



2024年 4 月 25 日 第2561回例会
4 月 第 4 例会

RI会長テーマ: Create Hope in the World
「世界に希望を生み出そう」

本年度会長テーマ Build FUTURE
「50年の過去に感謝し、50年先の未来を築こう」

「環境月間」

◆ 会長時間 ◆

諏訪(浩)会長

【広島西ロータリークラブの 会員研修の歴史をふり返って】



先々週は、ロータリーの提唱する研修スタイルが、「トレーニング(研修)」から「ラーニング」に変わったことを紹介しました。「ラーニング」になっても「トレーニング」す

なわち研修がなくなるわけではなく、2つが表裏一体で存在してこそ、会員の学びがあります。

さて、「ラーニング」は新しく始まるのですが、当クラブではどのような「トレーニング(研修)」の歴史があったのでしょうか。

過去10年間を振り返って見ると、ロータリーの基礎知識に関する研修を実施した年度は7年前の2016-17の香川 基吉 会長年度に実施されています。実はその時の「クラブ研修リーダー」として4回シリーズで研修を実施したのは僕です。

香川(基)会長は会長運営方針でこのように述べられています。「近年、新会員の入会が急に増加したため、近年入会者に対してロータリー活動の原点について学んでいただく機会が減少したように感じます。眉間にしわを寄せてロータリーを勉強するのではなく、フリートーキングのようにロータリーを考え、語らう時間を持ちたいと思います。」これはまさに「ラーニング」のことをおっしゃっているわけで、その先見性には敬服いたします。また、「ロータリー活動の原点」について学ぶこ

との重要性を表明されたことは、ロータリーのリーダーとして素晴らしいことだと思います。

当時、香川(基)会長からこのように言われたのを覚えています。「研修をしてくれ、あんたしかできんけえ。」これはこの7年間、大きな課題の一つとして心に残っていました。なぜ課題だったか。それは、もし担当者によって研修ができたりできなかったりするのであれば、クラブで毎年研修を継続することは難しくなるからです。

それ以来、クラブで毎年継続して研修をするためにはどうすればいいのか、真剣に考えてきましたが、その答えが、今年度実施している研修です。大事なことは1回では身につけませんから、同じ事を毎年聞く機会を持つこと、そして、ファシリテーターが誰であっても研修ができることです。そこで、今年度は、クラブ研修ファシリテーターに、読めば実施できる研修案をご提案して、毎年、次の方に引き継いでほしいとお願いしました。

会員の自主的な「ラーニング」に加えて、教育的機能をもつクラブが「トレーニング」の機会を提供することはクラブの義務です。もちろん、各年度においてはそれぞれの方針があり、今年度そうしたからと言ってそれが継続するかどうかはわかりません。しかし、特に近年ご入会された方々からは、今年度の研修がとても役に立つというお言葉をいただいておりますので、これから入会される方のためにも、是非、継続的な「トレーニング(研修)」の重要性を訴え続けていただきたいと思います。

ロータリー財団「マルチプル・ポール・ハリス・フェロー襟ピン」の伝達



第2回 西原 英治 君

会務報告 吉田(大)幹事

次週5月2日の例会は休会に変更となっておりますので、お間違えのないようお願いいたします。

他クラブ例会臨時変更

- 5月 1日(水) 広島陵北RC 休会
- 5月 2日(木) 広島安佐RC 休会
- 5月 7日(火) 広島安芸RC 休会
- 5月13日(月) 広島廿日市RC 夜間例会に変更
- 5月20日(月) 広島廿日市RC 休会
- 5月21日(火) 広島安芸RC 夜間例会に変更
- 5月24日(金) 広島南RC 休会
- 5月28日(火) 広島西南RC 休会

