



会員卓話

おフランスのこぼれ話

会 員 野 際 宏 行 君

おフランスのイメージは：1 エッフェル塔、2 凱旋門、3 ワイン、4 ベルサイユ宮殿、5 ナポレオン… フランス料理が8番目で、飲食業界にいる者としては、世間でのイメージが低いなど実感しました。

おフランスのイメージ：「ドレスコードやマナーが気になり『食べづらい』」、「メニューを読んでも『判りづらい』」「気を遣うので食べていて『疲れる』」、「お高くとまった料理、敷居の高い高級料理」…それが「フランス料理」そんなイメージを持たれてしまっています。

昔は違ったナイフ・フォークのマナー：12世紀頃までのフランスの料理は、焼いた肉に茹で野菜という質素なものでした。その後、現在のシチューのような煮込み料理ができますが、王侯貴族も皆、手づかみで食事を取り、汚れた手はテーブルクロスで拭き、グラスも共用、丸い大きな田舎パンをスライスし肉や野菜を盛り付ける皿代わりに使用していたそうです。フランス王が、イタリアのメディチ家のカトリヌと結婚すると、当時最先端のイタリアから料理人や調理器具も持ち込まれ、料理方法が貴族の間に広まり、独自のフランス料理となりました。イタリアへの対抗意識からフランスのコース料理は、イタリアンより品数が多く、マナーも厳格なものになっていきました。

なんでフランス料理はメニューが判りづらい：日本のフランス料理店の定番『～の、～風～、～を添え』ですが、やたら形容詞が付き、食材やその調理法、付け合せなどを反映させてしまうので料理名が長くなってしまいます。料理名も雰囲気づくりとだけ思っていたら…メニューは単なるガイドラインのようなもので、サービスの説明を聞いて初めて注文する、「説明ありき」なのです。店側も、メニューを見ただけで注文をもらおうとは思っていません！フランス料理のメニューはわからなくて当然なのです。食材は必ず書いてあるので、サービスにどしどし質問してご自分の好みを伝えていただきたいと思ひます。レストランの語源は「回復する食事」コロナ禍の世の中、気分転換にご家族でたまにはお出かけしてリフレッシュ、食事を大いにお楽しみいただきたいと思ひます。

紙面の都合により、一部を要約して掲載しました。

新会員紹介



よこみぞ ゆみこ
横溝 有美子君

(奥村君・細澤君紹介)

幹事報告

1. 例会変更のお知らせ
富士山吉原…6/25(木)は昼例会に変更
2. Rソング斉唱・食事時間は従来どおりとし、例会時間も12:30～13:30で変更なし
3. 出欠表は従来どおり各自記入・翌週次回例会の出欠についてご記入ください
4. 6/13(土)静岡第2G第1回次期会長・幹事会
⇒野際次期会長・峯村次期幹事 2名出席予定
5. 6月のロータリーレート 1ドル=108円
6. 2020年バーチャル国際大会(WEB上開催)のお知らせ ポストイン

スマイル・ボックス

東君…新会員横溝様、沼津RCにようこそ！
今田君…私と妻の誕生日のプレゼント、ありがとうございます。
峯村君…初孫誕生しておばあちゃんになりましたが、コロナの影響で面会できません。
村上君…お誕生日の品、ありがとうございます。
野際君…お誕生日のプレゼント、ありがとうございます。
奥村君…新会員横溝君をよろしく願ひいたします。
山本君…先週、私と妻の誕生日プレゼントをいただきました。ありがとうございました。ロータリータオル、いいですね。

<p style="text-align: center;">A</p> <p>◎渡邊(好) ○山口 峯尾 石川 寺田 森藤 杉山</p>	<p style="text-align: center;">M</p> <p>野際 峯村 東 實石 大友 大熊</p>	<p style="text-align: center;">D</p> <p>◎三好 ○山本 大村 渡邊(洋) 勝呂 道前 積</p>
<p style="text-align: center;">B</p> <p>◎渡邊(秀) ○塚本 吉野 望月 石渡 渡辺(芳) 渡邊(雅)</p>	<p>7-9月度 テーブル編成表 (委員会別)</p> <p>◎マスター ○サブ</p>	<p style="text-align: center;">E</p> <p>◎上田 ○村上 清 向坂 奥村 横溝</p>
<p style="text-align: center;">C</p> <p>◎大石 ○恒吉 小林 今田 木村 太田 服部</p>		<p style="text-align: center;">F</p> <p>◎渡邊(真) ○白壁 高地 楠木 野口 細澤</p>