

# 2022-2023 ROTARY INTERNATIONAL DISTRICT 2610 TOYAMA CITY ROTARY CLUB

国際ロータリー第2610地区  
**富山シティーロータリークラブ**  
国際ロータリー/クラブ番号 31803  
創立 1996.7.27 承認 1996.8.21

NO. 33号  
令和5年5月8日発行



## 前回例会の記録

### 第1118回 通常例会

とき 令和5年4月24日(月)  
ところ オークスカナルパークホテル富山2階  
進行 SAA 齊藤好一さん


■ 出席報告〇数字は内 Zoom 出席人数、( ) は内サイン人数です。

当日	4/24(月)	32⑥(2)/75	42.67%
前回	4/17(月)	35③(6)/75	46.67%

- 開 会 点 鐘 高木会長
- ソ ン グ 斉 唱 それでこそロータリー
- 会 長 挨 拶 高木会長
- 幹 事 報 告 鷲塚幹事
- 各 委 員 会 報 告
- 誕 生 日 御 祝 い 扇浦 学さん(4/24)、西野晴仁さん(4/25)、増山 輝さん(4/29)
- 会 員 卓 話 「ミシュランが富山に齎したもの」  
有限会社メジャー(喃楽)代表取締役社長 中川幸夫氏
- 閉 会 点 鐘 高木会長



令和五年 春の叙勲  
大津賀 保信さんが  
「旭日双光章」を受章されました。  
心よりお祝い申し上げます。



5月の  
ロータリーレート  
**1\$ = 136円**  
4月は  
133円でした。



## ニコニコボックス

- 神様の贈物完成しました。皆で生きがいをつくりましょう。 清田力三さん
- ワイン会で、とっても楽しい一時を過ごすことができました。 高木悦郎さん
- ワイン会、始めて参加させていただきました。 鷲塚一夫さん
- 誕生日祝いをいただいて。 増山 輝さん
- 誕生日祝いをいただいて。 扇浦 学さん

## 本日の予定5月8日(月)

ところ: オークスカナルパークホテル富山2階  
**理事役員会議** 12:00~「桜の間」  
**通常例会** 12:30~「東の間」  
**【卓話】**「英語とアートで新たな学びの形を作る」エイゴアート代表 江尻 碧氏

## 次回の予定5月15日(月)

**職場訪問例会** 訪問先: 富山県防災危機管理センター  
**■例会・食事場所** 富山県民会館702号室  
**■スケジュール** 12:00~ 昼食 富山県民会館702号室  
 12:30 例会 会務報告他  
 12:40 防災センター1階ホールに移動  
 12:45~13:30 施設見学、研修会 13:30 解散



【会員卓話】



「ミシュランが富山に齎したもの」

有限会社メジャー（喃楽）代表取締役社長 中川幸夫氏

コロナもようやく落ち着き、飲食業界も客足が戻り始めてきました。コロナ期間中は訳も分からず手探りのまま、国や県からの支援を受けつつ、また行政の決定、方針に振り回され、業界団体の無いことや政治行政との付き合い方など飲食業界として今後の課題を突き付けられました。

本日は『ミシュランが富山に齎したもの』ということで2016年と、コロナ過の2021年に発表になったミシュランガイドとグルメサイト『食べログ』についてお話させていただきます。まずミシュランガイドとは約120年前フランスのタイヤメーカーミシュランが発行したガイド本で、当時はガソリンスタンドや自動車修理工場、レストランや宿泊施設などドライブに役に立つ情報が掲載された無料の情報誌でした。1923年100年前にレストランに星が付き始め、1931年に、2つ星、3つ星など評価するようになりました。日本では2008年に東京に初上陸し、続いて大阪、京都と発表となり、この3都市は毎年発表特別版として北海道、仙台、新潟、横浜、川崎、湘南、名古屋、岐阜、三重、富山、石川、福井、奈良、和歌山、兵庫、鳥取、岡山、広島、愛媛、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分と25都道府県にわたっています。



**ミシュランガイド5つの評価基準**  
5 criteria of MICHELIN Guide

世界のミシュランガイドは、全ての基準で調査を行っている  
Common standards to All MICHELIN Guide in the world

