



2007-08



国際ロータリーのテーマ「ロータリーは分かちあいの心」 会長/ウィルフリッド・J・ウィルキンソン(カナダ)
 2620地区のテーマ「情熱と行動」 ガバナー/道部 兼(沼津北RC)
 パワー浜松ロータリーのテーマ「見える組織、溢れるパワー、溢れる奉仕」 会長/原田道子

週報

第236回例会 11月27日(火)AM7:30 ~ 8:30 オークラホテル3Fフェルシの間
 司会:武田信秀 点鐘:原田道子 ロータリーソング:R-O-T-A-R-Y
 ゲスト:竹淵勲様

会長挨拶

11月22日木曜日、国際ロータリーゾーン大会に、パワー浜松ロータリークラブの代表パネリストとして参加してきました。世界的な課題となっているロータリー会員の拡大と確保がテーマでした。パワー浜松は会員拡大・増強面については全国的にも、世界的にも注目を浴びていることを改めて確認することができました。終了後も、資料がほしいとか、感動しましたなどとメールをくれる方もいらっしゃいました。このような勢いのある中で、引き続き、会員拡大に力を注いでいただければ幸いです。

幹事報告

・この例会の後、理事会がありますので、参加される方はよろしくお願ひします。
 ・今まで会場のお世話をしてくれていた良知正規さんが異動がありまして、担当の方が変わりました。新しい担当の方は佐々木悦子さんです。自己紹介をお願いします。その後、佐々木悦子さんの自己紹介。

委員会報告

今回は、特にありません。
 有川様から歌の会からの連絡事項として、菅野さん作詞作曲の「未来へのPassport」のご紹介がありました。引き続き、菅野さんが登場して、ギターを引きながら曲をご披露してくれました。



ギターを持った菅野さん

コラム

味覚の話 その1

日本海の沿岸の或る町に泊めていただいた時のことです。朝ごはんをいただきました。米飯がトテモおいしくて3杯も食べてしまいました。漬物も抜群でしたが、味噌汁の味が濃いには驚きました。食後にお礼の言葉に添えてそのことに言及しましたら、昔から濃い味の家系とのことでした。その時のお話で気候の厳しい地方の味付けは濃いめで温暖な地域の味は薄味気味とのことでした。幼児の頃からの味覚の習慣は長くその人の好みとなって家庭の味となるのでしょうか。ちなみに我が家は薄味で血圧は低めです。

>文:成田喜代司

出席報告

97名中78名80.41%
 前々回修正出席率70.10%

スマイル報告

秋山雅弘；菅野さん『未来のパスポート』良い歌ですね
 秋山雅弘；原田会長、ロータリー研究会パネリストお疲れ様
 河村正隆；第32回浜松寄席の報告及びお礼
 河村正隆；井伊谷宮崇敬会のホームページの案内
 大屋広康；12/1(土)森町の奥の山で杉の伐採見学会を行います
 金子公昭；12/28(金)&29(土)春犬バンドが天神蔵ギャラリーにて演奏
 八田峰夫；次男(中3)が市町村駅伝の浜松西部チームのメンバーに選出
 松本好司；11/25(日)HNK・BS2『響け みんなの吹奏楽』で天方産業吹奏楽団が紹介。再放送は12/1(土)
ハッピーバースデー
 LibbyJosephMatthew；10月21日
 高村昌伸；11月1日
 小谷野憲一；11月3日
 岩本英樹；11月10日
 塩田進；11月19日
 磯部隆一；11月20日
 金山土洲；11月20日
 山尾秀則；11月25日





2007-08



国際ロータリーのテーマ「ロータリーは分かちあいの心」 会長/ウィルフリッド・J・ウィルキンソン(カナダ)
 2620地区のテーマ「情熱と行動」 ガバナー/道部 乗(沼津北RC)
 パワー浜松ロータリーのテーマ「見える組織、溢れるパワー、溢れる奉仕」 会長/原田道子

議事 卓話

鈴木和浩さんの卓話 「TPOに合ったフォーマルマナー」



今日の卓話は、(株)聴涛館 料飲部支配人 当クラブメンバーでもある鈴木和浩さんでした。

「ロータリアンとしてのフォーマルマナー」のテーマで、クリスマス会を前にTPO(時・所・機会)に合ったフォーマルマナーということでお話しをしていただきました。

鈴木さんのお客様をお迎え・対応する上での今までの貴重な体験・経験談から始まりました。事前の予約の連絡の時から接客は始まっているとのことでした。その上で、お客様の状況をよく把握した上での対応というのがポイントだとのこと。また、マナーの基本は、人と人のコミュニケーションということで、まずは相手に対して失礼がないということ、そしてできれば気持ちよく対応するための作法のいろいろを心得ておくためのものだということでした。

こんなワンポイントレッスンもありました。「肉がフォークとナイフで切りにくいという時、フォークにしっかりナイフを添わせていないということは、ありませんか？しっかりナイフをフォークに添わせれば少々硬めのステーキでも十分切れますよ。」

