

2014-2015年度国際ロータリーテーマ／ロータリーに輝きを

WEEKLY REPORT YAMAGATA CENTRAL

山形中央ロータリークラブ

CLUB NEWS

Weekly report



クラブ会報

vol.
10042014・2015
MEETING

国際ロータリー第2800地区 第5ブロック 山形中央ロータリークラブ「地域、世界での友愛の実現とロータリアンであることの意義を考えよう」

〒990-0031 山形市十日町1-1-26 歌懸稻荷神社社務所ビル2F TEL(023)632-7777 FAX(023)624-5200

例会 毎週火曜日12:30~13:30(但し第5週は18:30~) 会場 ホテルメトロポリタン山形

■会長 長三浦 龍夫	■職業奉仕 石山 徳昭
■会長エレクト 丹野 秀樹	■社会奉仕 武田 耕一
■副会長 小泉 俊哉	■青少年奉仕 玉ノ井憲史
■直前会長 板垣 喜代志	■国際奉仕 鈴木 和善
■クラブ管理運営 川合 勝芳	■幹事 小林 敏郎

■副幹事長 谷川 淳
 ■会計長 谷川 淳
 ■S A A 坂川 好則
 国際ロータリー会長 ゲイリー・C.K.ホアン(台湾台北)
 第2800地区ガバナー 池田 德博(鶴岡西)
 第5ブロックガバナー補佐 庄司 武彦(山形東)

◆日時／2014.11.11 12:30 ◆例会場／ホテルメトロポリタン山形 ◆ソング／我らの生業



▶ 会長挨拶



先週は地区セミナー青少年委員会があり参加してくださった会員の皆様には遠いところ忙しい中ご苦労様でした。

さて、私は、先日夜に島地区の雑貨店「ドンキホーテ」に行きました。

これがなんと驚きです。夜遅くしかも雨降りなのに駐車場が満杯お客様は若い人でいっぱいでした。店の中は商品が山積みでごちゃごちゃと整理されていないようですが、ゴルフボールを買って帰りました。何か繁盛しているみたいです？

そこで、「ドンキホーテ」という会社を調べてみました。売上高は連結で6100億円、25年間毎年増収増益だ

そうです。

まず、仕入については倉庫の隅にねむっている商品とか、バッタ物、売れ残りなどを大量に仕入れ、店舗に陳列するときは山のようして、お客様はそういった中から掘り出し物をさがして、満足して購入するそうです。

つぎに人の管理については、最初は、商品の陳列方法、値付、仕入、販売について、それぞれ毎に指示を出していたが、陳列方法などがなかなか理解してもらえず、整理整頓しすぎて店舗の特徴がでなかったそうです。発想を変えて現場の従業員にすべてを任せ、権限委譲をしたところ、これがうまく機能し、各従業員が責任をもって行動するようになりました今この体制につながっているのです。

三浦龍夫・小林敏郎／本日は三橋弘子さん、おいしい卓話ありがとうございました。イタリアに行って本場イタリア料理が食べとなりました。

長橋正人／三橋さんの卓話に感謝します。家内がくれぐれも宜しくと申しておりました。

奥山 宏・玉ノ井憲史／三橋先生ありがとうございました。



出席率優秀ロータリアン表彰

▶ 本日出席・修正出席

	会員総数	出席義務出席数	出席会員数	出席率
本日出席	42名	—	20名	—
修正出席	42名	38名	30名	78.94%
他クラブで メールアップ された会員	(山形北) 伊藤和子 (山形) 横川恵三 安藤英男 伊藤和子 金子昌弘 (山形西) 阿部美春 (委員会) 斎藤 真 佐竹純一 佐藤吉信 遠藤隆一 川合勝芳 今野久仁正 安藤英男 鹿野淳一 板垣喜代志 三浦龍夫 (地区) 丹野秀樹 玉ノ井憲史 小林敏郎			



ゲスト卓話 おいしいイタリア食と街

イタリア料理教室 ラ・ミアーテーボラ主宰 三橋弘子氏

こんな話を聞かれた事お有りでしょうか?イタリア料理の食べ歩きの旅をしている旅行者に対してイタリア人から一言「イタリアにはイタリア料理というのは無い。あるのは各地の郷土料理だ」と言うのです。

