

THE ROTARY CLUB OF KARIYA



Weekly



創立 1954年 3月 8日
承認 1954年 3月 30日

例会日時 毎週月曜日
12:30 ~ 13:30
例会場 刈谷市新栄町 3 の 26
刈谷商工会議所内
事務所 TEL <0566>22-2111
FAX <0566>25-2111
メール kariyac@katch.ne.jp
ホームページ http://www.kariya-rotary.com
会長 内藤 昇
幹事 磯部 一智
会報委員長 花井 淳

2024 ~ 2025年度 国際ロータリー ステファニー A. アーチェック 会長テーマ

THE MAGIC OF ROTARY ロータリーのマジック

この会報は、地球環境保全に考慮し再生紙を使用しています。

第3249回例会プログラム

[当年度 = 8 回目 ; 当月 = 1 週目]

2024年 (令和 6 年) 9 月 2 日(月)

1. 例会……………〈司会：プログラム委員会〉

- 12:10 〈食 事〉
12:28 1. チャイム
12:30 2. 点 鐘……………〈会 長〉
3. 開会宣言
4. 国歌斉唱
5. ロータリーソング斉唱……………奉仕の理想
6. 講師・ゲスト並びにビジター紹介
7. 会長挨拶並びに会長報告
8. お祝い
(誕生日祝・結婚記念日祝・入会記念日祝)
9. 幹事報告
10. 出席報告
11. 委員会報告
12. ニコニコボックス報告
13. 次週並びに次々週のプログラムの予告
(9/9) ……
クラブ協議会
ガバナー公式訪問
12:30 ~ ホテルクラウンパレス知立
(9/16) ……休 会 (法定休日)

2. クラブフォーラム……………〈雑誌委員会〉

- 13:00 卓話 「読者を惹きつける紙面作りと広報発信」
講師 株式会社食品新聞社
中部支社支社長 佐々木徹也 様
(紹介者 中川 耕児 会員)
14. 謝 辞
15. 点 鐘……………〈会 長〉
16. 閉会宣言
13:30 17. 散 会

出席

会員総数 97名 出席免除 25名
出席義務者+免除者の内例会出席者 89名
欠 席 10名 出席率 88.76%
前々回 (8/19) の修正出席率 100%

幹事報告

- 刈谷万燈保存会様と刈谷市観光協会様より刈谷万燈祭り及び刈谷わんさか祭り花火の協賛のお礼状が届きました。
- ガバナー補佐訪問の全体写真をメールボックスへ入れさせて頂きました。

会長あいさつ

内藤 昇



沖縄九州から西日本、東海、東日本、東北、北海道まで長期にわたり被害をもたらした台風10号サンサンも熱帯低気圧になって、この地方への影響ももう殆ど無くなったようです。

これまでの研究で日本付近で台風が遅くなっているという分析があります。

気象庁気象研究所が1980年から2019年の40年間で、7月から10月に日本に接近した台風の特徴を調べたところ、期間の後半20年の方が日本の太平洋側の地域に接近する台風の数が増えるとともに、台風の移動速度も遅くなっていることがわかったということです。

その背景としては上空の偏西風が弱まっていることなどを挙げていて地球温暖化も影響している可能性があるとしています。こんなに長期間に被害をもたらすのはもう勘弁してもらいたいものです。

本日9月2日はくず餅の日だそうです。

くずもちは関東と関西で違います。

くず餅の製造販売を行う株式会社船橋屋は、9月2日を「くず餅の日」と制定し日本記念日協会より正式に認定されました。

関東のくず餅の特徴

くず餅は、小麦澱粉を乳酸菌発酵させて作られる和菓子で、適度なやわらかさとしなやかな歯ざわりが特徴です。江戸時代から愛され続けており、その製法は何世紀にもわたって受け継がれてきました。

身体に優しいとされるくず餅は、450日もの長い期間をかけてじっくりと乳酸発酵させることで熟成されます。しかし、自然のままの無添加の発酵製法のため、消費期限はわずか2日間と短いのです。

船橋屋の歴史

船橋屋は1805年（文化2年）、江戸・亀戸天神参道に創業しました。創業者である初代勘助は、下総国船橋の出身で、当時の亀戸天神の賑わいを見て上京し、くず餅を作り始めたのです。

そのくず餅は、参拝客の間で瞬く間に評判となり、「江戸の名物」として名を馳せるに至りました。そして今日に至るまで、210年以上にわたり作り続けられているのです。

ちなみに、船橋屋のくず餅は「くず餅」と表記されますが、関西圏で食される「葛餅（くずもち）」とは異なります。こちらは葛粉から作られるもので、同じ名前を持ちながらも全く異なる食品なのです。

