

創 立：1964. 12. 3

会 長：青 木 夏 暁 幹 事：渡 邊 恵 介
 例会場：ホテル第一会館 例会日：毎週水曜日 12時15分
 事務所：倶知安町南3条西2丁目 電話 0136-22-1158
<http://www.kutchan-rc.com/>

2022-2023年度 国際ロータリーのテーマ

イマジン ロータリー
 IMAGINE ROTARY

国際ロータリー会長 ジェニファー E. ジョーンズ

会報編集／情報コミュニケーション委員会
 委員長 旭 克久

令和4年8月3日(水) 第3(2713)回
 休 会

コロナの急拡大（第7派）により
 休会となりました

令和4年8月24日(水) 第4(2714)回
 講師ZOOM例会

点鐘 12時15分 会場 ZOOMにて

■会長挨拶・会務報告（青木会長）

コロナの急拡大により8月第1例会は休会となりましたが、本例会は講師によるZOOM例会と致しました。

昨今のコロナ状況は小学校が学級閉鎖となるなど、地域も仕事も思わしくない状況が続いてます。

本例会では60周年を迎えるすすきの浪花亭の村井弘治様から卓話を頂きます。

■幹事報告（渡邊幹事）

- ・理事会議事録をPDFにしてメールリストで送付しました。紙ベースを希望の方は幹事まで。
- ・地区大会のオンライン申込みは8月30日までとなっています。

卓 話

■株式会社すすきの浪花亭代表取締役

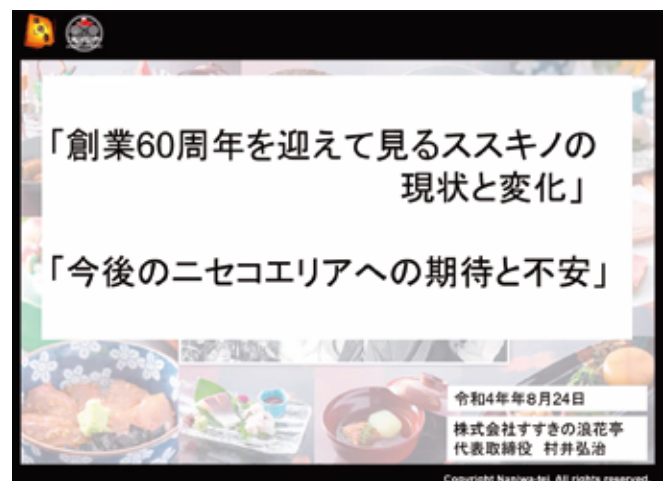


村井 弘治 様

お招き頂きましてありがとうございます。
 とうございます。

当社はススキノに店をかまえて60年になり、2016年には倶知安町樺山にオープンし、今年度ヒラフへと移転しました。

当亭の事をお話するにあたり、浪花亭がどんな料理屋なのかを含めて「和食と日本料理」、「日本料理と諸外国」、「60周年を迎えて見るススキノの現状と変化」、「今後のニセコエリアの期待と不安」についてお話させていただきます。



1. はじめに...割烹店

割烹とは、そういった日本料理をお出しするお店のことです。

倶知安ニセコでいうと、「坐忘林」「楽水山」そして niseko浪花亭




Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

2. 和食と日本料理について

料亭とは


日本料理が食べられて おもてなしの宴会ができて 芸子や舞妓の芸が楽しめる場所



Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

2. 和食と日本料理について

和食とは 日本人が古来から食べている食べもののこと。(どんぶり、うどん、おでん、鍋など)



Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

3. 日本料理と諸外国の料理

日本料理と諸外国の料理

基本的にお昼の頃と称する家庭料理は一汁三菜が元になっている。

和食は「体に優しい」「バランスが良い」「腹八分目」 生活の知恵で自然にできた決まりごと、一汁、主要一品、副菜二品が一般的な成立になっています。

例えば、味噌汁(一汁)、主要品ハンバーグ(主要)、副菜がサラダと漬物(副菜)とご馳走だし、漬物の二種類で品数は変わるかも...



Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

3. 日本料理と諸外国の料理

2013年ユネスコ無形文化遺産に認定される。

和食が発達した理由は、「お寿司」が「お刺身」、「天ぷら」などの特定の料理や食文化が評価されたのではなく、和食が「日本の伝統的な食文化」であること、そして「世代を越えて受け継がれ、地域の結びつきを強めている」「各地方の郷土料理」が評価されたことです。

また、和食が次世代に継承され「食」を通して地域の絆が深くなっていくことも、評価された理由の一つです。

現在では世界中で和食が評価され、特に寿司はヘルシー食品に扱われています。

どこの国の日本料理店も高級志向のお店が増え高層階の食べ物として扱われるようになっていきました。



Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

3. 日本料理と諸外国の料理

2016年当時、ニセコエリアには高級なお寿司屋さんはあれど、高級な日本料理店がないのはなぜ?とお客様に言われました。

また、世界中から大富豪が集まるニセコで新を振るえるチャンスだとも思い、北海道の漬きと日本の食文化である和食を知ってもらいたいと思ったから出店しました。



Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

3. 日本料理と諸外国の料理

日本人と外国人の料理観

日本国民は、密着料理評論家。ほとんどの日本人は好き嫌いがあり、「大好物」や自分だけのこだわりがある。お気に入りのお店(ラーメン店)(料理店)(居酒屋)などがある。

〇〇料理(たとえばフランス料理、中華料理、トルコ料理など)の名前が付く料理はその国の料理が発展しているということ。ところがアメリカ料理とかイギリス料理とかはあまり基にしないので発達していないこと。



Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

4. ススキノの現状と変化

ススキノの現状と変化

約70年前の日本の出来事

浪花亭が開店したのが私が生まれた昭和37年、ちょうど90年前です。その頃の日本は.....

- 東京で世界で初の人口1000万人を超えました
- 全国のテレビ放送約数1000万件
- サリマイト事件
- ケネディ大統領キューバ危機
- 東京ひばり小林桂樹絶
- 首都高1号線開通
- 東京オリンピックの2年前建設ラッシュ

札幌市の人口856,000人

調べたのですが、何故か昭和60年以前の倶知安の人口は不明

Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

4. ススキノの現状と変化

すすきのほというとは

- 昭和20年~30年代は現在の東5条5丁目「新世界商店街」(現在の銀座通り)が誕生
- 「キャバレー」や「バー」の出店が相次ぎ、全国から進出が注目されます。
- 1970年代に入ると、「札幌カラオケライブコンベンション」(北が)と、道内外の大手キャバレーチェーンが相次いですすきのに進出してきました。
- 「エンペラー」は、東京以北最大のキャバレーと呼ばれ、最盛期のホタテの数は約3000人を数えた。
- 大物歌手のビッグショーも売り物の一つになり、美空ひばりを除く30代以上の紅白歌合戦の出場歌手のほとんどが、定期的に出演するようになりました。
- 1970年代前半には道内にストリップ劇場が急増し、ススキノにも数多くの劇場が建てられた。「パマン」、「カシノ」が「札幌コマ」などが挙げられ、特に札幌コマは乗客の多さから豪華客船を認めた。
- 1985年パールの始まりを記念ススキノの90周年でピークになります。
- 青木会長が主催した札幌M&Aグループもこの頃生まれます。
- 1991年3月にはパールがはじけます。

Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

4. ススキノの現状と変化

現在のすすきの

- ビルごと1棟ドンキホーテ
- 数小路2丁目「紅」油に飲食店などの複合商業施設
- 数小路7丁目あった北洋銀行が2023年地下2階地上20階「モックサブロー」
- カワマシビルと水原ビルは3階3000万円
- ラオファが札幌のシンボル「札幌の顔」あそびばを一番も知らない街ススキノへお土産、シネコン、ダイニング、フードホール、マルシェ、イトクワーカーなどの複合商業施設になる



Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

4. 今後のニセコ

1964年スイスサンモリッツと倶知安が姉妹都市となり、東洋のサンモリッツから「世界のニセコ」と注目されることになり、世界からパワダースノーを求めてその名が知られることになりました。ニセコには「外国人による外国人のための楽園」ができています。5つ星のパークハイアットは、日本には東京、京都、ニセコしかありません。他の5つ星ホテルではリッツカールトンが人気です。アマンの計画も進行中です。アマンホテルが建設される所建て現在の温泉ホテルは30軒ほどになると言われています。この先も、こうした高級ホテルやラグジュアリーの開発がまだまだ続きます。



Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

4. 今後のニセコ

2019年1月コロナウイルスが世界中に広がり、経済や旅行、全ての人も止まり、人々の仕事や生活も崩壊されたにも関わらず、今年2022年ニセコへの投資は減るを知らず、コロナで閉じていたホテルやラグジュアリーホテルも復活し、niseko浪花亭もこの12月からインテリゲンシエスのレストランで心機一新お客様をお迎えいたします。



Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

4. 今後のニセコ

2022年10月 倶知安町山田→倶知安町ニセコひらふ

へと居住費が安くなります。少しずついろいろな事が変わって行きます。

2027年には高速道路が開通し倶知安インターチェンジが出来、札幌からは1時間から2時間から倶知安に来るようになります。2030年には新幹線も開通し、倶知安から東京への距離も大きく変わります。もし札幌オリンピックが決まればニセコはアルペン競技の会場になるかもしれません。

冬だけのニセコが何年かばかりですが、オールシーズンのニセコへと変化して行くと思えます。パークハイアットのショップインもその一つです。スポーツイベントの計画も進んでいます。

Niseko浪花亭もその変化に応じて夏のニセコ野原をふんだんに使った料理を作りま。倶知安といえども、じゃがいもを使った料理と?社にもなる後志のクラブビルがまためでためでたアワーも作ります。

Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

Q & A

Q：京都で修行をされたそうですが感じた事は？

A：5年間で2ヶ所行きました。食文化、考え方が全く違い、芸術、繊細さといったものがニセコでの基本になりました。しかしそのようなものは時代とともに変わるので必死です。

Q：日本料理について大変勉強になりましたが、スマホで撮る方も増えましたので、料理の移り変わりについて教えて下さい。

A：料理の量や盛りつけはどんどん変化しており、素材を生かした見せの料理も重要です。ソフトクリームや飲物といったものも見栄えが重視されるようになり、素材は食べてみなければわからないといったワクワク感も必要です。

新店舗のコンセプトとして、対面式とは異なる形式になりましたが、1人でも入れる店作りになっています。

Copyright Niseko Inc. All rights reserved.

5. おわりに

ニセコはコロナ禍でもどんどん開発され、進化化と言われている中で未だにサラサラしたパワダースノーが体験でき、世界中から人が集まる不思議な街でありながら、インフラや車の問題を少しずつみんなの方でクリアに、更に人が集まる街になるでしょう。冬だけのニセコが何年かばかりですが、オールシーズンのニセコへと変化して行くと思えます。パークハイアットのショップインもその一つです。スポーツイベントの計画も進んでいます。

ですが、どのリゾートにも負けない世界のニセコになるためniseko浪花亭も今まで以上に努力しなければいけないと思っています。7年前に「日本の文化である和食をもっと広げたい」と思った事がまだ残っています。今年からは海外でも外国人が戻ってきたらわれわれ日本人の「心を込めて」作りたいと思っています。

今回の卓話のお話が70周年を記念して見るその現状と変化!もう一つが「今後のニセコエリアへの期待と不安」をお話をさせていただきます。この2年間のコロナは、もうまもなく終息を迎えることを信じ、ニセコに関して今後ワクワク感があります。今日呼んでいただいた青木会長も聞いてくださった倶知安RCの皆様に感謝するとともに今後とどうよろしくお願ひいたします

Copyright Niseko Inc. All rights reserved.