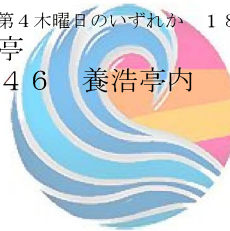


皆野・長瀨ロータリークラブ

週報

◇例会日 第1・第2木曜日 12:30~13:30 第3・第4木曜日のいずれか 18:30~19:30
 ◇例会場 長瀨レクリエーションホテル 養浩亭
 ◇事務所 〒369-1305 秩父郡長瀨町長瀨1446 養浩亭内
 Tel:0494-66-4134 / Fax:0494-66-4134
 e-mail:minanaga@chichibu.ne.jp
 ◇点 鐘 小林 一夫会長
 ◇ソング 奉仕の理想



BE THE INSPIRATION

第1449回例会 平成30年10月4日(木)

会長の時間

小林 一夫

皆さん、こんばんは。9月18日には秩父との合同例会でガバナー公式訪問が行われました。どうなのか少し不安でしたが、皆さんのご協力を頂いて無事に終了する事が出来ました。ありがとうございます。会長としてほっとしております。



私も77才になって生活習慣病が出てきて、血糖値は高くなっていましたが、眼科に行ったところ眼底出血もしていました。お腹いっぱいまで食べてはいけないという事で、いつもお腹が空いたような状況です。

今日は、「山梨ではなぜほうとうが名物になったか」というお話をさせていただきます。

甲州地方には誰が言い出したのか「うまいもんだな。カボチャのほうとう」というフレーズが昔から伝えられている。山梨県の郷土料理「ほうとう」は小麦粉を練った生地を打ち、季節の野菜と一緒に煮込んで味噌仕立てにした一種の煮込みうどんである。具は里芋、ネギ、大根、油揚げなどがポピュラーで、そこまでは普通の煮込みうどんと変わらないが、ほうとうには冒頭のフレーズに登場する「カボチャ」が欠かせない。これが味の決め手になっているのだ。もっとも最近では観光客向けのアレンジが増え、魚介類のほうとうなどにはカボチャトッピング程度にしか使われない事も多い。だが昔ながらの家庭のほうとうには、カボチャをたっぷり入れるのがお約束。カボチャの甘みと味噌のコクが調和して独特のうまみが出るのである。ところでほうとうは山梨がルーツと思われがちだが中国の唐、宋時代にあった不托（プートー）という食べ物が起源だという。日本に伝えられた後、平安末期にうどんが登場すると食べる人が減り、山間部に残ったものと考えられている。それが山梨県の名物となった理由は、甲州地方が稲作に不向きな土地だったから。甲州地方は周囲を山に囲まれて平らな土地が少なく、昔からあまり米が取れなかった代わりに小麦の栽培が盛んになり、小麦粉を使うほうとうが主食として食べられてきた。もうひとつ甲州が生んだ戦国武将、武田信玄がほうとうの宣伝部長となったことも大きい。言い伝えによると、信玄は

戦陣でほうとうを振る舞って、家臣の士気を鼓舞したという。この話が事実かどうかは定かではないが、「あの信玄も食べていた」というイメージがほうとうを山梨名物へ押し上げた一因になっている事は間違いない。

ちなみに我が家では小豆のしるこの中にほうとうを入れ食べた事があります。小豆ほうとうと言っておりました。山梨も秩父地方も同じでたんぼが無くて朝、昼は麦飯を食べて、夜は毎日うどんを食べてという生活をしたのをよく覚えております。

幹事報告

畝 徳治



1. 米山記念奨学会よりハイライトよねやま
2. 棕神社より龍勢まつりの案内



R財団寄付

メジャードナー レベル2



宮前 英雄会員



お誕生日おめでとうございます



萩原会員

奥様 文子さん





宮前 英雄会員



畝 徳治会員

