



厚木ロータリークラブ週報

JAPAN 第2780地区

Atsugi Rotary Club Weekly

会副	長	西	高	洋
幹	事	柳	田	純
副	事	前	田	昭
会	員	会	小	一
報	長	林	林	明
員				透

ロータリーの未来はあなたの手の中に

2009～2010 国際ロータリー会長 ジョン・ケニー

例会場 厚木商工会議所5F 大会議室
 例会日 毎週火曜日 12:30～
 事務局 厚木市栄町1丁目16番15号 厚木商工会議所内

http://www.atsugi-rotary.jp/ メールアドレス info@atsugi-rotary.jp TEL.046-222-5811 FAX.046-222-5821

第2394回例会 (11月10日) ☆司会 常磐重雄 副SAA

点鐘 …西寫洋一 会長

斉唱 …奉仕の理想

ゲスト紹介

宣 京哲君 (厚木 RC 奨学生)

ビジター紹介

大川 浩様 (東京羽田 RC)

大澤 登様 (東京南 RC)

会長報告

◎ガバナー事務所より

- ・奥津光弘ガバナーより ガバナー公式訪問お礼状
- ・青少年交換帰国報告書
- ・アジア・太平洋地域の災害支援ご協力をお願い
- ・財団奨学金・財団学友委員会のニュースレター
- ・第4回ロータリー絵画展開催のお知らせ

日時:22年3月8日(月)～14日(日)10時～17時

初日8日(月)13時～ 最終日14日(日)17時まで

場所:海老名市民ギャラリー (海老名駅より徒歩8分)

海老名市中央2-9-50 海老名プラ

イムタワー アネックス1F

出品料 : 3,000円

オープニングパーティー

日時:22年3月8日12時～13時30分

会場:オークラフロンティアホテル海老名 2F アイリスの間

参加料:3,000円 (当日会場で申し受けます)

- ・クラブ奉仕プロジェクト委員長会議開催のお知らせ

日時:12月7日(月)16時～18時30分

場所:藤沢産業センター6階「研修室1,2,3」

- ・「クラブ役員キット」会長エレクト宛

◎社会法人 厚木法人会より

- ・地域ふれあい講演会の協力のお礼について

幹事報告

◎例会変更

- *座間RC

- ・移動例会

日時:11月18日(水)

場所:神奈川県防災センター研修

厚木市津古久280

- *相模原東RC

- ・休会 11月23日(月) 勤労感謝の日

- ・移動例会 「相模原東RC杯剣道大会」

日時:11月30日(月)→29日(日)

場所:相模原市立田名小学校 体育館

今日のお祝い 「おめでとうございます。心よりお慶び申し上げます。」

* 会員誕生日

櫻井靖次君 11月17日

西迫 哲君 11月21日

* 結婚記念日

会田 明君 11月20日

西迫 哲君 11月21日

難波有三君 11月23日

今日の卓話 (11月17日)

認証状伝達記念例会 (移動例会)

担当:西寫洋一 会長

PM6:00 点鐘 ロアジュールホテル厚木

当日は遠藤義夫会員(傘寿)と櫻井靖次会員(喜寿)

のお祝いの会も行ないます。

次回の卓話 (11月24日)

担当:高橋 宏君

◎週報

1. 厚木中RC
2. 相模原東RC

理事・役員会

2009-2010年

◎第5回理事・役員会について

日時：11月10日(火)13:30～
会場：厚木商工会議所408号室
議題：1. 会長あいさつ 西蔦洋一会長
2. 例会行事 前田賢一幹事

◎11月度例会

3日(火) <<休会>>
10日(火)「会員卓話」 吉岡敏会員
17日(火)「認証状伝達記念例会」西蔦洋一
会長
「お祝の会」遠藤会員/櫻井会員
24日(火)「会員卓話」 高橋 宏会員

◎12月度例会

- 1日(火)「年次総会」 西蔦洋一会長
- 8日(火)「会員卓話」 本多正彦会員
- 15日(火)「忘年親睦例会」西迫哲親睦委員長
- 22日(火)「会員卓話」
- 29日(火) <<休会>>
 - ①「次年度地区委員の選出」
 - ②「歴代会長懇親会」11/11 水 18:00 会費
10,000円/人 ロワジュールホテル厚木
 - ③「認証状伝達例会」11/17 火 18:00 会費
12,000円/人 ロワジュールホテル厚木
「御祝い」遠藤会員 S4.5.15 生 傘寿
櫻井会員 S7.11.17 生 喜寿
 - ④「年次総会」12/1 火
 - ⑤「忘年親睦例会」12/15 火 18:00 ロワジ
ールホテル厚木
 - ⑥「3クラブ賀詞交歓会」1/8 金 12:00～ロ
ワジュールホテル厚木
 - ⑦ その他

特別スマイル

大川浩様 (東京羽田RC)

10月21日のゴルフ会、あつかましくも、参加させていただき、楽しませて頂きました。有り難うございました。

西蔦洋一 会長・柳田純昭 副会長

前田賢一 幹事・会田義明 副幹事

10/27のガバナー公式訪問には会員の皆様のご協力をいただき無事終了することができました。ガバナー自身沢山の熱心な意見にさすが厚木ロータリーと大変感心されておられました由、皆様ありがとうございました。

