



2011-12



RIテーマ「こころの中を見つめよう 博愛を広げるために」会長/Kalyan Banerjee(カナダ)  
2620地区のテーマ「今こそロータリーの真価が問われる時」ガバナー/積 惟貞(沼津)  
パワー浜松ロータリークラブのテーマ「語ろう未来、踏み出そう一歩」会長/坂井光蔵

# 週報

第413回例会 10月18日(火)AM 7:30~8:30 オークラクトシティホテル浜松4F平安の間  
■司会: 金山 土洲 ■点鐘: 坂井 光蔵 ■ロータリーソング: 希望のエナジー

## 会長挨拶

久しぶりの夜例会で、楽しく過ごせたらと思います。又、卓話では 美味しい話を伺えるという事なので楽しみです。話は変わりますが、今、テレビやニュースでTPPの話がよく聞かれますが、経済界、輸出産業などは韓国に負けてはいけないという話を聞きますが、農業などは反対しています。しかし、その中身というのは我々にはよく伝わってこないです。そういう話を聞いていて、一般の国民は、何が賛成で何が反対なのか分かるように説明する責任は政治家にあると思います。国民が自分でTPP問題などを勉強して分かるようになるのは酷というもので、説明責任は政治家にあると思う訳です。TPPに参加しなければ農業の未来はあるのか？その先に何をしたいのか？そういうことが全く見えてこないです。企業も同じ事で、この先どうなっていくのか、保険制度が崩れるというが、それもよく分からない。それならば将来に向けての展望や戦略を説明する責任は政治家にあると思います。そういう事がなければ、TPPに参加するとか反対とか、夫々の業界の利益を代弁するだけになってしまいます。それでは政治不信というものになってしまうと思われます。我々は、自分の耳でよく聞いて彼らが何を言っているのか、それが我々の生活にどう影響してくるのかをきちんと判断しなければいけないと思います。



## 委員会報告

**会員増強委員会: 諸星圭吾さん**  
来週25日の例会で第2回目の新会員の紹介式を行います。皆様ご出席の上、新会員を歓迎してください。また、未充足業種の分類を一覧にしたものをお配りしました。是非、参考に大勢の方のご紹介を頂ければと思います。よろしく願いいたします。



## Member☆なう



**犬丸英雄さん**  
出席部  
会副部長

- Q1、今、一押しで取り組んでいる事。  
iPhoneの取り扱いの習熟  
(アンドロイドから機種変したばかりなもので…)
- Q2、座右の銘。  
歩み入る者にやすらぎを、  
去りゆく人にはしあはせを
- Q3、今つぶやきたい事。  
超円高はどうにかならんかなあ…

## 幹事報告

- ①配布物  
会員増強維持部会から10周年記念事業『100人会員増強』に関連して未充足業種の職業分類一覧が配布されています。  
友リスト&推薦書の提出に際し、ご参考にして下さい。
- ②本日は創立記念例会です。唐澤特別代表を始めとする浜松中RC拡大メンバーの方々には、4/28創立記念式典にお越し頂くようお願いしてあります。ご了承下さい。

## スマイル報告

**小粥勝好**; 長期間ご無沙汰しました。休ませて頂いた間、会社に訪問してくれたりお電話を頂いたり心配してくれた方々に深く御礼申し上げます。所属している二つの委員会の皆さんには、活動出来なくて申し訳なく思っています。これからは体の具合を見ながら参加していきたいと思ひます。私が休んでいる間に新メンバーが入会されました。入会おめでとうございます。私が前々回の会長を務めた小粥勝好です。宜しくお願いします。

**高木一浩&末広さくら**; 創立記念例会でHappyな上に久しぶりに小粥さんが出席され超うれしいです！小川総料理長の卓話すごく面白かったです。フランスが頂点かと思ひましたがイタリアの方が先に究めていたんですね。「オムレツ」の話、今度チェックしてみます。オークラさん朝例会のオムレツはメッチャうまいっす!!!

**金山土洲**; ①目の手術、無事に済みパッチリ目となりました。②小川総料理長、卓話有り難うございます。そして美味しいデザートサービス有り難うございます。

**八田峰夫**; 今晚は3週ぶりの例会出席でしたが、幸運にも加藤ひとみさんと五十嵐晴巳さんの間の席を確保できました。この幸運がいつまでも続く様にとスマイルします。

**犬丸英雄**; 創立記念例会という大事な場に出席できた事、大変嬉しく思ひます。嬉しいついでに本日は、私の誕生日で例会にて「Happy Birthday」となり光栄です。

出席

89名中71名81.61%



2011-12



RIテーマ「こころの中を見つめよう 博愛を広げるために」会長/Kalyan Banerjee(カナダ)  
 2620地区のテーマ「今こそロータリーの真価が問われる時」ガバナー/積 惟貞(沼津)  
 パワー浜松ロータリークラブのテーマ「語ろう未来、踏み出そう一歩」会長/坂井光蔵