その理由のひとつは、イタリア王国として統一されたのが1861年、その後共和国となったわけで、今から150年前と意外と歴史が浅いという事です。それまで長いブーツの中で個性豊かな独立国家が乱立していた訳で、城壁に囲まれて人々の暮らしは営まれ、独自の食文化が継承されてきたのです。今でも各地方独自の伝統料理、食文化を大切に引き継いでいます。その伝統料理、食文化の中心は、庶民の料理、家庭の味です。つまり愛情溢れるママの味をとても大切にしてきた訳です。イタリアのレストランにはシェフはお母さん、手打ちパスタはお祖母さんなんてところも結構あるのもその現れでしょうか。

大都市ミラノ、トリノなどの北部は、冬は厳しい寒さで湿気も多く、濃霧も発生します。この地域では主に米作りや酪農が盛んです。また寒さから身を守るために、バターや生クリームを使った脂肪分の高めのお料理が多くあります。そして有名なパルマの生ハム、樽で何年も熟成させて出来る独自の味とコクのあるバルサミコ酢、料理の味をグンと引き立てるパルメザンチーズがあります。



フィレンツェ、ペルージア、ローマのある中部地方は乾燥した温暖地域でのどかな丘陵地帯が広がる豊かな地域です。世界有数のオリーブオイルやワインの一大生産地です。皆様お馴染みのキャンティクラシコや、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノもこの地方のワインです。そしてナポリ、シチリアのある南部は地中海性亜熱帯地域で一年中温かく、夏は太陽がさんさんと輝き、空気は乾燥しています。この太陽の力によって作り出さ



れたのが、硬質小麦から作られる乾燥パスタといわれています。そのほか、水産物の水揚げ量は多く、マグロなど日本への輸出も盛んです。トマトの生産量も多く、天

日干ししたドライトマトも名産品です。その他レモンや真っ赤なオレンジが豊富にとれ、さまざまな料理やデザート、ジュースに上手く利用されています。

サルデニアはイタリア料理の他にアラブや北アフリカの影響を受け発展した独自の食文化を持っています。海産物も豊富でカラスミが有名です。

南イタリアの人が北の人の悪口を言う時は「ポレンタ野郎」、北の人が南の人の悪口を言う時は「マカロニ野郎」なんて言うそうですが、食べ物を使って他の地方の人たちの悪口を言うなんて、食いしん坊のイタリア人らしいところです。そんな個性豊かな食文化の集合体がイタリア料理の最大の魅力といえるのではないかでしょうか。ちなみにポレンタは北イタリアでよく食べる、とうもろこしの粉を使った練り物です。

私が始めてイタリアで暮らした土地、そして大好きな街、トスカーナ州のフィレンツェをご紹介したいと思います。トスカーナ州は、イタリア半島の中北部に位置し、東の内陸部はゆるやかな丘陵地帯、西側はティレニア海(地中海)に面しています。農民の食生活を基本に中世に栄えたメディチ家の食文化が融合したものがトスカーナ料理です。メディチ家のカテリーナ妃がフランスに嫁いだ時、連れて言った料理人によってフランス料理の基礎が出来たと言う話は有名ですね。

僕約精神旺盛なトスカーナ人が生み出した素朴な料理の数々は、シンプルなだけに、素材の良さが前面に押し出されたものばかりです。トスカーナ料理の名脇役はトスカーナパン。塩の税金が高かったトスカーナでは、塩気が全くないボソボソ気味のパンをたべます。なんて無味乾燥なパンなのかと当初がっかりしましたが、全体的に塩味の強いトスカーナ料理と一緒に食べるにはこのパンがぴったりです。食べ慣れると、この小麦の味がする素朴なパンがたまらなく美味しいと思えてきます。固くなってしまったこのパンをスープに入れて食べたり、トマトソースに加えて食べる料理など、余り食材を利用して作られる料理はまさにママの味といえるでしょう。



イタリアでは週末になると、ママのいる実家や田舎の別荘に家族が集まる習慣があるようです。結婚した息子や娘も家族で集まるので、それは賑やかな食卓が想像出来ます。ママは集まってくれる子供たちのために朝から、生パスタを打ったり、ニョッキをこねたり、愛情のこもった料理をゆっくりと時間をかけて用意します。こんな習慣があるからこそ家族にとってママの料理は世界一であり、郷土料理が生きているのでしょう。

これからも日本人にイタリア料理は愛され、ご家庭の食卓に登場することも多いと思います。イタリア料理を召し上がった時、今日の話を思い出して頂けたらもっとイタリア料理楽しんで頂けるのではないかと思っております。