細則改正について

委員会報告

プログラム・出席委員会

出席報告 大地君

本日(4月25日・木曜日)			
会員数	91名	出席者	79名
欠席者	12名	ご来客	0名
ご来賓	1名	ゲスト	0名
		計	80名

4週前の例会2024年3月28日・木曜日
出席率 100%

次年度鈴木幹事

例会終了後、4階「カメリア」において第2回次年度クラブ協議会を開催いたしますので、理事役員及び各委員長は出席願います。



同好会報告

紫雀会 鈴木世話人

紫雀会4月例会は庚午クラブで、18日(木)18時より、お隣りのそば吉で食事をとってからのスタートとなりました。

この日は、前半戦、後半戦ともに素晴らしい麻雀をされた小橋君が完全優勝となり、実力を発揮されました。準優勝は、2軍からは上がった粘りの麻雀の笹野君。3位は、安定の麻雀で木本君でした。

今回は、優勝の小橋君以外は接戦で、手に汗にぎる勝負となりました。1つ1つの判断で、勝負が左右するような厳しいゲームになりましたが、楽しいひと時となりました。

次回例会は、5月16日(木)、立町の麻雀マックで18時よりの開催となっております。

会員記念日

3月決算月おめでとうございます。(23名)

部谷君	㈱ひろぎんホールディングス
中川君	広島ガス㈱
新原君	㈱AFYS沼田自動車学校
柴田君	㈱柴田燃料商会
児玉君	(医・社)仁和会児玉病院
土井(英)君	㈱SANYO KOUKOKU
松岡(幹)君	㈱松岡製作所
上田君	上田昆布㈱
木本君	(有)吉島タクシー
中村(哲)君	カクサン食品㈱
森脇君	(宗)住吉神社
浜田君	浜田木材㈱
藤田(明)君	(宗)浄土宗浄国寺
坂田君	(有)魚久
原 君	㈱やしき
荒川君	アイワ建設㈱
新本君	㈱ウィズソル
南條君	南条工業㈱
瀬崎君	広島電鉄㈱
山中君	住友生命保険(相)中国四国総合法人部
安原君	ひろしんビジネスサービス㈱
津村君	戸田建設㈱広島支店
渡辺君	前田建設工業㈱





奥様・旦那様お誕生日おめでとうございます。

(5名)

大本君	英子夫人
崔君	尹 正虎様
高島君	隆子夫人
諏訪(浩)君	香織夫人
柳原君	郁子夫人



本日は100万ドルの食事例会です

●スマイルボックス SAA 中村(光)君

ANAクラウンプラザホテル広島 総料理長
澤村 収二 様

「悪性リンパ腫（ステージ4）が完治しました」ということで、卓話中にスマイルをいただきました。

川西君（自主申告・大枚）

一昨日、長男に第二子の長女が誕生しました。私にとって4人目の孫で、初の女の子です。元気で優しい子に育ってくれることを願っています。

井原君（自主申告・金一封）

4年前に“ボケる前の駄文集”を配らせてもらいましたが、またまた誰も喜ばない迷惑な“ボケる途中の駄文集”を作ってしまった。（帰りに持って帰ってください。）

1年に1回卓話をさせていただいた内容を中心に、それぞれに最新の知見を加えたものです。特に最後の34ページから41ページの“女と男の性ホルモン”にはすぐに役立つ情報もありますので是非読んでみてください。

香川(基)君

中国新聞4月19日号に『福屋八丁堀本店に、パリの総合美容専門店オフィシーヌ・ユニヴェルセル・ビューリーの中国地方初となる直営店が18日に開業した』と掲載されていました。

1階にある53㎡の売り場に、ビューリーを代表する香水、ボディオイル、フレグランス、フレグランスキャンドル、くしや歯ブラシなど900点をそろえ、壁や棚の色は、19世紀初頭にフランスで流行した白が際立っているそうです。広島への出店は国内20店目、中四国で最も人口が多く、国内外から多くの観光客が訪れる都市の特徴を考慮したそうで、近年は男性客も増えているそうです。

中川君

中国新聞4月19日号の中国経済 新社長欄に、広島ガスの新社長 中川君が出ておられました。2月の人事発表の直前に打診を受け、「身の引き締まる思いがした」「肩に力が入り過ぎないように、メリハリをつけて務める」「エネルギーを安くしなければ経済が良くならない」とコメントされていました。

