

2021-22RI 会長: シェカール・メータ ガバナー: 水村雅啓
午後 12:30 開会 会場: 熊谷ガーデンパレス

会長: 横田康介/幹事: 大谷純一 例会日: 木曜日
編集・発行: クラブ会報委員会 委員長: 園部良一

第9例会 第2641回 10月21日(木)
[台湾城中RCと行田RC 姉妹クラブ調印式]
[卓話 チーズ王国 中澤明紀様]

●点 鐘 横田康介 会長	●台湾城中RCと行田RC 姉妹クラブ調印式
●ロータリーソング/「それでこそロータリー」、 「四つのテスト」 唱和	●卓話 チーズ王国 中澤明紀様
●会長の時間 横田康介会長	●謝辞 横田康介会長
●幹事報告 大谷純一幹事	●出席状況・ニコニコ報告 渡辺久記会員
	●点 鐘 横田康介会長

○点 鐘 横田会長



(横田康介 会長)

○会長の時間 横田康介会長

本日は、台湾城中RCと行田RCの姉妹クラブ調印式があります。また、本日の卓話予定のチーズ王国の HISADA FRANCE 代表の久田早苗様に代わりまして、KOTOBUKI フーズ営業部長の中澤明紀様をお招きし、楽しいチーズの卓話を頂きたいと思っております。

○台湾城中RCと行田RC 姉妹クラブ調印式に於いて

本年度 行田ロータリークラブの会長を務めます横田康介です
一昨年前より突然のコロナウィルスによる感染拡大が世界中を席卷し、多くの死傷者をだしました。
交流活動が大きく制限される事となり、顔を合わせて親交を温める事が儘なりません。
今年度は城中ロータリークラブとの姉妹クラブの調印を交わす時期となりましたが、お互いに同席しての調印が難しく、リモートによる形ばかりの調印式となりました。
感染が収まりました後に、お会いできるのを楽しみにしております。
今後も今までと変わりなくお付き合い戴けますようお願いばかりです。
早いコロナ感染の終息を願うと共に、城中ロータリークラブの皆様のご健勝とご活躍をお祈りいたします。



大谷純一幹事

○【幹事報告】

皆さん こんにちは！ 幹事報告を行います。

例会予定ですが、

- 10月28日(木)桑名北 RC をお招きしての夜間例会ですが、休会となっておりますので、お間違いなきようお願い致します。
- 11月4日(木)も休会ですので、皆さんとお会いするのは、3週間後の11月11日(木)白河 RC の来訪例会となります。

ただ、白河さんにおかれましても、懇親会の開催は見送りたいとの申し出もございましたので、通常例会と数名による観光案内でのお付き合いとなります。

以上となります。ありがとうございました。

○台湾城中RCと行田RC 姉妹クラブ調印式

司会者：宮内和弘会員、通訳：矢部リンメイさんの案内のもと、台湾城中RCと行田RC姉妹クラブ調印式が台湾とのリモートにて、執り行われました。



姉妹クラブ調印式



2021.10.21 RC姉妹クラブ締結書



台湾城中RCの皆様

城中RC、行田RCの姉妹クラブ締結をお祝いで 小椋剛会員



本日の城中・行田ロータリークラブの姉妹クラブ締結をお祝ひいたします。
台湾に於いてもコロナ感染による多くの皆様方が苦しんでいるかと思いますが、少しでも早くコロナが沈静することを願っています。
そして、沈静化の暁には、城中の皆様との再会を楽しみにしています。
本日は、おめでとうございます。 小椋剛会員

○卓話【チーズ王国】



KOTOBUKI フーズ営業部長
中澤明紀 氏

◇ チーズの楽しさ

まずは知りたいチーズの基礎知識

チーズは好きでも、改めて「チーズって何？」と聞かれたらきちんと答えられる人は、どれだけいるだろうか。今では日本で当たり前のように食べられているチーズが世界のどこで誕生して、どのように広がったのか。原料のミルクの話や製造方法、「〇〇タイプ」の説明チーズの美容・健康効果まで、基礎知識を解説に続き、今日は、美味しいチーズを試食して頂きたいと思います。



