

Rotary International District 2820

下館ロータリークラブ会報



人類に
奉仕する
ロータリー

発行日：平成 28 年 10 月 26 日

第 02418 号

2016-17
ジョン F. ジャーム RI 会長



▲ 母子島遊水地に生息する生きもの (左上からアゲハチョウ、シジミチョウ、セセリチョウ、チョウトンボ、ツマグロヒョウモン♀、モンシロチョウ、アオイトトンボ、ベニモンアゲハ、キタキチョウ、ツマグロヒョウモン♂、ハグロトンボ、ツグミ、ベニシジミ、アカトンボ、ノコギリクワガタ、オオバン、シオカラトンボ、モンキチョウ、ヤマトシジミ、ヒヨドリ)

本日のプログラム

公式訪問事前指導
平塚ガバナー補佐

次週のプログラム

ロータリー月間卓話
百目鬼博行 会員



会長 / 早瀬浩一
会報・広報委員会

副会長 / 鈴木光則
委員長 / 武井宏樹

幹事 / 神山芳子
副委員長 / 中里泰久

会長エレクト / 永盛 武
委員 / 佐藤 昭 黒澤昌之

例会 毎週水曜日 12:30 ダイヤモンドホール(〒308-0847 茨城県筑西市玉戸1053-4 ☎0296-28-8511)
ホームページ <http://www.shimodate-rc.gr.jp> Eメール shimodate@ri2820.jp



前例会報告 第2763回 2016/10/19(水)

お客様 ようこそ下館RCへ

笠原真一様 (そば処 朋 店主)

会長挨拶 鈴木光則 副会長

本日は早瀬会長所要のため欠席なので、会長代行を務めさせていただきます。

例会出席者がすくないのが、残念ですね。最近クラブ全体が元気がないように感じています。元気に委員会活動をやりましょう。

蕎麦ものびてしまうので、短いですが、終わりにさせていただきます。

幹事報告 神山芳子 幹事

- 1、白戸ガバナー事務所より、茨城新聞ロータリー情報への掲載依頼がきました。先月のポリオ撲滅募金活動の様子を報告しました。
- 2、10月3日(月)下館駅前での「赤い羽根募金活動」結果報告を受理しました。

会計報告 瀧田昌甫 会計

現況報告書の25頁に載っておりますので皆さんご覧になって下さい。掲載されている通りです。次年度への繰越金は310,425円となっております。

監査報告 永井啓一 前幹事

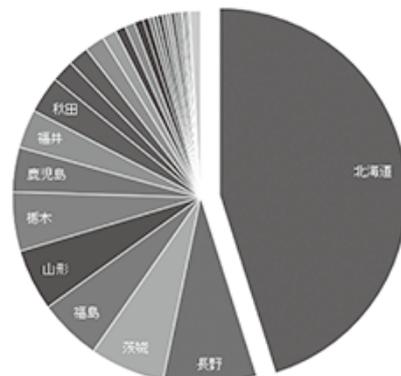
本日、長島明伸会計監査が所用のため欠席です。去る8月8日、監査に立ち会った私が代わって報告させていただきます。現況報告書45頁に掲載されている通り平成28年8月8日の8の日に監査して、適正であったことを報告いたします。

卓話「蕎麦の話」 笠原真一氏

みなさん、こんにちは。私はこの近くの市内玉戸で「そば処 朋」という蕎麦の店を営んでおります笠原でございます。蕎麦好きが高じ49才の時に開業しましたが、学生の時からそば打ちをしておりまして、40～50年蕎麦を打っております。蕎麦は奥が深く、今でも思い描いた通りの理想的な蕎麦を打つため試行錯誤の日々です。



健康ブームが隆盛を極める近年、蕎麦はヘルシーな食べものとして人気となり、耕作面積も拡大しており、北は北海道から南は鹿児島まで日本全国で作られております。蕎麦のルーツは、チベット→モンゴル→朝鮮→対馬→長崎そして日本全国に広まったといわれており、現在蕎麦の収穫量は北海道が15,100トン、長野県が2,680トン、次が茨城の2,150トンで、次いで福島、山形、栃木となっております。(平成25年度統計)



もともとは農民が飢饉などに備えてわずかに栽培する程度の雑穀だったと考えられ、古くは粒のまま粥にし、あるいは蕎麦掻きや、蕎麦焼きなどとして食しました。蕎麦粉を麺の形態に加工する調理法は16世紀あるいは17世紀初頭に生まれたといわれ、17世紀中



