



# 東京浅草中央ロータリークラブ 週報

〒111-8765 東京都台東区西浅草 3-17-1 浅草ビューホテル 2階  
TEL. 03-3847-1111 FAX. 03-3847-0154 URL : http://www.asachu-rc.jp

## 2009 - 2010 年度テーマ

R.I. テーマ 「ロータリーの未来はあなたの手の中に」  
R.I. 会長 John Kenny

2580 地区テーマ 「ロータリーの未来はあなたの手の中に」  
地区ガバナー 多田 宏

クラブテーマ 「感謝の心で行動を」  
クラブ会長 小林 雅純

## 本日の卓話

「地区大会」

2/24 「カンボジアから帰国したてのホットな状況報告」  
対人地雷除去に関する特別委員会 常任委員 村瀬泰雄様 紹介者 岩戸正一君

3/3 移動例会 3月2日  
「北分区Ⅱ」 東京ドームホテル

2010年2月17日

第1164回例会

会長 小林 雅純  
幹事 古谷 輝彦

## 前回(2/10 1163回例会)の記録

### 来訪者紹介

◆ゲスト 2名 早稲田大学商議員 そば匠 岩田光弘様  
青少年交換留学生 アントネラ様

◆ビジター 5名 東京城東RC 宮沢直義様・東京浅草RC 湧井壮吉様  
東京浅草RC 大川倬司様・大村北RC 小堀憲助様・越谷東RC 青木伸翁様

### 出席報告

総会員数	休会	出席免除	出席	欠席	出席率	修正出席率
43名	0名	2名	35名	6名	85.37%	1161回例会修正 欠席3名・出席率92.5%

### 会長報告<小林会長>

・先週の上原会員の卓話ありがとうございました。奉仕活動の実践を通して、質の向上と量の増加をはかり、現状からロータリアンとしての理想的なあるべき姿に脱皮して

いくという話でした。脱皮できない蛇は減びる。ニーチェの言葉。

・2月16・17日の地区大会について多田ガバナーより両日の出席要請がきております。クラブ紹介は16日に行われる予定です。

### 幹事報告<原田次期幹事>

・来週2月16日・17日は地区大会の為17日の例会は振替となります。  
・那覇ロータリークラブ50周年記念誌「五十年

のあゆみ」がクラブ事務所」に届いています。

・本日より植木会員が復帰されましたが、委員会の所属は会報委員会とさせていただきます。

### 委員会報告

<ロータリー財団委員会 宮村委員長>

・皆様からのロータリー財団への寄附金

684,000円 及びロータリー米山奨学会への寄附金684,000円 先日送金致しました。

## 「ロータリー国際囲碁大会」の韓国開催のお知らせ

国際対抗囲碁大会にご参加下さい。  
RI公認の親睦団体、ロータリー囲碁同好会(GPFR)主催の『第11回ロータリー国際囲碁大会』を4月17日(土)～18日(日)の2日間、韓国忠清北道の青洲(チョンジュ)

市で開催します。日本、韓国、台湾の3カ国対抗による3クラス制の早碁戦で、現地集合、現地解散で、19日に観光も予定しており、参加はメイクアップになります。参加希望者は事務局にお申し出下さい。

## 「そば打ち・美味しい蕎麦について」

早稲田大学商議員 そば匠

岩 田 光 弘 様

紹介者 吉田長二君



## 略 歴

昭和14年	埼玉県寄居生まれ	70才
37年	早稲田大学卒業	
〃	片倉工学(株)入社	
平成13年	〃	専務取締役退任
現 職	(株)タカタ 監査役	
	早稲田大学商議員	

## 1. そば打ちをはじめた動機

15年ほど前、対馬でそば打ち体験。  
 帰宅後、習志野市でそば打ち講習会を開催し、本人も受講。  
 習志野市内3つの公民館で講習会を実施後受講者が自主的にサークル化。  
 各公民館にそばの道具5セットを寄附(約30万円)し、講師として6人で7年前より指導している。

