



国際ロータリー第2790地区

THE ROTARY CLUB OF CHIBA SOUTH



千葉南ロータリークラブ会報

(創立)1964年3月2日

(例会日)毎・金曜日12時30分

(例会場)オークラ千葉ホテル

(会長)斎藤 昌雄

(幹事)植松 省自

(会報委員長) 永安 重治

(事務局) 〒260-0027 千葉市中央区新田町12-1 トーシン千葉ビル7階 (☎043-245-3204)

第2429回

平成25年11月22日(金) 点鐘12:30 <晴れ>

<新蕎麦打ち例会>

- ◇ロータリーソング『それでこそロータリー』
- ◇四つのテスト ~言行はこれに照らしてから~

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

◆お客様紹介

・花月庵みのしま 簗島 義昭様

◆会長挨拶及び報告

ロータリー歴の長い方は、簗島様をご存知かと思いますが、今日は久しぶりにお招きしての「新蕎麦打ち例会」となりました。

簗島様は、お蕎麦の世界では大変有名な方で、市原RC・市原中央RCの会員さんのほとんどの方が一度は簗島様のお店にお蕎麦を食べに行っているとのこと。簗島様とは、本当に長い付き合いでして、私の牧場地で蕎麦を作ってそれをお店で打って出しているということです。最初にそばを撒いた時に、感激するくらいに蕎麦が収穫出来たのですが、それも2~3年のことで、その後は台風などの自然災害に遭いました。また、牧草地ですので、草が生えているところに蕎麦を作るわけですから、千葉の場合、輸入干牧草を食べさせている関係で外来種の強い雑草が生えてくる中で何とか蕎麦が頑張っているという状態です。

今年も撒く時期をずらした関係か素晴らしい良い年になったなと思っていたのですが、台風に何度も見舞われ、雨ばかり降っている中でしたので、今までの中で一番条件が悪い状態でした。

本日は、簗島様の腕に期待をして、美味しい蕎麦が食べられればと思います。

毎年11月23日は、私の自宅で色々な方にお出で頂

き、簗島様に蕎麦を打って頂いております。今日は、例会の限られた時間ですので種類はあまり食べられません。明日、お時間が空いている方は、自宅の方に来て頂ければ3~4種類のお蕎麦を作って頂けます。是非、お出で頂ければと思います。

<臨時理事・役員会報告>

- ・次年度の理事・役員が決まりました。
- ・地区よりフィリピン台風災害義捐金について 一人当たり1,000円を集めさせて頂くことに決定。
- ・50周年の記念事業として桜の植樹をしたことに対して、千葉市から地域社会貢献者として感謝状を頂戴しました。

◆委員会報告

職業奉仕委員会(寺澤 一良委員長)

地区職業奉仕委員会より、地区セミナー(第2回)開催のご案内

日時⇒26年1月27日(月) 14:00~17:00

会場⇒東天紅にて

講演⇒講師・藤川 亨胤氏(鶴岡RC会員・ご住職)

皆様のご出席、宜しくお願い致します。

プログラム委員会(村田 紀之委員長)

会員ミニ卓話を12月から復活させたいと思います。お仕事の内容、趣味、最近のエピソード、楽しかったこと、怒っていること、あるいはご家族の事、スポーツの事などなんでも結構です。この目的は、新会員の方は自己紹介の機会がありますが、先輩の会員の方は、仕事は何をされているのかを知る機会が少ないため、少しでも解消し、会員相互の理解を深めるためです。思わぬ方が、学校の同窓生、同じ趣味の持ち主と言うことを知り急速に親しくなるということもございます。順番は50音順で行い、時間は、3分~5位を目安にと考えております。

◆幹事報告

今日のお蕎麦は、斎藤牧場で出来たお蕎麦を無償でご提供いただきました。美味しく戴けたかと思えます。ありがとうございました。

次週は、移動夜例会になります。

◆ニコニコボックス報告

<斎藤 昌雄会長・植松 省自幹事>

簗島様、手打ち蕎麦、宜しく願い申し上げます。名人の技を楽しみにしております。

<野本 富美子会員>

画廊を24日まで開いております。

よろしかったらどうぞ！

本日のニコニコボックス	4,000 円	累計	341,000 円
金の箱	905 円	累計	12,057 円

◆出席報告

出席者数31	欠席者数11	ビジター 4	修正出席率 78.57%
--------	--------	--------	--------------

千葉市内例会変更のご案内 メーキャップにご利用下さい。

千葉RC	月	12/9・12/30	三井ガーデンホテル千葉
千葉西RC	火	12/3・12/24	センシタタワー「東天紅」
千葉幕張RC	火	12/17・12/24	アパホテル&リゾート東京ベイ
新千葉RC	水	12/4・12/18	京成ホテルミラマーレ
千葉北RC	水	12/18・12/25	ホテルポートプラザちば
千葉中央RC	木	12/19	三井ガーデンホテル千葉
千葉港RC	木	12/12・12/26	京成ホテルミラマーレ

《蕎麦打ち》

花月庵みのしま 簗島 義昭様

先ず水増しなのですが、この仕事は指先で行います。12の目で見て蕎麦を作れと言われていています。12とはどういうことかという目、目で二つ。指先を目に見立てて十指で合計12の目で蕎麦を打つということです。今から20数年前になりますが、仲間とその頃は山梨にいて、夜中の3時から蕎麦打ちが始まるのです。

NHK のプロフェッショナルという番組で、広島の高橋名人が出ていました。色々刺激を受けて、高橋さんの作業を見せてもらって、考えを聞かせてもらいながら勉強しました。



蕎麦打ち
名人の技を
ご披露いただき
きました。



今、皆さんが食べている蕎麦の色は何色かお分かりですよね。蕎麦の色は薄いグリーンだと思うんですけどね・・・。

蕎麦は、伸ばしたり、突いたりするより火鉢の端での作業が大事です。よく一端二伸し三包丁一番大切な作業が火鉢だよと言います。火鉢は一生勉強、伸しは二か月、切りは三日と言います。伸ばした蕎麦を畳んで切ります。蕎麦の太さですが、切り部何本と言います。一寸の幅を何本に切るかによって変わります。真四角に切るのがベストなんですけど、中には平べったく切る人もいます。太くしたいときは、もっと厚く伸ばします。

切る時は包丁を落とし、次に包丁で駒板を押します。そして切って進みます。この幅を、切り部なんぼと言います。

私の場合は、1.2mm位を理想としているのですが、なかなか上手いきません。蕎麦は、乾燥していると簡単に切れてしまいます。

日本で消費される蕎麦の量が12万トンです。そのうちの8万トンが中国です。あとの2万トンがアメリカ・タスマニア・オーストラリアです。2万トンが国産です。

私が齊藤さんのところにお世話になった頃は、そんなに蕎麦を打っている所は千葉にはありませんでした。自分が始めてから雨後の竹の子のように、どんどん、どんどん沢山の人が打つようになってきました。



つけ汁の鴨は
京都から取り
寄せました。

第2430回例会

<移動夜例会>

日 時⇒ 平成25年11月28日(木) 点鐘18:00

会 場⇒ ラ・クッチーナ HANA

第2431回例会

日 時⇒ 平成25年12月6日(金) 点鐘12:30

卓 話⇒ 『会員ミニ卓話』