・ゴードドゥメチーズ

・モテアラフィユフレチーズ

・クラッカー上には
クルミと干しブドウ

・モテアラフィユセックチーズ

・ゴードドゥメチーズ

オランダの契約農家から入荷。5月のミルクのみで作る甘みがあり非常にコクがある珍しいチーズ。

・モテアラフィユフレチーズ

フランスポワトゥシャラント圏ドゥ・セーヴル発祥の地で作られる長い歴史を持つ人気のチーズ。フレとはしっとりとした酸味がある若い状態のチーズ。

・モテアラフィユセックチーズ

フレの熟成が進むにつれ次第にねっとりとした食感になりさらに水分の抜けた(セック)状態では凝縮した濃厚な味わいとコクを楽しむ。この時、外皮に様々な色のカビが覆ったり外皮部分の味が強く、外皮を薄く取り除いて召し上がることをお勧めする。

◇ チーズ熟成士 = 職人 であるということ

「いくら品質の良いミルクを使っても、どんなに良い製造者であっても、後にチーズが熟成していく過程で、さらに良くも悪くもなる。」

チーズの熟成、その真髄を得たいと 49 歳にしてフランスに熟成留学を果たした Madame.HISADA。



株式会社 久田 取締役 副社長
/ チーズ熟成士
Maître Fromager (パリ在住)
HISADA FRANCE
代表 久田早苗氏

輝かしい未来が待つ、日本での「チーズ職人」では飽き足らず、パリでチーズ専門店を開き、自分の手で熟成したチーズを、舌の肥えたフランス人に提供するという、さらなるいばらの道を選びます。

「フランス人は今日食べるためのチーズを求めて来店します。だからお客様が召し上がるときに、一番いい状態に熟成させたチーズをお届けすることができます。」

そしてダイレクトにその反応がわかるというのもパリでフランス人を相手にチーズを売る醍醐味。

地元に基づく店だからこそ、顧客の好みを把握し、それぞれの人に合わせた熟成をすることもでき、そこに職人としてのおもしろさや難しさを感じ、腕を磨いているのです。

2008年6月にチーズ熟成士の最高位の称号、Maître fromager を叙勲した Madame.HISADA。

日本人として初の快挙でチーズの本場フランスで認められたということ。現状に満足せず、新しいことにチャレンジし、自分の腕を磨く努力を怠らない彼女だからこそ、そんな大きな成果が現れたのです。

1985	チーズ専門小売店 チーズ王国 1号店を JR 立川駅ビル内にオープン (現在 日本全国に 21 店舗)
1995	シュヴァリエ・ドゥ・タスト・ドゥ・フロマージュ (フランスチーズ鑑評騎士) シュヴァリエを叙勲
2000	ギルド・デ・フロマージュ (チーズ組合) ジュレ 叙勲 (チーズ熟成士)
2001	オーストリア チーズアフィヌール 叙勲 (チーズ熟成士)
2002	シュヴァリエ・ドゥ・タスト・ドゥ・フロマージュ (フランスチーズ鑑評騎士) オフィシエを叙勲
2003	ギルド・デ・フロマージュ (チーズ組合) プリュドーム 叙勲
2004	フランス パリ 16 区に Fromagerie HISADA をオープン
2004	シュヴァリエ・ドゥ・タスト・ドゥ・フロマージュ (フランスチーズ鑑評騎士) グランオフィシエを叙勲
2008	ギルド・デ・フロマージュ (チーズ組合) 最高勲位 メートル 叙勲
2009	2月 コンフレリー・ドゥ・ブリードゥモー 叙勲 6月 コンフレリー・ドゥ・サントモール・ドゥ・トゥーレーヌ 叙勲 6月 ロックフォール グランダフィヌール (偉大なる熟成士) 叙勲

○【 謝 辞 】 横田康介会長

すっかりと秋めいてきました。癒しを求め、天高く輝く夜空の星空を眺めるのも明日へ活力のもとです。



○【 出席状況 】 渡辺正則会員



渡辺久記会員

【にこにこ報告】 5,000 円

- 中澤様本日はようこそおいで下さいました。 横田康介会長
- 城中さん3年間よろしくお願いいたします。
久田、中澤さま遠方より有難うございます。 大谷純一幹事
- 今日の台湾城中RCとの調印式宜しくお願いします。 宮内和広会員

【出席報告】

本日の出席報告は、リモートを含み全員で32名でした。
出席率は54. 2%です。

○【 本日の司会 】 松本和文会員



司会をご苦労様でした。

○点鐘 横田康介 会長

次回は、11月11日(木)

12:30-13:30 熊谷ガーデンパレスにて白河RC
来訪例会があります。また、お花ジャンケンもあります。



グー



チョキ



パー