- 食材の質 The quality of ingredients
- 料理技術の高さ The mastery of techniques
- 味付けの完成度 The mastery of flavors
- 独創性 The levels of creativity
- 常に安定した料理全体の一貫性 Consistency

**ミシュランガイドの評価**  
Rating system

料理のみが評価対象 Based on the quality of the food they serve

- 三つ星 3 stars そのために旅行する価値のある卓越した料理  
Exceptional cuisine, worth a special journey
- 二つ星 2 stars 誰に訪れても訪れる価値のある素晴らしい料理  
Excellent cooking, worth a detour
- 一つ星 1 star 近くに訪れたら行く価値のある優れた料理  
High quality cooking, worth a stop
- ビブグルマン Bib Gourmand 価格以上の満足感が得られる料理  
Good quality, good value cooking
- ミシュランプレート Michelin Plate ミシュランの基準を満たした料理  
Fresh ingredients, carefully prepared: simply a good meal

**食べログ**

**百名店**  
HYAKUMEITEN

食べログユーザーから高い評価を受けた100店を、食べログで選出。今、美味しいお店をさがすなら、ここが絶対的权威。

食べログとはカカクコムグループが運営する「ランキングと口コミで探せるグルメサイト」をコンセプトに2005年からサービスが開始されたインターネットサイトです。基本的に無料掲載、無料観覧で来店客が評価して点数やランキングが決まるというしくみで食べログ3.5の壁という言葉があるくらい3.5点以上を取ることは難しく全体の約3%、4.0点となると上位500店舗0.06%となっています。

4.0点以上の年間食べログアワード（ゴールド30店、シルバー100店、ブロンズ340店）や料理カテゴリーごとの百名店（ランチ、イタリアン、中華、居酒屋、焼き肉、カレー、アジア・エスニック、うなぎ、焼き鳥、寿司、とんかつ、そば、ハンバーガー、お好み焼き、天ぷら、鉄板焼き、餃子...）などのタイトルがあります。

この2つのグルメ評価の違いはミシュランがプロの調査員が評価するのに対し食べログは一般の来店客が評価するという点です。テレビや雑誌いろいろな媒体の飲食店の紹介は、ひと昔前は予約の取れない店、行列店、多店舗を展開する、なにになにホテルの料理長



順位	都道府県	飲食店数	偏差値	格付
1	東京都	80,342	97.5	-
2	大阪府	51,230	78.5	-
3	愛知県	37,978	67.6	-
4	神奈川県	33,808	64.7	-
5	兵庫県	28,503	60.9	-
6	北海道	28,292	60.8	-
7	埼玉県	25,291	58.6	-
8	福岡県	24,193	57.9	-
9	千葉県	21,889	56.3	-
10	静岡県	18,646	54.0	-
11	広島県	13,611	50.5	-
12	京都府	13,325	50.3	-
	全国平均	12,954	50.0	-

順位	都道府県	人口10万人あたり飲食店数	偏差値	格付
1	東京都	88.9	97.5	5
2	大阪府	67.6	78.5	4
3	愛知県	61.7	67.6	4
4	神奈川県	57.9	64.7	4
5	兵庫県	52.8	60.9	3
6	北海道	52.1	60.8	3
7	埼玉県	51.7	58.6	3
8	福岡県	51.7	57.9	3
9	千葉県	51.0	56.3	3
10	静岡県	50.7	54.0	3
11	広島県	49.4	50.5	3
12	京都府	49.3	50.3	3
13	東京都	48.9	50.0	3
14	東京都	48.8	50.0	3
15	東京都	48.7	50.0	3
16	東京都	48.6	50.0	3
17	東京都	48.5	50.0	3
18	東京都	48.4	50.0	3
19	東京都	48.3	50.0	3
20	東京都	48.2	50.0	3

**飲食店・レストラン：94軒 (93)**

- 三つ星 ★★★★★：0軒 (1)
- 二つ星 ★★：4軒 (1)
- 一つ星 ★：16軒 (8)
- ビブグルマン：23軒 (10)
- ミシュランプレート：51軒 (73)

