

創立：1980年(昭和55年)1月10日 事務局：460-0008  
 会長：関谷 俊征 名古屋市中区栄1丁目3-3 AMMNATビル7F  
 幹事：鈴木 淑久 TEL：052-211-3803  
 広報委員長：鳥山 政明 FAX：052-211-2623  
 例会日：毎週木曜日PM12:30～ MAIL：2760@mizuho-rc.jp  
 会場：ビルトシ名古屋 URL：http://www.mizuho-rc.jp/

2019-20年度  
 名古屋瑞穂ロータリークラブ  
 会長のテーマ  
 「50年に向けて新たな第一歩、  
 会員相互の理解を深めよう！」

2019-20年度  
 国際ロータリーのテーマ  
 ロータリーは世界をつなぐ  
 (ROTARY CONNECTS THE WORLD)



ROTARY CLUB OF NAGOYA MIZUHO

# WEEKLY REPORT

## 第1909回例会

～平和と紛争予防 紛争解決月間～  
 クラブテーマ：「熱田の杜・友愛・気品」

2020年2月13日(木) 曇 第28回

司会：鈴木 実 会場副委員長  
 斉唱：「我等の生業」

### 会長挨拶

関谷 俊征 会長

皆さんこんにちは。新型コロナウイルスに関する報道が、今年の1月に中国が突然深刻だと宣言をして以来、連日続いています。このウイルスによる新型肺炎が猛威を振るい、多くの感染者を出し、中国本土を中心に、死者の数も日に日に増えています。そもそもどんな病気なのか？私は勿論、門外漢でありますので、新聞・テレビの報道による知識しかありませんが、ウイルスが原因の発熱や呼吸困難を訴える肺炎だそうです。感染源もコウモリではないかとの指摘がありますが、感染についても明確な話はなく、対処についてもはっきり分かりません。「だろう」とか「可能性がある」などの表現が多く、新型のウイルスですから仕方が無いかも知れませんが、分からないという事は、本当に不安になるものです。



情報も無ければマスクも無いという状態です。

マスクと言えば、メーカーは工場をフル稼働して生産しているようです。当然、需要があるので特需であろうが何であろうが、世界中で求めているので、供給して欲しいと思います。

報道で知りましたが、インターネットの通販サイトの使い捨てマスクの価格が、通常の10倍を超える値段で販売されているそうです。この報道に、私は憤りを覚えました。きつと私だけではないと思います。需要と供給は経済活動そのものかもしれませんが、今回のこのマスク需要の実態を考えればこの経済行為は、商業道徳を逸脱した悲しい行為だと思います。ネット販売という新しい流通形態に、政府の要請にも難しさはあると思います。しかしながら、今後、他の生活関連物資の価格にも影響が考えられるので、何とか安定供給となるようお願いしたいものです。

終息が見えないこの新型コロナウイルスの影響です。来月には、台北延平RCの訪問予定ですが、この状態で計画通り実施してよいのか否か、改めて判断をする必要があると思っています。

名南RCの3月の台北親睦訪問は延期すると、先週会長から聞きました。同じく3月福岡で開催予定であった、日台ロータリー親善会議が延期されたとの連絡も2月6日付でクラブに届きました。延平RCと同じ姉妹提携をしている茅ヶ崎湘南RCとの調整も必要であると思われ、この例会後の理事会で、最終判断をしたいと思っております。

今日は、安井さんのインシエーションスピーチです。とても楽しみにしています。

### 出席報告

本多 誠之 出席委員

会員70名 出席48名 (出席計算人数53名)

出席率 78.7% 2月5日は補填により89.3%

### ニコボックス

北岡 寿人ニコボックス委員

- ・ ビジター出席させていただきました。よろしくお祈りします。  
名古屋栄RC 牧野 博和さん
- ・ 今日は62回目の誕生日です。あまり、うれしくありません。  
亀井 直人さん
- ・ 昨日誕生日を迎え51歳になりました。  
だんだん嬉しさよりだんだん寂しさを感じる歳になりました。  
本多 誠之さん
- ・ 妻の誕生日にお花ありがとうございます。  
安井さんインシエーションスピーチ楽しみにしています。  
湯澤 信雄さん
- ・ 2月18日は妻の誕生日です。  
近藤 雄亮さん
- ・ IMまで2週間です。皆様のご協力をお願いします。  
松波 恒彦さん
- ・ 岩田吉廣さん、先週の同好会では大変お世話になりました。  
楽しい一時でした。  
関谷 俊征さん
- ・ 関谷会長、先日はご指導誠にありがとうございました。  
榎田 篤弘さん
- ・ 次男の大学入試結果が出てホッとしています。  
足掛け7年間弁当を作ってくれた妻にも感謝しています。  
田中 宏さん
- ・ 先週小倉の「天寿司」さんに伺って極上のお寿司を戴きました。  
天野さん最高です。  
森 裕之さん
- ・ 2月11日、100年に一人の天才神田伯山の披露目の大初日に行くことが出来ました。素晴らしかったです。  
萩原 孝則さん
- ・ 新会員インシエーションスピーチお付き合いよろしくお祈り致します。  
安井 友康さん
- ・ 安井君のスピーチ聞きに来ました。  
内田 久利さん
- ・ 安井さん、卓話楽しみにしています。  
岩田吉廣さん、先週はお世話になりました。  
鈴木 淑久さん
- ・ 安井さん、卓話楽しみにしています。  
安岡 克明さん
- ・ 安井さん、インシエーションスピーチ頑張ってください。  
鳥山 政明さん 榎田 篤弘さん
- ・ 安井さん、スピーチ楽しみにしております。  
渡邊 将之さん 花井芳太郎さん

