

# Weekly Report

ROTARY CLUB OF NAGOYA MIZUHO

創立：1980年(昭和55年)1月10日  
 会長：泉 憲二  
 幹事：亀井 直人  
 クラブ広報委員長：山口 哲司  
 例会日：毎週木曜日 PM12:30～  
 会場：ヒルトン名古屋

事務局：460-0008  
 名古屋市中区栄1丁目3-3 ヒルトン名古屋910号  
 TEL：052-211-3803  
 FAX：052-211-2623  
 MAIL：2760\_nagoya@mizuho-rc.jp  
 URL：http://www.mizuho-rc.jp/



## 第1606回例会

～ロータリーを実践するための準備月間～  
 クラブテーマ：「熱田の杜・友愛・気品」

2013年7月11日(木) 晴 第2回

司会：関谷俊征会場副委員長

齊唱：「我等の生業」

ビジター：名古屋南RC 岡田英彦さん

### 副会長挨拶

長瀬憲八郎副会長



今日は泉会長がお休みなので代理で挨拶を致します。年末までで12回も代理挨拶があることが既に分かっており、泉会長の年間スケジュールが変わり代理挨拶の回数が減ることを祈っています。

私は入会して25年経ちますが、私のスピーチをご存じの方は半分もいらっしゃらないかと思います。

私は泉会長と同じ1948年生まれで、昭和23年5月3日の憲法記念日が誕生日なので父が「憲八郎」と名付けたそうです。

「けんはちろう」と読みますが「けんぱちろう」の方が呼び易く、先生や同級生は「けん」や「けんぱちろう」と呼ぶので、私もそちらの方が呼ばれ慣れています。しかし、呼びにくいですが正式には「けんはちろう」です。

会社は古川設備工事(株)という名前で、電気・管・通信・消防などの設備工事を行っています。殆ど役所の仕事ばかりで、民間の仕事はございません。

挨拶の内容ですが、松波直前会長様に上手には話せませんし、「ねこまんま」や「狂犬病」の話もできません。泉会長様にゴルフの話題もなく、趣味は草野球・ゴルフ・ドライブですが、病気になってからは喋るのも億劫になってしまい、車はクラッチがきれずエンジンストップばかりする様になってしまい、ドライブもしなくなりました。殆ど何もしないということが常です。過去には水泳もしましたが、辞めてしまい浮くことができる程度です。会社での失敗談は沢山あるのですが、25年間良いことがなく、1年の間に表彰状を頂くのは1、2回で、10回程お咎めを受けに行くのが私の役目です。こんな話をしてしまうと仕事の依頼がなくなってしまうといけないので今回は控えさせて頂きますが、夜間例会などの際にお酒を飲めば冗談になるので、仕事の失敗談を話したいと思います。

松波直前会長や泉会長様に上手く挨拶はできませんが、頑張って泉会長を1年間フォローしていきますので、よろしくお願ひいたします。

ご静聴ありがとうございました。

### 出席報告

山本英雄出席副委員長

会員64名 出席42名 (出席計算人数46名)

