



# 飯能ロータリークラブ会報

桜の中央公園と天覧山

© photo by Hiroyuki Maejima



## 世界に希望を生み出そう

RI会長 ゴードン R. マッキナリー

第2570地区ガバナー 高丹秀篤  
第3グループガバナー補佐 齋藤栄作

### 希望を語ろう We are Rotary, together

#### 第3111例会 2024. 4. 3

—— 雑誌 月 間 ——

天候 雨 (NO. 60-40)

会長 馬場正春 幹事 神田敬文

例会日 水曜日(12:30~13:30) 当番 内沼君、田中君

例会場: ホテル・ヘリテージ飯能sta.

☎(042)975-1313 〒357-0038 飯能市仲町11-21

事務局: 飯能商工会議所内 〒357-0032 飯能市本町1-7

☎(042)973-1661 FAX(042)973-1662

http://www.hanno-rc.org/ E-mail: hannorc@hanno.jp

- ・点鐘 馬場会長
- ・ソング 君が代 奉仕の理想
- ・四つのテスト唱和 伊澤職業奉仕委員長
- ・卓話 小峰敏宏様

#### 【会長報告】

先週の日高との夜間合同例会、楽しいひと時が過ごせました。親睦活動委員会の皆さん本当にご苦労様でした。

先週も申し上げましたが3月16・17日、地区大会が無事終わりました。高丹ガバナーも肩の荷が下りたのではないかと考えております。参加されなかった方は「札束」をお持ち帰り下さい。7月3日の新一万円札発行を機にRCと渋沢との考え方の類似点を学ぶ会にしようということで、大会テーマ「ロータリー理念と渋沢栄一思想を学ぼう」の下、三遊亭鬼丸師匠と齋藤孝明治大学教授とのトークショーが行われました。会場には地元市民の方がたくさん来られていて、ロータリアンが圧倒される感じでした。NACK5「GOGOMONZ」は毎日聴いているのですが、お二人の話はさすがに面白くて、大変楽しめました。

日高RCよりチャリティゴルフ大会の御礼の手紙が届いています。寄付金は70万円位集まり、それを4つの青少年育成団体に寄付しているとのこと。「チャリティホールに乗らなければ1000円」という決まりもあり、参加者180人位から頂戴するとそれだけで18万円位。会からの25万円と会費5千円からの

差額と合わせて70万円位になる、と日高の清水会長から伺いました。真似をしようということではないのですが、飯能も例年いろいろな形で寄付金、協賛金を出していますが、日高のような「チャリティ〇〇」はやっていません。RCは“I Serve”、LCは“We Serve”ですが、地区セミナー等で高丹ガバナーからは「RCも少し体を使って奉仕をする方向に行こうではないか」という話もお聞きし、「ロータリーの友」にもいろんな奉仕活動が載っております。RCのイメージが今ひとつ皆さんに浸透していないということで公共イメージをアップするためにも、60周年を迎えて飯能RCも奉仕活動を模索していかなくてはいけないのかなと考えております。「希望を繋ごう」という今年度テーマはそのような意味で掲げさせて頂きました。

高丹ガバナーとは「ガバナー！」「おう、平九郎！」という仲になりましたので会長冥利と思っています。

本日の講師、小峰シェフとは中1の時の同級生。野球部も一緒に、滅茶苦茶な練習に耐えて過ごしました。中1までは給食が無かったのですが、小峰君のお弁当はいつも美味しくなものが一杯で、それで食の世界に行ったのかなと今は思っています。

#### 【幹事報告】

第11回理事会を開催。新井パスト会長推薦の新入会員承認。4/17(水)60周年の集まり

はありません。地区大会を欠席された方はお土産をお持ち帰り下さい。「能登半島地震」の被災地・第2610地区に、皆様から頂いた義援金482万3942円を当地区より送金しました。紙出力した「ガバナー月信」を閲覧して下さい。4月のRIレートは1ドル151円。

### 【委員会報告】

◎次年度幹事 大崎君  
「会員名簿」「結婚・誕生記念日お知らせのお願い」に変更等ありましたら4/17までにご回答下さい。次年度座談会4/23・24・25の日程変更は本日締切。よろしくお願ひします。

◎環境保全委員会 大野(康)君  
「飯能新緑ツーデーマーチ」5/26(日)10キロコースに参加します。申込締切4/24。保険の関係で年齢をご記入下さい。参加費は委員会負担。よろしくお願ひ致します。