### 2月誕生日おめでとう

西川 徹也さん 田中 政雄さん 本多 誠之さん 松田 浩孝さん  
 亀井 直人さん 馬場 将嘉さん 松井 善則さん

### 幹事報告

鈴木 淑久 幹事

- ・ 2月13日(木)例会後、第8回理事会が例会後4F「梅の間」にて行われます。
- ・ 次週2月20日(木)例会場が名古屋観光ホテル2F「曙(東)の間」へ変更となっておりますのでお間違えのないよう、お願いします。
- ・ 次々週2月27日(木)15:00受付、16:00開会  
IMが当クラブホストにて行われます。ヒルトン4F「竹の間」「扇の間」となります。
- ・ 2月20日(木)19:00よりローズコートホテルにて熱田RAC例会があります。担当は、長坂さん・千秋さんです。

- ・3月6日(金)第7回日台ロータリー親善会議福岡大会は延期となりました。
- ・高村博三さんの奥様、暢子さんが12月にお亡くなりになりました。ご供花等をご辞退されるとのことですのでお願いいたします。
- ・本日、下記会費領収書と会員証をメールボックスに入れましたのでご確認をお願いします。

## 卓話

安井 友康さん

### 新会員イニシエーションスピーチ

ご紹介にあずかりました安井友康です。本日は新会員イニシエーションスピーチと言うことで皆様どうぞよろしくお願い申し上げます。

私は昨年7月4日の例会よりご縁をいただき名古屋瑞穂ロータリークラブに入会をさせていただきました。そして、私の入会に際しましては泉憲一様と内田久利様に、推薦者となっていただきました。この場を借りたしまして厚く御礼申し上げます。

本日は、自己紹介兼会社紹介を少しさせていただきまして、後の時間は小麦粉と麺のお話をさせていただきますと考えております。

私は昭和35年に名古屋市熱田区で生まれました。今年の7月誕生日で満60歳の還暦をむかえる年となります。家族構成といたしましては、私、妻、長女、二女、三女の5人でございまして、あと今年9月で91歳をむかえる母親と姉が一人おります。父は私が24歳の時にアルコールからの肝臓が原因で他界いたしました。その時から弊社で代表取締役を35年間やっております。

ゴルフは三好カントリー倶楽部をホームコースとして、内田さん率いるシングル会を中心に皆様に遊んでいただいております。過去、理事長杯決勝まで進んだときに瞬間風速のH'c p 6をいただきまして、現状はJ s y s I n d e x 1 3 . 4の辺をさまよっております。

職種はきしめん屋でございまして、物販と飲食業を営んでおります。物販ですと東海キヨスク、セントレア、イオン等、飲食ですと熱田神宮境内をはじめ全部で現在9店舗ございます。あと一、二店、引き合いがある感じで動いております。工場は三好カントリー倶楽部の前にございまして、宮商事の前進を含めると大正12年創業で今年97年目をむかえます。

本日はうどん・きしめん屋のスピーカーですので、小麦粉と麺のお話を少しさせていただきます。きしめんを漢字で書きますと、諸説はございますが、だいたいこんな漢字を使います。(菓子麵・碁子麵・雉子麵・紀州麵)碁子の形が前身でお彼岸団子みたいな形の携行食からの由来。雉肉を入れた麵で「きしめん」からの由来。紀州から伝わった麵で紀州麵からの由来。どれも諸説として、これといった決定的なものはありません。全国的には平たい麵は平打ちうどん⇒幅が広く薄い日本の麵を言います。地域といたしましては、ひもかわうどん(群馬県桐生市)・しのうどん(岡山県)・こうのす川幅うどん(埼玉県鴻巣市)芋川うどん(愛知県刈谷市)・ほうとう(山梨県)などで見受けられます。

