



こころの中を見つめよう 博愛を広げるために

国際ロータリー第2800地区 1959年6月9日創立

鶴岡ロータリークラブ

平成23年11月1日(火)

第2563回 例会

(本年度第16回)

例会場 東京第一ホテル鶴岡
(鶴岡市錦町 2-10)

例会日 毎週火曜日
(12:30~13:30)

2011-2012年度 国際ロータリー会長…カルヤン・バネルジー

クラブホームページアドレス◎<http://www.tsuruokarc.org/>

メールアドレス◎tsuruoka08@rid2800.jp

次週(11/8)のメインプログラム

ゲストスピーチ

庄内映画村(株)代表取締役 宇生 雅明 氏

次週(11/15)のメインプログラム

RI規定休会③

会長挨拶

青柳 孝治

予定表にもありますが、12月6日に臨時総会を開催します。役員の指名委員会の設置をしてもらいます。丸山隆志君、真島吉也君、樋渡美智子さん、富樫松夫君、委員長長の佐藤孝子さんの5名で委員会を設置をします。

11月28日に会津若松の蕎麦会が開催されます。

11月20日に第一・第二ブロックの職業奉仕セミナーが開催されます。参加は自由ですので参加下さい。

オランダからGSEで5名の方が来る事になりました。第二ブロックに4/12~15日の4日間、16日に酒田へ移動の予定です。ホームステイ先で受け入れてくれる方があれば、お知らせ下さい。

幹事報告

木村 節

○ガバナー事務所

ロータリーレートについて

11月1日より、78円/1ドル

○地区職業奉仕委員会

職業奉仕セミナー開催のご案内

日時：11月20日(日)

会場：ホテルリッチ&ガーデン酒田

登録料：1,000円 締切11/10

○清野ガバナー補佐

IM(インターシティミーティング)及び

第2ブロック6クラブ合同例会のご案内

日 時：12月3日(土)

会 場：グランドエルサン

登録料：4,000円

(5000円のうち、1,000円をクラブ補助)

新入会員スピーチ

菅原 成規 君



入会してすぐに、会長から「新入会員もスピーチがあるんだぞ」といわれていましたが、こんなに早くすることになるとは思っていませんでした。

どんな話をすればいいのか考えましたが、私は「うどん屋」

なので、やはりうどんのことが一番いいのかなと思いました。

配らせていただいたB5の用紙がありますが、平成13年に庄内日報に掲載されたものです。小さい字で申し訳ありませんが、これを読むと、菅原製麺の歴史がわかるのかなと思います。後で時間があつたときでも読んでいただけたらと思います。

弊社には「大山稲庭うどん」という商品があります。稲庭うどんといえば秋田県が有名ですが、ここ庄内地方でも同じ製法で、稲庭を作っていました。小麦粉を伸ばして、縄をなう様にして細く伸ばしていきます。大山地区には明治時代に20件ほどの「稲庭屋」があつたのですが、戦時中、戦後には、ほとんど廃業して一軒だけになってしまいました。干しうどんと言えば稲庭だったので、今は機械製麺になっていますが、干しうどんの事を一般的に「稲庭」というようになったようです。屋号のように「稲庭屋」と呼ばれていました。秋田と大山どっちが先に稲庭を作っていたのか。秋田県の稲庭地区、今の湯沢市ですが、何件も稲庭屋が残っているのだから本家は秋田のようになっていますが…。

出席報告

会員数	39名
出席	25名
出席率	65.79%
前々回確定出席率	78.95%

■RI会長 カルヤン・バネルジー ■地区ガバナー 細谷 伸夫

■会長/青柳孝治 ■副会長/嶺岸禮三 ■幹事/木村 節 ■会長エレクト/阿部純次
■会報委員会/阿蘇司朗・阿部純次・嶺岸禮三

事務局：鶴岡市馬場町11-63 鶴岡産業会館3階 TEL(0235)28-3375 FAX(0235)28-3376

先日、藤川さんから「麦切りうどんはどこが違うのですか？」と聞かれました。麦切りは庄内名物のひとつになっていますが、その定義がはっきりしていません。麦切りもうどんなのですが、私はこのように答えています。薄く、細めに切られたうどんを冷たくして冷たいつゆで食べる食べ方が、「麦きり」です、と。

