



## Tanabe East Rotary Club in 2018-19

2018-19年度RI会長：ハリ・レン  
 第2640地区ガバナー：樫畑 直尚  
 田辺東ロータリークラブ  
 創立：昭和49年5月15日  
 会長：武田 静也  
 幹事：野村 憲司



例会場/事務所：田辺市下屋敷町81-10  
 きのくに信用金庫田辺支店3F  
 Tel 0739-24-6427 Fax 0739-34-5008  
 http://tanabe-east-rc.com/  
 E-mail info@tanabe-east-rc.com  
 例会：毎週水曜日 12:30～  
 ビジターフィー ¥2,000

## ○会長報告 会長 武田 静也



■本日のお客様は、Spice curry hanabee 川脇俊太 (かわわき しゅんた) 様です。高雄2丁目で本格的なスパイスカレーのお店を営業されています。後ほど宜しくお願ひ致します。

■本日の例会終了後、定例理事会を開催致します。理事・役員の方は、ご出席宜しくお願ひ致します。

■R I 日本事務局より  
 ポール・ハリス・フェロー  
 のバッジが届いています。  
 マルチプル・PHF  
 (2回目)  
 渡口 眞二 君



■本日は、和づち(湯川君)の鰻弁当となっております。

## ○幹事報告 幹事 野村 憲司



◎公益財団法人 和歌山県水上安全協会より  
 「賛助会員会費納入のお礼について」  
 ◎樫畑ガバナーエレクト事務所より  
 「ガバナー月信8月号」 「『第17回ロータリー全国囲碁大会』のご案内 (ロータリー囲碁同好会)

## ■連絡

◎次週8月15日(水)の例会は休会です。  
 次回は22日(水)です。  
 8月12日(日)～16日(木)まで事務局も休業致します。  
 緊急の場合は会長・幹事まで連絡よろしくお願ひ致します。

## ■例会日時変更

◎高野山RC 8月10日(金) → 休会  
 ◎和歌山北RC 8月13日(月) → 休会

## ■回覧

◎週報「串本RC」

## ○本日の唱歌

「富士の山」

橋 博 君



## ○ゲスト・ビジター

Spice Curry hanabee

川脇俊太様



## ○出席報告

会員数 44名 義務免除 3名 本日の欠席者 8名  
 本日出席率 80.49% 7月18日の修正出席率94.87%  
 7月の平均出席率 92.15%



## 〇にここに報告

(敬称略)

◇Spice curry hanabee 川脇俊太様をおむかえして。

愛須勝章、上原俊宏、岡本博、片井貢、後藤信博、木村壽一、坂本正人、佐田一三、杉若雅宣、千ノ本茂一、武田静也、竹中悟、竹村英一、谷中順次郎、谷本司、野村憲司、橋本隆本、本田耕二、丸山博之、森本修至、山本亘、吉本正美、早稲田清司

◇湯川和洋 いつもうなぎありがとうございます。

川脇君はぼくの友達です。とてもカレーがおいしいのでまたよろしく願いいたします。お花いただきます。

◇西谷貞彦 明日よりお休みをいただき、広島に行きます。

◇中嶋伸和 先週欠席おわび

◇岡本博 8月4日田辺海上保安部主催の警備救難訓練に行ってきました。保安部次長 米沢氏の取り計らいで当RC会員も見学することができました。とても良かったです。次回この様な機会があれば皆さんも是非参加してください。

◇浦地章 先日、海上保安部の田辺湾クルージング参加して大変良かったです。

◇谷中順次郎 田辺海上保安部の田辺湾クルージングを楽しませていただきました。岡本さんありがとうございます。

## 〇本日のプログラム

Spice curry hanabee

川脇俊太様



皆さん、こんにちは。

僕は田辺市高雄2丁目で、「Spice curry hanabee」という、スパイスカレーの店を営んでいます川脇俊太と申します。上秋津出身で、野田憲司さんの後輩で、和づちの湯川和洋君の同級生です。カレー屋を始めるにあたって相談し、アドバイスをしてもらったり、色々と教えてもらいました。

