

DAITO ROTARY

OSAKA JAPAN

CLUB WEEKLY BULLETIN

第2660地区
大東ロータリークラブ



- 事務所
〒574-0046 大東市赤井1丁目2-10
ポップタウン住道本館4階
TEL: 072-875-1200
FAX: 072-875-0590
E-mail: office@daito-rc.org
http://www.daito-rc.org/
- 例会
毎週火曜日 12時30分～1時30分
〒574-0076 大東市曙町4-6
大東市民会館 4階「大会議室」
TEL: 072-871-0001

◆4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？



ROTARY:
MAKING A
DIFFERENCE

創立 1967年 12月 26日

- 会長 橋本 正幸
- 幹事 佐藤 多加志
- 会報委員長 森岡 信晶

大東ロータリー会長テーマ

「半世紀“2067”への架け橋
奉仕の継承と変革」

2017年～2018年度
国際ロータリーのテーマ

ロータリー：変化をもたらす

第2660地区ガバナー方針
「個性を活かし、参加しよう」

国際ロータリー会長

イアン H.S. ライズリー

片山 勉

平成30年2月6日 No.2410 H30.1.30 (No.2409の例会記録)

今週の予定 (2月6日)

「国際奉仕月間に因んで」

国際奉仕委員会 中嶋 啓文 委員長

次週の予定 (2月20日)

「50周年記念誌について」

上田 正義 会員

先週の例会報告

◆ 出席報告 (1月30日分)

会員数 38名 出席数 24名 欠席者 6名

特定免除 8名 その他免除 0名

出席率 80.00%

前々回1月16日分

ホームクラブの出席者 32名 96.97%

メイクアップの結果 32名

特定免除 5名 その他免除 0名

欠席者 1名 修正出席率 96.97%

お知らせ

- ・2/6 国際奉仕委員会 情報集会 18:00～
- ・2/7 市民まつり 総会 19:00～
- ・2/10 地区 研修セミナー13:00～
- ・2/13 休会
- ・2/17 地区 第2回社会奉委員会会議 10:00～
- ・2/18 第3組 ロータリーデー担当者会議 9:30～
- ・2/27 休会
- ・3/3 地区 会長エレクト研修セミナー (PET)

ニコニコ箱

後面に記載

今期累計	1,432,000円
年間予算	2,000,000円
達成率	71.60%



会長の挨拶

先週は、例会後、クラブ協議会が行われ前期を振り返り報告が行われました。各委員会では事業を終えられているようですが、会員の加入が無いことから職業分類や会員選考は活動がありませんので、皆さんご紹介をお願い致します。

クラブ協議会の後、周年委員会が行われ、周年冊子部会の進捗状況は1月中に終える予定ですが、他の部会ではすべて終了しました。周年の会計は、冊子部会の支払いを終えると決算額が確定いたします。その後、次回の周年のために反省点を意見交換いたしました。

夕方、まんま家において、職業奉仕委員会情報集会が行われました。情報集会では、先日南郷中学校で行われた出前授業に参加した講師の会員に、感想などを発表されました。

クラブ協議会、周年委員会、情報集会に参加して頂いた会員の皆様、ありがとうございました。

本日例会前に「クラブ戦略委員会」を行い、3月に行われるロータリーデーにおいて発表する内容について意見交換を行いました。

ロータリーデーでは、小川会長年度に行われました「クラブ戦略委員会」の内容と今後の戦略委員会について発表をする予定です。

小川会長年度で行われた「クラブ戦略委員会」で、中長期計画を検討するうえで、会員増強は必要不可欠です。入会を依頼するには、過去に実施した自慢できる事業や副会長人事について徹底議論を行った内容を発表したいと考えています。また、クラブの現状と今後の取り組みについて、簡単に発表をする予定です。3月10日（土）ロータリーデーにおいて発表いたします。

今年度後期に入り会員の皆さんの協力の基、会員増強を行う事としています。私の基本方針に会員増強について触れていませんでしたので、皆さんは不審に思われたと思います。それは、今年度5人増と設定し達成しても、次年度増員がなければ二年間で2.5人増となります。何を言いたいのかと言いますと、単年度計画でなく、目標をもって計画的に増員をしなければ増員にならないと考えたからです。

クラブは、毎年度交代制で委員長を担当しています。会員増強に付きましては、単年度で完成達成できるものではありません、計画的に目標を立てたうえでクラブ全体が行動することが必要です。ご理解いただき、ご協力いただきますようお願い申し上げます。



