から、味噌づくりが開始。紀州・湯浅の村人にその製法を教えているうちに、この醤からしみだす汁がとてもおいしいことに気づき、今でいう「たまりしょうゆ」になったといわれています。

●日本のしょうゆは関西生まれ？

紀州・湯浅で生まれたしょうゆの製法はその後も発展。1580年ごろ（天正年間）には、日本で最初のしょうゆ屋さんと思われる玉井醤が、みそ・しょうゆ業を始めたといわれ、1588年（天正16年）には、紀州から100石（約18000Ｌ）のたまりしょうゆが大阪に送られた記録が残っています。このころには大阪の町人衆の間では、しょうゆはすでに日用品であったとか。一方関東では、しょうゆは伝わっていたものの製造には至らず、上方（関西）から運ばれてきたものを使っていました。都から運ばれることから「下りしょうゆ」と呼ばれ、珍重されていました。

●江戸っ子好みのこいくちの登場

江戸時代に入り、元禄から享保時代（1688～1736年）になると、江戸の人口が増加。このころから、江戸っ子の好みにあった濃い味のしょうゆがつくられはじめました。関西からくる「下りしょうゆ」に対して、「地回りしょうゆ」といい、今の「こいくちしょうゆ」にあたるものです。そのころから、しょうゆ造りがさかんに行われていたのが、現在の千葉県の野田や銚子。原料となる大豆・小麦を産する広大な平野（関東平野）に位置し、利根川、江戸川などの水路にも恵まれていたため、関東のしょうゆの中心となりました。時を経た現在でも、こいくちの一大生産地になっています。

●日本から世界のしょうゆへ

日本のしょうゆの国際化の始まりは、じつは江戸時代。この頃の日本は、鎖国の時代でしたが、唯一の例外として長崎でオランダや中国との貿易が許されていました。このオランダ船と中国船によって中国本土、東南アジアやオランダ本国まで日本のしょうゆが運ばれたのが始まりです。この時代に輸出されたしょうゆは大坂の堺や京都産、九州の地廻りしょうゆだったとか。輸出されたしょうゆは樽以外に「コンプラ瓶」と呼ばれる陶器に入っていたようです。その後、しょうゆは万能調味料として世界中に愛され、現在の日本食ブームとつながって、世界の食卓にしょうゆが並ぶようになりました。

●しょうゆのラベルはここをチェック！

スーパーなどの店頭にズラッと並ぶしょうゆ。「どれを選んでよいか迷ってしまう」という人は、ラベルの情報に注目。ラベルには、しょうゆの種類や製造方式をはじめ、原材料名、内容量、賞味期限、保存法、製造者など、商品を選ぶ際に目安となる情報がいっぱい記載されています。しょうゆを選ぶときには、ぜひチェックしてみましょう。

（文責：江渕）

2006～2007年度

中津平成週報

国際ロータリー2720地区

中津平成ロータリークラブ

会　　長　松本幹夫
幹　　事　青木秀暢
会報委員長　二反田新一

例会日／毎週木曜日　12：30
例会場／中津オリエンタルホテル　☎24-8111
事務局／〒871-0055 中津市殿町1383の1 中津商工会館2F
☎0979-22-9716　FAX 0979-22-9722

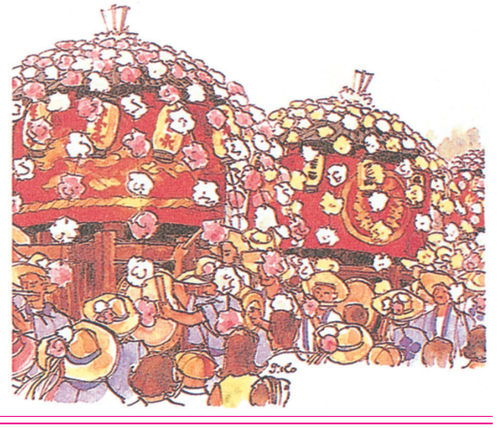
メール／office@n-heisei.org
ホームページ／http://www.n-heisei.org/