## 2. そば粉

そばの産地 海外：中国、ロシア、アメリカ、カナダ、オーストラリア、他世界中  
 国産：北海道、長野、茨城、福島外  
 輸入 80% 国産 20%  
 そば粉の種類：黒いそば粉、白いそば粉  
 好みはあるが白い方が高級(価格も高い)  
 一番粉：白い、でんぷん多い→更科系  
 二番粉：かすかな茶色  
 三番粉：二番より黒く香織が強い  
 ひきぐるみ：一度に全部粉にする 色が黒い→出雲  
 二、三番粉をブレンドしたものが藪系を含め一般的

## 3. そば打ち手順

- ①そば粉とつなぎ粉をまぜる  
 8：2→二八そば  
 ・江戸時代は一杯8文で九九計算で2×8 16文  
 ・今は国産20% 輸入80%で2.8とも云われている  
 そば粉30%あればそばと称することが出来る  
 (乾麺、立食い)
  - ②加水 そば粉とつなぎを水で合わせる  
 水の量は45%が基準(粉に対して)  
 そば打ちの中で一番大事な作業  
 これでそばの良悪は決定
  - ③こね
  - ④のし 丸いものを四角にし、うすくのばす  
 均一のうすさにのす 1kgのそばで85cm×100cm
  - ⑤たたみ 切る前に重ねる(8枚or12枚)
  - ⑥切り 江戸そばは1.3mm(楊枝の細さ)に切る。  
 そばの断面はキュービック
- ①～⑥の作業を40分間で仕上げる。  
 そば屋の15～20分  
 こね(木鉢)3年、のし3ヶ月、切り3日と云われるくらい②の加水(水回し)が大事

## 4. そば屋

砂場系、更科系、藪系、新興系他、越前、山形等ある。  
 江戸そばの系統で一茶庵系(一茶庵、大黒屋)老舗ご三家系統  
 砂場 1730年 更科 1790年 藪 1830年  
 神田まつや 1820年  
 一茶系では、ゆず、桜、茶、けし等の変りそばもある。

## 5. そばの食べ方

1. ツヤ、2. 香り、3. こし、4. のどごし、5. 味がそばの旨さのポイント
- 店でそばが出てきたら、  
 ・もりの上から1～2本つまんで何もつけずに食べる  
 ・汁をなめて濃さをみる(そばをどの位つけるか決める)  
 ・濃い目の汁はそばを1/3くらい汁につける(汁がついている部分とついてない部分を両方味わう)  
 ・背すじをのばして食べる  
 ・のどで味わう  
 ・気持の良い音をたててすする  
 ・残さずきれいに食べる  
 ・そば湯を飲む  
 ルチンは穀物の中でそばだけにあり高血圧に効く

