺流は臨濟宗大徳寺の山内に、干の利休、小
堀遠州などと庵を結び茶道と縁が深くなり献立や
盛付は茶道の基本が取入れられています。

万福寺流、この寺は中国からの帰化僧によって開
山され、中国の僧侶との関係が深く料理も中国風
であり、卓袱料理で一つの卓に一つの器で皆で箸
を運ぶ形式、共卓式であります。

日本料理を割烹といいますが、包丁が割で焼く、煮
ることを煮といゝます。割（板前）が主で煮（煮
方）が従になりますが、一般的に煮方の方が難か
しく一人前になるには七年以上の修業が必要とい
われます。

私の知る限りでは煮方さんの成功している例が多
いようにおもいます。