今後は総合エネルギー企業として、1月から家庭向けの電力小売りに参入し、二酸化炭素(CO₂)の排出量を実質ゼロとみなせるグリーン電力を販売するそうです。

加藤君

22日(月)のNHKお好みワイドで、御菓子所高木さんが取材されていました。柏餅の製造風景が映り、加藤社長の息子さんが説明をされていました。

鯉のぼりの季節、カーブも調子がいいことですし、柏餅とちまきは御菓子所 高木にご用命ください。

紫雀会 優秀成績者の皆様

紫雀会4月例会が、4月18日(木)開催されました。優勝の小橋君はダブル。準優勝の笹野君、3位の木本君も出宝をよろしく願います。

現役の皆様が優秀な戦績を収められ、出宝していただけることに感謝申し上げます。





水と料理のよもやま話

ANA クラウンプラザホテル広島

総料理長 **澤村 収二氏**

私の事を少しお話しさせていただきます。現在66歳です。私はANAクラウンプラザホテル広島の総料理長をさせていただいています。弊社の料理の番人です。メニュー、原価、人件費、その他費用を管理しております。

私が料理人になったきっかけ……幼い頃の親子の良くある会話の中で父に「将来何に成りたい?」と聞かれ答えが出なく「父さんは何に成りたかったの?」と聞いたら「自分で店とかやりたかったな〜」と答えを聞いたのがきっかけです。なら私かなれば父は喜ぶのではと思いました。特に料理が好きと言う訳ではなく、得意ではありませんでした。でも仕事をやらさせていただく中で、どんどん大きな壁が出てきて、乗り越えねばと私を成長させてくれました。

その中で父に言われた事……「仕事をする中で若い内は雑用、くだらないと思う仕事も沢山あるだろう。でもそのくだらないと思う仕事も出来ないのに次の仕事は回ってこないよ。その仕事を早く終わらせ新しい仕事をいただく事を考えなさい。職場で必要な人になりなさい。先輩達から可愛がられる様な人になりなさい」と言われ、今はとてもありがたい言葉に思います。

私は2022年11月に悪性リンパ腫と診断され、半年がかりで抗がん剤治療を行い、サミット前に復帰しました。ステージ4と言われ愕然としました。私自身もう終わったのかな〜少し早いのでは? この年まで入院を1度もした事が無いのに、死ぬのかな〜と思いつつ治さねば!とただただそう思うばかりで複雑な気持ちでした。抗がん剤治療6クール、脊髄注射6回、今思えばあっという間でした。人間そう簡単には死なないよ!と思い現在に至ります。

次に弊社の事を少しお話しさせていただきます。余り知られていないのですが星野リゾートグルー

プが親会社です。運営会社のIHGホテルズ&リゾーツは19のブランド、世界6,200軒以上のホテルを展開しております。日本国内ではANAとのジョイントベンチャーのもと、日本では7ブランド、国内で47ホテルを展開中です。①インターコンチ ②クラウンプラザホテル ③ホリデーイン ④ヴェニットコレクション ⑤VOCO ⑥キプトン ⑦ホテルインディコを展開中です。

弊社では社員約200名、アルバイト約100名が働いています。調理関係は社員61名とアルバイト25名が携わっております。私共もスタッフも、お客様に安心安全を第一に、感動と心に残るサービスの提供をお届けしたいと思っております。

私達のIHGホテルグループでは、安心安全な食の提供をお届けするため、HACCPに取り組んでおります。HACCPとは、1960年代に、米国の宇宙開発プログラムで、宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。パイロットの方が食中毒にならぬ様に原材料の受入から最終製品までの各工程事に、微生物による汚染、金属の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理の手法です。

