国際ロータリークラブ第2540地区 2025~2026年度



大曲南ロータリークラブ週報

よいことの ために 手を取りあおう

事務所及び書類の宛先

〒014-0015 大仙市大曲白金町8-17 大曲エンパイヤホテル内

会長:挽野実之 幹事:佐藤圭司

第2889回例会 2025年10月16日(木)12:30~(於:大曲エンパイヤホテル)

▲ 【4つのテスト】佐藤利昭会員

入院明け昼例会復帰の利昭会員から 早速「4つのテスト」先唱お願いします。 (厄払い?)

🥦 【会長の時間】挽野実之会長







入院して随分 やせたわね。早く お酒飲めるように なってね。いっぱ い注いであげる から。

今日のお食事はホテルの御厚意により出来立てを給仕していただけるそうです。 それまでの会長のスピーチをさせていただきます。

去る11日(土)、12日(日)は、大館RCキリタンポ交流会でした。参加された皆さんお疲れ様でした。とても充実した企画で大いに楽しむことができました。 圭司幹事にはアテンドを、辻会員には、大館RCの会員さんと連絡を取り合い、とてもきめ細やかなスケジュールを作っていただきました。 本当に難儀してもらいました。 ありがとうございました。

もう一つすごいなあと思ったのが、曲げわっぱの大館工芸社の戸嶋社長さんと 花善弁当の花善の八木橋社長さんの二人についてです。この二人はもともと大 館の出身ではなかったそうです。初めは地域の人たちとギクシャクもあったと思い ますが、今では溶け込み、大事にされている様子が感じられました。大仙市も他 所から来た人を大事にしながら発展していければいいなと思って帰ってきました。 と言っているところで、今日のお昼メニューの『あんかけ焼きそば』ができ上った ようです。皆さん、いただきましょう。

FOR GOOD R S-26年度 国際ロータリ

***********【出席報告】鈴木明美会員

「会員16名中、14名出席です。」

① 【幹事報告】谷口勉副幹事

今後の予定

- ●10月19日(日)秋田駅前ポリオイベント(百合子会員)
- ●10月25日(土)、26日(日) 地区大会in由利本荘 (1日目2名、2日目7名)
- ●11月15日(土)大館RC70周年記念式典(実之会長、 辻会員)
- ●11月17日(月)大曲支援学校 を支える会研修会(実之会長、 幸司幹事、勉会員)



本日なぜか特別に取り上げられ注目された『あんかけ焼きそば』 アツアツでとても美味しかったです。またお願いします。

(•) 【出席報告】石川智会員

- ★挽野実之会長 銅賞
- 「佐藤利昭会員 復活おめでとうございます。またゆっくりとお酒を飲める日が待ち遠しいですね。」
- ★鈴木明美会員 銅賞
- 「大館RCとの『【きりたんぽ祭り】交流会』最高でした。企画実行に力を注いでくださった方々に感謝です。ほんとうに楽しく充実した会でした。」
- ★橘百合子会員 銅賞
- 「大館RC交流移動例会きりたんぽツアー大変楽しかったです。お世話になりました。」



▲ 【他の協議・話題】辻卓也会員



それでは、挽野会長の命により「大館RC交流会きりたんぽツアー」の 総括をさせていただきます。

参加した皆様お疲れ様でした。参加できなかった会員は残念でした。 まず、ポリオ募金についてですが、大曲南RCからの2万円の寄付をプラスしてではありますが、大館RCとして初めて10万円超の募金を集めることができたそうで、大変喜んでいました。全体的には、大館RCは今回会員数の割には少人数のイベント参加であったけれども、楽しくできたと言っていました。今後定期的に交流の機会を設けたいとの意見がありました。

当RCからは、交通費やレンタカー代の補填を拠出していただきまして、 感謝いたします。

今後も、他RCとの交流を計画していきたいと思います。

(会員スピーチ】柴田了会員

3月13日昼例会において大粒納豆の「鑑評会」をやらせてもらいましたところ、好評だったので、気をよくして今回は小粒・中粒納豆の「鑑評会」を開催します。例によって、当社サン食品の納豆と他2社の納豆を準備してきました。それぞれの納豆を試食し、5項目の審査基準について審査してください。何番の納豆が最も優れているか鑑評してみてください。



まず発酵具合ですが、発酵が若いと青臭いですね。発酵が進み過ぎるとアンモニア臭が感じられます。 色は、発酵が進むと色が濃くなります。全体が白いと納豆菌で覆われていて丁度よいころ合いです。

混ぜすぎるとおいしくなるので、違いが分からなくなります。



		平会審査基準	
1	発酵	1A	
		適当・良い	3点
		やや未熟・やや過熟	2点
		未熟・過熟	1点
2	豆の種	更さ	
		適当・丁度良い	3 点
		やや柔らかい・やや硬い	2点
		柔らか過ぎる、硬い	1点
3	色		
		適当・丁度良い	3 点
		やや薄い・やや濃い	2点
		薄い・濃い	1点
4	粘り		
		適当・良い	3 点
		やや弱い	2点
		弱い	1点
5	香り		
		良い・丁度良い	3 点
		普通	2点

納豆うんちく

夜、納豆を食べるといいなどと言われますが、ナットウキナーゼという物

質に血液さらさら効果をがあって、寝ている間に身体に回わります。それで朝起きた時の脳卒中を防止に効果があると言われています。

昔は各家庭でつと納豆を作っていました。つと納豆は発酵に斑がでやすいので、食べるときに砂糖をかけて混ぜると粘りが増します。今も砂糖をかけて納豆を食べる人がいると思いますが、その習慣が今に続いているのかと思います。





鑑評結果は

皆さん試食が済んだようです。鑑評の結果を伺います。1の納豆が優れていたと感じた人6人、2の納豆は6人、3の納豆は2人との結果でした。

ちなみに、1は、桧山納豆さん、2が当社サン食品の納豆、3が ヤマダフーズさんでした。(※納豆事業者の優劣ではありません。念のため)



