

THE ROTARY CLUB OF CHOSHI

銚子ロータリークラブ会報

国際ロータリー第2790地区

創立 昭和32年3月23日

RI承認 昭和32年4月15日

会長 宮内 秀章

副会長 田中 英子

幹事 寺内 忠正

会計 常世 田祐一

2019-2020年度 RI会長テーマ

ロータリーは世界をつなぐ

ROTARY CONNECTS THE WORLD

RI会長 マーク・ダニエル・マローニー



例会日時 毎週水曜 12:30～

例会場 銚子商工会館5階大会議室

事務所 銚子市三軒町19-4

銚子商工会館4階

電話 0479-23-0750

ファクス 0479-25-8789

E-mail rotary@choshinet.or.jp

URL <http://www.tcs-net.ne.jp/~crc/>

第3063号(2019年10月30日発行)

今週のプログラム

「暗闇に迷った私に届けた光」

太陽光エネルギー営業所

所長 鳥日 楽 瑠 様

(2009 学年度米山奨学生)

前回例会報告(10月23日)

移動例会 ヤマサ醤油(株)見学センター

点 鐘(12:45) 宮内 秀章会長

ロータリーソング: 四つのテスト

ビジター紹介

ヤマサ醤油(株)経理・総務本部 庶務課 大久保貴史様

米山記念奨学生

ウイーラップルマ、ヴィクム デルシヤン様

会長挨拶



皆さん、こんにちは。本日は、ヤマサ醤油株式会社さんでの移動例会に多数のご出席を賜り誠にありがとうございます。また、米山奨学生ヴィクム君も出席いただいております。是非、有意義な時間をお過ごし

ください。尚、例会終了後、工場見学を予定しております。ご参加の程よろしくお願い致します。

今週の21日(月)ゴルフ倶楽部成田ハイツリーに於きまして、地区大会記念ゴルフ大会が行われました。当クラブより代表で宮内龍雄会員、寺内幹事と私3名で参加して参りました。結果

は残念ながら3名とも個人賞、団体賞も入賞できず、肩を落とし帰ってまいりました。

さて、皆さんはご存知かと思いますが、料理をさほどしない私は知りませんが料理の味付け、特に和食では基本ルールとして調味料の「さしすせそ」、砂糖・塩・お酢・醤油・味噌というものがあるそうです。これは入れる順番で、この順番にはそれなりの理由があるそうです。調味料とは、微妙なさじ加減により料理の旨味を大きく引き出してくれ、我々の食事においてなくてはならないものとなっております。その中でも醤油は私たちが使うもっとも身近なものではないでしょうか。

私の海外での苦い思い出の一つに、初めてフィリピン支援に行った時のことがあります。食文化がどんなに違うとはいえ、現地の食べ物の味付けが合わず最初はろくに食べる事ができませんでした。しかし、2度目に行った時は醤油の小分けしたものを常に持ち歩き、食事ごとに自分なりの味付けをして、同じ料理なのですが全く別物のように美味しく頂けたことを思い出します。今や、醤油は日本だけのものではなく、日本食のブームと共に愛用者が増え世界の調味料となっております。

本日は日本を代表する醤油のブランド、ヤマサ醤油の大久保様のお話し、そして工場見学を通し銚子の歴史と共に歩んだ醤油について改めて皆さんと学んでまいりたいと思います。

最後に、今回の例会、工場見学とご配慮いただきました淵岡会員に感謝もうしあげまして私の挨拶といたします。



第2790地区
ガバナー 諸岡 靖彦 (成田RC)

広報・会報委員会
委員長 石毛 英俊 副委員長 山崎 芳樹
委員 大岩 將道

幹事報告

1. 風の便り vol. 5NO. 3 通刊第 61 号
…ガバナー事務所
2. 絆 in モンゴルの写真
…公益財団法人ロータリー米山記念奨学会
3. 2020 年国際ロータリー年次大会(ホル大会)
参加旅行募集案内
…東日観光(株)
4. 市民バザール大会寄附金品についての御礼・
報告会の開催について
…銚子市社会福祉協議会

卓 話

「時代を超えて存在価値のある企業へ」

ヤマサ醤油株式会社

経理・総務本部 庶務課 大久保 貴史 様



本場の技を受け継ぎ、独自の「ヤマサ菌」をいかした伝統のしょうゆづくり

鎌倉時代、紀州で生まれた本場のしょうゆづくり

1645 年本場の味としょうゆづくりの伝統の技を、千葉の銚子へと持ち込んだのが、ヤマサ醤油の創業者、

初代 濱口儀兵衛。

初代 濱口儀兵衛は、由良や湯浅に近い広村(現 広川町)の出身。その後、7代目の儀兵衛(梧陵)は大津波を予期して稲むら(稲東)に火を投じ、村人に知らせて避難させた(稲むらの火)ことでも知られている。

銚子という地の利をいかして江戸の食文化とともに発展
沖合で暖流(黒潮)と寒流(親潮)がぶつかる銚子は、夏涼しく冬暖かい、湿度の高い海洋性の気候。しょうゆづくりで重要なこうじ菌など微生物の働きに最適な環境です。最大の消費地である江戸と利根川、江戸川でつながり、水運にも恵まれており、行きはしょうゆを積み、帰りは原料の大豆、小麦、塩を持ち帰る便利さから江戸の食文化のひろがりと共に、ヤマサ醤油のしょうゆづくりは盛んになりました。



しょうゆ味わい体験館

時の壁

醤油の始まり・歴史を知る



工場や銚子の町で活躍した蒸気ポンプ消防車



一番人気のしょうゆソフトクリーム



工場見学



しょうゆの原料、大豆と小麦が入っている原料サイロ
その高さは約 20メートル。ひとつのサイロには 200トン
から 500トンの原料がはいります。



しょうゆ造りの要のひとつもいえる「こうじ」を作る、麴室(こうじむろ)。原料の大豆・小麦に、麴のタネとなる“ヤマサ菌”を加えたものを育て「こうじ」にします。

1日、2日、3日と時間が経つにつれ「こうじ」が変化してくる過程も、サンプルで見ることができます。





銚子ロータリークラブ 移動例会 会員26名・米山奨学生1名

【出席報告】 移動例会100%

【M U】10/27・28 米山研修旅行 高瀬君

【ニコニコ】移動例会のためなし

ニコニコBOX	¥ —	計	¥234,000
スモールコイン	¥ —	計	¥ 16,410
米山BOX	¥ —	計	¥ 16,250
希望の風	¥ —	計	¥ 96,000

次週（11月6日）のプログラム

「高校教育の現状と本校の取組」
銚子市立銚子高等学校長 伊藤 政利様

お弁当：黄鶴（中華）

四つのテスト

言行はこれに照らしてから

1. 真実か どうか
2. みんなに公平か
3. 好意と友情を深めるか
4. みんなのためになるか どうか

ロータリーの目的

ロータリーの目的は、意義ある事業の基礎として奉仕の理念を奨励し、これを育むことにある。具体的には、次の各項を奨励することにある：

第1 知り合いを広めることによって奉仕の機会とすること；

第2 職業上の高い倫理基準を保ち、役立つ仕事はすべて価値あるものと認識し、社会に奉仕する機会としてロータリアン各自の職業を高潔なものにすること；

第3 ロータリアン一人一人が、個人として、また事業および社会生活において、日々、奉仕の理念を実践すること；

第4 奉仕の理念で結ばれた職業人が、世界的ネットワークを通じて、国際理解、親善、平和を推進すること。