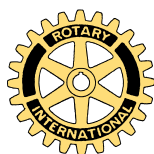


## THE ROTARY CLUB OF KARIYA



Weekly



2020～2021年度 国際ロータリー ホルガー・クナーク 会長テーマ

Rotary Opens Opportunities ロータリーは機会の扉を開く

 創立 1954年 3月 8日  
 承認 1954年 3月 30日

 例会日時 毎週月曜日  
 12:30～13:30  
 例会場 刈谷市新栄町3の26  
 刈谷商工会議所内  
 事務所 TEL <0566>22-2111  
 FAX <0566>25-2111  
 メール kariyarc@katch.ne.jp  
 ホームページ http://www.kariya-rotary.com  
 会長 神野 公秀  
 幹事 鬼頭 一浩  
 会報委員長 池田 直樹

この会報は、地球環境保全に考慮し再生紙を使用しています。

## 第3119回例会プログラム

[当年度=36回目；当月=3週目]

2021年（令和3年）5月17日(月)

## 1. 例会………〈司会：プログラム委員会〉

12:28 1. チャイム

12:30 2. 点鐘……〈会長〉

3. 開会宣言

4. ロータリーソング斉唱……

それこそロータリー

5. 講師・ゲスト並びにビジター紹介

6. 会長挨拶並びに会長報告

7. 幹事報告

8. 副幹事報告

9. 出席報告

10. 委員会報告

11. ニコニコボックス報告

12. 次週並びに次々週のプログラムの予告

(5/24) ……短縮例会

(5/31) ……短縮例会

13. 点鐘……〈会長〉

14. 閉会宣言

13:00 15. 散会

## 出席

会員総数 96名 出席免除 25名

出席義務者+免除者の内例会出席者 85名

欠席 6名 出席率 92.94%

前々回(4/26)の修正出席率 100%

## 幹事報告

- 1) 知立 RC から、緊急事態宣言発令に伴い 5 月 19 日（水）に予定していましたが、創立30周年記念式典、記念 LIVE 中止のお知らせが届きました。
- 2) 本日の例会時より、緊急事態宣言解除までの間、友愛の広場につきましては、取り止めに致したいと思います。

## 副幹事報告

- 1) 本日、次年度理事、役員、委員長会議を例会終了後、大ホールにて開催致します。関係の会員はご出席をお願い致します。

## 会長あいさつ

神野 公秀



昨日、名古屋地方気象台により、東海地方に、去年より25日早く、統計開始以来2番目の早さで梅雨入りしたと発表がありました。平年通りの梅雨明けとなると、これから約2か月にわたり、雨が多い、すぐれない日々を過ごすことになりそうです。新型コロナウイルスに加えて二重苦ではありますが、どうぞ心身ともにご自愛を頂き、体調を崩されないようお気をつけ頂ければと思います。

12日に、愛知県にも緊急事態宣言が発令されたことを受け、本日の例会より、セレモニーだけの短縮例会とさせて頂きました。大きな問題が発生しない限り、緊急事態宣言が解除されるまで、この形で例会開催をさせて頂ければと考えています。皆様には淋しい思いを強いてしまいますが、お許しを頂ければと思います。また、感染対策の関係上、お休みを希望される方は遠慮なく、幹事または事務局の方までお申し出を頂ければと思います。

中国料理は、自然豊かな広大な土地から生まれ、四千年にもおよぶ長い歴史をもつ料理です。中国料理と一言で言っても、地域によって、気候や風土の違いから、それぞれの地域によって固有の食文化が発達してきており、料理の特徴は大きく変わります。

中国全土を広い視野で見渡し、大きく東西南北に分け、「北京料理」、「上海料理」、「四川料理」、「広東料理」に分類するのが日本では一般的ですが、もともとは八大系統、十六大系統など主要な都市を取り上げ、そこでの有名な料理とその特徴を見だして分類をされていました。今でも、中国では、「広東料理」、「四川料理」に加えて、「山東料理」、「江蘇料理」、「浙江料理」、「安徽料理」、「福建料理」、「湖南料理」の八大料理に分類するのが一般的と言われています。それぞれの特徴は以下のとおりです。

#### 北京料理

北京を中心に、華北地方一帯の北方系の料理です。稲作に不向きな土地なので、小麦を代表とする包子、餃子、饅頭など粉食が多くあります。この地域は冬の寒さが厳しいため、寒さ対策のため、体を温めるニンニクやネギをふんだんに使います。満蒙地方（東北地方・内モンゴル）からの影響で、羊や豚を使った料理も多く、油や味噌、醤油は濃厚で味がはっきりしています。北京は都であったため、各地方からの料理が入ってきます。その中から洗練された淡白な宮廷料理も生まれています。

