



青い空 緑の山と風  
 黄色のうねりは  
 人類の理想 文化を表わす。  
 それらが混然一体調和して  
 ロータリーの理想に向って  
 昂って行く姿を示している。



クラブの標語 **多摩の礎となる**  
 ...I serve の精神で...

# Weekly Report

- 副幹事の山崎会員の退会により副幹事不在となりますが私がしっかりしなければと云う気持ちです。  
 山崎さん3年に亘りありがとうございました。  
 また、新入会員候補となります太田博史さんの推薦手続きは終了しましたので、異議のある方は本日より7日間の間に文書にて事務局へ申し入れ下さい。
- 受け入れ学生の氏名の再確認と云う事で、本日、プリントを配布させて頂きました。
- 東京多摩ロータリークラブ主催の「ふれあい音楽会」が6/6(土) 15:00~17:30の間に多摩市公民館ホール(市役所隣り)にて入場無料で行われます。後援は多摩市、多摩市教育委員会、多摩市社会福祉協議会です。
- 2750地区事務所の電話番号、FAX番号が変更となります。(事務局に置いてあります)
- 早いもので最終例会の案内が6/24(水)となっておりまして6/10(水)例会にて出欠の確認を行いますので是非100%の会員登録をお願い致します。
- 東京多摩ロータリークラブの6/9(火)例会にて、多摩大学のグレゴリークラーク氏が卓話講師で来られますがメイクアップされる方は本日中に事務局まで連絡を。
- 昭島ロータリークラブの30周年記念誌「友愛Ⅲ」が届き回覧しておりますので見て下さい。
- 本日の例会終了後に臨時の理事会を開催します。

## 第368回例会報告 (6/3)

(1997年~1998年度第45回例会)

- 司会 SAA委員会 福田 寿夫
- ◎点鐘 会長 吉澤 洋景
- ◎国歌斉唱・ロータリーソング「我等の生業」  
 ソングリーダー 菊池 敏
- ◎四つのテスト唱和 ロータリー情報委員会 遠藤 二郎
- ◎お客様紹介 会長 吉澤 洋景  
 京王プラザホテル多摩総料理長 曾根田 和生様  
 岡山西南RC 椎原 裕二様

- ◎会務報告 会長 吉澤 洋景
- 本年度の委員会活動報告(案)を検討、承認しました。  
 内容的には、次年度の活動計画書に掲載されます。
- 山崎会員から提出の転勤による退会願いを受理しました。  
 尚、退会願いは5/28付で受理・5/末をもって退会とさせて頂きます。又、後任の太田博史氏の会員候補の推薦を承認しました。
- 本年度の最終例会プログラムを修正し承認しました。

- ◎幹事報告 幹事 村上 久

- ◎次年度会長報告 会長エレクト 杉田 誠
- 本日の報告は何も無いと云う事を報告申し上げます。

## 委員会報告

- ◎ニコニコBOX 親睦活動委員会 小坂 一郎  
 吉澤 洋景...山崎さん残念ですが今後の御活躍をお祈りいたします。
- 大松 誠...山崎さん、又、元気で会いましょう。

### 東京多摩グリーンロータリー・クラブ

会長：吉澤 洋景 委員：加藤喜三郎・伊澤ケイ子  
 幹事：村上 久 大熊 将夫・小泉 博  
 会報委員長：田畑 博 高村 弘・宿院 利幸  
 副委員長：福島 達也  
 例会場 京王プラザホテル多摩(たまつばき)

事務局：東京都多摩市落合1-43  
 京王プラザホテル多摩 561号  
 TEL 0423-72-6463/FAX 0423-72-6491

例会日 毎週水曜日12:30 月の最終例会18:30

佐伯 和廣…山崎さん、御元気で注意して下さい。

田島真由美…山崎サン、さみしくなります。時々遊びに来て下さいネ

伊藤 英也…山崎さん長い間お世話になりました。今後とも宜しくお願い致します。

小坂 一郎…山崎さんお元気で！たま（多摩）には顔を出して下さい。

村上 久…山崎副幹事、本社に栄転お目出度うございます。新転地でも頑張ってください。

海野 榮一…山崎さんお元気で

飯島 裕美…斉藤さんありがとうございました。

小形 勝子…有志の皆様、先日は病氣御見舞いありがとうございました。

斉藤 玄夫…曾根田料理長、緊張しないで!!

