

Rotary



2022-2023 年度 国際ロータリー第 2670 地区
高松グリーンロータリークラブ

発行日
2022 年 1 月 12 日

2022-2023 年度
国際ロータリーのテーマ

NO.
1363



WEEKLY REPORT

■例会場:ホテルマリパレスさぬき

高松市福岡町 2 丁目 3-4

■例会日:毎週木曜日 PM6:30 より

■事務局:E-mail : t.green.rc@gmail.com

■URL:http://tgrc.jp

会長:平田 真由美 幹事:太田 貴道

今週プログラム

● 1 月 12 日 (1363 回)

卓話 濱田会員

次週プログラム

● 1 月 19 日 (1364 回)

委員会事業 職業分類会員選考委員会 理事会

先週プログラム

● 1 月 5 日 (1362 回)

新年例会 年頭挨拶 友翠会 國桜

第 1363 回 例会報告 1 月 12 日

我がクラブの強みを考え、何ができるか想像し、そして次につなごう

□ プログラム委員会より

≪ 1 月度例会 スケジュール ≫

* 01/05 1362 回 新年例会 年頭挨拶 友翠会 國桜

* 01/12 1363 回 卓話 濱田会員

* 01/19 1364 回 委員会事業 職業分類会員選考委員会 理事会

* 01/26 1365 回 移動例会 1/27 職場訪問例会 瀬戸内海放送

□ 1/5 出席報告

● 会員数 : 36 名 ● 出席基準数 : 33 名

● 出席者数 : 23 名 ● 欠席者数 : 10 名

● 出席率 : 69.70% ● ビジター : 0 名

12 月 17 日 最終出席率 76.47% → 88.57%

最終欠席者名 : 藤本・箕・関谷・十河

□ 幹事報告

・ロータリーの友 1 月号が届いています。

回覧

・3 月 18 日開催 IM の出欠確認

・ロータリーの友電子版のパスワードの変更のお知らせ

□ 1/10 現在 メイクアップ

・12/23 高松西 RC 高嶋 (由)・澤田・越智・森

・12/26 高松北 RC 高嶋 (由)

・12/27 高松東 RC 高嶋 (由)

□ ニコニコ



・明けておめでとうございます。落合さんありがとうございました。/十河

・濱田さん写真ありがとうございます/福島

・濱田さん写真ありがとうございます/小橋

・濱田さん写真ありがとうございます/森

・濱田さん写真ありがとうございます/幡

・明けておめでとうございます。本年も宜しくお願い致します。/高嶋(浩)

・明けておめでとうございます。下半期よろしくお願ひします。/平田

・明けておめでとうございます。濱田さん写真ありがとうございます。/太田

・明けておめでとうございます。濱田さん写真ありがとうございます。/難波

□ 例会臨時変更

- 1月10日(火) 高松中央RCは、1月10日(火) 18:30「高松国際ホテル」に変更
- 1月11日(水) 坂出東RCは、1月11日(水) 18:30「坂出グランドホテル・新年夜間例会」に変更
- 1月11日(水) 善通寺RCは、1月7日(土) 18:30「松阪本店」に変更
- 1月13日(金) 高松西RCは、1月13日(金) 18:30「天勝・新年家族例会」に変更
- 1月13日(金) さぬきRCは、1月13日(金) 18:00「トRESTA白山(通常例会場)」新年家族会
- 1月16日(月) 高松北RCは、1月16日(月) 18:30「JRホテルクレメント高松・新年会」に変更
- 1月16日(月) 東かがわRCは、1月16日(月) 18:30「味道源・夜間例会(新年会)」に変更
- 1月17日(火) 高松東RCは、1月17日 18:30「JRホテルクレメント高松」に変更
- 1月17日(火) 丸亀東RCは、1月17日(火) 19:00「オークラホテル丸亀」に変更
- 1月19日(木) 丸亀RCは、1月17日(火) 19:00「オークラホテル丸亀」に変更
- 1月24日(火) 高松東RCは、1月28日(土) 10:30「四国水族館・職場例会」に変更
- 1月26日(木) 高松グリーンRCは、1月27日(金) 12:30「(株)KSB瀬戸内海放送・職場例会」に変更

□ 休会

・1月10日(火) 丸亀東RC



昨年は皆様のご協力のおかげで上半期が無事終わりました。本当にありがとうございました。今日から下半期です。下半期の主な行事といたしましては、1月27日には石井委員長のご尽力で、KSBの職場例会が可能になりました。4月15日には、30周年記念式典があります。5月には米子南RCが交流事業で高松に来られます。引き続きご協力よろしくお願いいたします。