カレー屋を始めたのは去年6月で、1年2ヶ月たちました。

それまではいろんな仕事をしていて、特にカレー屋で修行していたわけではありません。元々、趣味で料理していたのですが、好きだったカレーをスパイスから作ってみようと作ってみたところ、今まで食べた事の無い、すごい香りのカレーが出来たので、凄い衝撃を受けました。そこからカレーにドハマリして、大阪などを何年かかけて食べ歩き研究していくうちに、自分で食べるだけじゃなく、田辺の人にも、このすごいカレーを食べてもらいたいと思い、そこからさらに研究し味を作りこんで、ある程度納得いくカレーが出来ましたので、去年オープンしました。

僕が作っているカレーはスパイスカレーというジャンルです。

カレーには国や地域によって様々なカレーがあります。そのいろいろなカレーの良いところをして進化

させたカレーであるスパイスカレーが生まれるきっかけになった、いろいろな国のカレーについてお話したいと思います。

まずはインドカレーです。インドカレーというか、思いうかべるのは…ナン。

日本ではインドカレーといえば、ナンと食べるカレーです。しかしインドでは一般的ではありません。インドではタンドールが無いのです。ナンが作れない。実際はうす焼きパン、チャパティ、ロティなどフライパンで焼けるパンです。ナンは今はレストランなどでは食べられていますが、もともとは宮廷料理です。主に北インドで食べられています。北と南では違うカレーを食べていて、北は乳製品やナッツなどを使った濃厚なカレーでパンと食べます。南インドは、しゃばしゃばで辛いカレーで、お米と食べます。カレーと米じゃなくミールスという定食のようなものです。ラッサム、サンバル、チャトン、アチャール、野菜スパイス炒めや煮物豆カレー、それにカレーを混ぜあわせて食べています。

日本みたいな濃厚な物ではなく、さらっと食べるシンプルなものです。

インドは毎日カレーを食べると聞いて驚くかもしれませんが、日本人がごはん、みそ汁、漬物を食べるような感覚です。これがインドのカレーです。

つづいてお隣のスリランカ。スリランカのカレーはインドとまた少し違ったスパイスの他にハーブも使い、ツナパパというスリランカ特有のミックススパイスを使ったり、ココナッツミルクのふりかけ、アチャール、肉か魚のカレーとごはん。これをワンプレートにのせて、ぐちゃませにして食べる。これがスリランカのカレーです。



つづいてネパール。ネパールにはダルバートという定食があります。ダルは豆、バートはごはん。豆の種類が多く、豆のカレースープのようなものがメインで、ごはんと野菜のスパイス炒め、アチャールがセットになっています。これを少しずつ混ぜながら食べるスタイルです。

タイ。タイカレーはスパイスは多く使われていないで、唐辛子、ハーブをペーストにして、スパイスは少しくで作られている。グリーンカレーや、レッドカレーや、マッサマンなど、ココナッツミルクやナンプラー、砂糖などで味付けされて独特な香りです。

イギリス。インドはイギリスの植民地だったということもあり、インドのスパイスがイギリスに渡った。そこで今まで単体で使われていたスパイスがミックスされてカレー粉が作り出されました。これでスパイス慣れしていない一般の人でも手軽にカレーを作ることができるようになりました。もう一つ特徴的なのが小麦粉を使ってとろみをつけました。インドとの大きな違いです。

日本。日本はインドからではなく、イギリスからカレーが伝わったため、カレー粉というスタイルが入ってきました。これが欧風カレーです。日本でも小麦粉でとろみをつけるスタイルです。これが更に進化して、ルウというものが出来、一般家庭でも手軽に作れるようになりました。これによって日本のカレーは、何十年、何百年と、少しずつ変化しながらも欧風カレーとして続いてきました。

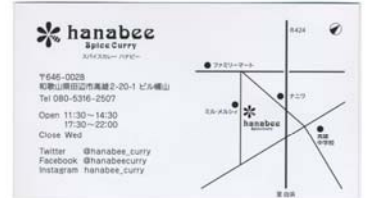
1990年代から2000年ごろには北海道発祥のスープカレーが、2010年ごろにはキーマカレーが、そして4・5年前からスパイスカレーがブームになりました。

