



国際ロータリー第2800地区 1959年6月9日創立

鶴岡ロータリークラブ

例会場 東京第一ホテル鶴岡（鶴岡市錦町2-10）例会日 毎週火曜日(12:30~13:30)

平成28年2月9日(火) 第2748回 例会 (本年度第27回)

2月23日(火)	ゲストスピーチ 阿部 匠一氏(前鶴岡市職員)「鶴岡市の町名について」
3月 1日(火)	3月6日へ振替休会 [18:30~ インフォーマルミーティング]
3月 6日(日)	うどん打ち家族例会
3月 8日(火)	RI規定休会

Eメール◎tsuruoka08@rid2800.jp ホームページ◎<http://www.tsuruokarc.org/>



会長報告

会長／越智茂昭

先週も申し上げた通り、今月はロータリーの「平和と紛争予防／紛争解決月間」です。しかし、お隣の国では核兵器が搭載可能なロケットを発射し、国連決議に反すると言われて、平和はなかなか難しいものです。

しかし、日本は少し騒ぎすぎではないかと思います。1998年のロケット打ち上げは、予告もなく東北地方の上空を通過するなど問題はあったと思います。今回は事前の予告もあり、衛星を打ち上げるといっていました。大気圏への再突入の実験はしていませんので地上を攻撃するミサイルとは言えないのではと思います。

ロケットは運搬手段ですので、人口衛星を載せれば平和利用、核を載せれば兵器となります。今回は射程も伸び、核を搭載すればアメリカのワシントンも射程に入るということで、アメリカにとっては脅威となるでしょう。中国のロケットはもちろん北朝鮮より優れていますので、アメリカのどこでも核を運ぶことができますが、今回のように騒ぎません。日本人は性善説に立っていると言われてますが、それも信用される国かされない国かによるようです。

幹事報告

幹事／武田啓之

○ロータリーの友事務所

ロータリー手帳お買い上げのお願い

1冊600円+消費税(送料別) 締切2/25

○庄内総合支店

H27年度山形県ふるさとの川愛護活動支援事業
活動実績報告書等の提出について 締切4/8

○山形西RC

山形西ロータリークラブ創立60周年記念式典

開催のご案内

日時：11月12日(土)

登録開始：14:30～ 公開講座：15:00～

記念式典：17:00～ 祝賀会：18:30～

記念式典場所：山形中央公民館大ホール

懇親会場所：山形グランドホテル

「ミラノ・日本の精進料理」について

出羽山神社 斎館料理長 伊藤 新吉氏

出羽三山神社の伊藤です。本日はミラノ万博のお話をさせていただきたいと思います。



鶴岡市のミラノ万博出店に伴い、私ども出羽三山神社にも「山伏の文化と精進料理」という要請がありました。この要請を受けたときに精進料理が果たしてヨーロッパの方に受け入れてもらえるものかという不安がありました。もう一つはヨーロッパの方に受け入れられるような精進料理を作るべきかと悩んだのですが、最終的には出羽三山の精進料理をと決め行きました。

夜中の12時頃に羽田空港を発ち、次の日の朝7時ぐらいに現地に着きました。着くとすぐに仕入れをし、その日の内に仕込みに入りました。次の日も1日中レストランを借りて仕込みにあたりました。ゼンマイを戻すという作業と笹巻を作るという作業が一番仕込みには時間がかかりました。やはり前の日からゆっくりと戻さないといけない。笹巻の米もゆっくりと水に浸さないといけない。これに一番時間がかかりました。3日目にトラサルディというミラノの三ツ星のレストランを貸切り、メディア関係の方、旅行関係の方、食の評論家の方30名ぐらいに料理を召し上がっていただきました。

会員数	36名
出席	22名
出席率	66.67%
前々回確定出席率	69.70%

■RI会長 K.R. “ラビ” ラビンドラン ■地区ガバナー 酒井 彰

■会長／越智茂昭 ■副会長／木村 節 ■幹事／武田啓之 ■会長エレクト／加藤 亨
■会報委員会／佐藤詩郎・阿部純次・菅原成規

事務局：山形県鶴岡市錦町2-68 鶴岡SSビル1F TEL(0235)28-3375 FAX(0235)28-3376

このトラサルディでは全部で 6 つの料理をお出ししました。まず胡麻豆腐です。抹茶を練りこんだものと 2 種類の胡麻豆腐を出しました。それから月山筍のこぶじめ、ゼンマイ、現地の野菜を使った胡麻みそ和え、からし醤油和えのおひたし、現地のきのこをたくさん使った擬製豆腐です。