◎親睦活動委員会 天ヶ瀬君  
「親睦旅行」会費変更が理事会承認。9万円→9万2千円。1人部屋はプラス8千円で10万円となります。よろしくお願ひ致します。

【出席報告】無届欠席1 大野(泰)出席向上委員長

会員数		当日	
全数	対象	出席数	出席率
64名	4名	55名	85.94

### 【M U】

3/30 (地区) 森君

【結婚・誕生祝】 鈴木(勝)親睦活動委員

◇入会記念日おめでとう

安藤君、島田君、高橋君、坂本君  
大野(泰)君、小谷野君、秦君、原島君  
岩泉君、皆川君

◇結婚記念日おめでとう

岩泉君、増島君、中川君、矢島(巖)君  
小川君、吉田(武)君、前島君

◇会員誕生日おめでとう

本橋君、伊澤君、大附君、大野(泰)君  
沢辺君

◇夫人誕生日おめでとう

坂本夫人、岩泉夫人、志岐夫人

### 【SAA報告】

◎ニコニコBOX

・小峰様ようこそ！本日は卓話よろしくお願ひ致します。

矢島(巖)君、馬場君、高橋君、神田君  
坂本君、沢辺君、吉澤君、福島君  
都築君、伊澤君

・誕生日お祝い有難うございます。

大附君、沢辺君、伊澤君、本橋君

・入会記念日お祝い有難うございます。

島田君、高橋君、小谷野君、原島君  
岩泉君、皆川君

・結婚記念日お祝い有難うございます。

矢島(巖)君、小川君、中川君、岩泉君

・夫人誕生日お祝い有難うございます。岩泉君  
本日計45,000円、累計額823,501円。

◎17日例会当番は矢島(巖)、吉田(武)会員です。

### 【卓話】

講師紹介 福島雑誌委員長

Atelier de Com,ma (アトリエ・ド・コンマ)  
シェフで、自慢の同級生の一人です。もちろん、馬場会長も自慢の同級生の一人です。「野菜フレンチ」という新ジャンルを日本で初めて提唱したシェフとして全国的にも有名で、フランスの、ミシュラン二つ星、三つ星の名立たるレストランで2年程研修されています。「1986年」は夫人のお腹にお子さんがある時で、渡仏中に第2子が産まれた、と夫人から伺いました。小峰シェフを有名にしたのはフジテレビの番組「料理の鉄人」への出演で、たまたま池袋の居酒屋でテレビを観ていた僕は「え!？」と驚いて、居酒屋の主人も「ほんと?」とすぐには信じてくれなかったのを覚えています。有名な三國清三シェフが副会長を務めるClub du Tasuki d'Or (クラブ・デュ・タスキドール)に所属、事務局をされています。著書も多くて、料理の技術を広める活動もされています。

## フランス料理の魅力

アトリエ・ド・コンマ シェフ 小峰敏宏様

料理教室や講習会等で、実習しながら話したことは何度かあるのですが、話だけするというのは初めてで、お聞き苦しいかもしれませんがよろしくお願ひ致します。

「野菜フレンチ」を紹介して頂いたのですが僕が88年にお店を始めた頃は、ファミリーレストランが台頭してきて、スーパーマーケットも出て来た時で、農家の人は「こういう野菜を作ってくれ」とか、市場とかでも「きゅうりはまっすぐなもの」と求められました。マクドナルドも「バンズに合わせたトマトを作ってくれ」とか、すかいらく等も「機械に通して切れるにんじんを作ってくれ」とかで、農薬を平気で使う時代でした。そんな頃お店を始めて、農家に行って農家の方々と話している





と、「農薬でもう目が潰れてしまった」とか、そういう方々がすごく多かったのです。そして、農家の方々は、農協から支給された農薬とかは使わずに自分達が食べる用のものを作っておられたのです。「それを僕達にも分けて下さい」という話をして

それをお店で使うようにしました。そのように野菜を使っているうち、「ああ、野菜って本当に美味しいんだ」というイメージが生まれて「野菜だけのスペシャリティ(名物、名産)みたいなものがないか」ということになりました。1、2年位試行錯誤しているうちにだんだんと年間を通してコース料理ができるようになり、「野菜のフルコース」を作ったのがきっかけでした。そういうことがあって「野菜」の認知度が上がってきたわけです。

それでマスコミの人達とのご縁や、本もたくさん出させて頂いたりとかして、農薬を使わないちゃんとした野菜を食べよう、とか、使おうとか、そういうことを盛んにマスコミに言っていくことによって、だんだんと社会的な風潮みたいなものができてきた、というのは当時すごく実感したことでした。

