



# 関中央ロータリークラブ

## 2018-2019 WEEKLY REPORT

例会日：毎週木曜日 18時30分 例会場：関観光ホテル 住所：関市池尻 91-2  
 事務局：関市西本郷通 5-2-53 TEL (0575) 24-7332 FAX (0575) 23-5278  
 会長 波多野篤志 副会長 古田博文 幹事 吉田和也 クラブ会報委員長 塚原康寿

2018~2019年度 関中央ロータリークラブ会長テーマ  
**「自ら行動するロータリーへ！」**



インスピレーションになるう

4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

本日のプログラム 第1971回例会 2019年3月28日(木)  
 「C. A 会長エレクト研修セミナー報告」 / 担当 副会長

前例会の記録 第1970回 2019年3月14日(木)  
 卓話 ㈱BON DABON CEO  
 ペルシュウ職人 多田 昌豊様  
 テーマ 「なぜ関に来たのか」  
 担当 親睦活動委員会

**\*ロータリーソング「我等の生業」 斉唱**  
**\*お客様の紹介**  
 ㈱BON DABON CEO 多田 昌豊様  
**\*会長あいさつ 波多野篤志会長**  
 皆さんこんばんは。本日のお客様は、ペルシュウ職人 多田昌豊様です。「なぜ関に来たのか」の卓話と成っています。大変興味深いお話です。よろしくお願ひします。今週の初めの11日月曜日は、東日本大震災が発生した日です。早いもので、あれから8年が経ちました。岩手、宮城、福島  
 の三県を中心に死者は15,897人、行方不明者は2,533人に上るそうです。8年前の当日の午後2時46分の地震発生時刻に私は、とあるプレハブの事務所



の2階で事務作業をしていました。少々古い建物なので、ゆっくりふわふわと揺れました。その時は、風が吹いて建物が揺れているのかなと思っていましたが、その数時間後のテレビニュースを見て、あの津波の画像は、今でも信じられず映画でも見ているかと思うほどでした。

昨年岩手県の三陸海岸添いにある宮古市を訪れる機会が有りましたので被災地と復興状況を見てきましたが、いまだにこの世の惨事とは思えません。また、復興に巨額のお金をかけている割には、進んでいないですし、有効な手立てを打っている様にも思えませんでした。ここには、震災遺構のたろう観光ホテルがあります。震災の津波が原因で倒壊した建物です。このホテルは、海岸のすぐ近くにあり、津波の直撃を受けました。鉄骨構造の6階建てで、1階から3階までが津波被害に遭い、1階と2階はフロア全体が抜け落ち鉄骨がむき出しとなっています。4階以上はほぼ当初の状態が残っていて、津波の凄さが良く判ります。このホテルを見学させていただきながら、語り部の方の話や震災当時の記録ビデオを

見せていただきました。たまたまこのホテルの従業員が海の津波の状態を撮影していて記録が残っていました。そのビデオを見るとまさかこれほどの津波が来るとは思ってもいなかったことや津波が建物にぶつかったときに撮影者が後ろに吹き飛ばされた映像からも、津波の凄まじさが良く判りました。機会があれば、皆さんも一度訪ねられると良いと思います。また、被災された方はいまだに苦労されています。亡くなられた方にお悔やみを申しますとともに、1日も早い復興をお祈りします。

話は変わりますが、今回の例会の卓話は、会長エレクト研修セミナー報告です。早いもので、私が、PETSに参加してから、1年が経とうとしています。今期のRIテーマは、「インスピレーションになろう」です。ロータリアンに対して、「心に火を付ける人、鼓舞する人に成ってほしい」と呼び掛けられました。それに対して木村ガバナーは、「理念をかかげ 意欲を喚起し 共に行動を」とテーマを掲げられ、次のことを訴えられました。

・2018-2019 年度 重点目標達成に向けて

1. 「奉仕の理念」の浸透と例会の充実
  2. 会員基盤の強化、意欲の喚起
  3. 奉仕活動の充実
  4. 公共イメージと認知度の向上
  5. ロータリー賞、RI 会長特別賞に挑戦しよう
- とお話をされました。今期は、目標通りこれまでに達成できているのではないかとってはいますが、今期活動できる期間も限られているなかで、少しでも達成できたと思ってもらえるようにこれからも頑張っていきますので、よろしく願います。

