



ロータリー：変化をもたらす

国際ロータリー第2740地区 長崎北東ロータリークラブ

2017～2018年
週報第12号
(通算2044号)

例会：平成29年9月27日

会長挨拶 辻村 栄蔵



会員増強について

2017～2018年地区研修副委員長 中川貴夫(人吉RC)
会員増強委員長 靱川昭一(熊本江南)

2017～2018年 永田壯一ガバナー 地区スローガン
「ロータリーを奨励し、ロータリーを楽しもう」
2017～2018年 会員増強部門/会員増強委員会
新会員研修委員会
「会員の多様性をはかり、より元気なクラブにしよう」

元気なクラブとは

- ① 活発に活動している(会長の熱意)
- ② 会員が積極的に参加している(仲間意識)
- ③ 有意義なプロジェクトを実施している(地域を巻き込む)
- ④ 柔軟である(古いことに拘らない、冒険心)
- ⑤ 新しく、楽しいアイデアを取り入れている(新会員)
- ⑥ 個性がある(クラブ独自の勢い。楽しさ)
- ⑦ 会員の多様性や個性を生かしている(認め合う心)

そのための会員増強部門の役割とは

1. 新会員を増やす(増強の最大化) 地区目標 純増3%UP
2. 会員を維持する(退会者の最小化)
3. 魅力的な楽しいクラブ作り(例会)
(クラブ管理運営委員会との連携が不可欠)

1-1. 新会員を増やす

- ・会長がスローガンを掲げ、目標を明確に宣言する。
- ・会員全員が年度初めに候補者をリストアップ。
- ・ロータリーの歴史、ロータリーの目的等の再認識

①-1 多様性…年齢、性別

- ・女性会員や若年会員を含め、多様な会員基盤を持つことには、様々なメリットがある。
- ・地域社会のニーズに多角的に取り組める
- ・地域社会から信頼と支援を得やすくなる
- ・幅広いボランティアをより多く確保できる
- ・将来リーダーとなる人材を多く確保できる

①-2 多様性…職業

職業分類アンケートにより、自分のクラブの強み、弱みを知り、強化していく。

② 広報

地域社会での認知はクラブの発展と成功のカギを握る要素。クラブの活動成果について定期的に伝えていく。

③ 表彰

多く推薦した会員を表彰していく。(特別なピンバッジの贈呈など)

2-1. 会員を維持する

新会員には入会と同時に退会防止に力を入れる。

- ① 新会員入会式に工夫を凝らし、思い出深いものにする。
(例えば、家族を招待する)…入会式コンテスト
- ② 新会員に十分なオリエンテーションを行う。
 - ・クラブの奉仕活動やプロジェクト
 - ・クラブの特徴と伝統
 - ・例会やルールなど
- ③ 新会員に役割を与え、活動への参加を促す。
 - ・新会員を委員会に任命する
 - ・新会員を地区大会に参加させる。
 - ・同年度に入会した会員が協力して、奉仕活動に取り組む。
 - ・入会見込みのある友人にロータリーを語らせる。

既存会員に対しては

- ① 入会5年未満の会員に研修セミナーを実施する。
(新会員研修委員会にて内容を検討する)
- ② ベテラン会員の積極的な参加を促す。
 - ・会員が参加できる様々な機会を設ける。
 - ・貢献に対する感謝、ねぎらい
 - ・若い会員との積極的な交流。
 - ・様々な同好会活動
 - ・新鮮な例会(移動例会)
- ③ 女性会員の懇談会の実施
 - ・初笑い・花の会
 - ・会員を維持しようとする努力は結局、クラブを活性化させる

「ロータリーは時代の変化と共に常に変わって行かなければならない。クラブに魅力が無ければ、会員は退会していく」(ポール・ハリス)

【幹事報告】



幹事 浜本 義文

- 10月のロータリーレート 1ドル=112円
- 例会変更 長崎中央RC 10/30(月) 休会
- 長崎北東ロータリークラブ ソフトボール大会
10月9日(月)祝日に開催予定。
応援参加の出欠の記入をお願い致します。
- 例会終了後、定例理事会です。

今後の
予定

- 10月4日(水) 卓話『dpm』オーナー 横川 郁子様
- 10月11日(水) インニエーションスピーチ 中村 哲也様
- 10月18日(水) ロータリー財団について
丸木 覚誠ロータリー座手に

本日のご来訪者



長崎北ロータリークラブ
(株)中嶋屋本店 代表取締役 中島 恒治様

委員会報告



青少年奉仕委員長 山口(孝)