2014-2015年度国際ロータリーテーマ／ロータリーに輝きを

WEEKLY REPORT YAMAGATA CENTRAL

山形中央ロータリークラブ

CLUB NEWS Weekly report

クラブ会報

vol.
10052014・2015
MEETING

国際ロータリー第2800地区 第5ブロック 山形中央ロータリークラブ「地域、世界での友愛の実現とロータリアンであることの意義を考えよう」

〒990-0031 山形市十日町1-1-26 歌懸稻荷神社社務所ビル2F TEL(023)632-7777 FAX(023)624-5200

例会 毎週火曜日12:30~13:30(但し第5週は18:30~) 会場 ホテルメトロポリタン山形

■会長 三浦 龍夫
 ■会長エレクト 丹野 秀樹
 ■副会長 小泉 俊哉
 ■直前会長 板垣 喜代志
 ■クラブ管理運営 川合 勝芳

■職業奉仕 石山 徳昭
 ■社会奉仕 武田 耕一
 ■青少年奉仕 玉ノ井憲史
 ■国際奉仕 鈴木 和善
 ■幹事 小林 敏郎

■副幹事長 谷川 淳
 ■会計長 谷川 淳
 ■S A A 坂川 好則
 国際ロータリー会長 ゲイリー・C.K.ホアン(台湾台北)
 第2800地区ガバナー 池田 徳博(鶴岡西)
 第5ブロックガバナー補佐 庄司 武彦(山形東)

◆日時／2014.11.18 12:30 ◆例会場／ホテルメトロポリタン山形 ◆ソング／我らの生業



▶ 会長挨拶



先日、新聞を読んでおりましたら、朝鮮連総本部の競売のニュースが載っておりました。数年前から入札、落札、異議申し立てなどがあり、やっと最高裁の決定があり岐阜県のナカヤマホールディングに確定したとのことです。

私は、競売の相談などにものっておりますが、いくらくらいで落札になるかということでお客さまが相談にお見えになります。競売は、通常の取引に較べて特別な売却制度なのでいくつか特徴があります。

まず、重要な調査の項目として、物件明細書、物件調書、評価書の3点セットを読みこむ必要があります。この3点セットの内容によっては入札を辞退することも

あります。

例えば、第三者の占有や賃借権の存在などの注意点が存在する物件があります。競売物件は、前提が不完全であるもの、としているので評価は6割で査定されます。一見安いようにみえますが、これが全体的にあてはまるわけではありません。入札の競争原理がはたらき山形市内の標準住宅地の適正な物件などは価格の上位形成がはかられます。しかし、市場原理がはたらかない不良物件などは、6割の最低価格でも入札者はなく不落札となる場合があります。

よって、安易に購入しますと不良物件又は、高値の物件をつかんでしまうことがあります。このように競売物件は相対的であり、絶対ということはありませんのでくれぐれも注意が必要です。



三浦龍夫・小林敏郎／本日は佐藤博子さん、ゲスト卓話ありがとうございました。これからはプロトコール心がけたいと思います。

▶ 本日出席・修正出席

	会員総数	出席義務出席数	出席会員数	出席率
本日出席	42名	—	22名	—
修正出席	42名	38名	31名	81.58%
他クラブでメーカアップされた会員	(イブニング) 横川恵三 石山徳昭 安藤英男			



ゲスト卓話

世界標準マナープロトコールの 基本理念と4つの心得

元局アナユニット、ムーン＆スター・パートナーズ
佐藤博子 氏

海外にお出かけになることが多く、海外との係わりが多いお立ち場の皆様には是非、取り入れて頂きたいと思っております。

基本理念は

- 人に好感を与えること。
- 人に迷惑を掛けないこと。
- 人を尊敬すること。

そして、その心得として

- 相手の国や地方の文化を尊重する。
- 物事には順番・順位がある。
- 返礼
- レディーファースト

心得の中でも、海外に行かれた時だけでなく、普段の生活の中に取り入れて頂きたいのが、奥様への「レディーファースト」として、時間まで、いくつかごく簡単な例をご紹介させて頂きます。(但し、和の空間では和の作法、欧米化された空間ではプロトコールというように、場に応じてしなやかに使い分けて頂くことが大切で、皆様をより素敵に魅せるコツだと思います。)

近隣クラブ例会案内

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
山形西 大沼デパート	山形南 ホテルキャッスル	山形 山形グランドホテル	山形北 山形グランドホテル	山形東 ホテルキャッスル
中 山 ひまわり館	山辺 料亭さ津き	上 山 月岡ホテル	寒河江 グランデール寒河江	天 童 渥の湯
天 童 西 ホテル王将	寒河江さくらんぼ ホテルシンフォニー	天 童 東 天童ホテル		
山形イブニング パレスグランデール				
※欠席したらマークアップ、マークアップしたら出席委員長までご連絡下さい。				