

# THE ROTARY CLUB OF NAGOYA WAGO 名古屋和合 WEEKLY 2760 地区 REPORT

ENGAGE ROTARY CHANGE LIVES

ロータリーを实践しみんなに豊かな人生を

2013-2014年度 国際ロータリー会長 ロンD. パートン



2013-2014年度 会長 鷲塚貞長 幹事 服部 滋 クラブ会報委員長 佐藤公俊

創立/1972年3月15日 例会日/水曜日 12:30~13:30

例会場/ウェスティンナゴヤキャッスル 名古屋市西区樋の口町3-19 〒451-8551

TEL 052-523-1998 FAX 052-531-0727

2014 January 8

■ 2013~2014年度方針

“原点に戻り 品格あるアドバンス”

Return to basics Advance with intelligence

NO.24

## 例会報告

●第2020回例会 平成26年1月8日(水) 雨

●1月はロータリー理解推進月間

●君が代

●ロータリーソング 奉仕の理想

●出席報告 会員 105 (101) 名中 出席75名

出席率74.26% 修正出席率91.09%  
(12月11日分)

修正出席率85.42%  
(12月18日分)

●ゲスト紹介

・ゲストスピーカー

(株)ナゴヤキャッスル 名誉総料理長  
大高恒夫氏(名古屋西RC)

・米山奨学生 デバコタ・ジバナド君

・青少年交換学生 フローレント君

●ニコボックス

「卓話のお返し。」

大高恒夫ナゴヤキャッスル名誉総料理長(名古屋西RC)

「“フェアウェイからの贈り物”という本を発刊しました。これは趣味であるゴルフを通じての人生の生き方を表した小生の人生訓です。興味のある方はご持参下さい。」 上村晋也君

「明けまして、おめでとうございます。お年玉に、日展の入場券差し上げます。カウンターでどうぞ。」 鷲塚貞長会長

「新年明けましておめでとうございます!!本年もよろしくお祈り致します。」

長谷川通雄君、小南速雄君、宮下幸二郎君

間地 寛君、石川雅迪君、夏目 稔君

武藤 博君、林 邦司君、岩田玄知君

松原忠久君、棚橋秀行君、山本文彦君

本多國泰君、横井辰幸君、武田 猛君

野崎敏夫君、福田哲三君、安井隆豊君

國分孝雄君、加藤一郎君、石川一郎君

加藤重和君、住野 新君、田尻幹夫君

稲川 久君、高木一平君、南 喜幸君

今井明雄君、亀井敏勝君、山田和弘君

端山佳識君、田中正次君、中条忠直君

小林利之君、増田靖憲君、須賀邦一郎君

坪井和義君、町田重夫君、小松佳史君

桑山卓也君、服部 滋君、安井信之君

内間三好君、蜂須賀太郎君、近藤東臣君

中浜明光君、伊藤勝康君、浅野 洋君

柏木博喜君、丸山弘昭君、相羽繁生君

久保哲政君、天野俣明君、富島照男君

吉田正道君、久保和彦君、長澤功雄君

川畑 元君、服部雅紀君

「年末のゴルフ通の会で古希のお祝いを頂きました。

参加の皆様には厚くお礼申し上げます。リニア開通までは自信ありませんが東京オリンピックまではがんばろうと考えています。」 野崎敏夫君

「あけましておめでとうございます!本日は出張の為欠席ですが、本年もよろしくお祈り致します!!錦は月曜日から出席しております。」 田中知克君

「本日から入会の高田さんです。どうぞ宜しくお願いします。」 黒田史郎君

「明けましておめでとうございます。今日から参加させて頂きます。とってもうれしく思っております。」 高田朋太郎君

「昨年12月31日大晦日、星ヶ丘マタニティにて長男夫婦のところに待望の男の子が誕生いたしました。家族一同大変喜んでおります。近藤先生には大変お世話になりました。ありがとうございます。」 槇野智之君