代表的な料理は、北京ダック、青椒肉絲、水餃子、包子があります。

#### 上海料理

長江の下流地域、上海を中心とする東方エリアを代表する料理です。長江や無数の湖沼や運河があることから、食材の特徴として海、川問わずに魚介類が豊富に挙げられます。蒸し物、スープ煮、あっさり味の炒め物など、素材の持ち味を生かしたやさしい味付けの料理が多いです。同時に、ごはんのおかずには合う醤油を使った甘辛い味付けも好まれています。比較的穏やかな気候、四季があり風土的に日本に近いせいか、日本人にとってもなじみやすい料理だと思います。

代表的な料理は、東坡肉、上海ガニの蒸し物、糖醋鯉魚があります。

#### 四川料理

中国・西方系の料理の中心です。このエリアは海から遠く離れ、内陸深く、険しい山々に囲まれた巨大な盆地です。幾筋もの川が流れ、淡水産の魚介は豊富で、湿度と温度が高いため、米、野菜をはじめ、キノコなどの農作物も豊かです。「四川料理は辛い」というのが定説ですが、トウガラシや山椒の刺激が強いだけでなく、辛さのバリエーションが豊富なのが最大の特徴です。料理に合わせて、調味料、香辛料、薬味の微妙な組み合わせ

で変えたりします。

代表的な料理は、麻婆豆腐、棒棒鶏、乾焼蝦仁があります。

#### 広東料理

「食は広州にあり」、この言葉に表されるように、食への関心が高い中国のなかでもその情熱がとび抜けて高いエリアです。その理由の一つは食材の宝庫であることです。広東を中心とするエリアは沿海部で海産の魚介類が多く、高温多雨で米は多毛作で、水陸ともに産物にも恵まれています。東南アジアの国々に近く、香料なども入ってきやすく、鎖国政策の時代も貿易港としての歴史があり、香港に近いことから、ウイスターソースやマヨネーズなどの調味料、オープン料理といった調理技術など西洋からの影響も大きく受けています。国内外との交流が盛んなため、味付けはまろやかで調和がとれています。また、飲茶発祥の地でもあります。

代表的な料理は、ふかひれやアワビ、ツバメの巣のような高級食材を使った料理です。

#### 山東料理

北京料理の原型であり、味が濃く、塩辛い料理が多いのが特徴です。香りや歯ごたえがよく、色鮮やかで繊細な料理です。北京ダックや水餃子が有名です。

#### 江蘇料理

上海料理の原型で、甘味が強いのが特徴で、食材的には羊、豚、魚介が多く、八宝菜、東坡肉が有名です。

#### 浙江料理

料理や盛り付けが鮮やかで、歯ごたえが柔らかく、塩味でさっぱりしているものが多いのが特徴です。淡水魚、東シナ海の魚介類や丘陵地の野草や野菜を豊富に使い、素材そのものの味を引き出すため、塩味は強めが特徴です。

#### 安徽料理

山菜や野生動物、川魚を使った料理が多いのが特徴です。商人が行き交う土地でもあったことから、生薬に対する知識が根付き、医食同源の薬膳に通じる体に良いものが多く、そのため、桂皮や陳皮などといった漢方を使った薬膳料理や、すっぼんなどの滋養強壮に効く料理が多いです。

#### 福建料理

海沿いの立地のため、魚介を使った料理が多いのが特徴です。福建省の料理の他に、台湾料理や海南料理を含めた類似する風味や特色を持った料理群の意味合いがあります。全体的に、出汁には乾物を使われていることが多く、塩味は控えめで、淡白な味付けか、甘い味付けのものが多いです。

#### 湖南料理

四川料理と同じく唐辛子を使った料理が多く、中国一

辛いと評されています。辛い料理の代表格ですが、四川料理との違いは、辛味の他に酸味が効いていることが特徴で、湖南省出身の毛沢東も愛した料理です。

このように料理の特徴は、地域によって様々ですが、調理方法は…と言うと大きな違いはないようです。ただ、多用する、しないの部分では地域差があります。北京料理には強火で手早く炒める「爆」が多いのは、北方は燃料となる石炭の産地で、厨房でも強い火力が使えたからで、逆に十分な火力を得るのが難しい地域の四川料理では、それほど強い火力に頼らないで、調味料や香辛料の使い方を工夫することで、火力の弱さによる調理方法のバリエーションの少なさをカバーしています。

中国料理は、広大な中国で、地方ごとの地域的な条件や気候、長い歴史背景によって、さまざまな特徴があり、育まれてきました。それに加えて、日本人調理師により、繊細なお料理を好む日本人に合うようアレンジがされた、日本の中国料理は世界一のお料理だと私は思っています。どうかこれからも中国料理を美味しく頂き、楽しんで頂ければと思います。

