

小樽南ロータリークラブ会報



2022-2023年度R第2510地区目標

- クラブの将来像を打ち立てる
- より多くの会員の参加を得てクラブにおいて新たな事業に取り組む
- 青少年への支援を発展・充実させる
- ICTも利用して交流の輪を広げる

My Rotary
第2510地区ホームページ
ICT委員会Facebook
各委員会へのメール



地区クラブ奉仕委員会の目標

クラブの活性化のための
クラブに寄り添った活動!
クラブが主体!

- 例会場：オーセントホテル小樽 ●例会日：毎週金曜日12時30分
- 事務局：〒047-0032 小樽市稲穂2-15-1(オーセントホテル内) TEL.0134-27-8080
- Club Homepage: URL <http://rid2510.org/otarusouth/>

1960年創立
昭和35年2月5日

37

2023年 5月12日発行
通巻 第3009号

今週 5月12日(金)のプログラム

- 卓話：北海道時事放声社 社長

来週 5月19日(金)のプログラム

- 卓話：路上ピアノ演奏者 石谷 嘉章氏

再来週 5月26日(金)のプログラム

- 地区大会のための実行委員会

■第37回例会報告(4月28日(金)) ●卓話：卓話：小樽商科大学名誉教授 李 濟民(リ ジェミン)先生

■ロータリーソング【4つのテスト】

■ゲストビジター紹介

小樽商科大学名誉教授 李 濟民(リ ジェミン)先生

■会長挨拶【山村会長】

国立大学法人北海道国立大学機構小樽商科大学名誉教授李 濟民先生、本日はご多忙にもかかわらず、例会プログラム卓話をお引き受け頂きまして誠にありがとうございました。会員一同心からの歓迎を申し上げます。

卓話題目『イタリア・スペインの食文化と地域活性化に学ぶ』を宜しくお願い致します。

先週例会所用で道外顧問先訪問のため欠席しご迷惑をおかけし申し訳ありませんでした。

SAA 濱本 進会員、市議会議員選挙当選おめでとうございます。心からお祝いを申し上げます。小樽市最重要課題である人口減少問題解決のため最大のご努力をご期待致します。

■幹事報告

- 本日は例会後、理事会の予定です。
- 岡崎地区大会実行委員長より 各部会を開いて結果を報告してください。

■出席委員会

令和5年4月28日(金)

会員総数 54名 本日の欠席者 13名
石川、斎田、佐藤(公)、佐藤(勉)、斎藤(英)、田中、地山、林、拝田、保知、宮川、村越、山下
リモート出席 2名 桂、佐藤(友)

令和5年4月14日(金)

会員総数 54名 出席摘要免除者数 8名
病欠者数 1名 ホーム欠席者数 18名
メーキャップ数 名



■まごころ箱……いつも有難うございます！

山村会員…濱本会員、おめでとうございます。小樽市の最大課題である人口減少対策、頑張ってもらおう事を節に期待をしています。

小樽商科大学名誉教授の李 濟民(リ ジェミン)先生、本日はありがとうございました。先週、埼玉の顧問先へ出張のため例会を欠席しご迷惑をおかけしました。

濱本会員…久しぶりに我が家に戻りました。皆さんのおかげで新しい4年間がスタートしました。皆さんの応援に感謝します。今後とも精一杯頑張ります。よろしく願いいたします。

湊 会員…李先生、卓話ありがとうございます。

松浦会員…出張が多く、中々出席が出来ません。よろしく願い申し上げます。

井手会員…お先に失礼します。

福島会員…お先に失礼!!



入金集計額 令和4.7.1～令和5.4.28 (45,500円) 合計 **1,052,500円**



イタリア・スペインの食文化と 地域活性化に学ぶ



小樽商科大学名誉教授 李 濟民



イタリアの戦略的な食産業振興と「スローフード」は、1986年提唱者カルロ・ペトリーニによる国際的な社会運動(トリノ郊外・ブラから)ファストフードに対して唱えられた考え方で、その土地の伝統的な食文化や食材を見直す運動、または、その食品自体を指して持続可能な食文化を見直し、地元の小規模事業を支える等のその目的は農産物のグローバリズムに反対する政治的な位置づけでとらえられています。

ワインバンクと教育プログラムは、世界遺産の古城の改築費15億円 地下倉庫をワインバンクにするイタリアのワイン ほぼ2年で全出荷していました。

狙い—イタリアワインを長期保存して品質向上を検証する

150ワイナリーの創業者が基金に資金提供

現在、300ワイナリーからのベスト2銘柄を保管、最低4本から経年品質を検証・直接購入もできます。

スローフード協会・行政と一体となって設立し、イタリア教育省の認定を受けた「味覚教育教師」養成機関、

12,000人に終了証を渡している。

教師・大人・生徒等に食品の味についての教育を行う専門機関

高品質のこだわり生産物を守るには、その価値のわかる食べ手がいなければ無駄になる→五感を使った感覚教育から入る

重点は、「食の喜び」に基礎を置く

五感を目覚めさせる感覚の初歩訓練を実施。特に0歳から3歳までの五感を使った味覚の発見に導くことにあります。

感覚・食・味覚教育のための養成・研究・コミュニケーション普及を目指し1990年代、学校や家庭で、食べるものと食べることへの配慮が乏しく偏っていることを危惧した教師と研究者グループが、新しい食教育を模索し始めていた。こうした背景から、味覚教育センターは誕生している。

スペインのサンセバスチアンの料理

世界一美食の街

★美食倶楽部(第2次大戦・フランコ政権下の結社のようなもの)

男たちが自由に料理をしに集まる民間の組織

サンセバスチアンに100か所

バル街 140か所 旧市街地展開(ピンチョスの発祥地)

400m四方の地域で

1990年代半ばから急速な進化

レストランのパイオニア「アルサク」 ミシュラン3つ星獲得1989年、「ルイスイリサール料理学校」1992年開校「ヌエバ・コッシーナ」、「世界最高美食学会」(毎年)1999年～(世界料理学会)、「クルサール」—コンベンションホール、バスククリナリーセンター2011年(B.C.C大学)開校

「新しいバスク料理を創造し、料理を知的財産化する」実践

生徒数1学年28人(2年制)「ヌーベル・キュージーン」伝語

(あたらしい料理)「ヌエバ・コッシーナ・バスカ」スペイン語

特筆すべきこと — レシピの公開「情報のオープン化」です。

バル街の形成(旧市街地)

1990年代からバルの水準が高くなり、競争も激化。2017年日本人の寿司バルも登場。

それぞれ専門分野に特化した展開となる。魚介特化、肉に特化、デザートに特化し現在に至る。

伝統と革新の両立、街全体で料理は見て盗まず共有(教え合う)⇒ピンチョスで有名なバル「ベルガラ」の店主、エステバン・オルテガさんは、“一人勝ちではなく、みんなで力を合わせる事が結局自分の店のためになる”と考えています。

食の価値を高めることで、地域経済の活性化に貢献し、地域のブランド力も高める。

それは、北海道の食のポテンシャルを高め、北海道の農業生産者及びレストランと消費者をつなぐ。

ポストコロナで北海道のさらなる価値創造を…。

人材育成とマネジメントを加えた教育が必要と考えています。