委員会報告

◎ニコニコ箱委員会

- ・クラブ戦略委員会に参加頂きありがとうございました 感謝
- ・中野会員お世話になりました
- ・2月6日情報集会を行います ご参加よろしくお願ひ致します
- ・ロータリーに感謝
- ・中野委員長、情報集会大変お世話になりました
- ・情報集会への出席 皆様ありがとうございました
- 橋本会長お志ありがとうございます 感謝
- ・中野秀一委員長、情報集会お疲れ様でした
- 中野隆二君大変お世話になりました 感謝
- ・情報集会お疲れ様でした
- ・中野さん情報集会お疲れ様でした
- ・情報集会お世話になりました 中野秀一さんお世話になりました

西山 潤一 委員長
 橋本 正幸 君
 佐藤 多加志君
 中嶋 啓文 君
 田川 和見 君
 木村 克己 君
 中野 秀一 君
 空門 満也 君
 柿木 篤 君
 西山 潤一 君
 森田 武雄 君



2017-18 ロータリー財団 年次寄付認証 襟ピン授与

福富会員 PHF+2 松原会員 PHF+2 中会員 PHF+2
 田川会員 PHF +1 佐藤会員 PHF+1 中野会員 PHF+1
 空門会員 PHF 森岡会員 PHF



<認証レベルと認証品>

年次寄付累計により初めて認証を受ける時のみ認証状が授与されます。

- \$ 1,000～ PHF 認証状と襟ピン、 \$ 2,000～ PHF+1 襟ピン (サファイア 1粒)、
- \$ 3,000～ PHF+2 襟ピン (サファイア 2粒)



お菓子について

森脇 克弥 会員

本日、卓話を担当致します森脇です。宜しくお願い致します。

森脇会員は、店頭で生のお菓子や焼き菓子を直接販売するというお菓子屋ですが弊社は工場どちらかというと大量生産型のお菓子屋になります。お客様としましては東京の銀座千疋屋様、全日空様、そして地方の数店舗をお持ちの洋菓子店、和菓子屋のお菓子作らせて頂いています。お客さんからの依頼を頂いて、うちでテストを何度か行いながら味を決めていって販売していく OEM 生産が主体の工場になっています。最近では利益率の関係から自社生産に切り替えるところが増えてきていますが、大手や中規模のお菓子屋で作り切れないところなどが弊社のようなお菓子メーカーに依頼を出してきます。また、例えばイオンやイトーヨーカドー、それからセブンイレブンなどのお中元やお歳暮のカタログ、そういったところに載っているホテルなどのお菓子をブランドだけをお借りして製造は弊社で行なう、というような仕事もやっております。お菓子を買われた時に裏の表示を見てもらうと販売者の所の一番後ろにローマ字等の記号が入っているのを見かけたことがあるかと思いますが、これはだいたいどこかの別工場で作っているという目印になっていて、これを固有記号といいます。もし機会があれば裏の表示を見てみてください。有名な会社なのに外注に出しているというのがわかるかと思います。ただ、大きな会社で工場を何個も持っているようなところは工場を特定するためという事で同じ会社でも固有記号を使っている所もあります。しかし、2020年で表示法が変わりましてこの固有記号は原則使えなくなってきました。そうすると京都〜屋とかいている販売者でも、『え？違うやん』という事が結構出てくると思います。これをどうするべきかと色々と試行錯誤している所があるみたいです。

今回、お菓子について何を話そうかと色々考えたところ、実は意外と知らないなと痛感し色々今回調べてきました。そこで、日本におけるお菓子の始まり等をお話させて頂きたいと思います。お菓子、と一口にいってもクッキー、ショートケーキ、チョコレート、飴、まんじゅう、あられなど、色々な種類のものがあります。それらを大きくくりで分けると和菓子と洋菓子に分かれます。和菓子と洋菓子の中でも生菓子、半生菓子、干菓子と別れています。生菓子はその日食べる日持ちのしないもの、半生菓子は日持ちがするもの、干菓子はクッキーやチョコレート、あられやせんべいなど、水分の少ないより日持ちのするものを言います。

和菓子は細かくお菓子の種類ごとに分けていくと何万種類にもなると思います。ではこのお菓子はというものは一体どこから始まったのか？日本におけるお菓子の始まりは紀元前 60 年頃にさかのぼります。現在の兵庫県豊岡市に当たる但馬の地にその地名を名前とした田道間守（たじまのもり）という人物がいました。その時の天皇陛下、第 11 代垂仁天皇が常世の国に、不老不死の薬があると聞きつけ、田道間守に探しに行ってくれという命令をされ常世の国に行くことになりました。そして探しに探して苦節約 10 年、やっと見つけて戻ってきたところが、その時すでに垂仁天皇はなくなっていたとのことです。その時に持ち帰ったものが今でいう橘の実というもので、これがお菓子の始まりであったとされています。これは柑橘類の

