



2018~2019 年度

国際ロータリーテーマ

インスピレーションになろう

国際ロータリー会長 バリー・ラシン
第2790地区ガバナー 橋 岡 久太郎
第7グループ

ガバナー補佐 高 山 義 則
東金ロータリークラブ会長 古 川 秀 夫
" 幹事 並 木 孝 治

東金ロータリークラブ 概要

Togane RC Information

創 立 1959年9月15日
R I 承認 1959年10月17日
例会日 火曜日 12:30~13:30
例会場 東金商工会館4階
Makeup fee ¥2,000
WEB <http://www.togane-rc.jp/>
事務所 〒283-0068
千葉県東金市東岩崎 1-5
東金商工会議所内
TEL 0475-52-1101(代)
FAX 050-3730-2559
E-mail info@togane-rc.jp

第60巻第16号 通巻第2814号

第2841回 例会

2018年(平成30年)12月18日

12:30点鐘 商工会議所4階例会場

Program

開会宣言・点鐘	古川 秀夫 会長
歌	「手に手つないで」
四つのテスト	並木 孝治 幹事
お食事	とんかつみつはし
会長挨拶	古川 秀夫 会長
幹事報告	並木 孝治 幹事
卓話	カン・パンナレットさん
ニコニコ BOX 発表	親睦委員会
出席報告	管理運営委員会
閉会宣言・点鐘	古川 秀夫 会長



第 2840 回 例会の記録 <12 月 11 日>

幹事報告



並木 孝治 幹事

- 7日 第7グループ第3回会長・幹事会
・IM 2月13日 12:30 受付 13:30 点鐘
懇親会終了予定 17:30
会場 サンライズ九十九里にて
交通 サンライズ九十九里送迎バス
商工会議所 12:30 出発
- 1月8日 東金RC・東金ビューRC
合同新年例会
18 時点鐘 ※17 時から東金RC理事会
- 報告：小さな親切運動クリーン作戦
国際交流パーティー参加
- 会員増強について 報告とご協力をお願い

委員会報告



宇野 英雄 社会奉仕委員長

小さな親切運動のクリーン作戦

12月8日(土)東金中央公園に9:30に集合、10時から小一時間ほど清掃 東金RCからは10名が参加

全体では中央公園と八鶴湖湖畔を清掃。参加者は392名(東金中学校、東中、西中、千葉学芸高校の皆さんが参加)

国際交流パーティー

同日12時より中央公民館で開かれたパーティーの中で、「上を向いて歩こう」と、ロータリーソング「手に手つないで」を歌った会場の皆さんと一緒に歌い、盛り上がった参加者は東南アジア各国、ヨーロッパ各国、アメリカからのJ I U留学生、千葉学芸高校の学生さんなど

卓話



徳倉 基宏 会員

入会に際しまして、皆様にご承認いただきました事を御礼申し上げます。ありがとうございました。

会社の概要

会社名は「株式会社徳倉」です。食品加工というカテゴリになっていますが、メインはお

砂糖の加工です。本社は東京江東区北砂1丁目にあり、12年前までは工場も北砂にありました。JR総武線の亀戸、錦糸町あたりから南に2キロぐらい行ったところにあります。

始めは大正8年に私の祖父が長野の善行寺の横にあった本家から出てきて、個人事業として蜜屋を始めました。来年でちょうど100年になります。北砂には当時大きな貨物駅があり、その近くに私共の工場がありました。そこが再開発でマンションとショッピングモールになるというので、場所を探しました。

テクノグリーンパークに決めた一番の理由ですが、東金市役所の方が案内してくれて、帰り際に「うちの畑で採れた芋を持って行っ」と、芋をもらいまして。「こういう所でやりたいな」と。重要な決断でしたが、そのような理由で人間は決めるものなんだなあと、今思い返しております。東金に来て本当に良かった、と思っています。

