



北見ロータリークラブ週報

●創立/1937年9月30日 ●事務所/ナシオビル ☎25-2824 ●例会日/毎週水曜日 ●例会場所/ホテル黒部

HPアドレス <http://www.kitamirc.jp>

第3276回例会・2020年1月22日

本日のプログラム

「ライラセミナー報告会」

ローターアクト委員長 松島 大公 会員

2019～2020年度国際ロータリーテーマ

『ロータリーは世界をつなぐ』

R.I. 会長 マーク・ダニエル・マローニー

第3275回例会（1月15日）の記録

司会 帰山親睦活動委員長

ロータリーソング それでこそロータリー

ゲスト 米山奨学生 北見工業大学 タン・ペイユ様

会長挨拶 長屋会長

皆さんこんにちは！本日の卓話は「ワインとチーズのお店HEPPOKO」の佐々木社長様にお越し頂きました。後ほど楽しいお話をお聞かせください。

先程、例会場に来ましたら北見RC長屋会長宛年賀状が一通届いておりました。大変嬉しく思ったのですが、その差出人がなんと北見ロータリークラブ米山奨学生のタン・ペイユさんでした。本日ご本人がお越しであります、今月のガバナー月信にタン・ペイユさんのお話が【夏休みの思い出】として、掲載されております。

その中で、日本の文化・言葉に心惹かれたので留学を決めたとありました。母国のマレーシアは一年中夏なのに対して北海道は四季がハッキリしている所に憧れたそうです。「カウンセラーの主藤会員には観光名所を沢山連れて行って頂き感謝の気持ちで一杯です」と話されております。動物園・旭岳登山・高原沼巡りそして焼き肉等々、タン・ペイユさんにとりまして最高級の日本での思い出になった事と存じます。主藤会員には休日も返上して北見RCの為に尽力頂き、会長としまして心からお礼を申し上げる次第でございます。中々、その立場になっても出来る事ではありません。感謝しかございません。有り難うございました。

タン・ペイユさんの米山奨学生のお話をさせて頂きましたが、奨学生繋がり2ヶ月ちょっと前になりますが、昨年10月22日に皆様ご存知かと思いますが、JICA(国際協力機構)の理事長として有名な緒方貞子さんが亡くなりました。この方は日本ロータリーの中で二人目の米山奨学生としてアメリカジョージタウン大学院に行かれた方でございます。緒方さんは「世界で救いを待つ人の為に生きて来た」という方でありまして、現場主義でどこにでも行って自分の目で確かめて結論を出すと言う、まさしく責任感の塊の様な方であったとお聞きしました。時には紛争地域でヘルメット・防弾チョッキ姿で難民に寄り添い、重要な判断は全て現場で行われた方でした。ちなみにJICAは外務省管轄で理事長を決めるのも外務省な訳でございますが、推薦による理事長選出の中で外務省職員はもとよりJICA職員・組合員の100%に近い支持で理事長になられたそうです。

2016年には「ロータリー学友世界奉仕賞」と言う世界200ヶ国にも及ぶ122万人のロータリアンの中で年に1人だけ選ばれる最も権威のある賞を受賞された方でもございます。亡くなるまで東京RC名誉会員でございました。

私は緒方貞子さんの足跡に触れ、生きて行く上で人の為にどれだけ尽くすことが出来るか、どれだけ感動を与えられるかというのは非常に大事なことであり改めて考えさせられました。世の為人の為に奉仕をし続ける事は、自分の精神的な面や経済的な面でも相当な覚悟がないと出来ない事でありまして。私もせっかくロータリアンに名を連ねたからには、常に相手を思い、自分が出来る事を考える人間になりたいと思います。今日も楽しい例会でありますように願い私からの挨拶と致します。

幹事報告 潮田幹事

2月に入りましたら、中村情報委員長より皆さんにオリエンテーションのご案内が入る事になっております。このオリエンテーションの中では3年未満の会員に、言葉や組織の説明等といった事の勉強会です。ですから3年未満の方に沢山ご参加下さるとロータリーの事が



よく分かると思います。メーカーについて多分お話が出るかと思うので、是非沢山のご参加お願い致します。

ニコニコBOX

永田会員～パラボで高知県の観光と物産が今日から20日まで開催されます。宜しくお越し下さい。
松島会員～娘が1月11日から13日に釧路で開催された全道中学校スケート大会で500mで3位になり、全国大会出場を決めました。