黒柳告芳君

先日、らんちゅう(金魚)の国際品評会で内閣総理大臣賞を受賞しました。and 次男の結婚が決まりましたのでスマイルします。

高橋 浩君

先日は妻の誕生日祝にきれいな花束を頂きまして、ありがとうございました。余りの豪華さに家族一同感動しました。

西迫 哲君

先日御協力いただきました日産の木賀様より、電動式リーフがネット先行予約を始めたのでより多くの方からの注文をお待ちしていますと伝言がありました。

壽永純昭君

厚木RCの古き会長(S42 7代)山崎典敏氏の奥様、ヒサ様が10月18日老衰の為、86歳で大津市の長女の方の処で死去されました。くしくも今春は典敏氏の33回忌でした。月日のたつのは早いですね。納骨は12月4日に長徳寺にて行います。お知らせ致します。

門田高明君

誕生日・結婚記念日のお祝いありがとうございます。本日も46才をむかえる事ができました。来週はボジョレーヌーボーの解禁日です。解禁日の前日11月18日にご購入いただいた皆様にお酒屋さんよりお届けさせていただきます。よろしくお祈りします。

滝澤 勇君

10月27日の例会では、事業所開設の記念品をいただきありがとうございました。人事労務関係の仕事に就いてから約20年、社労士事務所を開設して10年目を迎えることが出来ました。

今日のお花

わびすけ
佐助(櫻井靖次君) 菊(壽永純昭君)

「パンの話あれこれ」

パン	ポルトガル語 pão スペイン語 pan フランス語 pain ドイツ語 brot 英語 bread
パンの種類	食パン、菓子パン、調理パン、特殊パン 直焼：フランス、ドイツ等ヨーロッパ大陸 型詰：イギリス、アメリカ
パンの誕生	麦は1万年以上前から栽培、特にメソポタミア地域 最初は麦を炒るか、つぶして粥状にして食す 紀元前6000～4000年頃、麦を粉にして水で溶き、薄く延ばして焼く両期的手法が編み出される—無発酵パンの元祖—「アジム」
発酵パンの登場	紀元前3500年頃—エジプト、パン生地—自然発酵—偶然発酵パン 紀元前2500年頃—200種類以上のパン記録
ヨーロッパのパン	古代ギリシャ＝BC5世紀頃エジプトから伝わる—職人登場 古代ローマ＝BC3世紀頃、ギリシャからパン職人を連れて来る パン製法、施設共に飛躍的に発展 大量生産＝ローマ軍へ供給 紀元前1000年頃ローマ市内のパン屋258軒 西暦79年、ヴェスヴィオ山噴火—ポンペイ遺跡にパン屋パン工場跡
中世	ローマ帝国の衰退—専門業者消滅—家庭・教会・領主 一部地域：領主・教会による独占 美味しいものを守り育てる 国のパンの確立 新しい国家の形成に伴う固有文化の育成 地域のパンから国のパンへ フランスのパン、ドイツのパン等 14世紀には各国でパン技術の研修は国家が行い、技術者の育成就職までがシステム化される 14世紀末～16世紀のルネッサンス パンの世界もイタリアがリード リーンなパンがフランスへ
リーンなパンとリッチなパン	リーンなパン：糖類、油脂類、卵製品、乳製品等の少ないパン 代表：バゲット リッチなパン：リーンの反対 代表：食パン
イースト菌	サッカロミセス属の総称
パンにまつわる言葉	日本：「めし」「ご飯」＝食事 欧米：bread＝食事 「bread and butter」 ＝「最も美味しい食事」「最も簡単な食事」 コンパニオン

世界のパン

小麦粉を味わうフランスのパン
フランスのパンは料理との味のバランスをとるためリーンなパン
ヨーロッパ有数の農業国—直焼きパンに最適小麦収穫—伝統的製法堅守

欧米のパンの原点はオーストリア
ウィーンは中世～近世 常にヨーロッパ文明の中心
パン用のイーストはウィーンで開発 近代製パンの故郷

白いパンとライ麦パンの国ドイツ
日本以上にパンの種類が多い。
500g以上の大型250種以上、250g以下数百種類
南部：小麦粉＝白パン 北部：ライ麦＝黒っぽい

トーストはイギリスから
白い山形パン—薄くトーストして焼く

デンマーク
デニッシュ・ペストリー「デンマークのパン」 ウィーンのパン職人が開発
クロワッサンも仲間

イタリア
食事のパンは、皮の固い、塩味のあっさりしたパン。菓子パンはバターや鶏卵をたっぷり使ったしっとりしたもの。 ピッツァ。

アメリカ
全ての伝統から脱却して合理化。製パン技術の進歩。大量生産。ブルマン。
日本のパン 1543年ポルトガル船種子島に漂着—鉄砲伝来
1550年ポルトガル船九州平戸来航—商賣交易始まる
フランシスコ・ザビエル
交易従事者、宣教師、船員たちのパンが日本で作られるようになる

日本のパン祖 1843年伊豆箱山代官江川太郎左衛門—外国との職闘想定
江川坦庵 パン焼き窯設置 パン(乾パン)試作

開港時代 1858年(安政5年)米、露、英、仏、蘭と修好通商条約締結
明治初年の横浜開港場—外人パン店4軒
イギリス人クラーク、ヨコハマベーカリー

明治時代 明治初年木村屋総本店(文英堂)築地で創業 7年銀座4丁目洋風館
8年酒種生地のアンパン開発、明治天皇献上、以後宮内庁ご用達
22年ヨコハマベーカリーを打木彦太郎引継ぎ元町移転開業
33年木村屋3代目ジャムパン開発
34年新宿中村屋開業クリームパン

出席報告 〈会員 45 名、出席対象 39 名〉

10月20日例会 確定出席率 89.74%	11月10日例会 出席 34名 欠席 5名 出席率 87.18%
〈事後メイクアップ〉 下山秀弥君 (10月30日 厚木県央 RC)	〈今回欠席〉 黄金井康巳君・高橋 宏君・西迫一郎君・福住桂司君・松本好正君