スパイスカレーの原点と言われる店があります。1992年に大阪でオープンした「カモミール」です。そこに影響を受けた人たちが2000年代に少しずつオープンして、2010年ごろから急激に増えだしました。そのきっかけになったのが間借りスタイルです。夜の店を、ランチタイムに間借りして営業するスタイルが広がって、手軽に副業で出来るというので、一気に広がっていきました。

スパイスカレーというのは、インドやネパール、スリランカなどのスパイスから作るカレーを基本に、日本の出汁や、和食・洋食などの要素を取り入れた、ハイブリッドでフリースタイルなカレーです。店によっては作り方も、取り入れている要素も全く違う、ワンプレートで提供されることが多く、一皿に何ヶ国もの要素が入っているものもあります。見た目も華やかです。

「hanabee」では、インドカレーをベースに和の出汁を合わせて、トマトベース、キーマカレー、ココナッツミルクベースの3種類です。具材は週替わりで、肉や魚介、変わった具材、野菜を使っています。ごはんも、日本米とジャスミンライスを用意し、インド系のトッピングやサイドメニュー、ドリンクもご用意しています。

ネパールやスリランカの要素も取り入れています。またの機会には、お店のご利用をお待ちしております。



田辺市高雄2丁目20-1 ビル横山1F  
TEL 080-5316-2507

## 〇編集後記

### 8-8 編集後記 (ひしのみ)

菱の家紋は多いが武田信玄ゆかりの武田一族が表示するのが家紋としての武田菱である。

菱としての家紋は、松皮菱、花菱など幾つか知られているが武田菱の家紋は「四つ割菱」として夙に知られる。

今回、田辺東の武田氏が花を咲かせ菱を実らせた。菱の花が見つからなかったため、格調の高いはまぼう類似のハイビスカスの仲間であるオクラの花を代理表示する。健康野菜のオクラを参考に、武田会長の今後の活躍を期待したい。

ひしのみ由来譚。



おくら、英名okura Hibisceae 蓮

四つのテスト：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



当クラブの岡本会員から案内のあったJCCクルーズin田辺2018というイベント。

すなわち、田辺海上保安部の主催する海上訓練の視察を兼ねた巡視艇体験試乗会が開催された。当日は午前の部と午後の部があり、午前の部には谷中氏、岡本氏に木村氏らが、そして午後には田辺ロータリークラブの会員として3名が記帳されていた。即ち、小山實会員、浦地章会員と上原である。なお乗船してからであるが橋会員の家族も定員76名の乗船名簿に記載があったようだ。

土曜日の暑い午後2時、田辺湾から南部沖にかけての予定されたコース内の目的地付近において当該海上保安官らのゴムポートでの訓練状況を見学するという催しであった。

登場船舶は、希望者を乗せた巡視船みなべ、随行するのは巡視船こうや、それに巡視艇むろかぜであった。

今回乗船した巡視船みなべに関する情報は下記のごとし。

とから型巡視船 総トン数 335トン 全長56.0m 最大幅8.5m 主機ディーゼルエンジン3基 ウォータージェット推進器3基 出力15000馬力程度。航海用レーダー2基。兵器 JM61-RFS20mm多銃身機関1門 搭載艇6m型複合艇 FCS RFS (20mm機銃用) 赤外線搜索監視装置、遠隔監視探証装置等を供えたPM32の五管田辺所属の巡視船であり2010年3月20日竣工した。近海航行では乗船定員76名。最高速度は35ノット以上とあるが、船内表示は少し異なる。幾つかの企業秘密があるのだろう。当日の巡航速度は9ノット。ただ巡視船にしてはかなり小回りで回頭できる。その場回頭も可能とか。恐るべしウォータージェットの性能である。





巡視船みなべ 乗船記 平成30年8月4日午前10時～

岡本 博 (写真)



海上から見た某有名企業さんです。

同じく海上から見た某有名企業 (秋?)



海上から見た某有名企業さん2社です。



四つのテスト : 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