

# 津南ロータリークラブ週報

第2630地区 ROTARY CLUB OF TSU-SOUTH



2021~2022

例会日/毎火曜日

例会場/志摩観光ホテル「ラ・メールザクラシック」

事務所/津市大門7-15

津センターパレス3F

TEL 225-2373 FAX 213-6175

会長/岡部 宏司

幹事/薄井 美弥

E-mail: src.tsu@dream.ocn.ne.jp

ホームページ: http://tsu-minami-rc.com/



## 第2647回例会 2022年4月24日(日) 天候 雨

— 5月は青少年奉仕月間 —



### 例会予定

4月26日(火) 休会  
5月3日(火) 法定休日  
5月10日(火) 月間関連卓話  
羽根青少年奉仕委員長  
5月17日(火) 会員卓話 堀田 智丈会員  
5月24日(火) 外来卓話  
三重大学医学部教授 今井 寛様

### 進行担当 [杉山副SAA]

国歌斉唱 ロータリーソング 奉仕の理想

### 来訪者 [岡部会長]

ゲストスピーカー 樋口 宏江様  
(志摩観光ホテル総料理長)

### 出席報告 [伊藤(仁)委員長]

4月24日 出席率 42名中 30名 71.43%  
4月13日 修正出席率 42名中 42名 100.0%

### ニコBOX [大熊委員長]

岡部 宏司君 本日は、会員ならびご家族の皆様にご遠路足をお運びいただき、この様な素晴らしい家族例会が開催できましたこと、感謝申し上げます。S.A.A、親睦委員会、職業奉仕委員会の皆様には力をいただきました。また、会場を提供いただきました志摩観光ホテル様ありがとうございます。

薄井 美弥君 樋口宏江総料理長様、貴重なお話ありがとうございます。皆様本日はお出かけ下さりありがとうございます。志摩観光ホテルからの景色とお料理お楽しみ下さい。樋口料理長のお話頂くのに刀根会員にはご尽力頂きありがとうございます。親睦委員会様、SAA様大変お世話になります。と、本日私の家族が大勢でおじゃましております。ごちそうさまです。ありがとうございます。

### 会長報告 [岡部会長]

なし

### 幹事報告 [薄井幹事]

- ★ 5月より、クールビズ実施の件
- ★ 5月10日(火) 例会場変更の件  
(ホテル津センターパレス5Fで開催)

西井 健之君 S.A.A、親睦委員会の皆さん、今日はお疲れ様です。

伊藤 孝行君 今春より社会人の孫も同伴しましたのでよろしく

村木 正二君 親睦委員会、S.A.Aの皆様本日は御苦勞様です！

刀根 大士君 本日は樋口総料理長に大変ご無理を申し上げました。初めて下の娘を連れてきました。

田島 和雄君 家内と初めて出席させて頂きました。感謝しています。

樋口 直人君 S.A.A、親睦委員会の皆様朝早くご苦勞様です。素晴らしい一日になりますように。

庄司 正樹君 本日は、ご準備大変おつかれ様でした。樋口様の卓話楽しみにしております。宜しくお願いします。

山本 哲司君 23年前まさにこの会場で結婚式を挙げさせていただきました。せっくなのでと妻を誘いましたが見事に振られました。あの頃はラブだったのに…

堀田 智丈君 家族例会に家族4人で参加させていただきます。お騒がせしますが、素晴らしい料理を堪能したいと思います。宜しくお願いします。

親睦委員会(野地君、岩井君、樋口君、吹戸君) 本日は親睦会の進行をつとめさせていただきます。皆様のご協力ありがとうございます。どうぞ宜しくお願い致します。

佐藤 聖子君(事務局員) やっとご家族様とお会いでき、すごく嬉しい例会日です。そして親睦・S.A.A様、ご準備ありがとうございます。

## 外来卓話



志摩観光ホテル  
総料理長 樋口 宏江 様

皆様、本日はお足元の悪い中ご来館たまわりまして誠にありがとうございます。志摩観光ホテル総料理長を務めております樋口でございます。

三重県は海の幸・山の幸どちらにも恵まれたところ。私は食材に恵まれたこの三重の土地で毎日キッチンに立ち、お客様へ料理を作れることを本当に幸せに思っております。本日はその思いが皆様のお皿にも届きますよう、一生懸命お料理を作り、おもてなしをさせていただきたいと思っております。