期以降に江戸を中心に急速に普及し、日常的な食べ物として定着してきました。

蕎麦は南にくるほど粒が小さくなり、産地毎にそれぞれの特徴があります。どの地域でもブランド化を目指し、自分の種の純血を懸命に守っております。

茨城の蕎麦といえば常陸秋そばですが、この蕎麦は昭和53年に茨城県農業試験場が茨城県ならではの蕎麦ブランドの育成に着手し、県内在来種の中で最も形質の優れた常陸太田市赤土町の種を親にして作られた品種で県北地域の特産物として、また水田の転作作物として栽培されるようになりました。粒ぞろいで品質も良く、蕎麦特有の香り、風味、甘みがあり、昭和60年には県の奨励品種として採用され、近年は県内各地で作付されており、全国の有名そば職人からも高い評価を受けています。秋そばが喜ばれるのは、夏そばに比べて色、香り、味とも優れているためです。

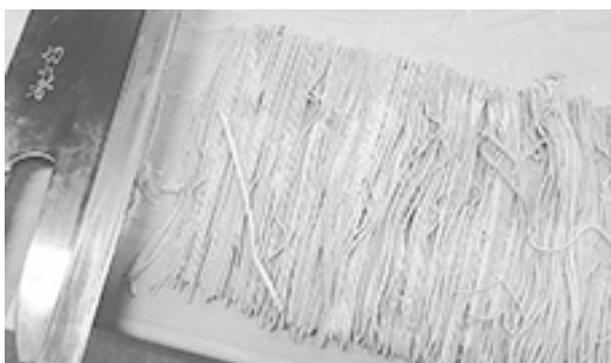
ここ筑西市でも作付面積が年々増え、収穫量も県内1、2を競うまでになってきております。私見ですが、JA北つくばさんに、もっとがんばってもらって、街おこし、街づくりに繋がりたいと考えており、現在は蕎麦を打つことよりも、こちらの方に時間を割いております。

では次に蕎麦打ちについてお話しいたします。蕎麦の打ち方には、簡単な打ち方というものもございます。美味しい蕎麦を打つには、良いそば粉を使うのが一番です。蕎麦の味は、そば粉が8割、粉挽きが1割5分、打ち手の差異は5分程度です。普通の人は道具などにお金をかけずに良いそば粉を使うのが一番です。

そば粉を用意しましたら、水を入れて、あまりこねない。そば粉が良ければそば粉同士がくっついてくるので、10回もねれば充分です。表面がツルツルになったらすぐ止め、力を入れずにすぐ打つことです。人間の手を掛ければ掛けるほど良くありません。手間を掛けない。力を入れない。これが強いて云えばコツだと思います。男性より非力な女性が打った蕎麦が旨いというのは、このことです。

蕎麦の美味しい食べ方というのは、人それぞれ好みがありますので、これといった決まった食べ方はありませんが、私が一番お薦めする食べ方は、ただ湯を入れて混ぜ、すぐ食べられる蕎麦掻きです。麺にして、香り、甘み、ねばり、食感、色等を味わうには塩分の少ない生醤油で食べることをお薦めします。昔と違って冷蔵技術が進歩した現在は、季節に関係なくいつでも新そばの味が楽しめます。打ちたて、ゆでたてが一番です。





※イメージ写真です

スマイルBOX 外山 壽彦 委員

- ▶**神山 芳子さん** 笠原様、本日は楽しみにしていました。美味しいおそばをいただきます。
- ▶**加藤 昌美さん** 笠原さん、ようこそお出で下さいました。ソバ楽しみです。
- ▶**小林 一彦さん** 笠原眞一様ようこそ御出で下さいました。大好きな「蕎麦の話」楽しみにしております。宜しくお願い致します。
- ▶**鈴木 光則さん** 笠原さん、いつもおいしいソバをありがとうございます。本日は卓話よろしくお祈いします。
- ▶**永井 啓一さん** 笠原眞一様、卓話よろしくお祈いします。
- ▶**百目 鬼博行さん** 新そばの季節になりました。笠原眞一様「そばの話」楽しみにしております。
- ▶**鈴木 健一さん** 笠原眞一様、そばの話たのしみです。よろしくお祈いします。
- ▶**永盛 武さん** 笠原さんの卓話楽しみです。
- ▶**馬場 保さん** 笠原さま「蕎麦の話」楽しみにしております。よろしくお祈い致します。
- ▶**外山 壽彦さん** 笠原様、本日は誠にありがとうございます。

本日の合計 10,000円
累計 243,000円

出席報告 黒沢 昌之 委員長

会員数	出席	欠席	病欠	免除
32	15	14	0	3

■メイクアップ (敬称略)

月日	メイクアップ場所・出席者	
10月6日	社会奉仕・ロータリー財団合同委員会 百目鬼博行	
10月15日	ライラセミナー	神山 芳子
10月16日	ライラセミナー	神山 芳子

※発表や報告をされた方は、発表内容をデータ又は紙にて会報・広報委員会までご提出下さい。ご協力の程よろしくお祈いいたします。