



2011～2012 年度
国際ロータリー会長

カルヤン・パネルジー

Weekly Report Niigata



心の中をみつめよう
博愛を広げるために

2011～12 年度 国際ロータリーのテーマ



2011～2012 年度
新潟ロータリー会長

佐藤 紳一

新潟 RC 8月第2例会 (2011.8.9) No.2908

(1) ロータリーソング「四つのテスト」斉唱

(2) 佐藤 紳一会長挨拶

8月8日 立秋

～季節の和菓子～

8月になりますと涼風が感じられる和菓子が売られ始めます。初菊、初萩など「初」の付く菓銘が多くなります。柿は実は青で、葉は少し紅葉を始めたころを表現して作ります。ススキなども意匠として登場していきます。

さて今月は趣向を変えて和菓子を作ってみましょう。「芋ようかん」です。お子さんやお孫さんと楽しく作れると思います。

基本配合

- ・ さつま芋(皮をむく) 1500g
- ・ 砂糖 300g
- ・ 水 200g
- ・ 白糖(糖度のないもの) 250g
- ・ 粉寒天 4g
- ・ 塩 3g

作り方

- ① さつま芋の皮をむき水に入れあく抜きをする。
- ② 2cmくらいに輪切りにした芋を弱火で30分蒸したのちに強火で柔らかくなるまで蒸す。
- ③ ミキサーに移して混ぜ、砂糖を分けて加え混ぜ合わせる。
- ④ 白餡、塩を加え、あらかじめ用意しておいた寒天液を少量ずつ加える。
- ⑤ セパレート紙などを敷いた羊羹舟に入れて押し固める。
- ⑥ 自然に冷まし(一晩くらい寝かせる)、固まったら包丁で切り分ける。

使用する芋の種類により仕上がりの色や甘み風味に大きな違いが出ます。白餡や寒天により食感も良くなります。芋を選定し、過熱温度と加熱時間をうまくすると芋の美味を引き出すことができると思います。是非試してみてください。

～和三盆～

和三盆糖は昔からの和菓子の素材として使用されてきました。特に落雁には重要な原材料です。最近では洋菓子でも使用されるようになり、和三盆の良さが認識されるようになりました。原料は在来品種の「竹糖」というサトウキビです。収穫期で背丈は2mくらい、茎も細く、熱帯地方のサトウキビとは異なります。花が咲かずに栄養を茎に蓄えるため独特の香りや旨みを作り出すとされています。

和三盆糖は徳島県と香川県の一部で栽培されている竹糖を原料とし、昔ながらの製造法で寒冷時にしか製造できない希少価値の高い国内産の砂糖です。徳島県で生産されたものを阿波和三盆糖、香川県産を讃岐和三盆糖と呼んで区別しています。きめ細やかで口に含むと素早く溶け、後味の良い甘さ、風味も独特のものです。和風クッキー、かすてら、ロールケーキ、蒸しもの、プリンなどに広く使用されています。

名前の由来は

② の上で3度研ぐため

② 初めて作られたときに土製の鉢、押し舟の箱、研ぎ台の3つの盆を使用した

③ 中国の官位「三品」が三盆になった。

④ 積み出し港が三本松だった。

などの諸説がありますが①説が最も多く言われています。

- (3) 大西淳 AG ご挨拶
- (4) 大橋 IM 実行委員長より IM ご案内と参加依頼
- (5) 優秀インターアクター表彰
(若槻良宏 IA 委員長ご紹介)

新潟明訓高校インターアクトクラブ

伊藤麻衣さん、榊原冴香さんへ表彰楯贈呈

斎藤圭太顧問謝辞

- (6) ロータリーの友紹介 (得永 哲史会報副委員長)

- (7) 幹事報告 (高橋 秀松幹事)

新潟 RA 納涼例会のご案内

平成23年8月16日19:30~22:00

会場: 秋葉温泉 花水 新潟市秋葉区草水町

会費: 4,000円

参加希望の方は新潟 RC 事務局へ連絡下さい。

- (8) 会員スピーチ 「地域交流ビジネス」

(株)JTB 関東法人営業新潟支店支店長 小林 博君

8月23日の例会予定

「新世代奉仕月間について」 自由討論