現地の評論家から、一皿で甘みや苦み、うまみなど様々な味が感じられる料理だという評価をいただきました。通常私どものところでは御膳という形で料理を出しているのですが、その日はおしゃれな洋食器に少しづつ盛られた精進料理になり、こういう形でお出しするのもいいかなと思いました。

トラサルディを終了したその日の夜中、12 時から万博会場の設営が始まりました。私どもはそこからまた仕込みをしました。朝方まで仕込み、一旦ホテルに戻って若干仮眠をしたらオープンということだったのです。万博会場では一日に 3 回、1 時間ぐらいたずつ私のステージと奥田シェフのステージ、それから二人で一緒にステージが一日に 3 回で私のステージは計 6 回でした。私のステージのときは目の前に随時 300 人ぐらいお客様がいるのです。抹茶と通常の胡麻豆腐 2 種類を作り試食していただきました。最初に食べた瞬間「あれっ」という顔をするのです。なんだこれはという顔をして、二口めにニコッと笑って「ボーノ」と言っていただきました。月山筍も缶詰として持って行きましたので、こちらも凍み豆腐と一緒に煮物として試食していただきました。こちらも大変おいしいと言われました。

奥田シェフとのコラボステージでは、奥田シェフがバターと黒コショウのお握りを作っておられました。私は牡丹餅を作りました。試食後のアンケートでどうぞお召し上がりくださいと出されたことが一番嬉しかったとか、日本人の丁寧な仕事がわかる料理だと言っていました。私ども作り手の味だけではなくて気持ちまで見抜いていただき一番嬉しく思いました。公式発表はされておりませんが、鶴岡市の 2 日目のイベントが過去最高の入場者数 4,500 人でした。

万博の次の日、イタリアの食科学大学に行きました。世界中から学生が集まるスローフードの大学として有名だということです。構内の敷地内に手入れがあまりされていない畑から野草を様々採ってくるのです。これは食べられるはずだから、その場で料理してくださいと言われました。奥田シェフと一緒に即興料理という形で作ってそれをランチとして食べていただきました。花は酢のものに、他はおひたしに。みそで味付けして食べていただきました。

学生への講義では、お山で一杯採れたものを冬に食べるため、塩漬けしたり乾燥させたりして保存するとお話をできました。山伏が山の中を歩き食べられるものと食べられないものを判断しますが、食べられないと判断したものの中にも例えば塩漬けに

するとアカが抜けて食べられるようになるとか、ゼンマイのように乾燥させると食べられるようになるものもあるのだとお話をしました。そうしたら学生が、実は私たちが今食べないものを漬ければ食べられるようになるものもあるのではないかと大変大きな話題に発展して、日本に行くからは是非見せて欲しいといわれました。本当に来ることになり、実は明日から 1 週間程鶴岡市に食科学大学の学生と教授など関係者の方 20 名程が滞在します。14 日、15 日は出羽三山に来ますので山伏体験と漬物のお話をしようかと思っています。時期がきて酸っぱくなったり漬物も捨てるのではなく、それを水に戻して煮びたしという形で食べることもできるとか、実際に食べてもらってお話をみたいと思っています。そこにはもったいないということ、粗末にしないということを頭においてお山の中で生活し料理している事を伝えていければと思っております。

あっという間の 10 日間でした。たくさんのお客様に来ていただいたこともうですが自分自身でも大変勉強になりましたし鶴岡市としてもユネスコの創造都市ということでいい影響があるヨーロッパ訪問ではなかったかと思っております。

講師プロフィール

昭和 44 年 8 月生まれで鶴岡市田代在住。
櫛引中学校卒業後、平成 8 年に出羽三山神社に入社し、調理師の資格を取得。平成 18 年から料理長を務めている。

現在は、昔からの伝統を守った精進料理を継承しつつ、新しい形の精進料理の製作にもあたっている。また、鶴岡市の食文化創造都市ネットワークにも、積極的に協力し、平成 27 年 10 月に開催されたミラノ万博では、出羽三山の文化を背景に、精進料理を提供してきた。

委員会報告

出席委員会

◆ゲスト

出羽三山神社 斎館料理長 伊藤新吉氏

◆メイクされた方

木村 節君 佐藤友行君 菅原成規君

スマイル

西川富美子君 寒鰯汁例会でのご利用ありがとうございました。来月は菅原さんのうどん楽しみにしています。本日の胡麻豆腐とてもおいしかったです。御馳走様でした。

加藤 亨君 伊藤さん、胡麻豆腐大変おいしかったです。次年度の委員長を了解して頂き有難うございました。

佐藤孝子君 伊藤さん、おいしい胡麻豆腐、スピーチありがとうございました。