それにより安心安全な食の提供ができます。フードセーフティーのマニュアルが107ページあり学習しております。例えば鶏肉、豚肉は74℃、魚63℃、の加熱芯温設定、食品の冷蔵庫管理5℃以下で保管の中でサーモン、ハムなどPCを開けたら、冷たい料理48時間で破棄する決まりです。暖かいお料理のウォーマー管理60℃以上で保管・加熱した食材は2時間で破棄、認証サプライヤー仕入れ（信頼のおける取引先）以外の仕入れは禁止、保管・下処理・調理・提供の仕方にも安全を維持するためのルールがあります。5種類のまな板の色分け、5種類のたわしの色分け、アレルギー、ハラル、ベジタリアン、毎日33枚のチェックシートがあり、出勤時には毎日個人衛生管理チェックシートがあります。また、IHGグループホテルではWINNOというAIの機械を導入し、食品ロスを無くす取り組みを行っています。この機械がとても賢く、カメラで食品感知しハンバーグ、海老フライ、ケーキを食品を選別しAIが認識し食品ロスの原価を計算し本部から送られてきます。素晴ら

しい機械です。

職人さんの言葉の中で『見習い』と言う言葉をよく聞きます。私もそうでしたが、料理人になり始めのころ、毎日単純な仕事ばかりしていました。いいえ、させられましたかな？つまらないな～同じ仕事の繰り返しばかりで！仕事もできないのに！そんな事ばかり思っていたかも知れません。もっと華やかな料理つくりたいな～、当時はその様に思っていたと思います。でもつまらないと思える単調な仕事こそ大切な基本が沢山あります。

やらされている仕事だと自分の人生がつまらなくなる。会社の為？自分の為？と今はスタッフに投げかけます。自分のために研鑽を積むように。うまくいなくても、やったことは全部将来の自分のプラスになります。新入社員に少し説明をし、すぐに基礎も出来ない内に色々とさせていると思います。それによる弊害もあります。それは「見る」という力の低下です。答えにすぐに近づけないと、職場においてもすぐに答えが欲しくなり「どうすればいいですか？」と聞くようになります。その時、答えを教えてもらえないと指導者の方が「不親切な人」ということになります。しかし、物作りにおいては、自分で感じ取れる力があるかどうか？問題とにらめっこをきちんとできる力があるかどうか？自分で本質を見つける力があるかどうか？という、自ら答えを探す力がとても大切です。

昔はシェフからは何も教えてもらえずに、本人が見て、そのコツを考えながら習得したのです。いわゆる「見て習う」です。とても古い教育方法のように感じますが、実は、見習いということができるのは恵まれていて、とても贅沢です。本来の見習いとは基本的に主導権は本人です。受動ではなく、主導ということです。シェフや先輩の動きを見て、「あれかな？」「これかな？」「こうかな？」と想像力を働かせながら、やっている意味と技術を掴もうとします。そうしていると、段々と自力で見る力や考える力が養われていきます。さらにものごとの本質は簡単には見つけることができません。そのために探求する時に大切な要素は、見つかるまで諦めない忍耐力や執着心です。今は「即戦力」という言葉が頻繁に使われるような気がします。この実態は人手不足、リーダーの

精神的な余裕のなさが、即戦力を求めるようになったからではないでしょうか。決して働く人の将来を真剣に考えた上での即戦力ではないような気がします。見習いをさせる場合、見せ、考えさせ、答えがわかるまで待つという時間と余裕が必要です。また、教える側の忍耐も問われます。途中で「あー、わかってないなあ、こうするんだよ」と教えたくなるのを我慢しなければいけません。「見習い」には指導者の辛抱が必要なのです。

これから先の時代、簡単な作業はロボットが全てこなしてしまうかもしれません。そうになると、言われたことだけをやろうとする人間は必要とされなくなり、自分自身で新しいことを見つけていける人間が必要とされてきます。そのような未来では、「見習い」という教え方が見直されるのかもしれないと思います。もし今、昔気質の「見て覚えろ」という厨房で働いている人は、実はとても贅沢に時間を使わせてもらっているのではないかと思います。なぜ何も教えてくれない？不親切だなあ…。もっと教えてくれるところで働きたい！と考える前に、自分自身の「見る力」を養う機会と思ってやってみるのもいいかもしれません。どんな環境でも見方を変えれば、素晴らしい学びの場になります。そのような力は生きていく上でとても大切です。きっと、それが後々とても役に立つ時が必ず来ると思います！よくスタッフやインターンシップの皆さんに「見ておいて」といって、私達が作業を見せるのですが、じっと見るという事をトレーニングしてきていないせいか、集中して「見る」ということをしっかりできる人が少ないように思います。段々横を見たり携帯をいったり外を見たり。