\*0内は2016年版の数

だったのが、現在の基準はミシュラン何年連続1つ星、食べログ4.0点、各賞の受賞歴になってきています。全国約60万軒ある飲食店ですが東京は約8万軒、大阪51,000軒、富山は4,700軒で39位人口1万人あたり1位沖縄68軒、2位高知で61軒、3位東京61軒、石川7位、福井11位、富山43軒で34位。富山県約4,700店舗ミシュラン2つ星4店、1つ星16店、ビブグルマン23店、ミシュランプレート51店、計94店(2016★★★1★★1★8ビブグルマン10掲載店73計93店)(東京2023★★★12★★39★149ビブグルマン222計422店)食べログ4.1点以上4店、百名店16店舗、3.5点以上約120店舗。富山市約1,900店舗ミシュラン2つ星2店、1つ星11店、ビブグルマン11店、ミシュランプレート31店、計56店、食べログ4.0点以上2店、百名店8店舗、3.5点以上約60店舗。

#### 【ミシュラン調査員の話】

2020年9月くらいコロナ第2波が収まり始めた頃、ミシュランの調査員が富山の飲食店を回っていると言う噂が駆け巡り、飲食業界がざわつき始めました。当時シェフ数人で話していた時「お前の所来たか」「うちは来ていった」とか言って皆でミシュラン調査員の話をしていて、自分には関係ない話だと思い聞き流していましたが「イケメン・長身・30代・田中」とかワードが聞こえてきました。1か月後の10月、1名でコース料理予約が入りました、その方の印象は生ビール1杯、トイレが長い、料理写真、店内写真を撮る、話しかけてもかわされるが、質問はしてくるといった感じでした。会計が終わってもなかなか帰らず、他のお客さん帰って1人になった時「ちょっとお時間よろしいですか？ミシュランの者です」と名乗られました「私は調査員で匿名なので名刺は私の物ではなく担当部署のもので」と名刺を差し出されました。私は思わず「あっイケメン・長身・30代・田中さん、今、富山の料理界はあなたの話でもちきりです。みんな心待ちにしてるから、こんなタイ料理の店なんか来てる場合じゃない」と言ってしまいました。店や料理についてヒヤリングがあり、翌春に掲載店発表・出版発売する予定だということ、あと、どこか他のお店を教えたいと言われたので数軒名前を上げましたが、既にその店の情報は知っていました。翌年2月くらいに電話で、店舗情報の最終確認、移転や閉店の予定確認、5月に発表が伸びたなどの報告あり、掲載されるかどうかは確定してないと言われました。そしてミシュランから1通の封書が届き、出版記念パーティーの招待状ではなく、コロナ過ということもありパーティーは中止、招待状には掲載店発表のYouTube動画配信の視聴案内がありました。後で調べてわかったことですがミシュラン調査員の決まり事として通常営業の調査、過度なサービスを防ぐため会計が終わるまで名乗らないそうです。ミシュラン調査員の予約を断ったという飲食店もありましたが、事前に名乗らないので断りようがない、今回は写真撮影不可の店で調査員に掲載を断った所もありましたが、写真なしで掲載されていました。話は7年前にさかのぼって2016年ミシュランガイド北陸石川・富山の発表がありました。当時発表前に金沢での出版記念パーティーの招待状が富山の飲食店に届き、皆さん「★だ、ミシュランだ」と浮足立っていました。しかしパーティーで★を確信していたシェフ達は思わぬ結果に肩を落として帰ることになります。大沢野のホテルのフレンチシェフは1つ星を獲得しましたが浮足立つこともなく満足することもなく高みを目指し、ホテルを出て利賀村の電気も水道もない所に移転し自分のやりたい料理を追求することを決意し、富山の同年代のシェフ達に影響を与えます。2つ星のシェフは修行半ばで富山に帰ってきたことに後悔があり、店閉め更地にして東京の有名店再修業にいきます。★を逃したシェフ達とはいうと、掘り立て小屋と言われた料理人は岩瀬への移転を決め、テナントで庭がなかったお店は市内中心部の庭・茶室付きの一軒家を購入し、アラカルトをやっていたお店はコース中心メニュー作りをし、1組限定コース料理のフレンチシェフは全国の有名店を食べ歩き勉強にあげられます、皆、繁盛店でそこそこやっていたシェフ達は新たなステージへと進み、2021年ミシュランガイド北陸富山石川福井が出版され見事スターシェフの仲間入りを果たします。それに伴い料理単価1.5~2万円、ワイン・日本酒などのペアリング含め客単価2.5円~4万円の店になっていきます。ここで、お客さんからいろいろ不満の声が噴出してきました。高くなった、値上げした。全国のミシュラン星付きの店、食べログ4.0点以上の飲食店の多くは客単価3万~5万、飲食に対して自分が出せる妥当金額があるのであれば、受け皿の店はたくさんあります。新店、若手シェフなど、どんどん出てきていますので行って見て通ってみて一流シェフに育ててみてはいかがでしょうか。その金額払うなら東京で食べる。そんな一流店の料理を地元で食べれる利点、素材の優位性、交通費を考えれば断然富山の方がコスパは高いと思います。実は全く逆で東京からわざわざ交通費を払って来る方々は「東京で同じレベルの店に行くと5万円かかるから富山に来て1泊2日で3軒行った方が得と言ってます。昔から通っ



