

例会変更のご案内

月日	曜	クラブ名	例会場	→	月日	曜	場所	時間
08/30	水	高松南RC	JRホテルクレメント高松	→	08/30	水	時間変更	18:30
09/07	木	高松RC	リーガホテルゼスト高松	→	09/07	木	JRホテルクレメント高松	12:30

メイクアップ

08/22 理事会 尾崎勝君、蔭久君
08/22 高松中央RC 石濱君
08/22 坂出RC 出宮君

08/23 東京ピースウィングロータリーEクラブ 四之宮君
08/25 さぬきRC 三好君、井上君

ニコニコBOX 創立第2609回例会 20件 計 37,000円 累計 362,000円

藤野さんにお世話になりました。(友國君)
出宮さんにお世話になりました。(市原君)
北岡さん、森さんにお世話になりました。(石橋君)
国領さんにお世話になりました。(山村君)
台湾桃園北辰社の李会長とロータリークラブで交流してきました。(藤野君)
すすきのに行ってきました。(浜君)

友國さん写真ありがとうございました。(藤井君、野村君、高橋君、藤野君、宮脇君、北岡君、塚田君、佐野君、小山君)
岡田さん、客話ありがとうございました。(藤井君)
岡田さん、客話ありがとうございました。(米田君)
岡田さん、客話ありがとうございました。(ご親戚)(清水君)
誕生祝い。(高橋君)

客話「かめびし屋の守るべきもの、そして新しい挑戦」

かめびし屋は、1753年創業の醤油屋で現在まで270年続いています。建物は江戸時代のもので、平成15年に18棟すべてが登録有形文化財に指定されました。現代の台風の影響もあり修繕等がとても大変です。昔から醤油づくりにおいて「一麴、二糶、三火入れ」というものがあります。醤油づくりにおいて、麴がもっとも重要とされるという意味です。当社は大手とはまったく違う製造方法で醤油を製造しています。それは3つの方法を柱としています。一つ目はむしろ麴製法です。むしろという藁を編んだ敷物の上に麴を寝かせ水分調節をします。二つ目は長期熟成。最低2年から最長20年のものがあります。一昨年は39年もののもろみをフランスの三ツ星シェフからの要望で100本ほどお届けしました。三つ目は国産原料の使用です。小麦は100%香川県産で、うどんのために作られた「さぬきの夢2000」を使用しています。香川県での大豆の生産は難しいですが、現在頑張って作っているところです。

今の日本では醤油を含め日本の伝統調味料が使用される機会が減ってきていますが、海外への輸出が増え、世界での需要が増加している傾向にあります。ソイソルトという固形の醤油やチョコレートの開発も行っています。「伝統と革新・美味しさと安全・職人集団」を社訓として、日々前進していますので、応援していただければ幸いです。



かめびし屋18代目当主
岡田 佳織 様