今日は新年例会ということで少し進行を変えさせていただきました。この後、少しお遊びにお付き合いいただきながら、時間いっぱいゆっくりとお食事をしていただければと思います。皆様、子供のころ新年の書初めをされていたと思いますが、今日は小さな色紙と短冊を用意いたしました。今年の抱負をテーマに一字お書きください。短冊を選ばれた方は短歌でもいいです。よろしくお願いいたします。

(※1月5日 会長あいさつより抜粋)

後記

抱負の「一字」は皆様素晴らしかったです。其々の意味を全員にお聞きしたかったのですが、時間の関係で一部の方に発表して頂きましたが、やはり意味深いものがありました。今後ぜひ全員にお聞きする機会がとれたらいいなあと考えています。

以上

◀ コラム ▶

香川のお雑煮といえば、「あんもち雑煮」。農林水産省の大臣官房新事業の「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味」に雑煮としては唯一掲載されています。

江戸時代末期から明治時代にかけて讃岐地方で生まれた郷土料理です。

特徴である「餡入りの餅」は讃岐高松藩時代の「讃岐三白」に理由があります。

産業振興を進めて特産品としたもので、塩、砂糖、木綿を指します。特に砂糖は藩がサトウキビ栽培を奨励し、「和三盆」と呼ばれる白砂糖の製造に成功しました。当時、高松藩がサトウキビを栽培しただけでなく砂糖の製造に成功、しかも白砂糖を製造した事で高松藩の砂糖は一躍藩を代表する特産品となりました。

以後盛んに砂糖の製造が行われる様になりましたが、実際にサトウキビを栽培して砂糖を作っているのは藩内の農民です。藩の大事な特産品である砂糖を厳格な管理の下に納入し、自分達が気軽に消費できるものではありませんでした。おいそれと食べるわけにはいかなかったのです。とはいえ年に一度の正月位は贅沢したい、甘いものが食べたい、という事で生まれたのが「あんもち雑煮」というわけです。砂糖を餡に入れて餅でくるんで、更に雑煮にするといった具合に見た目では全くわからないような使い方をしました。藩の役人の目を避けて一目では砂糖を使っているとは分からない様に工夫したと思われます。白味噌仕立ての雑煮の中に砂糖が入った餡が入っているとは夢にも思わなかったのではないのでしょうか。それでも餅の中に餡が入っている事がバレてしまう事に備えて塩入りの餡が入った餅「塩入りあんもち雑煮」も作っていたのです。

「あんもち雑煮」には他に大根と人参を入れるのが定番ですが、地域によって里芋、ごぼう、豆腐、油揚げ、花カツオや青ネギを入れる事もあります。定番となる大根は小ぶりの雑煮大根、人参は香川特産の金時人参を使う事が多く、大根の白と人参の赤で紅白となり正月に相応しい彩りとなります。大根も人参もなるべく「輪切り」にする事で、「今年一年丸く収まりますように」とか「家庭が円満に」といった願いを込めているのです。

ぜひ香川の餡餅雑煮を継承していきましょう。



新会員 新会員 村上淳司 東武トップツアーズ



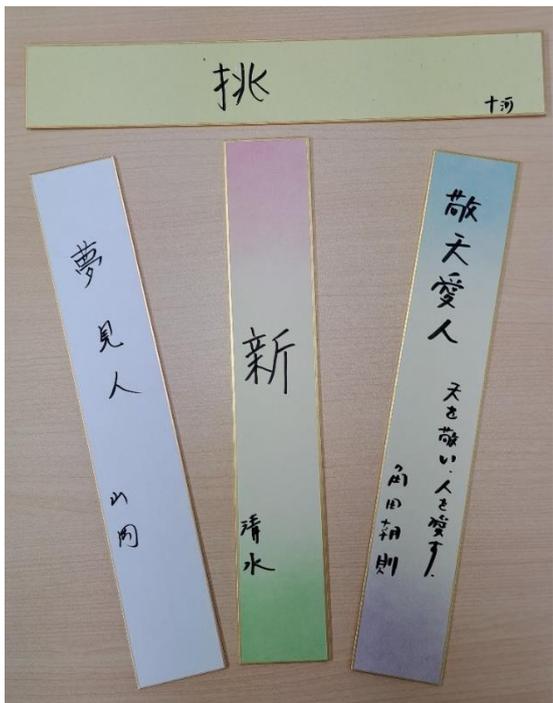
1月誕生例会



新年晴れ着



表彰



書初め