伊澤ケイ子…ホストファミリーご協力お願いします。

山崎 光一…皆さん3年間大変お世話になりました。ありがとうございました。

本日合計 金37,000円（累計1,314,147円）

◎出席報告 出席委員会 佐伯 和廣

会員総数 51名

出席義務者数 51名

出席者数 40名 欠席者数 11名

本日出席率 78.43% (40/51)

5/27	訂正出席率	96.15%	(50/52)
------	-------	--------	---------

5/20	最終訂正出席率	86.27%	(44/51)
------	---------	--------	---------

(欠席者) 橋口 洋三、桧垣 昭、伊神 稔、北村 幸彦、小泉 博、森田 舞子、田畑 博、高村 弘、戸田 昭寿、津守 弘範、杉野志保子  
(補填メイクアップ)

伊神 稔 5/20 東京世田谷RC

斉藤 玄夫 5/22 東京立川RC

◎世界社会奉仕委員会 加藤 喜三郎

- 4月・5月の2カ月に亘り、バギオ基金活動の結果、金20,312円集まりました。皆様のご協力ありがとうございました

いました。先日事務局を通じ基金協会へ送金しました。

◎ロータリー情報委員会 遠藤 二郎

- 6/19 (金) 18:30より「多摩テックアガーデン」にて本年度2回目の新入会員セミナーを行いますのでアドバイザーの方々を含め全員の登録をお願い致します。「温泉と食事とロータリー」として実施します。

◎職業奉仕委員会 横倉 舜三

- 6/17 (水) 実施予定の「絆工房」は、6/10 (水) に変更します。今回は赤尾・遠藤 (二) 会員の協力にて行いますので多くの方々の出席を宜しくお願い致します。

◎国際青少年奉仕委員会 伊澤ケイ子

- 受け入れ学生のホストファミリーについて非常に苦慮しております。引き受けた以上は私達でガンバリたいと思いますので是非ご協力願います。  
又、多摩大学附属聖ヶ丘高校への諸手続きも完了しました。

~~~~~ 退 会 式 ~~~~~

◎挨拶 会長 吉澤 洋景

- 若く、明るいキャラクターで我々を楽しませて頂きました3年間、本当にありがとうございました。  
この度の御栄転により、ますますのご活躍をお祈りしております。

◎退会者挨拶 山崎 光一

- 皆様3年間お世話になり本当にありがとうございました。皆様のあたたかい励ましに感謝しております。今、私は仕事の関係で挨拶廻りをしていますが、お客様から当クラブの話がよく出て「パワフル」なクラブであると言われますし、私自身もそのとおりであると思っております。これからはロータリアンではなくなりますが、皆様と知り合えた事が一番の大きな財産です。クラブの益々の発展を心よりお祈りいたしますと同時に、後任の太田を宜しくお願い致します。

## ◎卓話「私の料理人生」

京王プラザホテル総料理長 曾根田 和生様

私は昭和22年静岡に生まれ、現在は埼玉県に住んでおります。趣味は「ヘラブナ釣り」ですが今は時間が取れず、休日は妻が借りている畑での野菜作りや体力向上の為にジョギング、ウォーキングをして過ごしています。

料理人になったキッカケは、小使いとして使ってしまった修学旅行積立金を補填するためにカレーハウス・ステーキハウスでやりましたアルバイトで、特にステーキ料理の時にその魅力を感じて御主人に高校を卒業したら何処かを紹介して欲しいと頼んでおき、現実として静岡のレストランを紹介されました。そのレストランは、魚料理・肉料理を中心に、一般宴会とケータリング（出張料理）で、朝7:00～夜10:00迄が勤務時間でした。

そして私の仕事は、キャベツの千切り、玉ネギのみじん切り、ピーマン等々を切る事が主なものでした。その後に先輩から料理人になるのであれば東京へ行った方がよいと云われ目黒にある「さんじょえん」と云う結婚式場を紹介され、ここは非常に忙しい毎日でしたし、上司の食事を作ったり、お茶を入れたり最後には靴を磨き帰宅させるというもので、その後「ホテル高輪」に入り、仕事はブッチャ（肉料理）で冷凍庫に入っている大きな肉が腐触しない様“ズ”でふいたりしていました。ある日、上司にスキヤキを出した時にその料理を投げられ「お前は調味料は何を使った！」と指摘する厳しい方でした。

その後は、静岡のレストランの御主人に「京王プラザホテル」を紹介され現在まで約25年間勤務しております。このホテルでの失敗は「冷たいスパゲッティー」を出してしまったり、牛肉に筋糸を巻いたまま出したり、更には「ホッチキス」が入っていてお客さまが歯を欠けるという事もありました。

又、私は立場上メニューを書きます。その際には、利益を追求する事を前提としますが、メンバー構成や各人のレベルを考え、美味しい料理を造りながら利益を得るのが一番であると思います。今の若い人達は「レシピ」を読んだだけで俺は出来るんだ、一人前なんだと思う傾向があります。つまり下積みが苦手というかイヤというか……。この年になって、昔先輩にいわれた「他者と同じ仕事をしていては、お客さまに喜ばれるよい料理は造れない」と言われた事が解るようになりました。

料理コンクールでは、フランス食材を使ったコンクールに入賞する事が出来ましたが決勝でのテーマは、その場所に行き出されている食材を自分で確認してからメニューを造り料理を造るというものです。（予選会では、書類・写真などによる）いずれにしても、大会だから皆さんと違う美味しい料理を造ろうと思っても駄目、毎日の仕事の中で、何回造っても味・盛り付けが同じに出来ると言う事が必要であり日々の仕事の積み重ねが最も重要と考えている次第です。

※卓話終了後に「コックさんのユニフォーム」「ステーキの上手な焼き方」などについての質疑応答がありました。

◎御礼

◎点鐘

会長 吉澤 洋景

（今週の担当 宿院）