元祖ともいわれていますが、味は酸味が強くて生のままでは食べにくいそうです。このようにお菓子の起原はフルーツであった為に昔はお菓子を【果子】と書いていたそうです。因みにこの田道間守はお菓子の神様として現在の豊岡市にある中嶋神社に祀られており、製菓業者がお参りに来たりしています。実際に私も何度か行ったことがあります。また、和歌山の海南市にある橋本神社にはこの持ち帰った橘の実を最初に植えたところという事で祭られています。このようにそのころは甘いものは果物からとっていたといわれています。では今日のお菓子の原型となっているものはなんなののでしょうか？西暦 600 年ごろから遣隋使、遣唐使が派遣されますが、このころに、唐、今の中国から伝わってきたといわれています。それまでは自然のものをそのまま食べていたのですが、このころにさまざまな調理方法に触れていくことになっていきます。それらは唐の国より伝わってきたものということで唐菓子、唐クダモノと言ってその時代の人々に親しんでいったようです。そしてこれが日本のお菓子の原点になっていきます。唐菓子には八種唐菓子というものがあります。

簡単に紹介します。

梅枝（ばい・し）、桃枝（とう・し）：これは米の粉を水で練り、ゆでて梅の枝、または桃の枝のように成形し、油で揚げたものです。
 餠餅（かっ・こ／かんこ）：小麦粉をこねてサソリないしキクイムシの形とし、焼く



中嶋神社（なかしまじんじゃ）



橋本神社（きつもとじんじゃ）



か蒸したものです。

桂心（けい・しん）：これは作り方が不明です。モチ米の粉にシナモンを混ぜて水で練り、ゆでて冠のように成形し、油で揚げたものとも言われています。

黏臍（てん・ぜい／てん・せい／でん・せい）：小麦粉をこねてくぼみをつけて、油で調理したものと推測されています。

鎚子（つい・し）：米の粉を弾丸状に丸めて煮たものです。

饅饅（ひち・ら／ひら）：米、アワ、キビなどの粉を薄く成形して焼いた、煎餅のようなものです。

歡喜団（かん・ぎ・だん）：ここに団喜と書いていますが歡喜団ともいうらしいです。

緑豆、米の粉、蒸し餅、ケシ、乾燥レンゲなどを練ってゆでたもの。

この歡喜団というお菓子は現存しており、小麦粉の生地以小豆餡を茶巾状に包み胡麻油で揚げたものとなっています。大河ドラマ「平清盛」で清盛の父忠盛が歡喜団と思われる唐菓子を食べるシーンがありました。当時唐菓子は神仏へのお供物か、貴族のみが口にする事ができる貴重な物だったそうです。もしかしたら清盛も食べていたかもしれません。これまでの時代は自然のものを焼いたり煮たりしていたのですが唐菓子は小麦粉をひねったり形作ったり、生地を伸ばして餡を



現存する歡喜団

つめて揚げたりという加工工程を行っており、加工食品の誕生になります。ちなみに和菓子の代表的な材料にあんこがありますが、今では小豆を使った甘いあんこが一般的ですが元々は小麦などで作った皮の中に入れる味付けの詰めものを意味していました。もともと中国ではほとんどの場合、肉でしたが肉食習慣のない日本ではその代用として小豆が使われ、そして甘い味付けがされていきそれが食事から別れてお菓子の道を歩むようになったとのことです。一度方向性が決まると研究熱心な日本人はこれをどんどん掘り下げていって小豆の種類にもこだわり、紫色のあんだけでなく白大豆の白あん、また小豆以外のいんげん豆のあんやえんどう豆を使用したずんだあん、また栗等も使って色々なあんを作り上げていったようです。他の国のものを真似してそれをどんどん進化させていくのは今も昔も日本人の得意なところだったようです。

そして時代が変わって鎌倉時代、臨濟宗を開いた栄西が中国からお茶の木をもってきます。もともとは薬とされていたお茶がはなやかな文化にあいまって茶の湯趣味として流行していきます。そしてそれに付随する形で茶会の点心がお菓子として発達していきます。点心というと一般的に日本では中華料理の一部として理解されていますが仏教では食事と食事の間、または朝食前の空腹時にほんの少し食べることを意味する禅の用語であるそうです。ようはおやつのような感覚です。最初の頃の点心とは饅頭、果物、もちというような簡単な添え物的な感覚でしたが茶道が盛んになるにつれておやつであった点心がより洗練されたお菓子として発達し、お茶の

引き立て役を務めるようになってきました。点心、これこそが唐菓子を出発点とした和菓子の始まりになっていきます。そして室町時代に入ると南蛮菓子というものが入ってきます。

南蛮とは中華思想において、唐や天竺よりも南の野蛮な地、という意味合いで、中国に習って南蛮と呼んでいたようです。スペインやポルトガル、オランダやイギリスからそれまでとは全く違ったものが入り込んできました。南蛮ものと呼ばれたそれらの中には珍しいお菓子の一群もあったそうです。古い文献に南蛮菓子の種類がのっていますので紹介します。