10/9(月・祝)、長崎北東RC主催のソフトボール大会
は8:30 集合です。

ニコニコBOX

長崎北RC 中嶋恒治) 本日は卓話でお世話になります。

長崎北RC 中嶋恒治) 卓話をして頂いたお礼もニコニコに頂きました。ありがとうございました。

辻村) 本日の卓話、長崎北ロータリークラブ 株式会社 中嶋屋本店 代表取締役 中嶋恒治様 宜しくお願ひ致します。

浜本) (株)中嶋屋本店 代表取締役 中嶋恒治様 本日の卓話 よろしくお願ひ致します。

岩永(信) 長崎南高の大先輩 築町のドン、北クラブの中嶋さんの卓話を楽しみに来ました。

大坪) 本日の卓話 株式会社 中嶋屋本店、代表取締役 中嶋恒治様 よろしくお願ひ致します。

大原) 長崎北ロータリークラブ 中嶋恒治様のご来訪と卓話、歓迎、感謝致します。

田嶋) 長崎北クラブの中嶋様のお話を楽しみにしております。

田中(徳) いよいよ長崎の大祭 くちが来週あります。ぜひ、お旅所とお参りお願ひ致します。

中野(雅) 皆様、おつかれ様です。次週の卓話は、美人講師による健康についてのお話です。例会開始前に足つぼ施術の無料体験が出来ます。是非、美人に施術されて下さい。

新島) 中嶋屋本店 代表取締役 中嶋恒治様、卓話をお引受けいただき有難うございます。楽しみです。しっかり拝聴致します。よろしくお願ひ致します。

西岡) 中嶋様の御来訪を歓迎いたします。講話を楽しみにしております。

前田) 誠に申し訳ございません。今月初の出席です。毎週、ゴルフの試合が水曜日ばかりで……。10月18・19日は、九州ミッドアマの決勝で宮崎に行ってきます。またまた水曜日でゴメンなさい。

丸木) 中嶋屋本店 代表取締役 中嶋恒治様のご来訪を歓迎致します。本日の卓話 よろしくお願ひ致します。

小計：13名/¥32,000

累計：164名/¥356,000

卓話 「長崎の食文化」について

(株)中嶋屋本店 代表取締役
中嶋 恒治様



本日は「長崎の食文化」についてお話をします。長崎の食文化という場合、長崎県内と長崎旧市街とは大きく異なります。長崎の旧市街でない長崎県内は、四方を海に囲まれていますので海でとれるお魚を中心とした魚のすり身や刺身、煮つけなどで、農村部においては野菜料理が多かったと思われる。このように日本の他の県とあまり差がない食事のあり方だったと思われる。勿論、島原のイギリスや具煮燻ですとか、野母崎の「いも寄せ」など少しの違いは見受けられます。

まず「長崎の食文化」について語るには同時に長崎の特異な歴史について語らねばなりません。長崎の町は1570年ポルトガルとの貿易を目的として開港されます。同時にキリスト教も広まり、最初はポルトガル料理とキリスト教関連料理が広まります。

ポルトガルから伝わったものとしては、ポウブラ=かぼちゃ、ヒカド(マグロや野菜類を細かく刻んでスープのように作ったもの)、ヒロウズ(絞った豆腐に野菜を混ぜて油で揚げたもの)、ゴウレン(てんぷらのようなもので鱧のおろし身を骨切りにして野菜と合わせて油で揚げたもの)、天ぷら、南蛮漬け、お菓子では金平糖、カステラ、アルヘイトウ、カルメラなど多数ある。

ポルトガル人は1637年の島原の乱まで長崎市内に住んでいたため、当然ポルトガル料理も長崎人に伝わるし混血児も多くいました。有名なジャガダラお春が長崎から追放されたとき 同時に200名余りの混血児も追放されたと記録にあります。長崎代官の村山等安が豊臣秀吉に佐賀の名護屋城でポルトガル料理やお菓子をふるまって秀吉の気に入られたとも言われております。



寛文長崎図屏風

それと「長崎の食文化」についての主役は中国料理です。中華料理も種類が多いのですが 主として福建料理を中心にベトナム料理、インドネシア料理などの影響もあります。

ポルトガル人と同じように中国人も長崎市内に1590年頃より1689年くらいまで長崎市内に居住していました。唐人屋敷の完成によってそれまで住んでいた中国人に長崎に居る在宅唐人になるか、唐人屋敷に入ったり中国へ戻る来船唐人になるかを決めさせます。在宅唐人として長崎に残った唐人の子孫が代々唐通事として中国人の通訳をしたり、入国する中国人の世話をする役人となります。また、幕府のキリスト教禁止令に対し 中国人は自分たちがキリスト教でないことの証明のためと航海の安全を祈願したり叛のまとまりのために出身地ごとの寺を建てました。興福寺(浙江省)、崇福寺(福州)、福濟寺(泉州)のほか中国人と日本人の間にできた子が創った聖福寺があります。

さて、その中国から黄梨宗とともに普茶料理が広まります。インゲン豆や胡麻豆腐も有名ですが、円卓に大皿に盛った料理をみんなで取り分けて食べるというスタイルが従来の懐石料理でひとりひとり自分の食べる分だけ盛って食べていた日本の食事のスタイルと異なり流行していきました。