お米に短粒種と長粒種とありますように、麦にも小麦・大麦・ライ麦・エンバク等がございまして用途は表のようになっております。その中の小麦は主に麵・パン・菓子・味噌醤油の原材料となっております。そして小麦の中で、表のような種類の特徴がありまして、原産国や用途が分かれています。(硬質・中間質・軟質・デュラム)中力の小麦は主にオーストラリア、パンなどの強力な小麦は北米・カナダ、国産ですと愛知・香川・北海道などで中力中心です。うどん類はオーストラリアのA S Wが多いです。収穫時季に合わせて春小麦・秋小麦といわれます。本来日本は米文化でありますように麦は北海道ぐらいしかむいてないのですが最近品種改良で産地消を図ってきている地域もございます。どちらかといいますと、乾燥がみな涼しいところを好みますので、日本の暑さ・梅雨前線・秋雨前線の時季に収穫というのもむいておりません。玄麦から製粉して「粉」になりますと強力・準強力・中力・薄力などに分かれていきまして、穀から中の実の全部を挽いたのが全粒粉、パスタは硬質小麦のデュラムセモリナ粉と言う品種でございます。小麦粉に水を加えて練りますと、麩質と言うものが生成されまして、加熱いたしますと独特の触感となります。(麵の腰・焼き麩・麩饅頭)小麦粉のグレードは玄麦の種類とそれを粉にした時の歩留まりで、特等から末粉まで値段が変わってきます。末粉は合板の糊などの増量としても使われます。

日本の場合にはあと税金も米の補填財源としてかなりかけられております。麵といたしましては、手打ち・手延べ・機械麵等、色々な製法がありまして、写真のようなのが手打ちです。(手打ち・手延べ・機械麵等の説明)手打ちは放射線状にグルテン繊維を伸ばしていますので、どの方向へ切っても大丈夫です。手延べは基本的には裁断はせずに、引き伸ばして形を作り

ます。ワイヤーロープの束を引っ張り伸ばして、そうめんの細さにする感じ。繊維の本数がそのまま細くなりますので腰が出ます機械麵は一方への圧延で裁断しますので、一方しか切れません。90度違う方向に切ると茹でる時にぶつぶつに切れてしまいます。なぜ茹でるのか? 生米、生麦、生小豆、生大豆 等 穀物そのままは「β澱粉」と言ひまして⇒「まずい・消化が悪い」これに水分と過熱をしますと「α澱粉」に変わります⇒「美味しい・消化が良い」ということになります。麵は小麦粉と塩と水で作ります。それを茹でてα化させて、おいしく食べるのですが、よく他地域の方に言われております、「山本屋の味噌煮込みは煮えていない」と言うご指摘がありますが、煮えていない訳ではなくて煮えないのでございまして。あそこは八丁味噌の塩分調整をほぼ行っておりませんので、さらに麵に塩を使って作りますと、煮込んだ煮汁に麵の塩分が流出して塩辛くて食べられなくなってしまいます。よって製麵に適正塩分を使っていませんので、茹でても、熱は中心に到達しますが、塩の浸透圧によって中心まで水分移行が行われません。水分と熱がα化の条件です。水分不足であるような食感となってしまいます。弊社は味噌と麵にそれぞれに製造段階で減塩をして、適正な煮汁の塩分となるようにしておりますので、時間は高塩分よりはかかりますが、ちゃんと芯まで煮えてくれます。

「なぜ茹でたての釜揚げがおいしいか?」表面から中心に向けて、塩分に向かって浸透圧がおきますので、麵に熱と水分が入りα化します。その外側と中心との水分格差が最大になり、且つ中心まで熱と水分が到達した瞬間が、腰があり美味しい茹でたての麵となります。時間がたつと水分移行がおきまして、水分格差がなくなってしまいます。それが、麵が伸びたと言うことで、水分格差がなくなった分、本当に長さが伸びます。

「ラーメンとうどん・冷麦・そうめんとの違いは?」ラーメンはほぼ冷麦の太さぐらいですが、かん水と言う物質が添加されております。かん水⇒(アルカリ塩水溶液)ラーメン独特の臭い、黄色味、腰とプリプリ感が出ます。(梶水、鹹水、乾水、漢水、鹼水、礆水、鹹水、城水、碱水)昔の天然物は、乾湖の水で練った麵・中国奥地で取れたソーダ塩・樹木灰の煮汁等。

「きしめん・うどん・冷麦・そうめんの違い」J A S規格(日本農林規格)でいいますときしめん・うどん・冷麦・そうめんは基本的には太さと厚みの違いです。30mmの幅を何本に切るか?ということ。1. 2mm以下がそうめん・1. 6~1. 3mmが冷麦・3. 8~1. 8mmがうどんJ A Sを無視すれば、太そうめん・太冷麦とか勝手にうたっている企業もあります。

ご清聴ありがとうございました。



### 例会のご案内

#### ■今週の卓話 2月20日(木)

テーマ : 新会員イニシエーションスピーチ  
会員卓話 : 新見 光治さん

#### ■次週の行事 2月27日(木) 西名古屋分区分 IM

時間 : 15時00分~20時30分  
場所 : ヒルトン名古屋4階「竹の間」  
5階「扇の間」

#### ■次々週卓話 3月5日(木)

テーマ : 新会員イニシエーションスピーチ  
会員卓話 : 田中 英雄さん