



Rotary Weekly



広島空港ロータリークラブ週報

2019年11月13日発行

会長 佐々木正親 / 副会長 熊谷祐司 / 幹事 川本吉則 / SAA 伊藤佳子

事務局 三原市本郷南6丁目3-26番地 三原臨空商工会 2階

2019-20年度

TEL 0848-86-0986 ・ FAX 0848-86-0992 ・ E-mail h.kukorc@vega.ocn.ne.jp

国際ロータリーテーマ

例会場 広島エアポートホテル TEL 0848-60-8111

11月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
 休会 例会 例会 休会

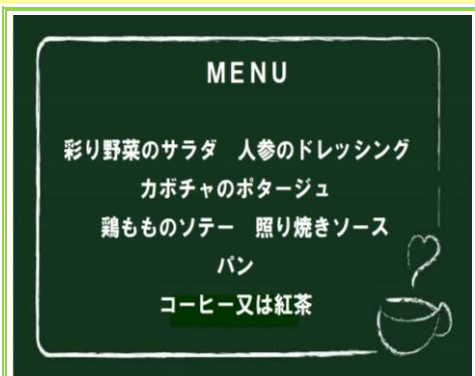
第1166回 2019年10月9日 例会記録

点 鐘 佐々木会長
 ロータリーソング「それでこそロータリー」
 ロータリアンの行動規範唱和

出席報告

	会員数 名誉会員	出席者	メイク	欠席 (免除)	出席率
本日 (10/9)	29 1	17	2	8 2	70.37
メイク	灰谷、熊谷				
前々回 (9/19)	29 1	18	4	4 3	84.62
メイク	灰谷・岡田・玉川・橋濱				

食事時間



報告事項



奉仕プロジェクト委員会
 国際奉仕部門 楠部リーダー

国際奉仕部門で東南アジアの国々を理解しようという事で、今回は7回目。ベトナム戦争において1968年1月30日夜から展開された北ベトナム人民軍及び南ベトナム解放民族戦線による、南ベトナムに対する大攻勢。この動きは、結果的にベトナム戦争最大の転機となった。「テト」とは「節」という漢字のベトナム語読みで、この場合はベトナムの旧正月を指します。

DVDをご覧ください。



第7回目 テト攻勢



奉仕プロジェクト委員会 重森委員長

地区補助金特別プロジェクト こども食堂支援で
 9/11 高美が丘こども塾「竹の子」に炊事用具を寄贈
 東広島ケーブルメディアの取材映像をご覧ください。



こども食堂で提供する食事を作るスタッフ

「竹の子」へ炊事用具6点を
寄贈した。同塾は、地域子
育て支援活動として、こ
ども食堂を開いており、ひ
とり親家庭の子どものた
ちの居場所づくりや学習支
援を行っている。

支援スタッフは地域住民
や大学生など13人で、現
在11人の小中学生が通う。同
塾の増田四郎代表は、「寄
贈に感謝します。
継続のためにも
本当に助かり
ます」と目を細
めていた。

佐々木会長
は、「未来の子
どもたちの育
成の一助にな
れればと寄贈
した。東広島から
世界に羽ばた
く若者に育つ
ほしい」と話し
ていた。(奈須)

広島空港ロータリークラ
ブ(佐々木正親会長はこの
ほど、東広島市高屋高美が
丘にある高美が丘子ども塾

「竹の子」へ炊事用具6点を
寄贈した。同塾は、地域子
育て支援活動として、こ
ども食堂を開いており、ひ
とり親家庭の子どものた
ちの居場所づくりや学習支
援を行っている。

10月委員会時間



奉仕プロジェクト委員会 青少年奉仕 武野リーダー

奉仕プロジェクト委員会につ
いては、今から8年前と3年半
前に皆様のご希望で職場例会
を京都の西本願寺でしました。
5年ごとに行っているような気が

します。また機会があればと思います。

チャリティーバザーは、職業柄、土日に出るのが難
しく参加出来ない事が多く申し訳ございません。昔は
本郷と河内でしていたこともあり、河内は近くでした
から時間を見て子どもと参加していました。お互いに
頂き物を有効に使えるという事は有難いし良いこと
だと思います。

青少年奉仕については、14年くらい前に青少年交換
留学で重森さんの娘さんが1年アメリカに行かれ、ア
メリカからの留学生ジェニファーのホームステイを
重森さん、小島さん、それから私が順番に受け入れま
した。当時賀茂高校に通っていたジェニファーには、
私の部屋を明け渡して4か月…。私の事を「パパさん」
と呼んでいました。ちょうど私は忙しい時期でほとん
ど家におりませんでしたので、「パパさんはどこでご
飯食べるの?」と言われたことがあります。