2006～2007年度　国際ロータリー・テーマ

率先しよう

LEAD THE WAY

国際ロータリー会長　ウィリアム・B・ボイド



第841回例会　平成19年6月21日（木）

◎本日の例会プログラム　会員卓話　田原会員

○次回例会プログラム　夜間例会　最終例会　担当　親睦委員会

前回（840回例会）の記録　平成19年6月14日（木）

■ビジター
中津中央RC 稲益一男君、新居英雄君

■出席報告

会員数	26名
免除者数	0名
対象者数	26名
本日出席者	23名
欠席者数	3名
出席率	88.46%

■前々回出席報告の修正

前々回欠席者	3名
メイクアップ	1名
欠席者	2名
修正出席率	88.46%→ 92.31%

●メイクアップ
熊谷（中津）

●欠席者
土居、小川

ロータリーソング

四つのテスト

会長の時間

会長　松本　幹夫

先週の日曜日の親睦家族旅行は、親睦委員会のメンバー及び参加をして頂いた会員の皆様お疲れ様でした。楽しんで頂けましたでしょうか。私は久しぶりに長時間バスに乗っておしりが痛くはなりましたが、楽しい１日を過ごす事ができました。ありがとうございました。さて、本当に2006～2007年度も今日を入れてあと３回の例会となりました。まさしくカウントダウンであります。最後まで気を引き締めて率先して努めていきたいと思います。

幹事報告

幹事　青木　秀暢

●例会変更　豊後高田RC、別府RC、別府東RC、別府北RC、別府中央RC、湯布院RC、豊前RC

●週報受理　豊前西RC、八代RC

●会報受理　清浄園だより

●幹事報告

・中津市暴力絶滅市民会議役員総会の開催について。

・チャレンジ!おおいた国体中津市実行委員会第３回総会の開催について。

・理事会報告　６月28日（木）夜間例会です。

委員会報告

・親睦委員会　田原会員

最終例会を出席委員会と合同でします。6/28（木）18：30～場所はオリエンタルホテルです。

・米山記念奨学会　白石会員

活動報告をいたします。

・家庭集会　梶原会員

6/21（木）18：30～辛嶋会員、小路会員、田原会員、若松会員、榎本会員。

・次年度理事会　榎本会員

夜　次年度クラブ協議会　18：30～オリエンタルホテル。

ニコニコボックス

担当：会員選考委員会

○小川会員

欠席をしてしまいました。先週２日間忘れていました。

○若松会員

津崎会員、出納会員、二反田会員のIDMに出席し、大変お世話様になりました。又、先週の家族親睦バス旅行、無事に行って参りました。浄土教は私の好きなテーマで、楽しく勉強してきました。親睦委員会の皆様ありがとうございました。

○二反田会員

バス旅行お疲れ様でした。膝が悪くて水がたまっていました。

○小野（裕）会員

バス旅行お疲れ様でした。九州国立博物館に初めて行きました。

○梶原会員

最後にニコニコします。田んぼの苗を作っています。雨が降らなくて困っています。

会員卓話

二反田会員

「万能調味料しょうゆの歴史」

●しょうゆのルーツは中国にあり

しょうゆのルーツは、古代中国に伝わる「醬（ジャン）」であるといわれています。これはもともと原料を塩漬けにして保存したことから始まったもので、果実、野菜、海草などを材料にした「草醬（くさびしお）」、魚や肉を使った「魚醬（うおびしお）、肉醬（ししびしお）」穀物を原料とする「穀醬（こくびしお）」などがありました。しょうゆはその中でも米・小麦・大豆を使用した穀醬が原型と考えられています。日本に「（ひしお）」として伝わったのがいつ頃なのかは明らかではありませんが、大宝律令によると、宮内庁の大膳職に属する「醬院（ひしおつかさ）」で大豆を原料とする「醬」がつくられていたとされています。この「醬」は今でいうしょうゆと味噌の中間のようなもので、宮中宴会などで食卓にのぼっていたようです。その後、信州の禅僧・覚心（かくしん）が1254年（鎌倉時代）に中国から持ち帰った径山寺（きんざんじ）味噌の製法