私にそっくりです。」 槇野智之君

本日のニコボックス	9件	159,000円
累 計	143件	1,392,000円

## 服部 滋幹事報告

▽当クラブ行事予定

・1月15日(水) 新春夜間例会、18時~、場所はウェスティンナゴヤキャッスルです。お昼の例会はございません。

・1月29日(水) 例会終了後、理事会を行います。※行事予定では、5月28日(水)が春の家族会になっておりますが、5月21日(水)を変更し、5月17日(土)に家族会を開催致します。5月28日(水)は通常例会になります。

※新入会員候補者2名の方のご案内を配布しております。

## 鷲塚貞長会長挨拶

活力の源、テストステロン 83歳の高齢にもかかわらず、お二人ともすこぶるお元気。本業も若者顔負けのバリバリの現役で、しかも、今日なお“ご婦人大好き”。

作家、半藤氏と、その友人、小倉医師の、ヒビ爺対談のテーマは、アンチエイジング。

小倉医師の掲げる、元気で長持ちの秘訣10か条。その第9条は、「若い女の子を見たら、裸を想像せよ」です。

半藤氏が、第9条を幾人かに見せたところ、特に女の人には、すこぶる評判が悪かったそうです。

男性ホルモン(主としてテストステロン)の合成は、睾丸がメインですが、副腎でも産生されていることは、以前から知られています。

後宮3000の美女の安全?の為、後宮の男性スタッフは、全て宦官を配しましたが、睾丸は無くとも、副腎からの男性ホルモンで、十分に男性機能を果たす宦官も存在し、後宮の美女達の安全性は、必ずしも保たれなかったようです。

最近の知見では、テストステロンは、“脳の海馬”でも合成されることが解りました。

男子ホルモンと言えば、とかく下半身の話題になりがちですが、精神活動の活発化、痛みに対する緩和作用など、大変重要な作用も有しています。

故にその低下は、鬱の原因にもなり、活力を喪失させ、また、痛みの感受性を高めます。

心療内科や整形外科の外来で、男性ホルモンの測定を行う医療機関が出てきたのは、上述の知見に基づいたものです。

テストステロン濃度が明らかに低下し、不具合が生じた場合は、その補充療法が有効ですが、投与量が多すぎると、残存している本来の分泌能が、投与されたホルモンに頼り、怠けてしまい、さらなる自然分泌の低下が生じますので、絶妙なサジ加減が不可欠です。

睾丸の機能の、経年劣化の防止策は、内分泌器官の「廃用性萎縮」、簡単に言えば、“使わなければどんどん劣化する”、特性がありますので、せいぜい“努力して”“使用する”ことです。

強いストレスは、副腎から、ストレスに対抗するホルモンを分泌させ、このホルモンは、男性ホルモンの分泌を抑制するので、「くよくよしない」ことも大切です。

さらには、第9条です。

「若い女性を見たら、その裸を想像しよう」。この刺激は、爺さんの脳の海馬でも、男子ホルモンの合成・分泌を、大いに促進させるので、一番簡単で、安上がりな方法です。

古来より、「英雄、色を好む」と言います。英雄で元気の無い人なぞいませんから、英雄は、せいぜい海馬を刺激し続けているのでしょう。

第9条を、創造でとどめるより、さらなる実行に進む方が、より効果的ですが、そのあたりは、自己責任で行ってください。

## 卓話

### フランス修業時代とミュッシュランについて & 「愛・地球博」迎賓館のエピソードについて

(株)ナゴヤキャスル 名誉総料理長 大高恒夫 皆さんあけましておめでとうございます。只今ご紹介を頂きました大高で御座います。



日頃はウェスティンナゴヤキャスルを御利用いただき誠に有難う御座います。あらためて厚く御礼申し上げます。卓話のお話を頂きましてお受けしたのは良いのですが、今に成って後悔をいたしている次第であります。

正月早々なので何かおめでたい御話と言う事でしたが、中々おもしろいあたりませんので本日の演題にさせていただきました。

本日は私たちの制服で有りますコック服でお話をさせていただきます。

コック服は何故白いのか?