ジェニファーは、重森家と小島家でホームステイを
し、日本に来て8カ月くらい経っていましたので、だ
いぶ日本語が話せるようになっていたので私の所
では楽でした。

思い出すのは、ご両親と妹さんが訪ねて参られまし
て、貴方の家に泊まると言われ1週間くらいおられま
した。このお父さんが日本酒が大好き!お寺の庭を眺
めながらファンタスティックを連発。朝になると観光に
行かれ、夕方には帰ってこられ日本酒で乾杯。とって
も楽しい思い出です。エネルギーは大変ですが、また
そういうご縁があれば取組んでみたらどうかと思
っています。

卓話時間



伊藤 保 会員



究極! ラーメン講座 パート2

ロータリアンが知っておくべきラーメンの世界

Presented by 自称ラーメン帝王

2年前、ラーメン講座と題し、ご当地ラーメンにつ
いての卓話をさせていただきました。今回は、そも
もラーメンとは何かということについてお話をさせ
ていただきます。みなさんが食事をする時には、必ず
それが何なのかを気にするはずですが、焼肉なら、鶏肉、
豚肉、牛肉、ホルモン。魚ならアジ、サバ、ホッケ、
シヤケ。気にするはずですが、日本の代表的国民食「ラ
ーメン」についてロータリアンなら知っておくべき知
識をお伝えします。

ラーメン帝王の紹介

私、自称「ラーメン帝王」は北海道は十勝の中札内
村で生まれ育ちました。先日まで放送されていたNH
K朝の連続テレビ小説「なつぞら」ではロケ地にもな
った今話題の十勝。なぜ、ラーメンが登場しなかった
のか、不思議でたまりません。それはともかく、幼少
期から主食はラーメンでした。高校の時に帰宅途中に
ラーメンを食べる習慣ができました。初デートもラ
ーメン屋です。初恋の味は?ときかれましたら、間違いなく
「ラード」といいます。

高校を卒業して、京都の大学に進学しました。そこ
で天下一品のラーメンを食べて衝撃を受けました。ど
ろっとしたスープ。ニンニク入れますか?というオー
ダー。これに、はまりました。

1997年ウインドウズ95の登場が、私をラーメン帝王として世の中で知られるきっかけになりました。パソコンを購入し、すぐにホームページとメルマガで「京都ラーメン紀行」を発信。メルマガは毎週1件づつラーメン屋紹介し、100号まで発行。読者は1000人を超えていました。これをきっかけに、たびたびテレビ、ラジオ、新聞、雑誌で紹介され知る人ぞ知る、知らない人知らない、自称ラーメン帝王となりました。

ラーメンの語源

ラーメンの語源はなんでしょう。

料理の名前はいろいろなつけられ方があります。

- ハンバーグはドイツのハンブルグという都市の名前から名づけられました。
- 麻婆豆腐は、正式名称を陳麻婆豆腐といい、貧乏人の陳さんが来客用にありあわせの材料で作った料理でマーはあばた、パーは妻の意味。奥さんの顔にあばたがあったためにこう命名されたと言います。
- ジンギスカンは、初代モンゴル皇帝の名前で、実際にはモンゴルに羊の料理はなくイメージだけで名づけられたものです。

■ラーメンは？

ラーメンほど語源のはっきりしないものはないでしょう。

①西安のさらに西にある蘭州の麺の1種。

「拉」は、引っ張るという意味。

②らおみえんは、本来小麦粉を発酵させたもので、点心に使用される。

日本人が、中国で見聞きしたものを勘違いして伝わった説。

③札幌の竹屋食堂の厨房にいた中国人コックの「ハオラー」（了かい）という大きい声が気に入って、後に中華料理を扱う時にラーメンという名前にした説。私はこれが一番好き。

ラーメンを構成するものたち

麺、スープ、具

■麺は麺でも中華麺

うどんとの大きな違いは、かんすいの有無。麺がうっすらと黄色いのは卵ではなく、小麦粉がアルカリ性のかんすいと化学反応するから。濃い黄色は、くちなしや卵。もし、家で麺を作る場合は、重曹（炭酸水素ナトリウム）を使うといい。インスタントラーメンに重曹を入れると麺が生麺のように変わります。太さは「きりてばんて」という日本工業規格で決められていたが、2011年廃止になりました。

切手番手

例えば5番手なら6mmで、きしめんくらい。

福島の喜多方ラーメンは12～14番手。（2.5mmくらい）

札幌ラーメンは20～22番手。（1.36mm）

一般的なラーメンは24番手。（1.25mm）

博多ラーメンは26～28番手（1.15mm）

30番手は1mmのそうめんということになります。

覚えておいて損はありませんが得もしません。

■スープ（タレと出しで出来ています。）

まず、出汁です。和食では、関東の昆布だし、関西のかつおだしが有名。洋食は、ブイヨンとフォン。ラーメンの代表的な出汁は、豚骨、鶏ガラ、野菜、削り節、煮干し、昆布、そして化学調味料。

