

下館ロータリークラブ会報

SHIMODATE ROTARY CLUB WEEKLY REPORT 2023-24

第 02654 号 発行日：令和 6 年 2 月 7 日



世界に希望を生み出そう

本日のプログラム

職業奉仕月間卓話

次週のプログラム

移動例会
古峰神社・宇都宮LRT

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



会長／宮田 憲一 副会長／神山 芳子 幹事／堀 江 勤 会長エレクト／宮田 憲一

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 3043 回 2024/1/24(水)

来 訪 者 ようこそ下館 R C へ

中村 敏明 様 (明月堂店主)

趙 龍賢 様 (米山奨学生)

会 長 挨拶 宮 田 憲 一 会長

みなさん、こんにちは。

まず、本日のゲストを紹介いたします。筑西市女方の和菓子店『明月堂』の若旦那、中村俊明様です。

本日は和菓子作りの実演卓話をお願いしております。

彼は私の所属しております筑西市消防団台 14 分団で分団長もされており、日夜地域のために活躍されております。本日はお忙しいところ誠にありがとうございます。よろしくお願いいたします。

今月一日に発生した能登半島大地震は発災から 3 週間となり、現地の詳細についても徐々にわかってきました。被害状況の深刻さについては連日報道されている通りです。

特にインフラの中でも水道の復旧には時間がかかるといわれており、衛生面でも大変心配です。一日も早く日常を取り戻せることをお祈りいたします。

当クラブの新井和雄パストガバナーが 1 1 日に石川県七尾市『恵寿総合病院』へ第 2 8 2 0 地区で用意した緊急支援物資をお届けした際には、下館ロータリークラブでも現地からの要望を元に『甘いもの』に特化して物資をお送りしました。

阪神淡路大震災や東日本大震災の時にも甘いものの支援は大変喜ばれたと聞きます。甘いものには心も体もリラックスさせ、ホッとさせる力があるのだといいます。

本日はその甘いものの代表格であり、日本の素晴らしい文化でもある『和菓子』につい

て実演を通し、より身近に感じていただければと思います。

さて、ロータリーの友今月号では、神戸市で行われた第 5 2 回ロータリー研究会のレポートが掲載されております。

p 28 には大きなインパクトをもたらす～奉仕の実際と実践のセッションの中で、新井パストガバナーのウクライナへの人道支援の発表について言及されています。

ウクライナで戦火により住む家を破壊された村の住民に仮設住居としてモジュラーハウスを設置したことや、両親を亡くした子どもたちへの支援の継続は、戦争によって罪もない住民が傷つき、肉親を失い、住居を追われるという悲惨な状況の中で必要不可欠な人道支援であり、こうしたやり取りの中で新井さんと同期ガバナーであるウクライナのボンダレンコパストガバナーの友情が育まれたのだと述べられています。

また先日の能登半島地震で緊急支援物資をお届けした七尾市恵寿総合病院理事長で、ロータリー公共イメージコーディネーター第 2 地域 ファシリテーターを務められている神野正博先生のポリオや公共イメージ向上についてのレポートも掲載されておりますので、ぜひご覧ください。

本日もよろしくお願いいたします。

会長あいさつは以上となります。

幹 事 報 告 堀 江 勤 幹事

○ガバナー事務所より

・地区ゴルフ大会の案内

5 月 14 日(火) 大洗 G C

○ガバナーエレクト事務所より

・地区チーム研修プログラム(DTTS)の案内

3 月 3 日(日) ホテルテラスザスクエア日立

・次年度クラブ周年式典についてのお伺い



○下妻RCより

・IMプログラム クラブ名簿の確認依頼

卓話『和菓子づくり実演』

中村敏明 明月堂店主



本日は和菓子のひとつである練り切りを皆さんと一緒に造ってみたいと道具と材料を用意してきましたので早速はじめます。

まず練り切りとは、あずき粉、砂糖、微塵粉などを混ぜてねり、着色したものを上皮として、餡玉を包んで種々の形に加工したものです。



《由来・歴史》

練り切りの歴史が幕を開けるのは、江戸初期の京都においてです。

それ以前に、室町から戦国、安土桃山、江戸期へと時代を経て、京都で発展を遂げた茶の湯文化に育まれ、多種多様な茶請けとしての菓子が生み出されていく中、練り切りもその一つにラインナップされました。