粉糖（ふんとう）

私どもが扱っている商品は粉状の砂糖です。粉糖（ふんとう）といいます。コーヒーや紅茶に入れるグラニュー糖や、料理に使う上白糖の粒の大きさは0.8ミリとか0.6ミリです。それを東金の工場内で粉碎機で砕き、平均で0.04ミリぐらいの大きさにします。



粉碎する理由ですが、砂糖は水分には溶けるが、水分の無い油などには溶けません。チョコレートやチューイングガム、クリームなどの油が多く水分が少ないものは、甘みをつけるために砂糖を細かい粉状にして、練り込むわけです。うちの会社だけで年間6千トンぐらい出ます。けっこうな量が菓子原料として使われております。

粉糖（ふんとう）にしますと、不思議な現象が起きます。グラニュー糖、上白糖はさらさらしていて流動性が高いのですが、粉糖は非常に固まりやすくなります。何もしないとガチガチに固まってしまうので、通常は固まりにくくするものを入れてあります。だいたいがコーンスターチなどで、2%ぐらい混ぜて固まるのを防ぎます。味はわかりません。

溶けにくい粉砂糖

もう一つの特徴的なものは、溶けにくい粉砂糖です。もともと溶けやすくするために粉砂糖にしたんですが、ある時ユーザーさんから「溶けにくいのが欲しい」と言われました。砂糖をケーキの上にかけた時に早く溶けると、下からの水分や油分で商品価値が失われてしまう。よく使われるのはフランスやベルギーから輸入される、油でコーティングした砂糖でした。では、made in Japan を作ろうという事で、油ではなく乳化剤を使ってコーティングした粉糖を作っております。

こちらに用意しましたのは一つは普通の粉糖、もう一つはコーティングをした粉砂糖です。これを水にいれますと、普通の粉砂糖はすぐ溶けます。コーティングした粉砂糖は水の上に浮くんですね。水に反発しています。こういうも

のをケーキの上に乗せると、しばらくの間、粉状のままでいるんですね。トッピングシュガーといいます。とても難しいのが、口の中ではある程度溶けてほしいので、溶ける温度の調整が必要なところです。これはうちの会社で生み出したコーティング方法です。



普通の粉砂糖が入った水（左） と
コーティングした粉砂糖が入った水（右）

このコーティングは、砂糖から始まったんですが、その後ココアパウダーもコーティングしております。スイーツのティラミスにはココアパウダーがかかっていますが、昔のティラミスは結構ベチャベチャしていました。最近売っているティラミスはココアパウダーが全く溶けていませんね。弊社のコーティングパウダーを使っていると思います。

お砂糖の消費

わが社は蜜屋からスタートし、砂糖業界なので、お砂糖の話をさせていただきます。日本人は、1人当たり1年間にどのくらいの砂糖を食べていると思いますか？ちなみにオーストラリアは40キログラムです。マレーシアは55キログラム。アメリカは33キロ～35キロ。世

界150か国ぐらいの平均が23キロぐらいです。さて、日本は何キロでしょう？実は16キロぐらいです。非常に少ない。これは文化的な要因もあると思いますが、アメリカの半分、多い所の三分之一ですね。

現在、日本での砂糖の需要が、さらにものすごく減っています。この5年で10万トンぐらい、砂糖が使われなくなりました。スイーツが流行っているからいいでしょう、といわれるのですが、全体的に砂糖は消費されなくなってきております。コーヒーに入れる砂糖としてスティックシュガーがあります。今は3グラムが主流ですが、昔はそれを3本も4本も入れていましたね。このように、砂糖の消費量が減ってきています。もともと日本は砂糖の消費がとて少ない国なんです。どうぞ皆さん、お砂糖を摂ってください。

（以下、略）

ニコニコボックス

クリーン作戦欠席 すみませんでした

高山友二 会員

12月11日

会員数 18名

出席率 72.22%

コインBOX

1,233 円

ニコニコBOX

2,000 円