料理を通してそういう活動みたいなことができないか?というのはずーっと思ってきたことなのですが、今回、飯能に帰ってきて、「食育」ということを少しずつ始めています。

「味覚の授業」という形で小学校で少しずつ教えるようにしているのですが、「五味」「五感」という形で教えています。授業の中で白衣の話もさせてもらっているのです、今日も白衣を着てきました。白衣を着る職業というのはたくさんあると思うのですが、僕が教わったのは“命を守っている職業の人達”が白衣を着ているということです。お医者さんだったり看護師さん、昔は美容さんもそうでした。自動車の整備士さん、研究者、等。僕らが世代を繋げていくのに、そういうプライドを持って仕事をして欲しいという思いで、若い子達にもそういう話をさせて頂いています。

僕が着ている白衣のボタンは布でできています。球状のボタンなのですが、何で丸くしているのかと言うとすぐに外れるからです。外れることによって例えば油がはねてしまった時にすぐ脱げて火傷を負わないようにするためです。前掛けも普通より大きいものをすぐ外れるように結んでいて、これも油に火が入った時にすぐ取って上に被せて火を消せるようになっています。今、「萌え袖」って言われているらしいですが袖も長くなっています。これも火傷をしないように袖を持って作業ができるようになっています。例えばキャラメルとかプリン等を作る時に水を入れるのですが、その時にバチャバチャと撥ねて火傷をし

てしまう場面が多々あるのですが、そういうことがないようにこのようになっています。料理人のユニフォームというのはそのような役目を担って存在しています。

「レストランの楽しみ方」について。

フランス料理のレストランには「グランメゾン」「オーベルジュ」「ビストロ」「ブラスリー」「カフェ」というのがあります。

イタリアンでは「ピッツェリア」「エノテカ」「タヴェルナ」「トラットリア」「リストランテ」というのがあります。

「グランメゾン」は格式の高い、ドレスコードが決まっていたりするようなお店で、専門のパティシエが居たりそれぞれの部門にシェフが居たりします。フランス等に行くとよく地方に、食事をしてそのまま宿泊できるようなお店があるのですが、それを「オーベルジュ」と言っています。中にはジャケットを着用しなければいけないような所もあるのですが、「グランメゾン」だと日本では昔、「マキシム・ド・パリ」がありました。今も「ブラスリー・レカン」「アピシウス」とかは存在します。「オーベルジュ」だと、箱根に「オーベルジュオー・ミラドー」というお店があるのですが、日本でも最近では全国的に少しずつ増えているのではないかと思います。

「ビストロ」は日本の居酒屋っぽいお店で、レストランよりも安く、アラカルト中心に楽しめます。「ブラスリー」は元々「ビール醸造所」を意味するのですが、ビールやワインを飲んで、お酒と一緒に食事を楽しむようなお店です。あと「カフェ」。舗道にテーブルと椅子を出して皆でワイワイ楽しんでいる様子がよくテレビ等で観られますが、そういうお店です。

イタリア料理に関しては「ピッツェリア」というのがあって、これはピザを主に出しているお店です。「エノテカ」はワインを中心としたお店。「タヴェルナ」は大衆食堂という意味なのですが居酒屋っぽい感じのお店です。その後に「トラットリア」というカジュアルなイタリア料理があります。

高級店では「リストランテ」というのがあり、フランス料理の「グランメゾン」みたいな感じのお店になります。東京には「エノテカ・ピンクオーリ」ですとか、ソニービル内に「サバティーニ・ディ・フィレンツェ 東京店」というのがありました。それなどはやはり「グランメゾン」に近い「リストランテ」になります。

イタリア料理は、どちらかと言うとフランス料理に比べてリーズナブルで食べ易かったり、行き易いお店がたくさんあると思います。何故フランス料理には高級なイメージ、格式の高いイメージが付いてくるのか。それは、明治時代、西洋文化が日本に入ってきた時に晩餐会の料理が「フランス料理」だったことで、高級なイメージが付いてしまった

ということだと思います。最初はホテルがメインで、ホテルのメイン・ダイニングという「フレンチ」というのが当たり前になった時代でした。昔『天皇の料理番』というドラマがありました。秋山徳蔵（ドラマでは「篤蔵」）が明治時代にフランスへ行き、大正天皇の即位式の晩餐会を担当したのもフランス料理でした。徳蔵は「オテル・リッツ・パリ」でオーギュスト・エスコフィエという人と一緒に仕事をしています。「帝国ホテル」に居た村上信夫シェフや「神戸ポートピアホテル」の小西忠禮総料理長も、時代は違いますが同じホテルで勉強され、日本に帰ってきてから大きなホテルの料理長になっています。