練り切りの基本素材である白あんに関しては、1603年刊行の「日葡辞書」(日本イエズス会)に「白豆、志ろあづき」「あらいこ又は饅頭の白あんに用ふ」との記述があり、近世

にはすでに白あんが存在し菓子に用いられていたことが分かります。

とすると、練り切りのベースが白あんにあると仮定した場合、その白あんが歴史の表舞台に姿をあらわした近世(戦国～江戸)を、練り切りの発祥と定めるのは自然な流れです。

やがて京都から江戸へ、さらには全国へと広がっていった練り切りは、手品のような意外さで意匠性を深めつつ、“芸術和菓子”としての確固たる地位を築くことになりました。

特に近世以降は、社会の安定と経済の発展、それに伴い砂糖の流通量が増大したことで、練り切りを作りやすい環境が整備されました。

中世と比べて菓子職人や菓子専門店も増えたため、互いに切磋琢磨する中でデザインセンスや創作技術も磨かれていったことでしょう。

果たして、現代の私たちが目にする練りきりの世界は、高度に洗練された美しさに満ちあふれています。



《特徴》

練り切りは、白あんに求肥や小麦粉などの材料を加えて何度も練り上げて作る、デザイン性豊かな和菓子です。

技巧をこらした繊細な意匠を特徴とし、桜や花火、うさぎ、椿、梅など春夏秋冬の風物詩をはじめ、動物、自然、風景、キャラクターに至るまで、さまざまな情景を反映した菓子の美的世界を演出しています。

練り切りの成形性を高めているのは、求肥や山芋などの“つなぎ”と呼ばれる素材達。練り切りあん(白あんに砂糖を加えて練り上



げたベース生地)につなぎを投入することで加工しやすくなり、さらにそこへ着色粉を効果的に用いることで、好みの色や形が作れるのです。

生地を練ったり調整したりしながら形を整える製法は、「練り物」と呼ばれます。

練り切りは生地の中に餡を包むのが常道で、中餡として白あん・黒あんを入れて「包餡」するのが一般的です。シンプルな材料で構成されていますが、上品な甘さと滑らかな口当たり、程よいもちもち感など、ビジュアルにひけをとらない豊かな味わいを提供してくれます。

それどころか、美しい色彩と意匠を楽しみながら食べられる練り切りの味は、幸福感がひとしおです。心が浮き立つような芸術を前に、食べるのがもったいと感じてしまうこともあります。

このように、味覚と視覚の両方を満足できるのが、練り切りの強みといえるでしょう。



スマイルBOX 鈴木健一 副委員長

▶宮田 憲一さん 明月堂のお菓子は最高です！

▶堀江 勤さん 明月堂 中村様の来訪を記念して。卓話、楽しみです。

▶潮田 武彦さん 明月堂 中村様、和菓子作りの卓話、楽しみにきました。よろしくお願いします。

米山奨学生 趙さん、ようこそ。

▶神山 芳子さん 明月堂 中村さん、今日を楽しみにしていました。いつも美味しい和菓子。大ファンです。

趙さん、いらっしやい！

▶早瀬 浩一さん 明月堂の中村様、米山奨学生 趙さん、ようこそお出で下さいました。例会楽しんで下さい。

▶永井 啓一さん 中村様、和菓子づくりの実演楽しみにしておりました。よろしくお願いします。

米山奨学生 趙さん、ようこそ。

▶松浦 真也さん 明月堂 中村様、本日はよろしくお願いします。

本日の合計 12,000円 累計 324,000円

出席報告

会員数	出席数	欠席数	病欠	免除
19	10	5	1	3

■メイクアップ

寒さ厳しい折柄、体調にはお気をつけください。次週もお元気な皆様にお会いできますように。



ロータリーの目的

ロータリーの目的は、意義ある事業の基礎として奉仕の理想を奨励し、これを育むことにある。具体的には、次の各項を奨励することにある：

第1 知り合いを広めることによって奉仕の機会とすること；

第2 職業上の高い倫理基準を保ち、役立つ仕事はすべて価値あるものと認識し、社会に奉仕する機会としてロータリアン各自の職業を高潔なものにすること；

第3 ロータリアン一人一人が、個人として、また事業および社会生活において、日々、奉仕の理想を实践すること；

第4 奉仕の理念で結ばれた職業人が、世界的ネットワークを通じて、国際理解、親善、平和を推進すること。