



世界に希望を生み出そう

RI 会長：ゴードン R. マッキナリー

2620 地区ガバナー：中村 皇積

会長：渥美 聡一郎 幹事：志賀口 裕輔 会場監督：内山 義之

例会：毎週金曜日 19:00 ~ 20:00

グランドホテル浜松 〒432-8507 浜松市中区東伊場 1-3-1 Tel: 053-450-3003 Fax: 053-450-3006

E-Mail: hamamatsu-naka@ri2620.gr.jp

2024年1月19日（金） 晴 第1645回例会 週報 NO. 21

司 会：鷹尾政夫 会場監督補佐
点 鐘：渥美聡一郎 会長
ロータリーソング「我らの生業」
「四つのテスト」唱和
成田裕之さん

ゲスト

(株) Air Spice
代表取締役 水野 仁輔 様

会長挨拶



私はカレーが大好きなので、今日の卓話はとても楽しみです。

今日、わが社は 5 年に一度の「工場性能評価」の日でした。ISO のもう少しカジュアルなもので、審査員の方が来て工場でのようなものをどう作り、検査して出荷するかということをいろいろ質問していきます。社員の皆さんが準備してくださっていたのですが、朝 9 時から 6 時過ぎまで冷や冷やして過ごしました。何とか無事に完了し、ここから 5 年間は仕事ができる状態になりました。たまに外部の方が入ると背筋が伸びる思いがします。それもなかなか良いと思った次第です。

年明けの能登半島の地震について、先週に続き今日も募金箱を置かせていただきました。集まったお金に幾許か足して、義援金を送ろうと思います。その旨ご承知ください。

幹事報告



配布・・・ロータリーの友
会費請求書
建国記念日奉祝案内

回覧・・・Rotary 誌
ガバナー月信
富士 RC シンポジウム
フィリピンツアー案内
《地区委員委嘱状》川井啓介さん



委員会報告

☆原英登 青少年奉仕委員長代理
1 月 24 日江之島高校のポスターコンクール表彰式があります。16 時 45 分までにクリエート 3 階ギャラリーへお越しください。多数のご参加をお待ちしております。



スマイル

♪渥美聡一郎さん、志賀口裕輔さん
今日は Air Spice の水野仁輔様からカレーの深い話を聞けるということで大変楽しみです。



♪中村智次さん
先週は喜寿のお祝いありがとうございました。次は傘寿、頑張ります。



♪中村将義さん
「浜松パワーフード推しの一皿総選挙」を開催しています。ぜひ参加していただき、浜松を盛り上げましょう。ちなみに LENRI も出店していますので応援お願いします。



卓話

「黄色い封筒をめぐる冒険」

ゲスト紹介：栗原伸夫 副会長



水野さんは私の小中学校の同級生で、カレーの業界ではトップランナーの方です。以前は出張料理グループ「東京カレー番長」の主任、現在はカレー専門出張料理で全国を回っているそうです。NHK の教育番組に出演されたり、本も多数出版されています。



まず、私のビジネスについてお話しします。大きくは3本立てです。

皆様のお手元の袋、これはレシピ付きのスパイスで、Air Spice ではこれの販売をしています。8年ぐらいになります。2つ目は依頼を受けて、カレーやスパイスについての書籍の出版。3つ目は7～8年前に立ち上げた「カレーの学校」。東京中心に全国各地でカレーの魅力を伝える学校で、卒業生が900人くらいいます。近いうちに浜松でもやりたいと思っています。

最初にご紹介するのは、私の人生を変えたエポックメイキングな存在の永田さん。昔、肴町にあったボンベイというお店のオーナーです。私にとって浜松のソウルフードはボンベイのカレーです。小学校時代は家族で、中学以上は自分の小遣いでよく行きました。高校生の時は水曜日はボンベイの日と決めていて、何人かと授業をさぼって行っていました。

そうやって通い詰めたので、上京後、何とかボンベイの代わりの

わりの店を見つけるように、またボンベイのカレーを自分で作れるよう努力しました。カレーを作るほうはアルバイト先の店のインド人コックに作り方を教えてもらいましたので、上手にできるようになりました。でも、カレーの食べ歩きの方はうまくいきませんでした。なんとか、湯島の「デリー」という店が一番近い味の店だと思いました。

カレー作りの腕をあげたので、自分のカレーをみんなに食べてもらう活動を始めました。そのうち、本を出したり取材を受けるようになりました。20年ほど前、永田さんのお陰で今の自分があると思いました。ボンベイは全国各地から人が訪れる店でした。全国には永田さんのような人がほかにもいるかもしれない。だったらそういう人に会って物語を書いてみたい。その時に浮かんできたのは、私を「日本で一番カレーの魅力を伝えられる人」と評価してくれた横浜の石原さんのことでした。そこまでは無理としても、私なりにできることがあるのではないかと。そして、埼玉県の小森さん取材し、彼の半生をまとめた「インド料理をめぐる冒険」という小冊子を作りました。勝手に作った冊子だけど、せっかく作ったのだから、ほかの人にも読んでもらいたい。全国の100軒ほどのインド料理の店に送りました。当時文房具屋で一番安かった黄色い封筒を使いました。勝手に送ったので、ほとんどの人が不審に思ったはずでした。

実はデリーの田中社長と話をした時、デリーは老舗の専門店だからデリーで修行して店を開いている人が全国にいるという話がでました。「浜松にはないのですか？」と聞いたところ、ボンベイがそうでした。永田さんはデリーで修行していたのです。東京でボンベイと同じ味を探していた私がデリーに行きついたのは必然でした。

黄色い封筒の活動は送り先も増え、取材から送付まで全部自腹なので、お金は出ていく一方です。でも、この黄色い封筒は思いがけない方向につながっていくようになりました。お店のシェフ同士が

お店を訪問し合う様になったのです。そのうち私も呼ばれて飲み会を行うようになり、全国のインド料理プロたちの勉強会を開くことになりました。年に1回のイベントとして今も続いています。黄色い封筒はさらに成長し、ある出版社からは本も出されました。だからと言ってこの黄色い封筒に費やした時間や労力が補填されたわけではありませんが、私にとっては一つの成功体験でした。それによって、次も自分なりの挑戦ができるのではないかと思います。

カレーの活動はもう25年になりますが、この間変わらないポリシーは「誰にも頼まれないけれど、誰かが望んでいるはずのことに全力を注ぐ」です。誰かに頼まれたことをやるのは仕事としてはあり得るけれど、楽しくない。でも頼まれていなくても、自分が必要だと思う活動に取り組んでいるときはワクワクして前向きになれる。自分のしていることを否定されるのはつらいけれど、一人でも応援してくれる人がいたら頑張れる。それがペイするのか、広がるのかはどちらでもよいのです。

ここ何年か、お金にならないけれど一生懸命やっているのは、カレーのオープンソース化です。料理では「秘伝のレシピ」とか、オープンが難しいものです。実際これを始めた時、同業者の方から善意で否定的な意見をもらいました。でも私は自分が探求したものをどんどんオープンにしていこうとしています。先日、デリーの社長がレシピをグラム単位で全部教えてくれました。それが良いかどうかはわかりませんが、私はそれが日本のカレーを面白くすると思うし、それに賛同してもらえたことを嬉しく思いました。

出席報告 発表：杉本靖和 出席委員

会員数	41名
出席者数	20名
出席算定会員数	34名
出席率	58.82%
前々回出席者数	31名
前々回出席率	86.11%