

Kanagawa East
Rotary
Club



神奈川県東ロータリークラブ

KANAGAWA EAST ROTARY CLUB

2021-2022年度 第22週報 No. 2165 2022年(令和4年) 1月21日 第2165回 例会記録 1月28日発行

「まん延防止等重点措置」
適用により、例会は休会
させて頂いております



写真提供 小池 将夫

司 会 馬場 佳子 副幹事

会長報告 小山 市康 会長

・1月度定例理事会報告

点 鐘 小山 市康 会長

幹事報告 友添 辰哉 幹事

・1/28、2/4の当クラブの例会は、『まん延防止等重点措置』適用により、休会となりました。

斉 唱 「それでこそロータリー」
ソングリーダー 月山 勇 会員

出席報告 西山 潔 出席副委員長

四つのテスト 森永 健 職業奉仕委員長
(第1例会のみ)

会員総数	47名	(28+19)名	
出席会員数	40名	(24+16)名	
出席率	90.91%		
ゲスト	1名	ビジター	0名
前回補正後	92.68%	前々回補正後	83.33%

ゲスト紹介 渡邊 大門 様 (ゲストスピーカー)

2021-2022年度 RI会長 シェカール・メータ



奉仕しよう みんなの人生を豊かにするために

第2590地区 ガバナー 小倉 正

会 長	小 山 市 康	会 計	渡 邊 淳
会長エレクト	赤 堀 伽寿一	副 会 計	長 野 毅
副 会 長	横 溝 亘	S A A	古 澤 一 憲
副 会 長	加 藤 仁 昭	副 S A A	加 野 亮 一
幹 事	友 添 辰 哉	副 S A A	吉 田 隆 男
副 幹 事	馬 場 佳 子	クラブ会報	清 水 茂 夫

例会日 毎週金曜日 0:30 ~ 1:30 PM (第5金曜日 6:00 PM)

例会場 ホテルキャメロットジャパン

URL <http://www.kanagawahigashi.com/>

E-mail kerc@beach.ocn.ne.jp

事務局

ホテルキャメロットジャパン内

〒220-0004 横浜市西区北幸 1-11-3

TEL: 045-314-3900 FAX: 045-314-3555

創立記念日

昭和51年5月29日

スマイルボックス

吉田 隆男 副SAA

小山市康君 ①まん延防止の適用となってしまいました。もう少し我慢しましょう。②渡邊大門様、本日の卓話、よろしくお願いします。

青柳 紀君 私の田舎は今70cm、妻の郷里は7mの積雪とのことです。4月～5月まで帰れません。寒いけど横浜は快晴、良いですね！当分横浜に居させてください。川柳の会には必ず出席しますから！

月山 勇君 矢野さん、先日は老後の話、参考になりました・・・でも二人とも結構な歳なんですがね・・・(;^_^A

山本 登君 本日も所用にて早退致します。

茂木知子さん ～男は顔～と豪語する医療器販売の営業の女性。「ベトナムの男性は駅から降りてきて、みんな立〇〇をする。あの国は絶対に発展しない」と。私は言いました。「昭和のおじさんたちは、普通に立〇〇していたよ」でも、日本は発展しました。去年、彼女は転職して別のメーカーの営業として来ました。“「星の王子様」見つかった？”と聞くと、まだ独身でした。

加野亮一君 『まん防』までなら休会になってほしくないなあ。

北村大輔君 本日は早退致します。

吉田隆男君 寒い日が続きます。体調に気を付けて行きましよう。



ただ残念なことに、古代・中世の食事については、さほど詳しくわかっていません。知られているのは、武家や公家の饗応の際の食事くらいです。

一般論でいえば、中世（12世紀末から16世紀末）の庶民は、味付けの濃いおかずで一日5合の米を食していました。近年の研究によると、日本人は米を消化する酵素を持っていたので、病気になるなかったそうです。この間、塩だけでなく、醤油、味噌、みりんなどの調味料が完成したといわれています。

日本の食文化が開花したのは、江戸時代になって以降です。人々の生活が豊かになり、食事も進歩しました。外食が盛んになったのも江戸時代以降です。今でいうところのグルメな店を紹介した本、料理本が刊行されたのもちょうどこの頃でした。

同時に農業技術が進み、米などの収穫量が増えました。それは、漁業でも同じです。交通路の発達によって、農作物の運搬ルートが整備されたのです。

とはいえ、料理の発達には、時間が掛かったのも事実です。

たとえば、蕎麦は今でこそ麺でいただきますが、そもそもは蕎麦がき（蕎麦粉を熱湯でこねて餅状にした）でした。蕎麦がきがだんだんと蕎麦切りへと発展していったのです。

また、皆さんが大好きなお寿司は、そもそもは馴れ寿司でした。一種の保存食です。

江戸時代になると、ファスト・フードとして寿司が誕生しましたが、最初の頃は今のおにぎりのような大きさでした。それがだんだん洗練され、現在のような江戸前握りのように発達したのです。

このほか、清酒、天ぷらなど、日本を代表する食はおおむね江戸時代に完成しました。

卓話では、このような江戸時代の食文化を取り上げたいと思います。

1月21日	8件	15,000円
本年度累計		946,550円
年度目標進捗状況		-20%

江戸時代の食文化

㈱歴史と文化の研究所 代表取締役 渡邊 大門 様
(紹介者 茂木 知子 会員)

太古の昔、われわれの先祖は食糧の確保に苦労しました。野性の植物を採集したり、獣や魚を獲って口にしていたのです。

その間、火を利用して調理したり、塩で味付けをするなどし、徐々に食事としての体裁を整えていきます。

今年の「干支（えと）」は「壬虎」（みずのえとら）、“新しい芽が誕生し、成長する年、だそうです。新型コロナウイルスが一日も早く終息し、新しい日常が始まる年になってほしいものです。写真はホワイトタイガーの親子。癒されますね・・・。

【写真提供 小池 将夫 会員】

表紙の写真 T22



次回〈2月18日〉の予定

「未定」

小山 克仁 様
(紹介者 岡部雄一郎 会員)