本日の津南ロータリークラブ様のファミリー例会は久しぶりの開催とお伺いいたしました。

当ホテルもコロナ禍において、なかなか皆様にお越しいただけない事が続いておりましたが、少しずつではありますが、ホテルの料理を愉しみにお越しいただくお客様も増えてまいりました。

皆様にも素晴らしいひとときとなりますよう努めさせていただきます。

本日皆様へご用意させていただくお料理は、ホテル伝統の「海の幸フランス料理」でございます。

まず前菜は、「海の幸と野菜のムース」です。伊勢海老のコンソメゼリーにお野菜と海の幸を添えました。伊勢海老のコンソメゼリーは伊勢海老の甘みや風味を感じて頂けると思っております。

続いてスープは当ホテルで40年以上お客様に愛され続けている、「伊勢海老のクリームスープ」。伊勢海老を殻ごとソテーして作る濃厚なお味でございます。2016年に開催されましたG7伊勢志摩サミットのワーキング・ディナーでも各国首脳の方々にお召し上がりいただきました。

そして、伊勢海老のクリームスープと並び、当ホテルを代表する料理でもある「鮑ステーキ」です。本日はクラシックなスタイルの焦がしバターソースでご提供させていただきます。

デザートは、季節を感じて頂ける一皿をご用意いたしました。南伊勢は皆さんご存じのように美味しい柑橘が作られており、今は晩柑のシーズン、たくさんの種類が手に入る時期でございますので、柑橘のソルベ、そこにホワイトチョコレートムースを合わせたデザートをご提供させていただきます。海の幸だけでなく、三重は山の幸も素晴らしい場所、その地元の食材の魅力を感じていただけると嬉しく思います。ぜひお楽しみくださいませ。

さて、これからは、G7伊勢志摩サミットにまつわるお話を少しさせていただきます。早いもので、来年、2023年には再び日本でサミットが開催されます。2016年に行われたG7伊勢志摩サミットでは初めての経験でございましたので、私ももちろん、スタッフも外務省の方々、内閣の方々からいろいろなお指示やアドバイスをいただきながら、様々な準備、ご用意をさせていただきました。

多くの皆様のお力添えの中で、サミットを無事に終えることができ、首脳の皆様はじめ、関係者の皆様を無事にお見送りできたときには、本当に安堵いたしました。なにをどうして良いかわからない、という中スタートしましたが、サミットは大変貴重な経験となり、誠にありがたい出来事でした。

G7伊勢志摩サミットでのお料理についてご紹介させていただきますと、伊勢志摩サミットでは、会期が短いこともあり、フルコースでの晩餐会は行われず、食事は会議をしながらというスタイルで進められました。会期中ではディナーが1回で、ランチが2回というスケジュールです。ランチは2回とも和食でございましたので、私が担当する洋食は夕食の「ワーキング・ディナー」の1回でした。

そのディナーの準備にあたっては、様々な要望、制約がありました。まず、三重県の食材、日本の食文化のすばらしさを世界の方々に伝えてほしいということ。次に会議をしながらの食事なので、会議の妨げにならないように、一口サイズにカットする。口の中で噛み切りにくいもの、水分が少なくパサパサして飲み込みにくいものは避けること。海外の方には、見た目にはわからないものを食べていただくことは難しいので、一目見て、海老である、野菜であるとわかるもの、最後に、一口食べておいしいと思ってもらえるものを作ってほしい。というとても難しいリクエストでした。

私は、メインともいえる「ワーキング・ディナー」のお料理を担当させていただくことになったのですが、三重県の食材、日本の食文化として献立を考える際に、「地元でとれた食材をフランス料理の技法をもって提供する」という料理哲学の中で生まれた「海の幸フランス料理」は5代目の総料理長である高橋忠之さんが掲げたもので、今もこの料理を目的にたくさんのお客様にお越しいただいております。それらを代表する「伊勢海老のクリームスープ」や「鮑ステーキ」は是非ご提供したいと考えました。