プログラム ゲスト卓話 「チーズとワインについて」

HEPPOKO 店主 佐々木 朋志様



HEPPOKOという店名の由来なのですが、HEPPOKOというスペルを逆から読むとオコッペと呼ぶようになります。オコッペというのは興部なのです。当店のチーズは興部産のチーズを使っております。なぜ興部産なのかと言いますと、私が東京のレストランで勤めていた時に、そこのお店は北海道産の食材を沢山使っていました。でも食材の表記には北海道産としか記されておられません。北海道人としては、北海道の何処なのと思いました。たまに十勝という名前も表記されておりましたが、オホーツクという名前が中々聞こえて来ませんし土地の名前が知り渡りません。周りの人もオホーツクを知っている方がいませんでした。それを期に、北見に帰って来たらオホーツクを少しでも全国に知れ渡るような仕事したいと常日頃思っておりました。ある時、人の紹介で興部町のチーズを知る事になり、興部町のチーズはイタリアやヨーロッパのチーズに全然負けていないと思いました。それでこのオホーツクのチーズで仕事が出来たら、そしてオホーツクの名前も知れ渡るようになれば、少しでも力になればと思いついた次第でございます。

チーズは簡単に言いますと、ミルクを何らかの方法で固めて、そこからホエーという成分を抜いた物をチーズと言います。チーズは大きく分けて2種類あり、プロセスチーズとナチュラルチーズの2種類ございます。この2つの何が違うかと申しますと、プロセスチーズというのは、ナチュラルチーズを熱で溶かして形成させた物がプロセスチーズ。そしてそれ以外の物がナチュラルチーズです。プロセスチーズは熱を加えて形成させているので味わいが変わりません。何時食べても同じ味わいで楽しめるチーズです。ではナチュラルチーズは何かと申しますと、菌やカビが生きています。ですから、時間の経過と熟成次第でどんどん味が変わって、その違いが楽しめるチーズでございます。そのナチュラルチーズの中でも種類があり、セミハード、ハードタイプ、シェーブルタイプ、ウォッシュドタイプ、白カビタイプ、青カビタイプと沢山種類があります。

そしてチーズは色々なお酒に合いますが、やはりチーズと言えばワインでしょう。ワインに合わせると最強の食品とも言えます。ワインは世界中で作られておられますが、その中でも一番有名なのはフランスかと思っております。ワインは、フランスやイタリア等ヨーロッパで作られる物を旧世界と言い、それ以外の国で作られるワインを新世界と言います。

ワインというものは上を目指せば限りが無い位、いくらでも高いワインがございます。でも、どれだけ安い値段で自分好みのワインを見つけるのが楽しみ、変な話それが腕と言いますか、楽しみの一貫だと思っております。そしてそこに美味しいチーズを合わせる事によって非常に幸せな気分になれる食材だと思っております。この北見市には、美味しいワインと美味しいチーズ、貴方好みのワイン、貴方好みのチーズを提供してくれるお店があります。と言う事で、これからはちょっとワインを飲んでみよう、今日ちょっとチーズを摘んでみようと思わせる事が出来れば僕は今日幸いです。

出席報告 小池出席委員長

久しぶりの80%割れでございます、メーカーの方を宜しくお願い致します。

出席報告	例会日	会員総数	出席免除	総出席計算数	例会出席免除者	事前メーカーアップ	事後メーカーアップ	確定計算出席数	出席率
計算式		A	B	C	D	E	F	C+E+F	$\frac{C+E+F}{A-B+D \times 100}$
本日	1/15	59	6	41	4	2	-	43	75.439%

【次回1月29日】 新入会員卓話 「自己紹介」 (有)総合保険北見 代表取締役 石川 孝祐 会員

編集後記 北見に来て初めて風邪を引きました。風邪・インフルエンザが流行っていますので、うがい・手洗いで予防しましょう。(H.I)

2019～2020年度 北見R.C.活動方針

ロータリーに誇りを持ち行動する

クラブ奉仕とは

ロータリーの第1奉仕部門です。クラブを円滑に機能させる為に、例会に出席する事、親睦に加わる事、プログラムに参加する事、委員になる事、理事を務める事、会費を払う事、IM,地区協議会、地区大会等に出席する事です。