#### \*卓話

㈱BON DABON CEO

ペルシュウ職人 多田 昌豊様

テーマ 「なぜ関に来たのか」



今日はこのような会に呼んで頂きましてありがとうございます。関市洞戸でハムを作っております㈱BON DABON 多田昌豊と申します。今日はよろしく願います。今日召し上がって頂いたハムですが、「豚肉」と「塩」のみで作っています。製法としてはイタリアのパルマハム

製法です。僕が最初にパルマハム製法を知ったのは1994年大学に在籍している頃でした。麻布大学 獣医学部というところで、畜産のことを勉強しており、将来的には食肉加工などに携わりたいと思っていました。当時は日本に解禁されていなかったイタリアのパルマハムを研究材料として食べる機会があり、豚肉と塩だけでこういう旨味が発生するということが、当時は考えられず、これを自分の手で作るためにはどうしたらよいのか教授にお聞きしました。当時日本にはドイツ製法でハム、ソーセージを作っている方はたくさんみえましたが、イタリアのパルマハム製法を習得した日本人はおらず、もしやりたいのならイタリアに行くしかないという先生の言葉に胸に突き刺さり、それから人生経験を積みながら、青年海外協力隊に行ったり、自分でこんな仕事をしてみたいと思う仕事をしながら月日が過ぎ、30才になった時に自分のやっぱりやりたいことはハムだと思い、イタリアのパルマに行きました。

世界でいう3大ハムというのは、スペイン「ハモン・セラーノ」、中国「金華ハム」、そしてイタリアの「パルマハム」があります。僕がほれ込んでしまったパルマハムはイタリアのパルマで作られていたのは分かっていたのでパルマに向かいました。全く知り合いもなく、言葉も全然喋れなかったのでツーリストインフォメーションで、パルマハムはどこで作っているのか聞き、1時間くらいバスに乗ってパルマに行きました。

パルマハムはプロシュートで、パルマにはプロシュートという看板が見事なくたくさんあったので、とりあえず工場のインターホンを押しました。出て来てくれた人とニコっと目を見合わせ、「じゃあ」と帰ったのがスタートで、それを最終的に8カ月間くらい繰り返しました。そういうことをした理由の一つに、僕がほれ込んだこれだけおいしいハムを作っている人たちは、自分達の文化に誇りを持っているだろうし、例え肌の色が違ったり、アジアから来たからといって僕の思いを伝えることが出来れば雇ってくれる、作り方を教えてくれるのではないかと考えていました。結果、何度も何度も来るからハムを食べにおいでよと誘ってもらい、そんな感じでじ

わじわと受け入れてもらいました。その間は、知り合った人達に日本語を教えるなどいろいろな仕事をもらいながら8カ月間乗り切り、最後の最後に何とか働いていいよと言ってもらえました。雇ってはもらえましたが、3カ月だけ雇ってあげるという言葉を理解せず、働いていました。3カ月経つ2週間前ぐらい前に、あと2週間で終わりだからと言われてしまい、友達が心配してくれ、3カ月働いている間にどんなにハムを作りたいかということ現場で働いている人たちに伝えることは出来ていたので、彼らが他の会社もあるし、パルマはほぼ100%ハムの関連の仕事なので、何かあれば何とかしてやる、こんなにハムを作るのに熱意があるから直談判してやると言ってくれ、みんなにも助けてもらい、結果ビザを取ることができ、向こうで10年間働いてきました。職人の世界なので、階段があり、それを無視することは一切認めてもらえませんでした。僕の上司になった人は34才で、20年近く働いて、メインの塩振りの仕事を任されていました。僕は30才から始めましたので、50才まではとても耐えられない、何とか教えてほしいとしがみつきながら、家に塩の山と新聞紙を持って帰り、ずっと塩振りの練習をしました。だんだん自分の描く塩の軌道が見えるようになり、テストに合格し、5年目ぐらいに塩ふりの仕事を任せられました。

