

**2024年4月5日（金）
第23回 例会（通算1066回）**

毎週金曜日 12:30~13:30
 例会場 ANAホリデイ・イン仙台
 仙台市若林区新寺1-4-1
 e-mail sendairainbow@mbp.ocn.ne.jp
 URLhttp://www.sendairainbow.jp/



世界に希望を生み出そう
 2023-24 RIテーマ

2023-2024年度

RI会長 ゴードン R. マッキナリー氏
 ガバナー 森川 昭正 氏
 会長/梶浦 正 幹事/大槻正信
 副会長/ 秋田陽子
 仙台レインボーロータリークラブ事務局
 仙台市若林区新寺 1-6-8-307号
 TEL/FAX 022-293-3498

今週の例会

「クラブフォーラム」
 ANAホリデイイン仙台 12:30~

4月ロータリーレート 1ドル151円

今後の予定

4月12日（金）
 「親睦お花見夜間例会」
 ANAホリデイイン仙台18:30~
 1Fシェフズテーブル

4月20日（土）・4/21日（日）
 「地区大会全員登録」
 ホテルメトロポリタン仙台

4月26日（金）

休会 クラブ定款により

2024/3/15(金)例会の報告

開会点鐘 梶浦正会長
 ロータリーソング なし
 ゲスト・ビジター紹介
 日本蕎麦街道株式会社 代表取締役 本木拓也様
 スター企画 代表 岩城景太様
 発工房 代表 高橋秀一様
 こむらさき 東北エリア 千田晃久様
 会長挨拶 梶浦正 会長
 幹事報告 大槻正信幹事

ガバナー事務所より

- 1、「ロータリー平和フェロウシップの候補者募集について届いております
- 2、地区職業奉仕 時 委員長より「リスペクト顕彰」について届いております。

当クラブから 香高 茂会員奥様 かな様
 岩淵 徹会員奥様 まきこ様を推薦いたしました。
 表彰者は22名です。地区大会でお名前のご紹介があるとのことです。
 賞状は後日クラブに届く予定です。

- 3、3月合同幹事会議事録が届いております。

★山田ロータリークラブより「やまだの作文」が届きました 回覧いたします
 ★会報が届いております 仙台、仙台南、仙台北、仙山西、仙台宮城野、各RC
 卓話「蕎麦の健康生活 グルテンフリーの実践」本木拓也様
 閉会点鐘 梶浦正会長

出席報告 会員7名 (4/1現在) 2/17 71.42% 3/1 71.42% 3/15 71.42%

4月は「環境月間」です

本日のメニュー

- ・タイのポワレ パスタ添え
 ~フレッシュトマトソース~
- ・パン・本日のスープ
- ・サラダ・デザート
- ・コーヒー



「蕎麦の健康生活グルテンフリーの実践」

日本蕎麦街道(株)代表取締役 本木 拓也 様

十割そばの打てる製麺機

古来より親しまれてきたファーストフードであるそばは、日本人の生活の一部ともいえる食品として、長期間にわたり庶民の手軽な食べ物です。現在においては、都心の高級店から駅の片隅の立ち食いそばまで広範囲にその需要は広がっています。

古典落語の【時蕎麦】の一説においては、そば粉が八割、うどん粉(小麦粉)が二割ということで、江戸時代においては二八そばが主流のようでした。そばだけでは麺にならないからうどん粉をつなぎに使うということで、現代においても二八そばが最高のものとされています。



2000年ごろから十割そばの打てる製麺機がこの世に誕生し、様々な改良がなされてきました。まずは機器の安定性です。十割そばの打てる製麺機の特徴はそのほとんどが押出式です。スクリーンを使用してノズルという小穴から麺を押し出すのですが、その圧力の分散が悪いと、硬い麺になってしまい当時は酷評の連続でした。

私たちは、限りなく人がやる技を機械に教え込む時代を生き抜いてまいりました。そこには空間力学に近い技術が要求されました。瞬時に製麺を行う場合、その時間と圧力です。圧力をかけすぎずに人が打ったものと同様に製麺するような技術開発に多くの時間を割いてきました。私たちの製品には言葉であらわせないような様々な技術が隠されています。



新しい時代のそば打ちです

そば打ちを考えたときに、江戸時代から続いてきた手打ちの手法が一般的です。確かに人の打ったそばにはその人の思想が込められています。さらには十割そばとなると正しく職人芸と評されるような技術力が必要でした。しかし職人といわれる高技術者も体力の限界があります。名人や達人といえども体力の限界があるのです。

当社の製麺機は人が打ったような十割そばを製麺機「そば達人」に代替えることに成功しました。まさしく江戸時代から続いてきたそば打ちの産業革命です。

インバウンドの増加で、今後「そば」は日本の国民食から世界のそばへと変貌を遂げていくことは間違いありません。そして、そばは十割が主流という時代を迎えるかもしれません。

(日本蕎麦街道株式会社 HP より)



ニコニコボックス 3月15日

- | | |
|---------|--|
| 梶浦 正 会長 | 本日は本木様卓話をお引受けいただきましてありがとうございます。蕎麦のお話し、楽しみにしています。岩城様、高橋様、千田様、ようこそレインボーロータリークラブの例会にお越しいただきました。ありがとうございます。例会を楽しんでいってください。 |
| 秋田陽子会員 | 本木様本日はありがとうございます。どんなお話しか楽しみです。どこかでお会いしているのでしょうか。 |
| 岩淵 徹 会員 | 本木拓也様、本日の卓話大変楽しみにしております。よろしく願いいたします。スター商会、岩城景太様、発工房高橋秀一様、株式会社こむらさき千田晃久様、ようこそおいでいただきました。ありがとうございます。 |
| 香高 茂 会員 | 日本蕎麦街道株式会社代表取締役本木拓也様、本日の卓話楽しみにしています。そばは私も好物で、家でもよく食べています。そばを含め、和食は世界でも人気が高く、アメリカやヨーロッパでもよく食べられているようです。ダイエット食としても評価が高いのでそば文化を積極的に演出されてはどうでしょうか。 |
| 大槻 正信会員 | あらためて、「そば」について考えていきましょう。仙台に500名近くロータリーの仲間がいます。会社同士でWinWinの仕事の連鎖が！？元気に頑張っていきましょう。 |