

JET PROGRAM

Farewell Reception

Official Residence

July 23, 2010



Japanese Exchange Teaching Program



鹿児島県に派遣の女性お二人

Japanese Exchange Teaching Program



太田清和総領事御夫妻の招待により 各県人会代表懇親会“睦月の宴” 総領事公邸

January 25, 2011

沖縄、鹿児島、熊本、福岡、広島、静岡各県人会会長



*大変美味しく戴きました。
*ご馳走様でした。



Pier 66, Seattle

海上自衛隊練習艦隊旗艦「かしま」“シアトル寄港” 歓待式及び艦上レセプション

June 16, 2011



Consul General Kiyokazu Ota, Takeyuki Suetsugu, Rear Admiral Umino Otuka
(Commander Japanese Training Squadron)



写真上 日本国海上自衛隊練習艦隊司令官大塚海夫海将補
Rear Admiral, UMINO OTUKA JMSOF

写真下 日本国海上自衛隊練習艦隊「かしま」艦長柏原正俊一等海佐
Capt, MSATOSHI KASHIHARA

鹿児島県出身者吹奏楽隊員
鹿児島県人倶楽部からのお土産は
スターバックスのコーヒーでした

双日ケータリング ミュジウム オブ フライト

Sojitz Christmas Party at Museum of Flight

双日社主催ボーイング及び各エアライン、航空機会社＊恒例クリスマスパーティー

2010年12月3日



The Consul General of Japan Mr. Kiyokazu Ota & Mrs. Junko Ota



日本食文化教養講座及び料理実技&講演

始めに天職を与えた神と育ててくれた人々に感謝

兵庫カルチャーセンター
September



Satsuma Cooking School

Chef Tak Philosophy

“ Food behind Culture ”

日本の食文化を料理と共に学ぼう

Learn cooking along with Japanese cultures.

“ The Authority on Cooking in America ”

料理とは人間の生存に必要な栄養を摂取する為に食べる食物を、より美味しく、より美しい形で食べようとする手段であって、人類の持ち得た総合的な文化が、食生活を通じて現した所産である。

料理という手段を高度に発揮すれば、例えば絵画、における構図と色彩の組み合わせによる美を発揮する事が出来、音楽におけるリズムの打ち方、メロディーの流れを聴くことが出来、文章における起承転結の勢いを読み取る事が出来るのである。

昔ヘレンケラー女史が来日され、辻徳光先生の料理を指先で触り、舌で味わい「日本料理は素晴らしい、世界的な物である」と大変喜ばれたそうです。絵画を見る楽しみも知らず、音楽にひたる喜びを知らぬ盲聾啞の女史を喜ばし得た事は料理人が人類の幸福の為に如何に重要な位置に有り、如何に大切な使命を持つかを如実に物語っています。

一見して余命幾許も無い病の方が、最後の晚餐を最良にして下さる我が店で食される、其れを供す側の我々は陰ながら合掌し日頃と変らぬ応対をする。

「あの時が最後の食事でした」とご遺族の方が申された事が幾度も有ります。

自分達の店を最後に選んで戴いた感謝と料理人の本懐を感じます。

料理は消費材で有って、世のいわゆる、芸術作品の様に保存して人の観賞に供する事はないが、然し出来上がったばかりの、優れた料理は立派な芸術品として、観賞を受けるだけの値打ちも有り、また食膳に供せれては、直接人間の生命を培うという崇高な使命を持っており、むしろ芸術以上の物とさえ申せます。

料理哲学者ブリア サヴァラン曰く

<君はどんな物を食べているか言ってみたまえ。君がどんな人間であるか言いあててみせよう>

<新しいご馳走の発見は人類の幸福にとって天体の発見以上のものである>

<禽獣(キンジュウ)はくらい、人間は食べる。教養ある人にして初めて食べ方を知る>

料理哲学者アナトオル フランス曰く

<六つの芸術がある。絵画、詩、彫刻、音楽、建築、そして料理である>

Chef Tak Suetsugu

