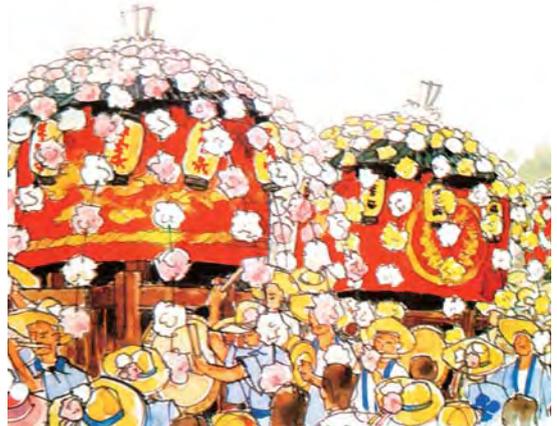




例会日/毎週木曜日 12:30
 例会場/グランプラザ中津ホテル TEL 0979-24-7111
 事務局/〒871-0055 中津市殿町1383の1 中津商工会館2F
 TEL 0979-22-9716 FAX 0979-22-9722
 e-mail office@n-heisei.org
<http://www.n-heisei.org/>

第1246回例会 平成28年2月4日(木)

- 本日の例会プログラム ゲスト卓話「青年部の活動について」
中津商工会議所 青年部会長 大下靖彦氏
- ◎次回例会プログラム 2/11(木) 休会
2/18(木) 新入会員卓話 鎧坂 浩会員



前回(1245回例会)の記録 平成28年1月28日(木)

<p>■ゲスト 武蔵屋総本店 専務 一木武志氏</p> <p>■ビジター</p>	<p>■出席報告</p> <p>会員数 26名 免除者数 2名 対象者数 24名 本日出席者 19名 欠席者数 5名 出席率 79.17%</p>
--	---

■1244回出席報告の修正
 1244回欠席者 9名
 メイクアップ 2名
 欠席者 7名
 修正出席率 62.50% → **70.83%**

●メイクアップ
 二反田会員(Eクラブ) 1/14
 出納会員(中津中央) 1/12

●欠席者
 仲本会員、初倉会員、小野会員、土居会員
 長野(定)会員、長野(修)会員、川崎会員

◎ロータリーソング 四つのテスト

◎会長の時間 辛嶋会長

先週の土日は皆さんいかがでしたでしょうか。何十年ぶりの寒波が襲来しました。何しろ土曜日から降り出した雪が日曜日の朝には一面の銀世界でした。日中の気温摂氏0度、最低気温が零下4.5度という過酷な状況でした。日曜日の夕方、相談して、月曜日の朝スタッフが出勤できないだろうと判断したので、月曜日を臨時休診にすることにしました。ところが月曜の予約の患者さんにキャンセルの電話を掛けるのが大変な作業でした。とうとう朝8時過ぎから正午ぐらいまでかかってしまいました。そして、あちこちの水道管の破裂により給水池の水位が下がり、給水制限になりました。結局火曜日の夜に復旧したそうですが水圧が下がって大変でした。



私の診療所は受水槽から降下水槽にポンプアップしているので給水制限による水圧の低下はあったのですが診療体制には影響がありませんでした。

歯科材料屋さんの話では大分市から下の道で中津まで来るのに、赤松峠、立石峠も何も問題なく、宇佐市に入るあたりから雪がすごいことになっていと話していました。また、竹田の菅さんからの電話で竹田の方は少し小雪がちらついていたけれどノーマルタイヤで皆さん走り回っていたそうです。また、タクシーの運転手さんの話では日曜日に普段の5、6倍の水揚げがあったそうで、

その代り休む時間もなくてたびれたと言っていました。私もタクシーに電話を掛けましたが電話が繋がらなかった理由がわかりました。

かつて38豪雪という記録やその後、56豪雪、59豪雪がありました。今回の豪雪も記憶に残ることになりそうです。

◎幹事報告 宇都宮幹事

- 例会変更 日出RC、別府東RC、別府北RC、別府RC、宇佐RC、大分南RC、くにさきRC
- 週報受理 豊後高田RC、中津中央RC



◎報告事項

- ・中津商工会議所よりNPO創立10周年記念誌
- ・会議所ニュース
- ・ソウルでの「第17回ロータリー国際囲碁大会」のご案内

◎本日のメニュー



◎ニコニコボックス クラブ広報委員会

【梶原会員】30年ぶりの大雪でした。一木さんの先々代は福沢通りで「蛤志るこ」の武蔵屋を開業されました。中津も当時は蛤の名産地でした。

【辛嶋会長】38（サンパチ）豪雪というのがありました。当時高校3年でしたが、中津もおおくの積雪がありました。

【中島会員】次年度姉妹交流は京都で行われるようです。

【出納会員】寒波、大雪は私の職場でも大変でした。火曜日は大分で大事な仕事がありましたが、無事に終わりました。

【長野（修）会員】日曜日に宇佐で企業説明会があり、雪の中を車で2時間かけてたどり着きましたが、誰も来てなくまた2時間かけて戻りました。黒瀬さんには、水道管の破裂等で大変お世話になりました。