ハルテイ、コス克蘭、ケサチヒナ、ポーロ、ケジャット、カステイラ、コンペイト、アルヘル、カルメル、オペリヤス、パアスリ、ヒリョウズ、オブダウス、ビスカウト、ハン、チチラアト、タルタ、これらのものがのっていますが



何となく現代のお菓子の名前に似ているものもあれば全く何かわからないものもあります。例えばビスカウトはビスケットとわかります。アルヘイは有平糖、これはポルトガル語でねじり飴を指すアルフェロアが語源になっています。そしてハンはパン、ポーロはポーロ、これはそばポーロや乳ポーロ等、そのまま一般のおやつとして残っています。そしてコンペイトは金平糖、これも今でもよく見るお菓子です。カステイラはカステラ、タルタはタルト…などこれらはすぐにわかります。しかし見当がつかないものもあります。それらは今の世の中には残っていないものかもしれませんし、形を全く変えて残っているかもしれません。今となってはわからないのですがこれらの南蛮菓子が今の日本のお菓子の原点になっているのです。この室町時代の末期に創業されたかん袋という和菓子屋が大阪府堺市の方に今でも残っています。皆様ご存知かどうかかわからないのですがくるみ餅というお菓子が有名で今でも休みの日には行列ができています。お土産もあるのですが夏に出している氷くるみ餅はお店でしか食べられないので、もし機会があれば一度食べに行ってみてください。さすがに行列ができるだけあって大変美味しいです。また、あの羊羹で有名な【ようかんのとらや】もこのころに京都で創業しています。

話は戻ります。それから戦国時代に入っていくと、国内で常に戦^{いくさ}があり、とても菓子を楽しむというのできない時代でした。しかし江戸時代になって戦乱が止み、平和になったことから、また、菓子づくりに力を注ぐことができるようになり、飛躍的に発展していきます。日本中の城下町や門前町で独特の和菓子が生まれたのもこの時代ですし、京都の京菓子和江戸の上菓子が競い合うようにして、名前や意匠に工夫を凝らした和菓子が次々に誕生しました。現在食べられている和菓子の多くは、江戸時代に誕生したものです。江戸時代の菓子見本帳には大変きれいな完成度の高いお菓子がのっています。例えば四角い羊羹などはこの見本帳のものによく似ていますし、このころすでにほぼ完成型に近かったのかなと思われます。そして長

い鎖国ののち、明治時代に入ると外国の文化が自由に入り、お菓子の世界にも、洋菓子製造技能や洋風食材が導入されました。貿易の相手先も、これまでのオランダ、ポルトガルからイギリス、フランス、アメリカに変わりました。お菓子の呼び名も南蛮菓子、阿蘭陀菓子から西洋菓子、そして洋菓子となりました。明治頃のお菓子のメニュー表には最初に紹介した昔の唐菓子のように英語を日本語のカタカナで表現しています。面白いのは実際に読んでみると以外との方が今の定着してしまっただ日本語読みの英語よりもより英語らしく聞こえる事です。例えばマドレーヌよりもマダレーヌの方がそれっぽく聞こえます。そしてこのころにはキャンデー、チョコレート、ビスケット、スポンジケーキ、クッキーなどが輸入されましたが、最初はバターやミルクといった食材にはなかなかなじみませんでした。しかし次第に輸入が増えるにつれ、その製造に関心を寄せる者がどんどん現れ始めました。日本で最初に製造された洋菓子は、ビスケットで、明治8年（1875）に最初に製造を始めたのは東京京橋にあった米津風月堂というお店です。この米津風月堂とは今もある東京風月堂、上野風月堂、神戸風月堂等の元祖となるところです。そして明治時代中ごろには、ビスケットの機械化が試され、街中で洋菓子店が出現するようになりましたが、日本の洋菓子の製造に新しい次元を切り開いたのは、森永製菓創業者の森永太郎氏です。彼はアメリカで製菓技術を習得し、明治32年（1899）赤坂に森永西洋菓子製造所を創立しました。広さはわずか2坪であったそうですが、キャラメル、ウエハウス、チョコレート、マシュマロなど各種の西洋菓子を製造して成功を収めていきました。そして、その成功に刺激されて明治製菓、グリコなど等今日に続く多くの製菓会社が創立されていきました。そして現代へと続いていくわけです。こうしてお菓子の歴史を調べていくと人にとってやはり甘いものは欠かせないものなのだとつくづく感じました。お菓子はよくハレの日に欠かせないものだと言われます。これからも一人でも多くの方が幸せに思えるような美味しいお菓子を作っていきたいと思っています。本日はご清聴ありがとうございました。



2017～2018年度

国際奉仕委員会 親睦委員会 情報集会のお知らせ

情報集会を下記の通り開催いたします。

ご出席の程お願い申し上げます。

日 時	2018年2月6（火）	18：00～
場 所	まんま家	
会 費	5,000円	