



# TOKYO ROPPONGI ROTARY CLUB



## Weekly Report

気軽に、チャレンジ、Rotary  
東京六本木ロータリークラブ会長  
令和2年11月16日発行 第649号  
2020・2021年度 No.13

### 本日のプログラム

令和2年11月9日  
卓話『日本の海の今』  
フードジャーナリスト/一般社団法人Chefs for the Blue 代表理事  
佐々木 ひろこ様  
場所 グランドハイアット東京

### クラブからのお知らせ

令和2年11月9日

### 会長挨拶

アメリカ大統領選挙が民主党バイデン氏の勝利で決着したような感じですが、トランプ氏はまだ諦めていないようで、今後どうなるのか、展開が気になります。

今日は、門田さんが、ダイヤモンドプリンセス号に搭乗していた時の体験談をお話しいただきます。貴重な体験談が聞ける事を楽しみにしております。

今日の例会から、毎回1~2名、1~2分程度で会員の皆様から近況報告をお話いただく時間を設けました。例会中のテーブルにパーテーションがあるため、会話もしにくいと思い、この様な事をすることにしました。

また、今後の例会でも、毎回1~2名、お話をさせていただくことを継続していきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

(記:高柳会長)

### 本日のショートスピーチ

本日は秋津さんにショートスピーチをお願いいたしました。

(記:鈴木幹事)

## その他連絡事項

秋津さんより、ご自身の著書『古酒礼賛 熟成の刻は、ワインを磨く。』をご寄付いただきました。まだお持ちでない方は是非どうぞとのことです。ありがとうございます。

(記:鈴木幹事)

### 藤野直子氏「子ども食堂を支えるRCCについて」卓話報告

令和2年11月9日

11月5日東京グローバルロータリークラブの例会にて、2017年にロータリー地域社会共同体（Rotary Community Corps=RCC）を結成し、「子ども食堂」「学習支援」「ひとり親支援」「生活支援」などの運営者とともに、子どもの貧困・教育格差問題に取り組んでおられる名古屋名東ロータリークラブ藤野直子さんのお話を伺ってきました。当クラブからは、柏原さん、齋藤さん、渡辺さん、鈴木の4名が参加しました。

RCCは、ロータリークラブの提唱により結成されるRI認証奉仕プログラムで、ロータリーの価値観を共有し、奉仕活動に尽力するロータリアン以外の隊員により構成されます。奉仕活動の継続性を第一の目的として、藤野さんはRCCを立ち上げられたそうです。

日本では15.4%の家庭が相対的貧困であり、7人に1人の子どもが貧困であると言われています。これは、OECD42か国中21番目に高い比率ということです。（1人親家庭の子どもの相対的貧困率は3番目に高いとのこと。）家庭の経済的な貧困は、子どもの経験や関係性の貧困（部活や進学を諦める、地域活動や交友関係が希薄になる、信頼関係を築けない）をもたらし、学力の低下だけでなく非認知能力（忍耐力、やる気、協調性、コミュニケーション能力）も育ちにくくなります。

この負のループから1人でも子どもを救い出すために、藤野さんの立ち上げたRCCでは、ロータリークラブ、ロータリアンからの支援品を子ども食堂運営者などの隊員に配布し、区や市の社会福祉協議会等とも連携しながら、隊員を通して食に困っている方々へお届けする活動をしていらっしゃいます。

現在はコロナ禍で子ども食堂が休止を余儀なくされ、これまでとは違った形での支援となっているようですが、子どもの幸せを願う藤野さんの熱い思いを強く感じる、興味深い卓話でした。子どもの貧困の現実を考える良い機会となりました。

(記:鈴木幹事)

### ニコニコBOX情報

柏原 玲子さん

門田さん、本日の卓話楽しみにしております。どうぞ宜しくお願ひ致します。

杉本 潤さん

今朝の木枯らし2番は冷たかった。

鈴木 聰子さん

門田さん、本日は貴重なお話をありがとうございます。

宇佐見 千嘉さん

本日は門田さんの卓話を楽しみにさせていただきます。

渡辺 美智子さん

門田さん、本日の卓話楽しみにしておりました。

中山 祥弘さん

門田さんの卓話、楽しみにしていました。

高倉 太郎さん

急に冷えこんできました。体調管理に気を付けましょう。

11月9日 合計 18,000円 累計 443,000円

## 11月9日のお食事

東京六本木ロータリークラブ

Menu

Smoked sustainable Hokkaido scallop and lobster terrine  
Black truffle dressing  
サステナブルな北海道産帆立貝のスマーカとロブスターのテリーヌ  
黒トリュフドレッシング

Roasted chicken breast, chestnut and apple jus  
Potato paillasson with Iberico ham  
Oven roasted pumpkin, winter vegetable, sage  
鶏胸肉のロースト 栗と林檎のジュ  
ポテトとイベリコ豚のパイヤソン  
南瓜と冬野菜のオーブンロースト セージ風味

Vegetable salad  
野菜サラダ

Japanese chestnut and almond cake, chocolate ice cream  
和菓のアーモンドケーキ チョコレートアイスクリーム

Coffee  
コーヒー

2020年11月9日(月) 2階 コリアンダー  
グランド ハイアット 東京

The image contains four separate photographs of different dishes. The top-left dish is a scallop and lobster terrine with black truffle dressing. The top-right dish is a roasted chicken breast with chestnut and apple jus, accompanied by a potato paillasson with Iberico ham. The bottom-left dish is a vegetable salad. The bottom-right dish is a Japanese chestnut and almond cake with chocolate ice cream.

## 11月9日の例会出席率(暫定)

- 会員の例会出席数(出席率) 33名(67%)
- ゲスト・ビジターの参加者数 1名

※メキャップを含めていない暫定の人数です。

## 次回のプログラム

令和2年11月30日

卓話『六本木ヒルズ誕生秘話』

株式会社タフ・コーポレーション 代表取締役社長 藤後 幸生様

場所:グランドハイアット東京