

「心に花 人に愛 奉仕によるこびを」

会長 佐藤 佳朗



THE WEEKLY REPORT  
2010~2011

# TAKIKAWA ROTARY CLUB

本日は 第2676回 例会  
プログラム  
スマートグリッドについて  
No. 2525 7月29日(木)

## 次週以降の予定

8月5日(木) いけませ夏フェスin滝川  
8月12日(木) 新入会員卓話  
8月19日(木) 創立記念例会

## 第2675回 例会報告

2010年 7月22日(木)

### 会長挨拶・報告

### 先週のプログラム



今日は少し嬉しい報告です。入院加療中の塩尻会員が退院され、自宅で療養中です。年内に例会出席されることと思います。

7月16日交通安全立哨がありました。我ロータリークラブからは13名の参加がありました。奥山会員、小山会員、今野会員、中島健会員、中田会員、中谷会員、西井会員、西村幹事、松原会員、三品会員、山口清悦会員、向井会員そして私です。因みに滝川管内7月15日までの交通事故発生は76件。死者は2名で怪我が92名です。全道では死者95名で昨年より4名増です。くれぐれも車の運転には気をつけて下さい。

十数年ぶりに野球同好会に参加しました。野球部は甲子園を目指しがんばっています。おかげで手は痛い・腰は痛いで大変な一日でしたが、何とか甲子園へ行けるよう願っています。

### 幹事報告



1. 美唄RCより活動計画書が届く。  
2. 8月5日定例理事会があります。10月担当例会をお持ちの委員長は3日までに活動実施計画書の提出をお願いします。職業奉仕委員会・親睦活動委員会・国際奉仕委員会・理事会です。

3. 千歳セントラルRCより20周年記念式典の案内があり。渡 PC、神部地区幹事、佐藤会長あてに来ています。

### 委員会報告・会員情報

#### 親睦委員会 伊藤 禎哲委員

神奈川県に本社があるニコニコレンタカーが第一興産西町給油所内にニコニコレンタカー滝川店としてフランチャイズ登録してオープンしました。滝川銀座商店街振興組合の新理事長に今野会員が就任されました。

#### 【職業分類委員会担当例会】

職業分類委員会 山口 清悦委員  
委員長お休みのため私が担当させていただきます。

#### 【ゲスト卓話】

#### 自然酵母パンについて

インタビュー形式にての進行



N: 西村文香様  
Y: 山口清悦会員  
Y: 西村さんのパンとの出逢いは?  
N: 母が小さいころから天然酵母の

パンを作ってくれていたことから、自分にとって身近なパンでした。大人になってから趣味の延長戦上で作っていて委託販売をきっかけに、お店の話が出てきました。

Y: 天然酵母のパンと普通のパンの違いは?  
N: 一般的なパンはイースト菌を使って膨らませますが、その中には化学物質で培養を行います。天然酵母は穀物由来の化学物質なしで自然培養したものなので発酵力は弱い旨みがあります。

Y: パン屋さんはイースト菌で作っています?  
N: 天然酵母で作っているのはこの辺ではあまりないと思います。

Y: それはなぜですか? 手間が掛かるからですか?

N: そうですね。発酵するパンに人間が合わせないといけないので手間が掛かります。

Y: 今日はたくさんのパンを用意して頂きました。何時くらいから準備されましたか?

N: 一次発酵を長めにとり、次の日に成形して焼きます。

Y: 昨日の練り始めは?

N: 昨日は夕方です。焼き始めは今日の夜中からです。朝にかけて出来ました。

Y: ずっと見ているんですか?

N: 焼いている間は見ています。

## パンの説明



自然酵母パン工房パネトーネ代表  
西村文香様

「トマトオリーブパン」

水を使わずトマトでハルユタカをこねあげます。トマトは浦白産。砂糖不使用で塩のみです。

なるべく地元の野菜や果物・小麦粉を使って作っています。

「パンドカンパーニュ」

フランス語で田舎風という意味がある。ハルユタカに道産のライ麦粉と全粒粉をまぜて塩と酵母のみで作っています。トーストして食べるとおいしいです。ヨーロッパの基本。

「パウンドケーキ」

滝川産のホクシンという小麦粉を使用。砂川のもっきりやさんの卵を使用。天然酵母の他に道産小麦ずっしりした感じになり硬くなってしまう。しかし味はおいしいです。

「プチカンパーニュ」

ハルユタカに全粒粉が多めに入っておりオリーブオイルがたっぷり入っています。うちのパンの中で柔らかい部類です。

Y:西村さんの生まれは？

N:十勝の土幌です。中2から滝川。開西中です。その後滝川準看護学校卒業後、岩見沢の正看に行き。札幌で看護師として10年くらい勤めました。

Y:10年看護師のあと突然パン屋さんになったのは何か考えがあったのですか？

N:ものを作りたい気持ちと、作ったものをおいしいと言っていただけなのが、こうなったんだと思います。

Y:オープンはいつ？場所は？

N:今年の4月です。なんとかぼちぼちやっています。場所は275号線新十津川に向かう道路のイセキさんを右折、南歯科さんをこえた所です。

Y:西村さんのところでは手作りジャムも売ってますよね？

N:「サンチョス・ジャム」の委託販売をしています。注)奥野会員の息子さんの奥様がつくっているものです。

Y:天然酵母はどこから？

N:日本のもの、ドイツのもの、イタリアのものです。パンの種類によって使い分けています。取り寄せで業者にたのんでいます。ドイツはライ麦パンに使い、イタリアはピザなどに使います。いろいろ試して試行錯誤しながら作っています。店の中には20数種類のパンがあります。硬いのがお好みの方が多い様です。

Y:大量生産するようなパンは保存料がいっ

ぱい入っています？

N:膨張剤なんかが入っています。食べて美味しくない・・・かな・・・

Y:パネトーネのお店名の由来は？

N:イタリア語です。イタリアのクリスマスで食べられる発酵菓子です。ゆっくり発酵させてじっくり・ゆっくり・丁寧にという意味を込めてつけました。



## 質問コーナー

西村幹事より：パンは冷凍保存がいいのですか？

ハイ！冷凍保存でOKです。

その他ライ麦パンの興味、値段にかんする質問がありました。

## ニコニコBOX

佐藤 佳朗会員

塩尻会員、早く良くなって例会に出てきて下さい。

藤井 謙和会員

グループ会社、会長職になり。今後共よろしくお願い申し上げます。

松原 章会員

四人目の孫が生まれて。

西田 浩二会員

佐藤会長のパッティングの凄さにビックリしました。現役復帰を期待しています。

常本 洋一会員

広報委員長挨拶をさせていただいて。一年間よろしくお願ひします。

野田 富夫会員

分類委員会担当例会を終えて。

藤井 正義会員

先週は、欠席してしまい、中島健会員に大変ご迷惑をおかけしました。

橘 昭恵

ニコニコBOX累計の端数が気になって…

会長／佐藤 佳朗  
幹事／西村 恒則  
編集／クラブ会報委員会

電子メール info@rotary.gr.jp  
ホームページ http://www.rotary.gr.jp/

例会日●毎週木曜日 PM0:30  
例会場●ホテルスエヒロ  
事務局●ホテルスエヒロ 7F

〒073-0032 滝川市明神町2丁目2-16  
TEL(0125)22-3344  
FAX(0125)24-2755



クラブ会報は再生紙を使用しています。