



2010.2.23

国際ロータリー第2840地区

高崎セントラルロータリークラブ

会長 / 酒井 次男

幹事 / 鈴木 万佐夫

クラブ会報委員長 / 水上 勝之

2009-2010・第24号

世界理解
平和月間

2009～2010年度 国際ロータリーテーマ
国際ロータリー会長:ジョン・ケニー



ロータリーの未来はあなたの手の中に
The Future Of Rotary Is In Your Hands

2009～2010年度 クラブテーマ

『協力しあい、他クラブへメイキャップへの誘い、経費の節約。』

■本日の例会：卓話

■次回例会予定：3/2(火) 会長の日

・・・例会報告／2月16日(火)・・・



高崎南RC、前橋中央RC、
高崎セントラルRC、3RCの
合同例会がホテルメトロポリタン
高崎で開催されました。



<< みそづくりを終えて >> 飯嶋 藤平 君より

12月20日はお疲れ様でした。大汗をかいてから早2ヶ月の時間が過ぎて味噌づくりの事は忘れていたかもしれませんね。ここで作ったみそは4月ぐらいから食べることは出来ますが、おすすめしません。7月の梅雨明けのころが食べ始めには絶好です。待つというスパイスが一層味を引き立てることも手前みその大きなポイントです。

ここで、みそづくりの匠から再度のお知らせです。表面から見たのではわかりませんが、みそは固形と水分に分離しています。水分にはみそ本来のうまみが凝縮されて溶け込んでいます。このうまみを全体に混ぜ直してください。これを匠の間では「切り返し」あるいは「天地返し」と言います。このタイミングは食べ始める1か月前が目安です。これは、多少ずれても問題なしです。また時間が経ち過ぎたらもういちど混ぜてあげましょう。

天地返しをするまではなるべく樽の中のみそには触らないほうがおいしくなります。ほんとはあまり頻繁に触ると雑菌がつきやすいので避けたほうがグッドです。雑菌の種類はいろいろありますが、色で判断してください。白色のカビは、みそカビなどと呼ばれる善玉です。洗みがありますので天地返しの時に取り去ってください。その他の色がついたカビは生活エリアにある雑菌です。ちなみに黒やピンクはよくないです。見つけたらその部分だけスプーンなどを使って取り去ってください。殺菌は甲類の焼酎(くれぐれも日本酒はノーグッドです。)を10ccぐらいふりかけ、袋の口を輪ゴムで閉めることで十分です。不安なことや質問は、飯嶋までいただければいつでもお答えします。

■出席報告 (2月16日)

会員総数	35名
出席計算会員数	33名
当日出席者	21名
会場出席率	63.64%

例会場・事務所 / 高崎ビューホテル 高崎市柳川町70
TEL 027-310-7722 FAX 027-310-7733
E-mail : takasaki-cent@rid2840.jp
例会 / 毎週火曜日 18時30分