くず餅は、原料に葛粉を使っていないのに、何故「くず餅」という名前がついているのでしょうか。

下総国葛飾郡の良質な小麦粉を生かして作ったお菓子であったため「葛飾群」の「葛」をとって「葛餅」といわれるようになったという説です。しかし、関西にすでに「葛餅」があったため、関西の葛餅と区別するために「くず餅」や「久寿餅」と表記するようになったといわれています。

関東のくず餅は、ぶるんと弾けるような歯切れのよさが魅力。乳酸発酵特有のヨーグルトに似たさわやかな酸味も味わえます。

一方、本葛粉で作る関西のくず餅は、みずみずしくてつるりとした、なめらかな口当たり。やわらかさのなかにコシも感じられ、軽やかな食感です。

似た和菓子にはわらび餅がありますね。

平安時代の醍醐天皇が好んだと伝えられている歴史ある和菓子。植物のわらびの根から採取したデンプン「本わらび粉」を使用します。ただ、本葛粉と同様に本わらび粉も精製に手間ひまがかかり、高価な食材のため、じゃがいもやれんこんのデンプンで代用したわらび餅が一般的になっています。

わらび餅はもっちりとした弾力があり、強いコシが特徴。わらび粉がたっぷり使われているほど、食べた時に口の中でスッと消え、心地よい余韻が楽しめます。

黒蜜や黄な粉をかけて食べる似たような和菓子。3ついっぺんに取り寄せて食べ比べてみたいですね。

	関西	関東
名称	葛餅	久寿餅
原料	葛粉	小麦でんぷん
見た目	半透明	乳白色
食感	プルンとして柔らかい	もちもちして弾力がある

関東のくず餅（久寿餅）
 水で練った小麦粉を水中で練んでグルテン（粘質）を取り除いた後、残った小麦粉でんぷんを、1年～2年寝かせて発酵させた小麦粉でんぷんの中に水を入れて不純物を取り除き、加熱をします。加熱をしてとろみのある液体になったら、型に入れて蒸す。



関西の葛餅
 マメ科植物クズの根から得られるでんぷんを乾燥させて粉状にしたでんぷん粉葛粉に砂糖と水を加えた後、火にかけて透明になりとろみがつくまでよく練る



お 祝 い

9月の会員の誕生日…中村美智雄、神谷龍司、鈴木豊、出口達也、杉浦裕司、豊田貴久、都築浩介、安田奏子、倉世古哲司会員。

配偶者の誕生日…今村典子（順）、横山知子（宜幸）、兵藤千香（文男）、鬼頭かおり（一浩）、安田幸則（奏子）様。

結婚記念日…加藤繁則、伊藤節夫、渡部亨、岡田行永、澤田昌秀、山下雅則、新美大輔会員。

9月度入会記念日…杉浦芳一、加藤哲也、野村紀代彦、藤井邦彦、石川泰隆、相吉宏二会員。

クラブフォーラム

卓話「読者を惹きつける紙面作りと広報発信」

講師 **株式会社食品新聞社**
中部支社支社長 佐々木徹也 様



ニュース等で度々報じられている通り、国内における紙媒体の発行部数や売上額は減少の一途をたどっています。例えば、新聞の総発行部数は、日本新聞協会によると過去最高を記録した97年の5377万部から、23年には2859万部まで落ち込みました。

近年は、夕刊紙の休廃刊も相次いでいます。

また雑誌販売金額についても、97年から四半世紀の間に週刊誌は最盛期の約20%、月刊誌は約25%まで減少しているとのデータがあります。23年も「週刊朝日」や「週刊ザ・テレビジョン」など、誰もが耳にしたことがある雑誌が休刊となりました。

一方、電子出版の市場規模は年々拡大。スマートフォンやタブレット端末の普及も後押しとなり、14年-21年

比では電子書籍が約2.3倍、電子雑誌は約1.5倍、電子コミックは約4.6倍にまで成長。それは22年以降も加速度を増していると推察されます。

さて、皆様のお手元に届いております、「ロータリークラブの友」。前述の商業紙・誌と目的・内容は異なるものの、読者に支持される誌面作りや広報発信が重要という点は変わりません。

誌面では、組織・会員の動静や地区活動などの共有、話題の情報や人物など皆が知りたいこと・伝えたいことの特集企画、そして趣味のコーナーやコアな支持層を持つファンページと多彩な構成で、会員の皆様からも高いご評価を得ていると聞き及んでおります。

しかしながら、皆様ご多忙の中で、誌面に目を通す時間がなかなか取れないというケースも多いと思います。WEB版の配信など新たなツールも出てきておりますが、そこで止まっていないでしょうか。誌面に目を通してもらうためには、SNS等を活用し高頻度で情報発信すること、また欲しい情報の有無を分かりやすく伝えることが欠かせません。会報は皆でつくるもの。「共有」と「共感」を最大値に高めるためには、「参加」へのアクションを促す呼びかけを継続的行うことが、地道ながらも最短の道かと考えます。

