



SESERAGI—MISHIMA
ROTARY CLUB
WEEKLY REPORT

クラブ
週報

2013～2014年度 RI会長 ロン D. パートン

RIテーマ Engage Rotary Change Lives ローターリーを实践しみんなに豊かな人生を

クラブテーマ「初心にもどり自分とクラブを見つめ直そう」会長 山本良一

副会長 矢岸貞夫 幹事 加藤正幸

第1176回例会

2014.3.23(金)晴

司会:久保栄子君 指揮:石井邦夫君

ロータリーソング「奉仕の理想」

事務所 三島市中央町4-9 小野住環中央町ビル2F
TEL.055-976-6351 FAX.055-976-6352

<http://www.seseragi-mishima-rc.gr.jp>

せせらぎ三島ロータリークラブ

検索

例会場 ブケ東海三島

TEL.055-984-0120

毎週金曜日 第1・第3 夜間例会

会長挨拶

会長 山本良一君

3月23日(日)は恒例の春の家族会でした、毎回親睦委員会のみなさんによる素晴らしい企画で楽しみのある例会です。今回は日頃皆様の活動を支えて頂いているご家族や仲間へ蕎麦を自ら打ち、手打ち蕎麦で「お・も・て・な・し」をテーマにおよそ30名が「蕎麦打ち」を楽しみました。沼津市第3地区センターという香貫にある施設です、市民のための調理教室の施設におきまして、沼津二八会のみなさんによる懇切丁寧な指導をいただき蕎麦作りの楽しさとおいさを味わいました

二八とはみなさんもご承知のように、そば粉8につながる小麦粉が2の割合の蕎麦だそうでおしくいただける割合だそうです。

手作りの「いつでもおいしい蕎麦を楽しもう」のマニュアルには細かく調理法が書かれています。まず、材料や用具を準備します。手際よくやるためにスタートから30分位をめやすに用具はいつもかわかしていきましょう。そして粉(そば粉、割りこ、打ち粉)や水を正確に計る、水はその日の温度や湿度で調節する、粉の重さの二分の一弱、天然水がよい。
①かわいた粉をふるいでふるう ②加水 ③加水その2 ④まとまってくる ⑤ちくわのようにまとめる ⑥練る ⑦まとめる ⑧丸くのばす ⑨打ち粉をひいてのし板でのばす ⑩のばす ⑪逆にする ⑫丸から四角に ⑬半分ずつのばす ⑭たたむ ⑮リズムよく切る ⑯箱に入れる ⑰ゆでる ⑱あらう ⑲水を切る ⑳盛り付ける すぐ食べる のマニュアルです、これでおいしい蕎麦をいただくことができます。

当日は沼津二八会のみなさんがてんぷらといなりずしを用意していただき、てんぷらそばもいただくことができました。なかなか多くの作業があり大変でしたが、自分の蕎麦をいただきながら楽しく、またよい体験ができた春の家族会でした。兵藤さん、杉山順一さん、親睦のみなさん、また沼津二八会の後藤会長さんや皆さんに大変お世話になりました。

出席報告

	出席総数	出席率	メイクアップ	修正出席率
前々回	26/33	78.79%	32/33	96.97%
今回	20/32	62.50%	会員総数	34名

欠席者

あなたが見えなくて残念でした。

石井(和)君、石井(司)君、太田君、岡君、小島君、小林君、杉山(隆)君、土屋君、根津君、宮沢君、望月君、渡邊君

春の家族会「蕎麦打ち」

日時:平成26年3月23日 8:45集合

場所:沼津第三地区センター

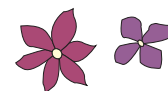
持物:上履き エプロン タオル 手ぬぐい

会費:会員 大人 1000円

中学生以上 500円

小学生以下無料

担当:親睦委員会 兵藤



幹事報告

幹事 加藤正幸君

①東京で行われる澤田君の受賞記念パーティーに出席される方は、当日澤田さんのおはからいでマイクロバスを用意して下さるということです。時間等は、後日お知らせいたします。

