



夏の川奈港／下村俊宏・画

CREATE HOPE in the WORLD (世界に希望を生み出そう)

2023～2024年度 R.I. 会長 ゴードン R. マッキナリー
第2620地区ガバナー 中村 皇 積

2024.6.14 第2126回例会 No.2126

会 長 挨 拶

いよいよ今日が通常例会においての最後の会長挨拶になります。会長になり全部で34回の挨拶をしてきました。皆様、私の挨拶いかがだったでしょうか？1年前、ここに立った時はかなり緊張しましたが、人間慣れると段々図々しくなりあまり上がらなくなりました。今回、会長になって一番勉強になったのは「人前でのスピーチ」でした。私、こう見えても文学少年なので、文章を書くのは得意で、原稿作りは苦にならなかったのですが、その内容を如何に上手く伝えることが出来るかが問題でした。色々な点で気を付けてみました。「声の大きさ」「話の間の取り方」「抑揚の付け方」などなど、自分なりにいくつかの注意点に気を付けながら話しました。やっと慣れてきたところで終わってしまうのは残念です。もう2・3年やれば、原さんや政治家並みのスピーチが出来るようになったかもしれません。などと強がりを書いてみましたが、いずれにしてもとてもいい経験をさせてもらい有難うございました。最後に今の心境を話します。私が高校時代に読んだ吉川英治著「宮本武蔵」文庫本全6巻の最後の一文です。武蔵が巖流島で佐々木小次郎との戦いを終えて、小舟に揺ら



れながら胸に去来する思いを表現した一文です。「波にまかせて、泳ぎ上手に、雑魚は歌い雑魚は踊る。けれど、誰か知ろう、百尺下の水の心を。水のふかさを」ちょっとキザですが以上で私の最後の会長挨拶を終わりにします。一年間、ご清聴ありがとうございました。

本 日 の 欠 席 者

東端克博君 梶原幹人君 佐藤周君 佐藤広一君
飯田法弘君 増田真啓君 久保田英二君

会 員 慶 事

- 皆出席おめでとう
立木 泰君 30年
- R L I 修了
野村玲三君
勝又隆男君
- 会員誕生日おめでとう
野村玲三君 6月
稲葉雅之君 6月
齊藤 洋君 6月
土屋順史君 6月
- 結婚記念日おめでとう
堀口武彦君 6月
- 配偶者誕生日おめでとう
梶原幹人君 明 美様 6月
石川和正君 直 美様 6月
稲葉憲一君 真木子様 6月



四つのテスト
言行はこれに照らしてから

1. 真実かどうか
2. みんなに公平か

3. 好意と友情を深めるか
4. みんなのためになるかどうか

幹事報告

- 次週例会は休会となります。
- 連絡網で回しましたクラブ協議会・懇親会の出欠の返事が6/19までとなりますので、よろしく願いいたします。
- 各委員長さんはクラブ報告書を6/27までに勝又まで提出してください。なるべくワードでお願いします。



スマイルボックス

堀口 武彦君 昨日サンテラスで文化協会の総会コロナと共に会長に就任。コロナがインフル扱いになって退任。正しく“コロナと共にさりぬ”です。田阪さん、今日の卓話を楽しみにしています。イギリスでの武勇伝を聞きたいです。

立木 泰君 先日の日曜日にお茶の刈込みをして第1回目にハチに手をさされ大分はれました。5日目になりはれもすびてきました。

皆出席 立木 泰 30年

石井 幸弘君 宇佐美小学校150周年の記念碑が完成いたしました。遠藤さん、山本先生、佐藤さんありがとうございます。本日、田阪さんの卓話楽しみにしています。ヨーロッパに住んでいたことを是非話して下さい。

遠藤 英夫君 久しぶりの例会出席です。

原 幸男君 田坂さん、卓話楽しみです。真実を語りましょう。

卓話

担当 田阪和央君

生まれは大阪です。大阪市東大阪市で近所には作家の「司馬遼太郎」さんの実家があります。とても大阪らしい街です。

高校卒業するときに進学するか就職するか迷いましたが、手に職をつけたほうが良いと思い、料理人を目指し「辻料理専門学校」にフランス料理を学び、卒業後「神戸の有名料理



店」に就職。系列の大型客船の料理見習いとして1年間クルーズ船に乗り楽しかったです。その後本店に戻りましたが、大変厳しく辛い日が続いていた時、友人から「ヨーロッパ」に行こうと誘われました。当時見習いでしたので、お金も無いので料理店をやめ、昼は「かに道楽」夜はバーで寝ずにアルバイトでお金を貯め旅費を作りました。飛行機のヨーロッパ直行便は高いので、当時最も安く行ける横浜港から船でナホトカに行き、そこから飛行機でハバロフスク経由でモスクに行きました。

ヨーロッパでもやはりお金が無く、友人は3ヶ月で帰国、私は残り、色々な料理店で働きました。

数年後日本に戻り、知人に料理人は向いていないので商売を始めたいと相談しました。色々な営業などして経営を学んでいる時に、イギリスにいる友人たちから帰ってくるよう何度も誘われ、イギリスで商売を始めようと戻りました。当時日本食が少し注目され始め、料理人の経験から最初に始めたのは、ヨーロッパには無い「製麺所」でした。それが、材料が日本の物ではなく現地の小麦粉などで、麺作りの経験も無いのでとても不味く、友人たちの料理店では「田阪の麺のおかげで売り上げが半分になった」と、ぼやかれました。その後改良を重ね、何とか製麺所も軌道に乗り、水産物を扱わないかと話が来て、色々調べると、ヨーロッパ各地で「クロマグロ」が水揚げされていましたが、主に缶詰の加工品で、生では食べられていませんでした。スペイン、イタリアの地中海、ポルトガル、アイルランドの北大西洋、とても脂がのった良質な本マグロです。日本では三菱商事の子会社「東洋冷蔵(株)」が最も取り扱い量が多く、どの港でも「お前は何トン買うんだ!」と言われ、「1本下さい!」と言うと相手にされませんでした。しかし、1本が10本に更に100本になり、数年前に事業譲渡する前には、ヨーロッパのほとんどの有名レストランにマグロを含め海産物を納入しました。その結果、マグロ取扱量が「ヨーロッパで1番」になりました。波乱万丈人生です。

現在は、ロンドンで若い従業員達に「焼き肉店」「寿司店」を任せて、主に伊東駅裏にパートナー(奥様)と愛犬 HACHI (セントバーナード) と共に住んでいます。

(担当 石井幸弘)