



碧南ロータリークラブ週報

第2886回例会 平成30年10月24日(水)

- 会長 鈴木 健三
- 幹事 角谷 修
- 会場監督(SAA) 栗津 康之

2018-2019 年度 国際ロータリーのテーマ

- 例会日 毎週水曜日 12:30
- 事務局 碧南商工会議所内
TEL<0566>41-1100
ホームページ: <http://www.hekinan-rc.jp>
E-mail: info@hekinan-rc.jp
- 例会場 碧南商工会議所ホール
〒447-8501 愛知県碧南市源氏神明町 90
FAX<0566>48-1100



インスピレーションになるう

- 会報委員 岡本彰人・鈴木きよみ・小笠原良治・新美真司

● 斉 唱

ロータリーソング「今日も楽し」

● 本日のお弁当

大正館

● 本日のお客様

食道具 竹上 庖丁コーディネーター 廣瀬康二様

● 本日の卓上花

トウガラシ、カーネーション

会 長 挨 拶

皆さん、こんにちは。本日は卓話のテーマでもあります庖丁を通して、私の道具選び、メンテナンスでの体験を少しお話しさせていただきます。

先ほど、例会が始まる前に講師の方と大正館の杉浦さんがお話しされていて、その話の中で「有次」というお店の名前が出

ておりました。後ほど少し触れますが、私も辛い思い出、楽しい思い出が色々ありますので、懐かしく聞いておりました。私は自分ではほとんど料理はしませんが、実は庖丁だけには色々な思い出があります。まず、私の母親は戦時中、名古屋からこの碧南の6人兄弟姉妹の長男の父に嫁いできたのですが、なんと自分の名前入りの庖丁をたくさん持ってきたそうです。その自分だけの庖丁を大切に作る気持ちは、師崎の魚ひろばや魚太郎で魚を買っても、家で捌くと自分の庖丁の刃がこぼれるとか言って魚の首を落とし、骨切りは買い物先で必ず済ませていました。実の姉は大阪の土井勝料理学校で講師をしておりましたので、やはり名前入りの庖丁を持っておりました。新婚早々、ご主人が「たまには普通のものが食べたい。」とぼ



鈴木健三会長

やいているのを聞いたことがあるので、さぞかし自慢の My 庖丁で腕を振るっていたと思われます。母や姉は、それはそれは庖丁をととても大事にしていたので、生前の父や姉のご主人と京都の奥深くに出掛けた時でも錦市場でよく庖丁を買って帰ってきました。困ったのは、私が京都に出掛けるらしいと聞きつけると「錦市場に寄って庖丁を研いでもらってきて。」といつも頼まれたことでした。この中の方は私よりもそういう状況をととてもお分かりだと思えますが、男が京都にいつもいつも 1 人で出掛けるはずもなく、その上、京都旅に似つかわしくないダレスバッグの底には、庖丁がいつも 2、3 本忍んでいた訳で、まさに命懸けの京都旅行をしていました。そんな苦しい思い出もやっと忘れかけていた頃、今年の名古屋市のある地区の業界の新年会で、京都好きの警察署長さんと様々な京都の料亭さんの話をしている、「実は私は京都に行く時は、時々、錦市場に庖丁を持ち込んで研いでもらうんですよ。」と何気に話したら、「鈴木さん、今は庖丁を持って歩いていたら、不審尋問だけでは済みませんよ。」と真顔で言われてしまいました。庖丁研ぎの役割も結構命懸けだったんだなと思った次第であります。

庖丁以外の道具では、もう五十肩で肩も上がらないので、ゴルフもほとんどしませんが、できない悔しさをトップライトの赤トップクラブを磨いたりして眺めております。クラブはキャディバッグに入れて担いで歩いていて警察官に止められても不審尋問はないと思っております。