タレとは合わせ調味料のことで、中華料理や韓国料理の「醤」や西洋料理のドレッシングがそれに近い。

タレの代用的なものは醤油、味噌、塩

広島市西区新庄のふじもと、のれん分けした天神川のもりかわは、さんま、えび、まぐろ、ほたて、あさりと5種類の出汁とスープは醤油、塩を選べるので10種類の注文ができます。

私のおすすめは海老塩。

■最後は具。俗に言うトッピングです。

代表的なものは、叉焼、ネギ、メンマ、茹で卵、煮玉子、鳴門巻、海苔、野菜、キクラゲ。

具には、地域性があって広島はメンマがないかわりにもやしがあります。京都のネギは九条ネギを使用しているところが多い。北海道は鳴門巻と海苔。

九州は紅ショウガ、高菜。香味油もトッピングの一つで品川の品達7人衆にあるなんつつ亭では、黒い馬油が有名です。

そして京都にはネギ油を豪快につかうめん馬鹿一代があります。このめん馬鹿一代を紹介しましょう。

京都 めん馬鹿一代

場所は堀川丸太町西入る。

二条城の近くです。

名物はネギラーメン。

注文に際しての注意事項。

1. カウンターでしか食べられません。

2. 入れ替え制です。3. カウンターはネラーメン専用

4. R-10指定。5. 元気になってね。

オーダーしてから食べるまでの注意事項というか命令。頑固おやじと最初にお断りをしたうえで

1. 油を注いでいる時の写メ禁止

2. 席から逃げるとイスが汚れるから絶対に逃げちゃダメ

3. ラーメン鉢をさわってはいけない。油でベトベトだから

4. エプロンは食べる時もはずしてはいけない



京都 めん馬鹿一代



エプロンをつけて手を後ろに組みます。

おやじがアツアツにニゲ油を順にどんぶりに注いでいきます。



おやじはエプロンしないで大丈夫なのでしょうか？



目の前ではこうなります。写メは絶対とっちゃいけません。



正しいラーメンの食べ方

最後に、前回お話した時から、入会された方がおられますので、もう一度、正しいラーメンの食べ方をお教えします。



- 左手を45度の角度で暖簾をくぐる
- 一瞬にして店のシステムを読み取る
- システムに従い着席する
- できれば店主の作業がみえるところ
- 新聞や雑誌は読まない
- テレビも見ない
- 店主の動きをじっとみつめる

(麺を湯に入れる時に揉むかどうか、茹でている最中の動きに無駄はないか、スタッフへの指示は的確か)

ラーメンが目の前に現れてもあわてないこと

- すぐに箸をつけない
- まずは絵を鑑賞する
- 次にスープを一口すする
- 具を端に寄せ、スープを混ぜ麺をからませる
- 具を自分好みに並べ替える
- なるべく多くの麺をつかみ一気に掻き込む
(熱さは我慢)
- 途中で水は飲まない



■麺の太さをブツブツとつぶやく

3cmの麺を何等分するかというのが基準です。麺の太さが2mmなら15番、1.5mmなら20番、1.36mmなら22番となります。これをブツブツとつぶやいてみると、怪しいやつだと思われそうですが、次に来た時に、また来た！と覚えて貰えるでしょう。

- ・スープは残さない
- ・レンゲではなく直接丼に口をつけて飲み干す
- ・最後に「おいしかったよ」と声をかけて退店

黄金汁そば (四つのテスト)



黄金汁そば 1,380円
1日20食限定
20:00~22:30

最後に、広島エアポートホテルのラーメン帝王の私と大田総料理長が作り上げた黄金汁そばを紹介합니다。1杯1380円、1日20食限定で、販売時間は20時から22時半の2時間半。この料理、中華の調味料は一切使用していません。野菜と神石高原ポーク、広島熟成鶏で、ブイヨンをつくります。それを冷まして、昆布を入れ、一晩寝かせます。このブイヨンに神石高原ポークのミンチを混ぜて漉せば、黄金のコンソメが完成です。具は、白髪ネギと緑の部分も細く切ったもの、色のバランスを取るために糸唐辛子。広島レモンで蒸した、豚のスペアリブをトッピング。こだわりがあって、ラーメンとは言わずに、黄金汁そばと名付けました。決め手はトマトのピクルス。ぜんざいに塩昆布の感覚です。京都ならば漬け、九州なら高菜漬け、そしてエアポートホテルなら、フルーツ酢を使用した、ミニトマトのピクルスとなりました。

最後に、販売を開始する際には、4つのテストに照らし合わせあわせたことを報告します。

真実かどうか

本当に広島熟成ドリや神石高原ポークを使っているか

みんなに公平か

誰がいつきても同じ味で提供しているか

好意と友情を深めるか

お店のファンになってもらうと同時にお客さまのファンにもならなければいけない

みんなのためになるかどうか

ラーメンは人に笑顔をもたらします。笑顔があるところに争いはありません。ラーメンは戦争のない平和な世界をつくります。

本日はどうもありがとうございました。