僕らが学んだフランス料理というのはエスコフィエの時代から3代位後なのです。

フェルナン・ポワンという人の三つ星レストラン「ラ・ピラミッド」というのがありますが、ホテルからだんだんレストランに移行していく時代でした。日本も同じで、オリンピックを契機にホテルができて、村上さん達の時代があったと思うのですが、それがフランスでも同様に、フェルナン・ポワンの弟子、ポール・ボキューズ、アラン・シャペル、トロワグロ兄弟達がお店を始めて、その人達の弟子が僕らの年代になります。

エスコフィエの頃の人達の料理というのはどうしてもホテルが多いですから、100人、1000人の料理を作らなければいけない。そうするとやはり作り置きをしておかなければいけないというのもあって、ソースも今言うドミグラスソースとかベシャメルソースとかを大量に作り、出し易い形をとっていました。今、日本の「洋食屋さん」で使われているグラタンとかハンバーグのソースとかは、その当時、日本に渡ってきたものが良い意味で「洋食」として開発されたものだろうと思います。フランスで今、ドミグラスソースを使っている人はほとんど居ないのですが、日本では「洋食」という一つの文化として残り、新しい料理として脈々と受け継がれているのかなと思っています。

今のフランス料理はすごく軽くなっていてソースのつなぎに粉を使わなくなりました。生クリームやバターは多少使いますが、ヘルシーな感じになっていると思います。

僕が最初にフランスに行った時、フランスのシェフ達は実家で野菜を作っている方が多かったのです。ご実家で食事をさせてもらうと、野菜と肉・魚の割合が大体同じ位で、すごく野菜を食べているのです。アラン・シャペルさんの料理というのはそれがあって、野菜と肉・魚とを融合させたみたいな料理でした。そういうのをヒントに野菜のコースみたいなものを作ったのです。今はもっともっと料理は軽くなって、バターを使わない人も居ますし生クリームを使わないフレンチの方もいらっしゃいます。

「日本料理」が世界遺産になったことで、京都の日本料理店「菊乃井」の村田吉弘さんがフランスに行って日本料理の講習会をされたりしています。それによってフランス人が「だし」だったりとか、そういうものを使うようになり、フランスでもどんどんそういうものが活用され、「うま味」というのが浸透するようになってきています。フランスには「四味（よんみ：塩・酸・苦・甘）」以外、無かったのですが、日本の「うま味」が加わることによって「五味」になっています。

僕がフランスに居た頃はまだまだ大変な時代でした。あるお店では一日に昼・夜で70～80人位入るのですが、昔だったら前もって作って用意しておいたものを、僕が居た当時は、オーナーが朝、市場に行って買ってきてそれを僕らが朝、店の前で待っていて、買って来たものを一気に仕込みをして料理を出すという形をとっていました。すごく大変な思いをしたことがあります。その日一日、ゼロからスタートしてゼロで終わるという料理の形態、オーナーが買って来たものを調理しながらソースもその場で作って提供するというスタイルのお店は結構多かったです。

最近はまだ変わってきて、少しずつ違った形の、ソースみたいな形で作っているところが多いとは思っています。

大昔の話ですが、アントナン・カレームという人がウィーン会議（1814～15年）にフランスの代表と一緒に行って料理を作り、会議の合間に各国の首脳達に提供しました。結果、会議はフランスに良い方に向かい、成功したという話があります。料理が政治的に使われた一つの例です。ミッテラン元大統領も料理をよく外交に使っていて、招待するお客さんによってシャンパンや料理、素材を替えおもてなしをしていたという話も聞いています。

飯能でお店を始めて4年目になりますが、料理を通して少しずつ飯能のために役に立てればいいな、元気にできればいいなと思っています。どうぞよろしくお願い致します。



## 2024年5月のプログラム (月間テーマ 青少年奉仕月間)

月 日	例会数	行事予定	当 番 [担当委員会]
5. 1	3115	例会取消(祝日週)	
5. 8	3116	夜 間 例 会 点鐘 18:00	矢島(高)君 吉田(行)君 [親睦活動]
5.15	3117	卓話「子ども食堂を実施して思うこと」 一般社団法人カプリチオーソ 代表 粕谷彩葉様	吉澤 君 山口 君 [青少年奉仕]
5.22	3118	親睦旅行振替休会	
5.29	3119	卓話「地域課題の解決について」 公益社団法人 飯能青年会議所 第51代理事長 根本寛也様	岩 泉 君 皆 川 君 [出席向上]