結果、日本でハムを作ることになるわけですが、その自信となったのが、僕が塩をふっていたハムが東京の三越で30万円ぐらいで売られていたのですが、僕の会社のハムがすごくおいしいという噂が流れ、日本でも通用するのかなと思ったことが帰ってきた理由の一つでもありました。向こうでも工場長になってほしいと言われてたり、イタリア人として住んでいいよと言われてたりもしましたが、最終的に日本に帰ってきました。その理由の一つとして、向こうではどこのお店に行ってもスライサーでスライスしたてのハムを食べます。普段、皆さんが食べられている生ハムというのは真空パックのハムではないかと思えます。先ほどスライス仕立てのハムを食べて頂けたのが、すごくうれしいのですが、そういう事をしないとハムの本当のおいしさは伝わらないなとい

うのが正直な感想です。ハムが生きることがすごく大事で、真空パックにされたものは呼吸が出来ない状態になってしまいますし、口の中でとろけないう、香りや食感を感じてもらってハムがおいしいと感じてもらえないと、日本の中でそういう文化が気づいてもらえないと思ったのが帰ってきた理由の一つです。

当時、NHKでファーストジャパニーズという番組があり、初めての日本人ということで、取材されました。その番組があったおかげでその番組のDVDを持って、銀行や工場を作る場所を3年ぐらいかけて探しました。候補地を探すポイントの一つとして、僕が住んでいたイタリアのパルマはパルマの風というものが吹いていて、その風がハムを美味しくすると言われていました。日本も同じように四季があつて海に囲まれていて、そういう場所が日本にも絶対あると思いました。気象庁に行つて過去10年間の気象データを購入手、温度、湿度、風の流れなど合致している場所を探した結果、兵庫県の山奥から長野県の山奥までに点在することが分かりました。日本に帰ってくる度にレンタカーを借りて、しらみつぶしで、1回で3000kmくらいを走り回ることを繰り返しながら、自分なりにデータを取りました。とりあえずハムを作るためにどうやったらいいのかわからなかったのが、13カ所ぐらい候補地を見つけて全くアポを取らずに役場に行つて名刺も持たず、「ハムを作りたいのですが、協力してもらえませんか？」と訪問しました。僕は相手の気分次第とか僕の態度とか、「運」と「縁」をそういう形でつかみ取れるのではないかと考えているところがありまして、そこで、一番対応が良かったのが関市でした。関市の方に親切にしてもらい、妻とも関市でできたらいいよねという話をしていた中で、偶然にも関市には屠場があり、屠場の方も親切で、豚肉を提供して頂けて、僕の中では必然というような流れの中で関市に来たいなと最終的に帰ってくる決断をしました。

結果的になんですが、こうやって作らせて頂いて、日本人で初めて職人にならせて頂いたこともありましたが、すごくハムを作ることに對して皆様協力してくれまして、出来たハムに関してももちろん厳しい

評価を頂くこともあります。色々な方たちが評価して下さり、応援してくださっている方がいるということに感謝しています。今日は、高井さんからお話を頂き初めて関市でこういった頂く機会を持つことができ、今日は本当にありがとうございました。



#### \*出席委員会

会員数 32 名、本日の出席 16 名です。

#### \*ニコボックス委員会

・会長・副会長・幹事

BON DABON ペルシュウ職人 多田昌豊様  
本日の卓話よろしくお願ひ致します。

・高井良祐君

BON DABON CEO ペルシュウ職人 多田昌豊様、  
本日は無理なお願いに快くお引き受け下さいまして誠にありがとうございます。卓話楽しみにしています。

・西田健一君

先日の家内の誕生日には、クラブから素敵なプレゼントありがとうございます。家内も大変喜んでいました。おいしくいただいています。

16 名のご投函ありがとうございます。

#### <次例会の案内>

第 1972 回 2019 年 4 月 4 日 (木)

「3RC 合同花見例会」

場所：関観光ホテル 時間：18 時 30 分

送迎バス 関シティターミナル 17 時 50 分出発

担 当 会長・幹事・親睦活動委員会