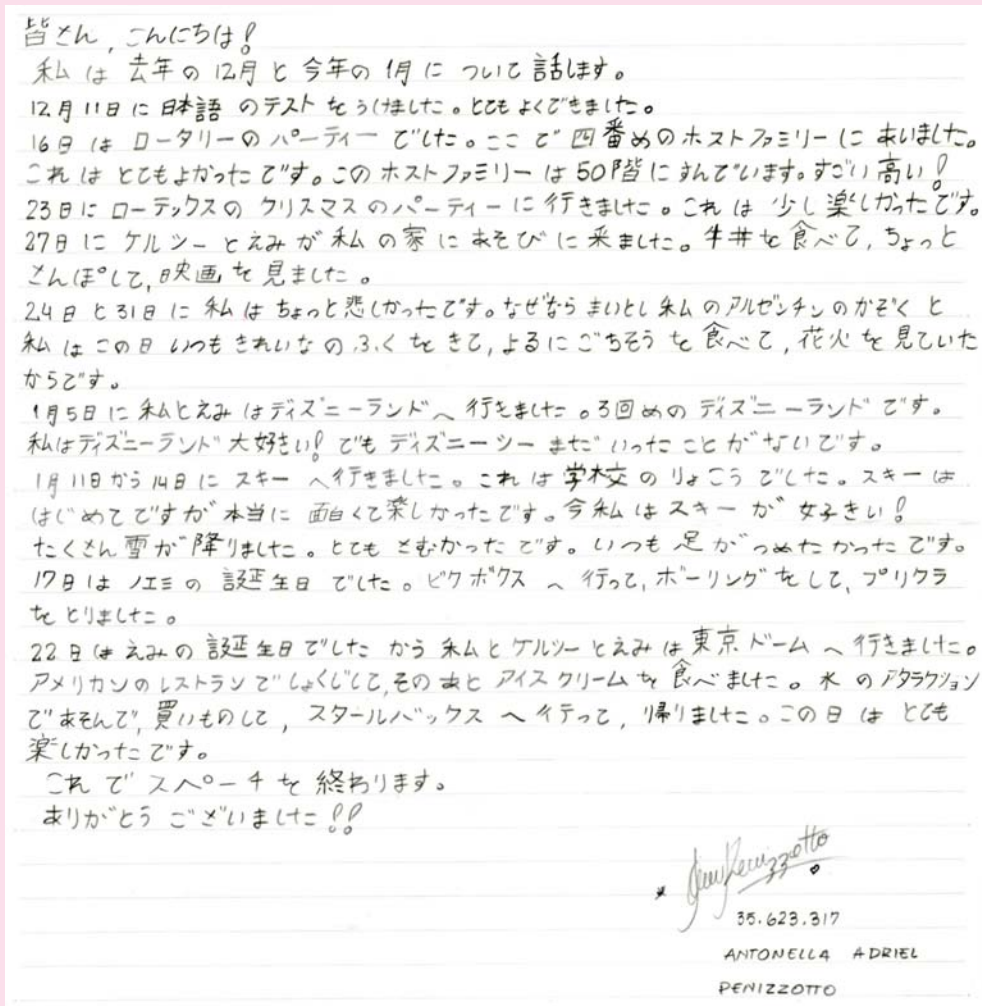
## 6. そば屋の酒

- ・江戸時代からそばと酒はつきもの
- ・明るいうちから一杯飲んでも違和感のない雰囲気
- ・つまみ：そばの種物
- ・天ぶら：そば屋の天ぶらは衣が厚い  
 つゆにつかっても衣がはがれない  
 (そばやの天ぶら、谷中の質屋)

## 7. おすすめのそば屋

- 浅 草 大黒屋
  - 両 国 ほそかわ
  - 飯田橋 喬楽亭
- これからもそば打ちを続けるが、突きつめるもそば打ち、楽しむのもそば打ち  
 出来ればどちらも→下手な手打より機械打ちの方が美味しいと云われないように。

## 交換留学生アントのスピーチ



### ニコニコボックス

#### <城東 RC 宮沢様>

- ・植木さん、復帰おめでとうございます。

#### <吉田(長)>

- ・本日卓話をしていただき岩田光弘様をご紹介いたします。手打ちそばのお話をします。よろしくお願いします。

#### <松崎>

- ・宮沢さん、ようこそいらっしゃいました。

#### <本、長島、柘、天笠、伊石、小林、原田、藤掛、松崎、柿沼、関原、園部、斎藤、永井、宮村、井田、岩戸、片岡、尾泉、中村、上野、松本>

- ・植木さん、本日よりの復帰を心より歓迎します。本当にうれしいです!!

#### <植木>

- ・本日より再入会させて頂きます。今迄通りよろしくお願いします。

#### <小林(雅)、原田、松崎、斎藤>

- ・本日、卓話をしていただき、岩田光弘様 よろしくお祈いします。

#### <松崎、吉田(尊)>

- ・岩戸さん、たいめい軒ありがとうございます。

#### <柿沼>

- ・岩戸さん“たいめいけん”ありがとうございました。早速家でオムレツを作りましたが、スクランブル・エッグが出来上がりました。

#### <小林(雅)、永井、松崎、植木、大塚、長堀、長沼、笹生>

- ・小堀先生、ようこそいらっしゃいました。

#### <高木、吉田(尊)>

- ・年間100%出席の表彰をいただきまして、誠にありがとうございます。

<今週担当 加藤昭雄>