本日は卓話のテーマに「庖丁」という言葉を見つけて、今年早々に体験したことを少し話してみました。本日の卓話、我々会員一同、とても楽しみにしております。

よろしくお願い致します。

幹 事 報 告

幹事報告をさせていただきます。

- ・ 例会変更のお知らせは、今週はございません。
- ・ ガバナー事務所より、ガバナーノミニ（2021-22 年度ガバナー）候補選出の報告が届いております。
- ・ 三河安城 RC より、西三河分区ガバナー補佐杯ゴルフ登録のお礼状が届いております。



角谷 修幹事

委 員 会 報 告

<出席奨励委員会>

総会員数 72 名（内出席免除者 19 名の内出席者 10 名）出席者 55 名	
出席対象者 55 / 63 名	出席率 87.30%
欠席者 17 名(病欠者 0 名)	前々回修正出席率 100%

※十週連続出席率 100%の場合は記念品を差し上げます。

<ニコボックス委員会>

- 平岩 辰之君 北海道では、長田和徳君、林俊行君には大変お世話になりました。ありがとうございました。木村徳雄君、鈴木泰博君、新ワチャクチャでおもしろ楽しかったです。また、よろしくお願ひします。
- 大竹 密貴君 10月21日(日)大浜てらまちウォーキングを開催致しましたところ、天候にも恵まれ26,000人の来訪者がありました。黒田昌司様、鈴木並生様をはじめ、ロータリーのメンバーの方々には、大変お世話になりました。心より厚く御礼申し上げます。誠にありがとうございました。
- 鈴木きよみ君 10月20日、21日、てらまちウォーキングイベントに参加させて頂き、ドーナツも一緒にありがとうございました。
- 鈴木 泰博君 永坂誠司さん会社大イベントに参加させて頂き、ありがとうございました。
- 鈴木 泰博君 先日、木村さん、平岩辰之さんに大変お世話になりありがとうございました。
- 杉浦 秀延君 本日の卓話講師、庖丁コーディネーター廣瀬康二様を紹介させて頂きます。廣瀬様よろしくお願ひします。
- 石川 鋼逸君 碧南市消防団、第26回全国消防操法大会に愛知県代表として出場させて頂きました。結果、小型ポンプの部18位という結果でした。ここにいたるまで皆様方には多くのご支援、ご協力頂き、心より感謝申し上げます。今後共碧南市消防団に対し引き続き、ご理解、ご協力を賜りますことをよろしくお願ひ申し上げます。
- 長田 康弘君 第26回全国消防操法大会に愛知県代表として碧南市消防団が出場しました。操法している姿に感動しました。
- 石川 鋼勇君 日曜日、次男の学童野球碧南LC旗で優勝しました。ちなみに春に行われた碧南RC旗は、決勝で敗れ準優勝でした。(泣)KYなどところは父親ゆずりです。でもみんな頑張りました。ありがとうございます。
- 牧野 勝俊君 銀行ATMでの忘れ物が警察を通じ本人に届きました。良かったです。

卓 話

「庖丁コーディネーター！？と云う仕事」

食道具 竹上 庖丁コーディネーター 廣瀬康二様



廣瀬康二様

皆さん、こんにちは。食道具 竹上の庖丁コーディネーターの廣瀬康二と申します。まずは、私がこんな活動をさせてもらっているというのを以前にテレビに取り上げていただいた映像があるので、それを見ていただこうかなと思います。因みに庖丁屋さんとか金物屋さんというのは他にはありますけども、庖丁コーディネーターという仕事の肩書きで活動をしているのは、日本で私だけなんですよ。