【黒瀬会員】日曜日の夜に医療機関から透析用の水が出ないということで、雪の中を車で修理に出かけました。行きも帰りも大変でした。

【二反田会員】例会は3週間ぶりの出席です。最近40年ぶりに武蔵屋さんの「蛤志るこ」を頂きました。伝統のお菓子も日々進化していると感じました。

◎ゲスト卓話

「和菓子について」

武蔵屋総本店 専務 一木武志氏



【武蔵屋総本店の紹介】

大正13年創業（92年目）

屋号：御菓子司 武蔵屋総本店

初代 一木武一郎が10代の頃、東京日本橋にある築太樓總本舗にて工場長を務め、25歳の時に中津市塩町にて創業をはじめます。看板商品である蛤志るこ、薄皮饅頭をはじめ中津銘菓を生み出すアイデアマンであった。



【私のこと】

1999年4月1日～2005年3月31日の6年間、東京都杉並区阿佐ヶ谷南の商店街入り口にある釜人鉢の木（かまんどはちのき）にて修行。

（私が感じた会社の特長）

- ・全国から男女問わず若手和菓子職人が集う人間道場
- ・豊吉社長・安倍専務への憧れ（師匠）
- ・月1回の東和会（和菓子コンテスト）に出品
- ・御菓子が美味しい
- ・上下関係は厳しいが、アフターの交流が濃い

【修行時代で学んだこと】



【和菓子の魅力】

- ・日本の四季を伝える
- ・日本の伝統工芸・菓子文化を継承する
- ・御年賀・御中元・お歳暮・お土産として相手に気持ちを伝える



・健康食としても注目がある

和菓子は健康的なお菓子です。しかし、まだ、砂糖をたくさん使っているから太るのでは？と考えておられる方もいます。砂糖は、お米や芋などと同じ炭水化物です。炭水化物は三大栄養素のひとつで、100gあたりのエネルギー量を比較すると、上白糖は384キロカロリー、そば粉（全層粉）361キロカロリー、精白米365キロカロリー、小麦粉（薄力粉）368キロカロリーです。材料としての砂糖のエネルギー量は、他の食品と比べても高いとは言えません。しかも、砂糖だけを100gも食べることは、まずないと言っていいでしょう。砂糖を太る原因と考えることに、科学的な根拠があるとは言えません。

炭水化物はエネルギー源として無くてはならない栄養素です。そして脳は、ブドウ糖のみをエネルギー源として働いています。砂糖は他のでんぷん系食品にくらべて素早くブドウ糖に分解されるので、吸収されやすいという特長があります。仕事や勉強に疲れたとき、砂糖を使った甘いものを食べることは理にかなっていると言えます。和菓子1個のエネルギー量は、饅頭1個35gで約90キロカロリー、また煉り切りは90～120キロカロリーぐらい、羊羹ひと切れが約170キロカロリーです。和菓子は脂肪分が非常に少ないので他の菓子類に比べて低カロリーであるばかりか、主原料である豆類には便秘を防ぐ食物繊維が豊富で、小豆には生活習慣病を予防するといわれる抗酸化作用のあるポリフェノールもたっぷり含まれています。その他にもビタミン・ミネラルなど多く含む和菓子は単においしいというだけではなく、美容と健康のためにもお勧めできます。もちろん、どんなものでも食べ過ぎはよくありません。しかし、甘いものを我慢してダイエットを行いイライラするより、1日に和菓子をひとつ、おいしいお茶とゆっくり楽しみ、精神的にも満足することが、身体にとって大切なことだと考えています。

・参加型の異業種交流（ワークショップ）

異業種とコラボ企画して参加者（お客様）に、単に物事を説明するだけではなく、参加者が自発的に考え・創造が生まれる環境をつくることで、ワクワク楽しくお互いの魅力をお客様に伝える事ができファンへと繋がる。そのことで、会社としては、新しい価値や改めて気づくヒントが生まれ次なるアイデアに繋がる。

参加者も体験することで、創造力が育まれる。

これから和菓子をどう伝えたいか



青少年育成を目的とする
NPOとワークショップ

