



美馬ロータリークラブ週報

7月29日 火曜日

Vol.400

例会出席者	21名（会員数 28名）	出席率 75%
メーキャップ	なし	修正出席率 75%
ゲスト	ありません	

■会長挨拶

土用とは、暦の立春・立夏・立秋・立冬のそれぞれ18日前の期間を言うそうです。その中の十二支の丑の日を「土用の丑の日」と言います。夏だけが有名ですが、実は年に4回以上あるそうです。

今年は、今日 7/29 が土用の丑となっているので、西岡さんで皆さんに「うなぎ」を用意してもらいました。うなぎは飛鳥・奈良時代から滋養強壮にいいとされ、万葉集にも「夏バテで痩せているなら、うなぎを食べなさい」とうたわれています。夏の土用が有名になったのは、江戸時代の発明家・平賀源内が鰻屋から相談を受けたからだと言われています。

その頃、丑の日には「う」のつくものを食べると夏負けしないという言い伝えがあり、それにならって「丑の日にはうなぎを食べよう」という広告を軒先に貼ったところ繁盛し、他の鰻屋が真似するようになったそうです。鰻にはビタミンA・Eや栄養が豊富なので、真夏や季節の変わり目に食べるのは理にかなっていますね。

また、季節の果物では、桃に健康パワーがあって良いようです。高血圧を予防し、動脈硬化になりにくいと言われているそうです。うなぎだけでなく、ぜひ桃を取り入れて食事で召し上がってください。

■幹事報告

- ◇到着書類 短期交換留学生の受け入れクラブにお礼状が届いています。
- ◇到着週報 鴨島中央RC/脇町RC/阿波池田RC

■委員会報告

➤ インターアクトクラブ

山内さん、三好さんより皆さんへ

地区のインターアクト年次大会が 8/2.3 と山城町の大步危まんなかさんであります。

ぜひいらしてください。

■卓話（川田勝義会員） 自家製あん・菓子製造業について

- ・土用団子のお話
- ・川田光栄堂のあずきあれこれ
- ・あずきとささげの違い

この日は、実際に川田光栄堂のあんこを三種類持ってきていただき、食べ比べをしました。白あんの上品さが忘れられません。あんこだけで珈琲がすすみそうです。

今日は、土用丑の日。宮中の行事で、厳しい季節の息災を祈るため、土用だんごを食べていました。土用だんごはあんころ餅のことです。今日はあんこについてお話してみたいと思います。和菓子はあんこが命です。当店では、自家製あんにこだわっています。赤あん、むきあん、白あん、粒あんすべてのあんを豆から「製あん」しています。昔は手作業でやっていましたので、とても大変でしたが、今は機械化が進み、時間的には、楽になりましたが、肉体作業には変わりありません。特に楽になったのが、むきあんです。小豆の皮をむき、あんにするのですが、三十年ぐらい前までは足で踏んでその皮をむいていましたが、今は機会に通すだけで、皮と実が分別されます。また、「あん練り」も、手で練っていた五十年ほど前には、子供心にも大変な仕事だと感じていました。今はスイッチを入れるだけで、昔のような熱い思いはしなくてよくなりましたが、相変わらず重労働です。うまい「あんこ」がすべてのお菓子の命です。あんこを失敗すると、すべての製品がうまくいきません。過去に苦い経験もありますので、全神経を集中して作業していますが、いつも百点とは限りません。もっともっと努力して、今まで以上に精進したいと思っています。川田光栄堂の作るあんこは「日本一を目指しているオンリーワンのあんこ」です。

■ニコニコ

➤ 藤田会員 土用のうなぎ、皆さん本日はお買い上げいただきありがとうございました。

次回例会 プログラム	2014年8月5日(火) 18:30からレストラン西岡 卓話 谷 俊彦さん(特許について)
---------------	--

青木博美・小田教仁・田野寿一・浪越繁男・廣川公利・杉原節子・林秀樹

☆ 欠席の会員はメイクアップをお願いします。次回例会に欠席の会員は出席委員長までご連絡をお願いします。