シェフの帽子は何故高いのか?

普通に考えれば汚れる確立の高い仕事なので色つきの服の方が良いと思われそうですが、白い制服には「清らか・清潔・従順」意味が有り、その昔料理人は貴族や王様のお抱えであって、主君の為だけに料理を造っておりました。自分の主君の望みに従い、清潔で美味しい、また間違っ

たものは絶対に提供しないその証が白いコックコートなのです。

当時はコックコートのズボンにはポケットがなかったそうです。その理由は毒物等を隠したくない様に、主君に忠誠を誓うためであったとされております。

白い帽子はフランスではトックブランシュと言い、料理人であれば誰でもその白い帽子に憧れを持ち、いつかは高い白い帽子をかぶれるシェフに成りたいと思い、この仕事に励んでおります。我々はおお客様の笑顔と満足の為に日々研鑽しております。

現代フランス料理の基礎を築いたオーギュスト・エスコフィエ(1864年～1935年)、有名なパリのリッツカールトンホテルやイギリスのカールトンホテル等で働き、濃厚な料理を単純化し、調理法を体系化することによってフランス料理現代化を図った偉大なる料理人、帝王とも呼ばれる。

今私が肩から掛けている襷の様なものですが「ディンプル」というもので、偉大なるエスコフィエの弟子で有る証明であります。日本全国で1000人位はいます。全世界にまたがった組織であります。エスコフィエ会員3名の推薦が必要で、3年待ってやっと正会員に成ります。

ミシュランガイドブックは、1900年パリ万博の時に、自動車運転手向けのガイドブックとして発行されたのが始まりで、現在の三ツ星方式は1933年から開始されました。

レストランが星一つ獲得するとその店の売り上げは80%増える、発刊されるとミシュランタイヤを買おうとする人が3%増えるとされております。

一ツ星…その分野で特に美味しい料理

二ツ星…極めて美味で有り遠回りしてでも訪れる価値のある料理

三ツ星…それを味わう為に旅行する価値のある卓越した料理

星を獲得している店は東京191軒で、パリ97軒、ニューヨーク54軒を大きく上回っていますが、レストラン総数は、東京16万店、パリ1万3千店、ニューヨーク2万5千店と分母の違いが有ることを考慮しなければなりません。

1980年代の天才料理人ともてはやされた三ツ星レストラン「ラ・コートドール」のルナール・ロワゾーは、二ツ星に下げられることを知り自殺してしまいました。

また、パリの超高級レストランマキシムドパリも二ツ星に降格する噂が有ったことから、掲載を拒み、以後対象からはずれています。

万博迎賓館の総料理長として、117カ国3,100名の方々に114回に亘る午餐会で名古屋から世界に向けて食文化の発信が出来ました。日本で初めて、正式な午餐会で和洋のミックスしたメニューを取り入れ、地産地消を取り入れ、松阪牛、飛騨牛、名古屋コーチン、手長海老、伊勢海老、八丁味噌、桃、葡萄、きし麺等改めて食材の豊かさを思い知らされました。3月24日天皇陛下、皇太子様が同じテーブルで食事をされることは、今までには絶対ない事だそうですがこの万博の時が初めてだそうです。

### ●会員退会のお知らせ

夏目英司君(2003. 7. 30入会)は2013年12月末日にて退会されましたのでお知らせ致します。

例会	月日	今後の予定
第2022回	1.22	阿竹研究所 所長 阿竹克人氏 「太陽熱利用の飛行船について —空間思考力が未来を開く—」
第2023回	1.29	日本表情筋トレーニング協会 代表 水野愛子氏

○このウィクリーは再生紙を使用しております。