て俺が育ててやったのに自分の舌がミシュラン調査員レベル、自分が育てた店の評価が上がったことは嬉しいこと、富山の飲食店レベルの底上げをしたと思って喜んでください。富山の客を相手にしてない富山の調理人 30人ほど集まり富山の飲食業界について熱く語り合う機会があり、私はお客さんの不満を一流料理人たちにぶつけてみました。★をとってリニューアルして、料理単価を倍の2万円税別別に上げたシェフは「正直言うと既存のお客様は1割しか残っていない9割は新規、富山のお客様や既存のお客様をないがしろにしているわけではなく、高見目指しレベル上げることに一生懸命で振り返っている暇はない、日本中世界中から私の料理食べに富山に呼び寄せる」と語っていました。富山でミシュランスターを獲得したシェフ達はその後も現状維持のためではなく、さらなる進化、高見を目指して奮闘しています。すごいことではないでしょうか、スポーツ選手、音楽芸術アーティスト、研究者など一流の人が都会や世界に活躍の場を移す中、富山という場所で世界から人を呼ぶという富山のトップシェフ達を、私はカッコイイ、頼もしい、応援しよう、この思いをできるだけ多くの人に伝えていこうと思いました。ミシュランが富山に齎したものの、確実に富山の食のレベルは上がっているのではないのでしょうか。タイ料理喃楽 2013 年開店して 10 年目、ミシュランガイド北陸 2021 ミシュランプレート。ミシュラン掲載のタイ料理店は全国過去 16 年間 10 店舗、現在は喃楽 1 店舗のみです。食べログ百名店アジアエスニック west 選出 インド、アジア、東南アジア、エスニック料理店、全国約 2 万店からの選出。

ミシュランガイド北陸の2021特別版で「ミシュランプレート」店として掲載された。オナーシェフを務める中川幸夫さんが2013年に創業、現地の野菜や香辛料、調理器具を使って料理を提供し、コース料理に力を入れる。外観や内装にはタイ人形や伝統的なタイなどではの装飾も飾り付けている。中川さんは「ミシュランをきっかけにタイ料理に興味を持つてほしい」と語っています。

食べログ 3.65 点、タイ料理全国 1,600 店舗、タイ料理全国ランキング 18 位。これはタイ料理業界では偉業で、東京のタイ食材店に報告したときは「知ってますよ、こっちは相当ざわついてます。コロナ明けたら皆富山食へに行くんじゃないですか」と脅れました。先日も京都の高級旅館で一流のバイオリニスト、ピアニスト、陶芸家、建築家、フォトグラファーと同じ席で特別料理のもてなしを受けてきました。最近富山に転勤で来られたタイ人男性、日本人女性の夫妻の食べログへの書き込みと評価。



★★★★★ 4.8

**本物のタイ料理が食べたらこのお店へどうぞ。**

富山に来て良かった！と思えるタイ料理でした。私はタイ人で仕事の赴任先としてタイから来ました。まさか富山でこんなに本格的なタイ料理が食べれるとは思わず大感動です。今回は事前に特別メニューをリクエストとしてトムカーガイも食べました。安定した品のある味で期待以上でした。また冬の時期に美味しく食べれる白子のオースワンも美味しかったです。べはガバオですが、目玉揚げも絶妙の揚げ加減でした。今度タイ人の友人が遊びに来た時には絶対にこのお店を紹介したいです！

