



BE THE INSPIRATION



2018-19年度  
国際ロータリー会長  
バリー・ラシン

9月は  
基本的教育と識字率向上月間

第2697回例会

会長 大山 康成 幹事 有村 春房 会報雑誌委員長 上之園 正幸

平成30年9月12日

● 例会場 〒892-0828 鹿児島市金生町3-1 山形屋7F 社交室 毎週水曜日 12:30~13:30  
● 事務所 〒892-0828 鹿児島市金生町3-13-5F TEL:099-223-5902 FAX:099-223-7507

本日の主要  
プログラム

## 会員卓話「パスタについて」

### 諏訪園 匠 君

- ① ロータリーソング(我等の生業)、西ロータリーの歌
- ② 会長あいさつ
- ③ 会務報告
- ④ 出席報告
- ⑤ ニコニコBOX披露

## パスタについて

### 会員 諏訪園 匠

日本人一人当たりの年間パスタ消費量は約2キロと言われていますが、イタリア人は年間約30キロも食べるそうです。これは世界的に見ても非常に多い数字ですが、実はイタリア人もスパゲティだけを30キロも食べているわけではありません。パスタの本場イタリアでは、スパゲティは数あるパスタの中の一つの種類にすぎず、長いパスタや短いパスタ、その他様々な形をしたパスタを様々な料理法で食べているのです。

イタリア人は食事に関しては歴史と伝統を重んじる文化があり、しかもそれらは地方によって大きく違います。各地方にそれぞれの特色ある食文化があり、名物料理があります。パスタもその食文化の中の一つとして育まれ、今なお受け継がれているのです。

日本でもよく知られているトマトソースのスパゲティは、南イタリアの料理です。ナポリやシチリア島に代表される南イタリアでは、魚介類やトマト、オリーブを使った料理

を伝統的に食べてきました。逆にミラノやトリノなどの北イタリアでは酪農が盛んで、バターやクリームを使った料理が多く、寒い地方で体を温めるために、煮込み料理が発達してきました。スパゲティやピザ、トマトなどがイタリア料理の代名詞として世界的に有名なのは、南イタリアから多くの移民が世界中に広がり、その食文化を広めたからかもしれません。

保守的なイタリアの人にとっては、日本の和風パスタやさまざまにアレンジされたパスタ料理は口に合わないことが多いようですが、すでにパスタは日本人の間でも国民食として広く親しまれ、これからも独自の発展を遂げていくことでしょう。パスタの消費量ではとてもかないませんが、おいしいものを食べたいという日本人の食欲さは、イタリア人の想像をはるかに超えているのかもしれない。

#### ■前回の例会(9月5日)の報告

会員数	75 (69)名
出席数	48名
出席率	69.57%

#### ■8月22日例会の報告

出席率	54.41%
訂正出席数	47名
訂正出席率	69.12%