出席率 82.4%

7月 4日は補填により 92.6%

### ニコボックス

山本英雄ニコボックス副委員長

・ニコニコBOX委員会の皆様一年間ご苦労さまです。せいぜい協力致します。

高村 博三さん

・堀さん、先日のホールインワンコンペありがとうございました。

川本 昌市さん 山本 英雄さん

内田 久利さん

・堀さん、ありがとうございました。

山口 哲司さん

・堀さん、先日はお世話になりました。又、ありがとうございました。

関谷 俊征さん

・堀さん、先日のホールインワンコンペの時には大変お世話になりました。ありがとうございました。又、本当におめでとうございました。

湯澤 勇生さん

・9日は堀さんのホールインワンコンペで皆さんにお世話になりました。堀ちゃん、おめでとう。

松波 恒彦さん

・堀さん、先日のゴルフコンペ、素晴らしい賞品をありがとうございました。

平野 好道さん

・堀さん、楽しく豪華なホールインワンコンペ、ありがとうございました。岐阜美濃GC内田理事長にも感謝。

稲葉 徹さん

・堀さんのホールインワン記念コンペに参加させて頂きました。とても素敵な大会で楽しい一日を過ごさせて貰いました。

野崎 洋二さん

・堀さん、先日はありがとうございました。7月19日は誕生日です。

渡辺喜代彦さん

・直前会長の松波氏から、6月27日(木)納会のニコボックスの内容に事実誤認があるのでクラブフォーラムで詫びを入れるように指導をされましたが、ニコボックスでお詫びとさせて頂きます。

遠山 喜郎さん

・7月のゴルフ部会ではお世話になりました。暑い日でしたが、楽しくラウンドさせていただきました。

田中 宏さん

・佐治さん、今日のイニシエーションスピーチがんばって下さい。堀さん、先月のホールインワンコンペ、お世話になりました。

大嶽 達郎さん

・佐治さん、卓話楽しみにしてます。

鈴木 淑久さん

・イニシエーション・スピーチやらせていただきます。よろしく。

佐治 寛行さん

・本年度もどうぞよろしく。

森 恒夫さん

・今日は泉会長の代理で挨拶します。よろしくお願ひいたします。

長瀬憲八郎さん

## D 幹事報告

亀井直人幹事

- ・7月12日(金)18:00より蓬萊にて新旧長期ビジョン委員会を行います。
- ・7月18日(木)第1回CF(決算・予算・委員会方針)を行います。
- ・7月18日(木)13:40よりヒルトン名古屋9階「ことぶきの間」にて第1回クラブ奉仕協議会を行います。

## D 委員会・同好会報告

### ゴルフ部会 7月度例会(第343回)

開催日:7月5日(金)

コース名:名古屋ゴルフ俱楽部・和合コース

氏名	グロス	HDCP	ネット
優勝 山口哲司さん	74	4.7	69.3
2位 岩崎道夫さん	86	15.2	70.8
3位 堀 慎治さん	77	5.9	71.1

佐治寛行さん

皆様こんにちは、この度は会員としてご承認頂きまして誠に有難うございます。この場をお借りしてお礼申し上げます。

今回は初めてお話を致しますので、自己紹介を兼ねて、私どものお店の掲げ暖簾や商品パッケージ、私の名刺に看板文句として掲げている『五味調和』という言葉についても説明していくたいと思

います。

私は、昭和33年1958年干支(えと)では戊戌(つちのえいぬ)の7月17日に、栄3丁目(今では駐

車場になっていますが)大津通りを挟んだパルコの前に昭和6年から店を構えている『日本料理蓬萊』の三代目として生まれました。以来50年間、ちょうど半世紀をそこで暮らし、仕事をしてまいりました。

ちょうど5年前に事情で、一旦栄の店を閉めて瑞穂区に住居を移し、3年前にお店を八勝通二丁目で再開しました。これから何年生きられるか分かりませんが、おそらく死ぬまで瑞穂区に住み、仕事をする事になると思いますのでどうぞよろしくお願ひします。

家族については、三歳年下の妻は毎日女将としてお店に出ており、接客の面でとても尊敬しています。26歳の長女はすでに嫁ぎ、この一月に男の子が生まれて私はおじいさんになりました。24歳の長男は2年半程前から神戸の『日本料理しげ松』で修行しております、20歳の次女はアメリカのネブラスカ州へ留学中です。子どもが全員外へ出てしまい、私の父と家内とジャックラッセルテリヤー匹と一緒に寂しく暮らしております。

私は大学卒業後、東京築地の『つきぢ田村』にて4年間料理の修行をいたしました。初めの一年間は、『おいまわし』と言って使い走りばかりさせられ、嫌で嫌でしょうがなく、毎日辞める事しか考えていましたが、2、3年経つとお料理する事が楽しくなり今に至っています。なので今修行中の長男には仕事が楽しくなるまでは帰ってくるなと言ってあります。この修行の間に『五味調和』という言葉を教えて頂き、今も大切にしております。