皆さん、ありがとうございます。こういう形で1年か2年ほど前にテレビに取り上げていただきました。庖丁コーディネーターというのは、私が付けて、そういう肩書きでやらせてもらっているんですけども、私が修行を終えて食道具 竹上という形で庖丁ブランドを立ち上げまして独立する時に何事も物事をスタートさせるのは、物凄くパワーのいることですし、大変なことですし、もちろん修行させていただいておりましたから日本の庖丁事業であったり、庖丁業界のこともある程度は理解しておりましたので、簡単に庖丁屋を立ち上げても歯が立たないということも理解しておりました。その時にどうしたら何とか継続することができるかなと思って、よく考えました。「庖丁」という言葉は一般の家庭からプロの料理人まで使われますからどなたでも知っておられます。「コーディネーター」という言葉も今やどなたでも知っている言葉です。それを「庖丁コーディネーター」という一緒にする言葉自体がなかったんですね。私は独立する時に自分に何ができるかと考えました。「庖丁コーディネーター」を日本語に訳すと「庖丁調整役」なんですね。その庖丁調整役というのは、庖丁のアドバイス、調整や研ぐこともできると思い、そういうことで何か切り口の良いスタートができないかなと思った時に単なる食道具 竹上を立ち上げるだけでなく、庖丁コーディネーターという肩書きでスタートさせてもらったんです。それでたまに全く関係のない業種の方と名刺交換をさせていただいて、「庖丁コーディネーターの廣瀬康二です。」と言うと、「庖丁コーディネーター？なんやそりゃ。」と良く言われるんです。それが私の狙いでもあり、そこから私の活動の話ができ、話の話題にもなるという私のつかみです。

庖丁コーディネーターの仕事内容としましては、目的に応じた使い勝手の良い庖丁を一般の主婦の方からプロの方まで、庖丁を使う全ての人に対して庖丁のアドバイスやコーディネートさせてもらうことがまず1つ。庖丁ですから調整したり、叩いたり、研いだりということをするのが2つ目。3つ目ですけども、私が非常に大事にしていることで、日本には素晴らしい庖丁文化があります。その庖丁文化の文化発信という形で、その一環として今回のこういう素敵な場所で貴重な時間を皆さんからいただいて、「庖丁」というキーワードでお話しさせていただくことです。昨日もこういう形で呼んでいただいたので、名古屋のとあるお寺で庖丁講座をさせていただきました。料理というのは一言で申し上げると食材を活かすことですね。まずその食材に最初に触れるのは庖丁の刃なんですね。切れない庖丁で食材を潰してしまったら料理としては成り立ってないよということで、食材が怖がらない庖丁で料理をしてくださいという話をよくします。

道具を大事にする。庖丁というのは、管理するのではなくて「守り」をしてほしいです。管理と守りというのは大きな違いで、管理というのは自分の都合でそのものをお世話することですけども、守りというのは同じ目線に立って、心を寄せて、感謝することなんですね。これは道具も庖丁も家庭の主婦でも一緒ですけども、自分の庖丁がないと毎日の食生活が成り立ちませんから自分の都合で庖丁を使います。それでそのままポイっと置いておく。というのがほとんどの一般家庭の現状なんですね。それではいつまで経っても何となく使っているだけで馴染まないの、1日の終わりに器とかまな板を必ず洗われますから、その時に「今日も1日庖丁さんありがとうございます。」というぐらいの気持ちで向き合っているといつしか何となく使いやすくなり、馴染んできます。これは守りをして、同じ目線に立って、心を寄せて

やらないと道具というのは応えてくれないんですね。守りの文化というのも私は「庖丁」というキーワードで色んな所で話をさせていただいております。

私がいつも気に掛けている、心掛けていることを表すものを3点持ってきました。1つ目は庖丁で、これは何が言いたいかと言いますと「庖丁技術を磨かないとあかん。」といつも思っております。2つ目はそろばんで、経営者ですから経済・経理を見据えないで技術ばかりを磨いていても独りよがりでは継続はできないということです。3つ目は扇子で、これは文化なんですね。文化というのは物凄く大事です。

あまりまとまりのない講演でしたけども、また今後機会がありましたら、どうかよろしくお願ひ致します。

ご清聴ありがとうございました。

次回例会案内

平成30年11月7日（水）

クラブフォーラム「ロータリー財団 今、やるべきこと」

地区ロータリー財団委員会 副委員長 中林正人氏