山本 五十六…

やってみせ、言って聞かせて、させてみせ、ほめてやらねば、人は動かじ。実はこれには続きがあります。「話し合い、耳を傾け、承認し、任せてやらねば、人は育たず。やっている姿を感謝で見守って、信頼せねば、人は実らず」と続きます。人を育てることは難しいです。3年やって独り立ち、10年やって1人前、20年やって職人芸、30年やって巨匠、40年やって神業、私は46年やっていますので化石???何かを極めるには時間がかか

ります。自分の信じた道を真っ直ぐ。見極めも大切ですが、続けることも大切です。

メニューを考える時、お客様を創造し美味しくなる様に目で見て、香り、味、音、触感、脳で感じていただき、季節や地産地消などで満足していただくことを考えています。

私も料理に長く携わせていただいておりますと、スタッフが調理場で料理を作る工程で、焼いていると美味しい香りがしてきます。今日も美味しく出来てるかなとか、揚げるとき、またフライパンの中のステーキなど焼く音で、火が入ってきたな〜とかなんとかわかってまいります。家でキッチンの前で調理をしている妻の前でカウンターに座っていると、あっちに行ってテレビでも観てと嫌がられます。職業病ですね。

食育とは、子どもたちがさまざまな経験を通じて「食に関する正しい知識」と「よりよい食を選ぶ力」を身につけ、健全な食生活を送れるようにするための教育ですとあります。服部 幸應先生にお会いした時、食育とは家族で食事をするところからが始まりですとおっしゃられていました。昔と比べ家族と食事をする時間が減りました。祖父母、両親、兄弟との食事で、うるさいと思われる様から食育は生まれます。私達がどの様な高価な料理を作ってもお母さんの愛情たっぷりの手料理にはかないません。

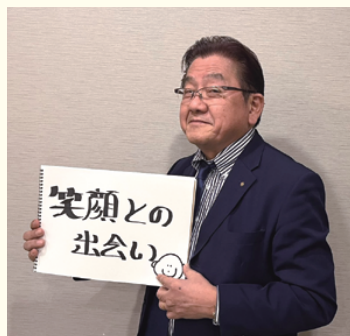
最後に、先日友人の祝賀会に出席させていただきました。30歳位の息子さんがお父様に向けお手紙を読まれました。父は忙しく朝早く、夜も遅く休みも日祭関係なく働き、私の家は母子家庭でした。唯一父が、私が幼いころ釣って帰って来た魚を料理してくれたことがあり、今まで食べた料理の中で特別美味しかったのは今でも覚えております。それぐらいしか父との思い出はございませんが、こうして皆様に祝福していただいている父の姿を見、今は感謝し誇りに思います。と述べられました。その言葉を聞いた時、感動いたしました。

私も母子家庭だったな〜と回顧しつつ、今の仕事を天職と思いこれからも頑張ってまいります。今後共、ANAクラウンプラザホテル広島をよろしくお願いいたします。



～私の仕事は～

中岡 弘夫
職業分類・宝飾品小売業



「笑顔との出会い」

1956年に中岡時計店という屋号で創業。現在は榊ナカオカとして、宝飾・時計・メガネ・金地金を通してお客様に喜び・元気・感動をお届けしています。



● 卓話予告

日時	テーマ
5/16(木)	社会・青少年奉仕部門 クラブフォーラム

例会日・木曜日 12:30～13:30
例会場・ANAクラウンプラザホテル広島
会長 諏訪 昭浩
幹事 吉田 大蔵

事務所・〒730-0011 広島市中区基町6-78
リーガロイヤルホテル広島13F
TEL 082-221-4894・FAX 082-221-4870
E-mail: hwrc@godorc.gr.jp
作成・会報雑誌・広報委員会

広島西RC 検索