★★★★★ 4.5

**タイ人もうなる美味しさの本格タイ料理！**

本当に美味しく本場のタイ料理が食べれるので定期的に通っています。タイ人の主人も絶賛する美味しさに毎回驚いています。今回も色々美味しいものを頂きましたが、どれも写真を見る前に完食してしまい、写真に残ったのはわずか2枚。クンシェーナンプラーとガバオがめ。特にクンシェーナンプラーはとても美味しいので次回には1人1皿のオーダーにしたいと思います。

店内はあまり広くないので大勢でワイワイする感じではないですが、日本で唯一のミシュランタイ料理ということもあり、富山に遊びに来た友人には絶対に勧めたいお店です。

事前に相談すればメニュー外のリクエストも聞いてくれます。以前はトムカーガイをお試ししましたが、これもまた大変美味しく頂きました。

タイに行ったことがある方には、あの現地の味をもう一度味わえますし、日本でしかタイ料理を食べたことがなく旬が本場にタイ料理が分らない方にはタイに行かずとも食べれる本場タイ料理！本当にオススメです！！

これからもタイ料理を通して富山に住んでいる方、富山を訪れた方、タイに行かれる方、タイから来られた方、すべての方々に喜んでいただけるよう、富山とタイ国の懸け橋になれるように頑張りたいと思います。これが私のロータリアンとしての職業奉仕であり、これからも飲食業界の発展のため精進してまいります。

### 第3回インフォーマル・ディスカッション・ミーティング

- と き 令和5年5月9日(火) リーダー: 高田 浩さん 10日(水) リーダー: 清水 恵大さん  
11日(木) リーダー: 駒井 基さん 12日(金) リーダー: 奥野義一郎さん
- 時 間 19:00~ (I.D.M. 終了後に懇親会がございます。)
- と ころ たべ処 一粋 ■テーマ フリートーク ■参加費 4,000円
- その他 ご参加の方は、例会出席扱いとなります。



### 第2回職場訪問例会

- と き 令和5年5月15日(月)
- 訪問先 富山県防災危機管理センター
- 例会・食事場所 富山県民会館 702号室
- スケジュール 12:00~ 昼食 富山県民会館 702号室  
12:30 例会 会務報告他  
12:40 防災センター1階ホールに移動  
12:45~13:30 施設見学、研修会 13:30 解散
- 駐車場 県民会館又は県庁の駐車場をご利用ください。



### 2022-2023年度富山第2グループ親睦ゴルフ競技会

- 日 時 令和5年5月20日(土) 6:00 受付開始 7:03 OUT・IN 同時スタート  
スタートの10分前までにスタートティグランドへご集合ください。
- 場 所 呉羽カントリークラブ 日本海コース
- 会 費 6,500円(登録料、懇親会費込み) ※プレー代、飲食代等は各自ご精算願います。
- 競 技 個人戦及びクラブ対抗団体戦を行います。
- 表 彰 団体賞 優勝、次賞、3位 個人賞 1位~10位他  
特別賞 ドラコン、ニアピン、BG、BB
- 表彰式・懇親会 19:00~ 富山電気ビル5階「大ホール」



### ガバナー会より【ご報告】 トルコ大地震 2430 地区への送金について

2022-23 年度第 4 回ガバナー会議に於いてご報告をさせていただきましたとおり、29 地区よりお預かりしましたトルコ大地震 2430 地区宛支援金合計 88,604,966 円を、2430 地区 Emre Öztürk ガバナーへ送金をさせていただきました。

日本のロータリアンからの支援が世界最大であったこと、また、支援金によってどのような活動を実施したのか逐次ご報告いただける由、2430 地区 Emre Öztürk ガバナーからレターをいただいております。富山シティーRCからは会員 1 名 1,000 円 75,000 円の支援金を送金いたしました。

2023/04/20 (木) 15:37

[REEmre.ozturk@anova.com.tr](mailto:REEmre.ozturk@anova.com.tr)

Our contributions from Japan (Zone 1A, 2 and 3) to assist earthquake victims

Dear DG Fumio,

We have received the transfer, many thanks

We will update you about what we have done with your donations.