もちろん、使用している小麦粉も他のうどんとは違う、口当たりのよさ、のど越しの良さを出せるような小麦粉を選んでます。同じうどんでも讃岐うどんとは全く違います。「麦切り」という言葉は辞書に載っていますが、このあたりで最初に看板を出したのは、30年ぐらい前、馬町の半兵衛さんが最初だと思います。

古くから、農家では自家製の小麦やそばを挽いて、自分たちでこねた「麦」や「蕎麦」をそねに乘せご馳走として振舞っていたそうです。麦切りではなくて、「麦」一枚、蕎麦一枚と言っていました。

だいぶ前ですが、庄内日報さんの「一日一題」に庄内は麺の後進国、というように書いていました。内陸では蕎麦があるのに庄内は何もないというようなことだったと思います。早速電話をして、昔から稲庭を作っているし、麦切り等もあるんだよ、と。

近年、山形県と言えば「蕎麦」が有名になっていますが、庄内地方はやはり、うどんとか麦切りが好まれているようです。手打ちうどん、麦切りや蕎麦の講習会を依頼されますが、うどん、麦切りのほうが多いです。

麦切りの定義をもっとはっきりして、麦切りが全国区になればと思います。

話は変わりますが、私にも、人生のいわゆるターニングポイントがありました。平成6年に父が急に亡くなった時です。麺づくりは父が行っていたので、素人同然の私はダンスの教師になることも考えましたが、結局うどん屋の道を選びました。

いろいろ大変なこともありましたが、いろんな人たちに助けられてここまでやってこれたのかなと思います。これからも美味しい麺を作ることでも恩返しをしていきたいと思いますし、鶴岡ロータリークラブを通じて少しでも社会に貢献できればと思います。

■ 庄内日報「創るビジネス」より一部抜粋

◎創業は江戸時代

鶴岡市大山三丁目のすがわら製麺（めん）は、江戸時代から「稲庭」と呼ばれるうどんを作り続けている。うどんと同じで小麦粉を原料に製造されている鶴岡名物の麦きり、冷や麦、そうめん、そば粉で作るそばと、同社で製造する麺はすべて乾麺。機械製麺に伝統的な手打ちの麺づくりを追い求め、地元で愛される「稲庭屋」を目指す。

「稲庭屋として五代目」という菅原成規社長によると、菅原家は江戸時代の弘化年間（1844年～1848年）には乾麺づくりを行っていた。

小麦を石うすでひいて粉を作り、こねた生地を縄ないと同じように「手ない」して細く長い縄状にし、二本の棒によりを掛けるように巻き、棒を広げてさらに細くのばす、といった手法で作っていた。

明治時代、大山地区には二十軒ほどの製造元があり、総称して「稲庭屋」と呼ばれ、県内有数の生産量を誇っていた。太平洋戦争で小麦粉が配給制となると次々に廃業。現在、「大山の稲庭屋」は同社一軒だけとなった。菅原社長の祖父で三代目の成治さんが戦後、鶴岡市内の同業者から中古の製麺機を購入し、機械製麺に移行。製麺所として本格的なスタートを切った。「大山うどん」の商品名で一般家庭への販売だけでなく地元の小売店でも売った。

四代目の石蔵さんは三十年ほど前、贈答品としての需要に期待を込め、等級の高い小麦粉を使った高級品の「稲庭うどん」を商品化。

大山うどんに比べ約二倍の価格設定に、周囲からは「こんな高いのは売れない」の声が上がった。当初は苦戦したものの、進物用に購入した人たちから「送り先からおいしいと喜ばれた。また、進物に使いたい」といった声が届き始め、大山地区に限定されていた販売エリアが徐々に広がった…。



委員会報告

◆出席委員会

◎ゲスト

金 紅蘭さん

◎メイクアップされた方々

阿部純次・青柳孝治・藤川享胤・早寄 弘
樋渡美智子・本間喜美子・丸山隆志・嶺岸禮三
越智茂昭・佐藤孝子・富樫松夫・富田喜美子
塚原初男・加藤 亨・佐々木喆彦・菅原 亨

スマイル 😊

上野欣一君 会報に黒豚しゃぶしゃぶ例会での写真を載せていただきました。スマイルさせていただきます。

佐藤孝子さん 菅原さん、スピーチありがとうございました。

青柳孝治君 以前菅原さんには、私が産業振興センターにいたときに「庄内柿うどん」の件で、お世話になりました。