1641年外国人追放令発布と同時に出島に平戸の阿蘭陀人を移住させることによって長崎に阿蘭陀料理が伝わります。しかし、限定的で 出島

くずねりと呼ばれる料理人が調理するだけで一般の長崎人には伝わりませんでした。この出島くずねりの一人、草野丈吉が幕末に自由軒というレストランを開き 日本で最初の西洋料理店を東京や大阪にも展開していきます。阿蘭陀料理はターフル料理と言われ 子豚の丸焼き、パステイ、牛の頭、鶏の丸焼き、ビスケット、ビール、アラキ酒などで主にオランダ正月に日本の役人を出島に招待してふるまったようです。

このようなことで、長崎にはポルトガル料理、中国料理、オランダ料理と上方の高級料亭料理が丸山の料亭などで広まってまいりました。江戸時代にこのような料理を食べられることは大名でもできることではありませんでした。長崎に来た人達の驚きは大きく、それぞれの国に帰って大げさに吹聴したのではないのでしょうか？ 岐阜にはカラスミという名のお菓子があったと聞いたこともあります。

ポルトガルの影響は、カステラ、丸ボーロ、鶏卵ソーメンなどの卵を使ったお菓子や 金平糖、ビスケットのお菓子、おじや、天ぷらなどの料理が伝わりました。やはり60年余り市中に生活をしていたので、多くの長崎市民の料理に影響を与えました。

中国人も100年余り長崎市内で暮らしていましたので、長崎人の料理の中には中国色が多く見受けられます。円卓で食べる食べ方と、胡麻豆腐、かんもどき、もどき料理などです。特に普茶料理というのは精進料理で黄梨宗とともに日本に伝わってまいりました。有名な隠元豆、ケンチン、巴饅頭など精進料理です。また、中華菓子として口砂香、月餅、胡麻餅、金錢餅など知られています。ちなみに中国人は、佐賀、福岡や鹿児島などに唐人町という名称が残っていますように 江戸初期、1635年の長崎集中令で長崎に唐人が集約されるまで九州各地に暮らしていたので 中国料理の影響は他の地域でもあったのではないのでしょうか？

その当時、長崎では6万人の人口の約6分の1の1万人余りの中国人が暮らしていたそうです。

卓袱料理がいつ始まったか定かでないが 1716年には大阪や江戸でも卓袱料理が食べられていたとの記録があります。シッポクという名前はベトナム語で 当時は広南、東京(トンキン)地方と呼ばれており、テーブルのことです。卓袱料理は尾鰭という吸い物で始まり梅鉢というおしるこで終わるコース料理です。円卓の上に大皿料理をおき、それぞれが小皿に取り分けて食べます。おだしは鰹、昆布でインゲン豆の煮豆、長崎天ぷら、南蛮漬、味噌椀、など和洋折衷となっております。料理の内容は時代とともに変化しているようですが、名前は残っております。

阿蘭陀料理は市民の間にはあまり広がっておりません。それは、阿蘭陀人は最初から出島に幽閉されており 一般市民と交わる機会がなかったからです。しかし阿蘭陀冬至など季節ごとに役人たちを出島に招き、阿蘭陀料理を披露したり 江戸幕府の折に各地で阿蘭陀料理に触れる機会はあったと思われる。

さて、これから私の本職のダシについてお話をします。長崎には江戸、京都、大阪の商人たちが滞在し 貿易で大きな利益を得て長崎で散財していました。住友長崎店の家訓に、長崎の人は贅沢なので流されないようにと戒めが書いてあるくらいです。そのため 味付けは京風の鰹、昆布が主流だったと思われます。長崎以外の漁村や農村ではそれぞれ煮干しや野菜のだしを使っていたのですが、長崎市内は贅沢にも鰹、昆布だったようです。最近では焼きあごが有名ですが、あごとは飛魚のことで年に一度秋口にしかとれません。元来匂いの強い魚で利用価値が低かったため 炭焼きしてダシとして使い始めました。しかし、このような高級なダシでは決してありませんでした。



司 会 / 山口孝佳
写真撮影 / 高木 潤

創立 / 昭和49年4月30日
承認 / 昭和49年5月22日
例会日 / 毎週水曜日 12:30~13:30
例会場 / 長崎新聞文化ホール「アストピア」

事務局 / 長崎市目覚町8-11-301
TEL 843-6635 / FAX 845-9411
URL <http://notary.org/>

本日のメニュー



	全員総数	Home Club 出席数	Home Club 欠席数	Make-up 免除者	修正出席率	出席率
9月13日	39	22	13	4	77.1	
9月27日	39	29	7	3	80.6	

月間出席率	月											
	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
本年度	79.9	84.9										
前年度	81.7	85.4	86.1	79.6	75.3	85.7	78.5	83.2	81.3	86.4	77.9	