## 議事卓話

第413回例会  
 2011年10月18日  
 会場監督

# オークラアクティシティホテル浜松 総料理長・小川良映さん卓話 『ホテルオークラ フランス料理のルーツ』

小川総料理長プロフィール

昭和24年生まれ。

ホテルオークラに昭和45年に入社され、東京、アムステルダムなどのホテルの他、本店や各所のレストランの総料理長を務められ、浜松に就任されて12年のキャリアをお持ちです。

本日は小川総料理長にパワー浜松の創立10周年を記念してスペシャルデザートも作っていただきました。  
 オリジナルのオレンジシフォンケーキです。どうぞお楽しみに！

皆様こんばんは。

本日はパワー浜松ロータリークラブの創立記念例会にお招きいただきましてありがとうございます。

今回はホテルオークラのフランス料理のルーツについて少しお話ししたいと思います。

私がオークラに入社してから42年が経ちます。私はフランス料理を主にやってきました。

ところで皆さんはオークラの洋食、フランス料理はどこにルーツがあると思いますか？

実は、オーギュスト・エスコフィエ(1846~1935)南仏のヴィルヌーヴ・ルーベの生まれたエスコフィエが関係してきます。彼はスイスのホテル王と言われたセザールリッツと36歳で出会い、共同でロンドンにサヴォイホテルを開業したことで有名な人物です。そして、フランス料理のバイブルとも言われている「Le Repertoire de la Cuisine」を書いた人でもあります。東京のホテルオークラでは故小野正吉総料理長がオークラ開業前からエスコフィエのフランス料理を基本として、宴会やビュッフェなどの大量調理などのノウハウを数々の国々を回って勉強し、日本のホテルのパーティー形式の宴会で温かい料理をたくさん並べる形式を確立し、日本で初めてホテルオークラが取り入れました。

開業当時は調理人がレストランアラスカ、コックドール、ニューグランド、日活ホテルなどからたくさん採用されました。

みな第一線で働いてきた調理人ですから自分の料理が一番と思っています。そんな考えで働かれては味が統一されたものが提供できないと思い小野総料理長はエスコフィエの料理で統一することでスタートしたと聞いています。

これが今のホテルオークラの料理の基礎となっています。

私が掛けているこのタスキは、日本エスコフィエ協会の正会員の印です。

エスコフィエの門下生、弟子であると書かれています。

ただ、現在のオークラではエスコフィエの料理がルーツとはいえ、

お客様のニーズに合わせた味作りをしています。

お客様に満足していただけるように工夫して改良してご提供しています。

我々は基本を大切にしながら進化を続けていますが、エスコフィエの精神は受け継がれています。

さて皆さんはフランス料理などで使うフォークは何時ごろから使うようになったかご存知ですか？ヨーロッパのほとんどの人が使うようになったのは

16世紀~17世紀にかけてと言われています。その前は木製のスプーンを

使っていたようです。フランスでフォークを一般的に使うようになったのは17世紀に入ってからといわれています。

実はイタリアの方が進んでいて、フィレンツェやヴェネチアなどの王侯貴族の人たちの方がはるかに進んでいて、早くから使っていたといわれています。フランスへはメディチ家と関係した人たちが持ち込み広まったといわれています。

また、本日の料理のようにオードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザートという、いわゆるコース料理が確立したのは19世紀中ごろのことです。その前は食卓に全部並べてしまうセルヴィス・ア・ラ・フランセーズというやり方でした。

順番に料理の皿が出てくるサービスの仕方は、セルヴィス・ア・ラ・リュス(ロシア式)と呼ばれるものです。

さて、私の個人的な見方ですが、調理人の経験を見る目安として洋食の場合は2つあると思います。一つは卵料理のオムレツです。オムレツは作っている者の技量が全部集約しています。料理に対する気の使い方、火の使い方など。

卵料理は火の芸術と言った先輩料理人がいます。それくらいデリケートな料理です。ですから、美味しいオムレツが出来れば安心して卵料理を任せることができます。もう一つはキャベツや玉ねぎの千切りを見ることです。これは切る者の精神状態や道具の手入れなどの仕事をきちんとこなしているかなど、料理の基本が詰まっています。もし機会がありましたら調理人の技量を試すような質問をしていただければ料理のレベルアップにもつながるのではないかと思います。良きアドバイスをお願いします。これからも我々スタッフ一同精進いたしますのでよろしく願いいたします。

本日はありがとうございました。



小川総料理長&特製デザート

〒430-7733

静岡県浜松市中区板屋町111-2 オークラアクティシティホテル浜松4307号室

Email info@power-hamamatsurc.jp http://www.power-hamamatsurc.jp/

パワー浜松ロータリークラブ

Tel/Fax 053-452-0800