

皆野・長瀬ロータリークラブ

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 長瀬レクリエーションホテル 養浩亭
 ◇事務所 〒369-1305 秩父郡長瀬町長瀬1446 養浩亭内
 Tel:0494-66-4134 / Fax:0494-66-4134 e-mail:minanaga@chichibu.ne.jp



イマジン
ロータリー

IMAGINE ROTARY

第1592回例会

令和4年9月1日(木)

【会長の時間】

皆さん、こんにちは。月初めには渋沢栄一さん話した内容についてお話しします。

古くからあることわざで「口は禍の門」という事があります。無駄な事をしゃべると、後で副作用があるという事で、どちらかと言うと、無口な事を勧めているような言葉です。そのような言葉がある前提で、渋沢栄一さんがそれは違うのではないかと語っている部分です。

口は禍福の門なり P-96

余は平素多弁の方で、よく種々の場合に口を出し、あるいは演説なども処嫌わず、頼まれればやるので、知らず識らず言い過ぎることなどあって、人からしばしば揚げ足を取られたり、笑われたりすることがある。しかし、如何に揚げ足を取られようが、笑われようが、余はひとつ口にして言う以上は、必ず心にもないことは言わぬという主義である。したがって、自分自身では妄語したとは思っておらない。あるいは世人には、妄語と聞こえる場合がないでもなかろうが、少なくとも自分は、確信のある所を口にしたつもりでいる。口舌は禍の門であるだろうが、ただ禍の門であるということを恐れて一切口を閉じたら、その結果はどうであろう。有必要な場合に有必要な言を吐くのは、できるだけ意思の通ずるように言語を用いなければ、折角のことにも有耶無耶中に葬られねばならぬことになる。それでは禍の方は防げるとしても、福の方は如何にして招くべきか、口舌の利用によって福も来るものではないか。もとより多弁は心せぬが、無言もまた珍重すべきものではない。

余のごときは多弁の為に禍もあるが、これによつてまた福も來るのである。口は禍の門であるとともに、福の門でもある。

余分な事はしゃべらないけれども、必要な事はしゃべった方が良いんだというのが渋沢栄一さんの言葉です。

私が付け足したのは、前に福澤諭吉の「学問のすすめ」を話した時にも同じ事を説いていて、触れたのですが、学問のすすめの中でも自分の意見を表明する事の大切さを説いています。お互いに意見を表明する事で、各人の意見が切磋琢磨されて、次第に良いものに進化だと思います。



畠 徳治

ガバナー補佐訪問の時にクラブ協議会が開催されます。以下のように3つのテーマについてクラブ協議会を行いますので、よろしくお願ひ致します。

1. あなたのクラブが取り組んでいきたい事は何ですか。
2. 1の話題から、もしそこに障害があるとしたら、何だと思います。
3. クラブの未来に向けたビジョンをお聞かせください。

【幹事報告】



山田 利明

9月15日はガバナー補佐訪問になります。午前11時からガバナー補佐と関係書類の閲覧等を行います。昼食は12時からになります。22日は地区大会が開催されます。会長、幹事で参加致します。27日は秩父と合同でのガバナー公式訪問になります。会長、幹事は11時30分からガバナーとの懇談会があります。10月10日が龍勢まつりがありますが、桟敷席がありませんので、13日を振り替えずに通常例会になります。

長瀬町の子ども球技大会についてですが、開10月8日に開催される予定ですが、流動的なため開催された場合には優勝、準優勝、第3位までに盾を贈る事に決まりました。

	1	木	通常例会	理事役員会
	8	木	休会	
9月	15	木	ガバナー補佐訪問	
	22	木	地区大会	帝国ホテル
	29	木	ガバナー公式訪問へ振替	秩父神社
	6	木	通常例会	理事役員会
10月	13	木	通常例会	
	20	木	休会	
	27	木	親睦例会	



ニコニコボックス

♪8月の夜間例会、突然の欠席、申し訳ありませんでした。
山田 利明

合計 2,000 円



四つのテスト

高田 富康会員

今、コロナ禍という事もあります。私の同級生のご主人で、車好きの人でしたが、なんでお亡くなつたかは分かりませんが、あさってお葬式になります。

周りでも不幸な事が多く、私もそこの年齢ですので、毎日を大事にして、楽しい事を考えるようにしたいと思っています。

私の車は古い車ばかりなのですが、1台壊れました。さつさと処分して、次に何を買おうか楽しみに毎日資料を見ているところです。

とにかく楽しい事を考えて進みたいと思っています。

出席率

免除以外の会員	出席免除会員	出席	メイク	出席率
9	0	4	0	44.4%

ロータリーの友音読会

TABLE SPEECH

（株）鷹田屋商店 代表取締役
五つ星お米マイスター 片山 真一
炊飯器でお米を炊く前、お米をごしごしといでいませんか。今のお米は生産管理が行き届いており、乾燥しているので、強くとぐと割れてしまう可能性があります。また、米粒の皮の直下にはうまみの層があり、とぐと良い香りが飛んでしまいます。お米はとがずに洗うのが正解です。

お米の洗い方は、まず、お米の量の5倍くらいの水を入れて泳がせ、10回かき回して水を切ります。これを3セット。洗つたお米は30分間冷たい水に漬けてください。できれば冷蔵庫で。そして、炊く時は早炊きモードで炊くと、昔懐かしい釜で炊いたようなお米に炊き上がるのです。炊き上がりがたら最後にひと手間。鍋の底

おいしいお米の味わい方

（株）鷹田屋商店 代表取締役
五つ星お米マイスター 片山 真一



■「卓話の泉」は、クラブの会報、週報に掲載の卓話の中から、客観的内容の話題、ミニ知識となるものを主に選んで要約、掲載しています。

から白い水蒸気が飛ぶまでしっかりと攪拌し、少し置いてから召し上がつてください。炊けたご飯は外の室温に当たると、でんぶんの被膜ができる食感が良くなると同時に、冷めても水分が抜けず、もちもちとしたご飯になります。

人間の舌は、少なくとも70度まで下げなければ味を感じることができません。よくほぐして温度を下げ、人肌よりも少し熱いくらいで食べるのが一番おいしく感じられます。おいしいご飯をよくかんでゆっくり食べると、食事の量が減ります。食べ過ぎを防ぐにはこれが一番大事です。

無洗米は炊く前の手順が少し異なります。無洗米はぬかが取れているため、同じ計量カップを使つた場合、ぬかの分だけ水を2割ほど増やします。重さで計る場合は、米と水の重量は同じで結構です。

お米が主原料の日本酒造りには、お米の中のでんぶんが必要。米粒の外側にあるうまみの層は雑味（甘味）に変わるために、お米の表層部を削らなければなりません。ご飯としておいしいお米はお酒には向かず、お酒造りに最高のお米はご飯としてはふさわしくないです。お酒のお米はできるだけ削る、ご飯のお米はできるだけ削らない。これがおいしいお米の味わい方です。

（第2580地区・東京都・東京神田RCにて）