実はサミットでは料理の内容に加えて、食事会場にお揃いの方々には、皆様に同じものを提供しなければいけないとお話もございました。一般的なご宴席やレストランのご会食では、たとえば海老、貝が食べられない方には、お召し上がりいただける他の食材にお取替えをいたします。しかし、サミットではご同席の首脳の皆様へすべて同じものをお召し上がりいただく必要がありました。お一人でも海老や貝のアレルギーの方がいらしたら、私たちが召し上がって頂きたいと考えていた「伊勢海老のクリームスープ」も「鮑ステーキ」もお出しできませんでした。首脳の中に海老や貝を食べられない方がおらず無事ご提供できたことは、料理人として大変幸せでございました。

サミット会期中には三重の様々なお菓子やお飲物が提供されました。当ホテルでは、お食事のほか、お部屋でお召し上がりいただく甘いもの、会議と会議の間のティータイムの時にコーヒーとともにお召し上がりいただくお菓子もご用意する必要がございました。その際、津南ロータリーの刀根様には大変お世話になりました。伊勢神宮やホテルの景色を模

した、落雁をご用意いただきました。この土地ならではのものを、実際をお願いしたにもかかわらず、内宮の宇治橋や、伊勢志摩サミットのロゴなど、繊細な模様の木型を制作され、素晴らしいお菓子となりました。おかげさまで大変ご好評をいただきまして、サミット終了後も一般の方にお召し上がりいただけるよう、売店で販売させていただいております。刀根様、大変お世話になりました。ありがとうございます。

サミット以前から、ホテルでは三重県の食材をたくさん使わせていただいておりますが、G7伊勢志摩サミット以後、より生産者の方々とご縁をいただく機会が増えました。私たちが生産現場へ伺うこともありますし、生産者さんがご持参くださることもあります。G7伊勢志摩サミットが良いきっかけとなり、今までよりもたくさんの食材を知ることができ、熱意を持った生産者さんの思いに触れることができました。その情熱が新しい料理へと繋がっています。

2018年には、それまでの取り組みを「伊勢志摩ガストロノミー」と称して、広くお伝えしていくことといたしました。地元の魅力とともに、三重の食材を料理として発信する。これはこれまでも、当ホテルで料理を提供してきた考えに合致していると私は思っています。その考えをこれからの若いスタッフにも受け継ぎ、大切な思いを守りながら、お越しくくださるお客様へ喜んでいただく料理を作りたいと思っています。

三重県の方は控えめの方が多いと思います。素晴

らしいものをおつくりになっても、「どうだすごいだろ」とおっしゃらない。すごく手をかけて作っていること、心を尽くし、実直なお仕事を「当たり前なこと」「普通のこと」と思っている。出来上がる食材も「これが普通」とお話になるのをいつもお聞きしておりました。

しかし、これをお客様に提供すると、「素晴らしい食材」としてたくさんのお褒めの言葉をいただくのです。「熱意が伝わる」「大事に育てているのがわかる」と。私たちはこれからも生産に携わる方々の熱意や愛情をお客様にお伝えできるような一皿を作り続けたいと考えております。

「伊勢志摩ガストロノミー」という言葉を通して、三重の素晴らしい食材、食文化をこれから先も様々な形でお知らせし、若いスタッフとともに成長を続け、多くの皆様に三重県にお越しいただきたいと思っています。

今後とも一生懸命取り組んでまいりますので、皆さんのお力もお借りできればと思います。

本日はどうぞ楽しいひと時をおすごしくださいませ。ありがとうございました。

## ニコBOX (つづき)

樋口宏江総料理長様のお話を楽しみにしております。岩井純朗君、奥田邦雄君、山本哲司君、栗田明君、林裕行君、大川吉崇君、杉山直士君、澤田勝志君、竹内敏明君、西井健之君、飯田聡君、何川高君、吉村哲夫君、松田英明君、柳谷剛君、伊藤仁君、野地洋彰君、羽根昌江君、大熊将広君

## 親睦家族例会

志摩観光ホテル「ラ・メール ザ クラシック」



岡部会長



薄井幹事



刀根職業奉仕委員長



志摩観光ホテル総料理長  
樋口宏江様



伊藤孝行会員  
乾杯挨拶





国歌斉唱



◀▼ 手に手繋いで



今西副会長締めのご挨拶