There are several projects we are considering a school and a rehabilitation center for the disabled people. We may be able to do both. We are working on them, will inform you shortly.

Best regards,

親愛なる嶋村 DG

寄付、拝受致しました。今後、皆様からの寄付によってどのような活動を実施したのか逐次ご報告させて頂く所存です。

現在、学校への支援あるいは身障者のためにリハビリセンターに関する活動を検討しています。両方への支援活動も可能かも知れません。

協議が進めば、早い時期に御連絡申し上げます。

**Emre Öztürk**

District Governor, 2022-23

Rotary International District 2430

m: +90 533 593 24 33



**Dr. Emre Öztürk**

Anova, Deputy Chairman of the Board

Numesys, Deputy Chairman of the Board

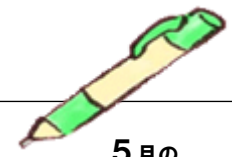
TASECS, Member of the Board

# 富山シティロータリークラブ スケジュール

# 5

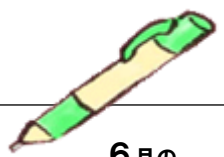
2023 月 May

日	月	火	水	木	金	土	
	<b>1 休会</b> 例会はございません。	<b>2</b> 休会 みらい	<b>3</b> 憲法 記念日	<b>4</b> みどりの 日	<b>5</b> こどもの 日	<b>7</b>	
<b>7</b>	<b>8 通常例会 (2階東の間)</b> 【理事会】12:00～「桜の間」 【卓話】「英語とアートで新たな学びの形を作る」 エイゴアート代表 江尻 碧氏	<b>9</b>	第3回インフォーマル・ディスカッション ミーティング 19:00～ たべ処一粋			<b>12</b>	<b>13</b>
<b>14</b>	<b>15 職場訪問例会</b> 訪問先: 富山県防災危機管理センター 例会・昼食: 富山県民会館 702 号室	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b> 電気ビル 富山西	<b>19</b>	<b>20</b> 富山第2G 親睦ゴルフ競技会	
<b>21</b>	<b>22 クラブ指定休日</b> 例会はございません。	<b>23</b> 電気ビル 富山	<b>24</b>	<b>25</b> 電気ビル 富山西	<b>26</b>	<b>27</b>	
<b>22</b> 次年度 親睦活動 委員会	<b>29 通常例会 (2階東の間)</b> 【卓話】 富山大学人間発達科学部 (教育学部) 准教授 池田丈佑氏	<b>30</b> クラブ 指定休日 富山	<b>31</b>	<b>30</b> カナル パーク みらい			
<b>28</b>							



## 5月の サインメイクアップ

- 18日(木)電気ビル  
富山西RC  
サイン時間 9:30～13:30
- 23日(火)電気ビル  
富山RC  
サイン時間 9:30～13:30
- 25日(木)電気ビル  
富山西RC  
サイン時間 9:30～13:30
- 30日(火)カナルパーク  
富山みらいRC  
サイン時間 9:30～13:30



## 6月の サインメイクアップ

- 13日(火)電気ビル  
富山RC  
サイン時間 9:30～13:30

# 6

2023 月 June

日	月	火	水	木	金	土
				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>5 通常例会 (2階東の間)</b> 【理事会】12:00～「桜の間」 【次年度理事会】12:15頃～ 【卓話】 国際青少年交換学生 ザイラ バルデス氏	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b> 富山第2G 現新会長 幹事会議	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>11</b>	<b>12 夜間例会 年度末懇親会</b> 18:30～ オークスカナルパークホテル富山 2階「東中の間」	<b>13</b> 電気ビル 富山	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>18</b>	<b>19 通常例会</b> 【卓話】 富美菊酒造(株) 営業部長 羽根千鶴子氏 【現新クラブアッセンブリー】 例会終了後～ 4階「翠鳳の間」	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
<b>25</b>	<b>26 通常例会 (2階東の間)</b> 【卓話】 退任挨拶 高木会長、鷺塚幹事、斉藤 SAA 【会長・幹事バッジ交換】	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	