古代中国の思想・哲学の根本をなしているものに陰陽五行思想

というものがあります。中国では紀元前140年頃にはこの思想が記されており、日本には紀元600年頃には入ってきたものと考えられています。この陰陽五行思想の中に『五味』という言葉が出てくるのですが、大変奥の深い思想なので、簡単に説明致します。

混沌たる状態の中から明るくて軽く澄んだ気、『陽』が上昇して天となり、次に重く濁った暗黒の気、すなわち『陰』の気が下降して地となり、この陰(月)と陽(太陽)の二大元気が交合して『木火土金水』の五元素が生じたというのが基本です。

皆様にお配りした表の内容ですが、この五元素が表のように配当され、万象が出来上がっているという考え方です。私たちに一番身近なものは曜日であり、干支であると思います。干支は十干と十二支が組み合わさったもので、十干の甲(こう)、乙(おつ)、丙(へい)、丁(てい)、戊(ぼ)、己(き)、庚(こう)、辛(しん)、壬(じん)、癸(き)、この十文字は万物の栄枯盛衰(えいこせいすい)の意味を持っています。十二支(子、丑、寅、卯、辰、巳、午、未、申、酉、戌、亥)は木星が太陽を一周するのに十二年かかるため一年ごとに動物に例えて付けられています。表の木に兄(え・陽)を続けて甲(きのえ)、木に弟(と・陰)を続けて乙(きのと)となり、この十二支は陽陰の順番でできています。十干の陽と十二支の陽、十干の陰と十二支の陰でつながり、陽と陰は一緒になる事はありません。たとえば乙子(きのとね)という干支はありません。陽と陽、陰と陰の組み合わせで回って行きますと六〇年で一回りして還暦を迎えます。現在は六〇年で人生終わりなんてことは稀ですが当時は平均であったのかもしれません。

もう一度表を見て頂きますと、色々と重要な五要素があり、占いや方角や易(えき)もこの五要素を組み合わせて成り立っています。その中でも『五色五味』の要素がお料理をするにあたって大変重要になります。たとえばお刺身を造る場合に大根や鱸のお造りの白、大葉や山葵の青、鮓の赤、若芽の黒、添えの花や雲丹の黄、という具合に色を考えると見栄えも栄養価も五色がそろうとバランスの良いお料理になります。

五味では、酸っぱい、苦い(竹の子や土筆などのほろ苦さ)、甘い、辛い(唐辛子や辛子の辛さ)、鹹い(塩辛い)、となります。適度に五つの味を調和させ、五法(生、焼く、煮る、蒸す、揚げる)を用いて食べる側の五覚である、視覚(見た目)嗅覚(柚子や木の芽の香り)、触覚(歯触り、舌触り)、聴覚(沢庵を噛んだ時のパリパリという音など)、味覚(味わい)、に訴えるというのがお料理の基本であります。私も日々この基本を大切にしてお料理しておりますが、最終的にはお料理は人間が造るものなので人間の善し悪しでその出来が変わって来る物です。

名古屋瑞穂RCに入れて頂き、遊びも含めて色々な経験をさせて頂き、幅広く人間を磨いた上でお料理を作り、お店のサービスを充実させ、お客様に喜んでいただく事が私のすべき事であり、社会に対する奉仕であると考えております。

入会して一ヶ月程しか経っておりませんが、これから先輩方に色々と教えて頂き、しっかり成長していきたいと思っておりますので、宜しくお願ひ致します。

以上で私のお話を終わります。有難うございました。

## D 例会のご案内

### ■今週の行事 7月18日(木) 第1回クラブフォーラム

内 容 : 決算・予算・委員会方針

### ■次週の行事 7月25日(木) 第2回クラブフォーラム

内 容 : 委員会方針

### ■次々週卓話 8月 1日(木)

会員卓話 : 田中宏さん

テ マ : 新入会員イニシエーションスピーチ