2014-15年度 田辺東ロータリークラブ週報



第1939回 例会

2014-15年度RI会長: Gary C.K.Huang

第2640地区ガバナー: 辻 秀和

創立:昭和49年5月15日

会長:谷中 順次郎

幹事:岡本 博会報:稗田 智則



VOL41 No. 4 2014年 7月23日(水)

事務所: 田辺市下屋敷町81-10

きのくに信用金庫田辺支店3F

Tel 0739-24-6427 Fax 0739-34-5008

E-mail t-eastro@mb.aikis.or.jp

例会:每週水曜日 12:30~

司会者

谷中 順次郎 会長

唱歌

"われは海の子" 山本 亘 君



出席報告			
会員数	義務免除	欠席者数	本日出席率
45名	3名	8名	80. 95%
7月9日修正出席率 93.02%			

ゲスト

ケーキの幸屋 上園 幸作様

ニコニコ箱

(敬称略)

- ◇ケーキの幸屋 上園様、お話楽しみにしています。 後藤 信博、本田 耕二、泉 房次朗、片井 貢 木村 壽一、北村 圭司、小山 實、丸山 博之 中川 文恵、西谷 次彦、野村 憲司、岡本 博 坂本 正人、武田 静也、谷本 司、早稲田 清司 安井 忠雄、吉本 正美
- ◇家内が上園様のファンです。私も大のファンです。 今年は目一杯頑張りますが、不安です。

谷中 順次郎

◇景気(ケーキ)のいい話、楽しみにしています。

佐田 一三

- ◇8月3日PM5:00より、夏の家族親睦会が、扇ヶ浜で 開催されます。是非とも、皆さん、浜辺で沈む夕 陽を眺めて見ませんか。 山本 亘
- ◇早退、お詫びします。

上原 俊宏

◇皆出席記念品贈呈

愛須 勝章、平野 好史

◇お花頂きます

吉田 和枝

会長報告

- ■本日のお客様は田辺市東陽でケーキの幸屋(さちや) を経営されている"夢を贈る創作菓子技術者"上園 幸作(かみぞの こうさく)様です。 後ほど宜しくお願い致します。
- ■7月26日(土)、りんくう国際物流センターに於いて、 「第1回クラブ会長会」が開催されます。私、谷中 会長は周辺クラブの会長さん方と一緒に出席して参 ります。

幹事報告

例会日時変更

◎新宮RC
8月 6日(水)→8月 6日(水)18:30~

場所:「かわる」

<慰労激励会及び納涼夜間例会>

8月13日(水)→ 休会

◎白浜RC
8月8日(金)→休会

8月15日(金)→ 休会

⑤串本RC 8月12日(火)→休会

◎海南RC 7月30日(水)→休会

8月13日(水)→ 休会

◎海南東RC 8月 4日(月)→8月 4日(月)19:00~

場所:海南商工会議所 4F

8月11日(月)→ 休会

◎海南西RC 8月14日(木)→ 休会

②和歌山南RC 8月15日(金)→ 休会

◎和歌山中RC 8月 1日(金)→8月 1日(金)18:30~

場所:マリーナシティー 黒潮市場

<納涼家族会>

8月 8日(金)→8月 8日(金)19:00~

場所:ルミエール華月殿

<クラブフォーラム(会員増強委員会)>

8月15日(金)→ 休会

◎高野山RC 8月15日(金)→ 休会

- メークアップ
- ◎7月16日(水)ワールド大阪ロータリーEクラブ 愛須君、栗山君
- 回覧
- ◎週報「田辺はまゆうRC」

◎「英語版ロータリアン8月号」

- ◎みなべ町立図書館より内山りゅう氏の図書寄贈の 「御礼」
- ◎公益社団法人 日本青年会議所 近畿地区協議会より 「近畿地区大会の御礼」
- ◎公益社団法人 白浜・田辺青年会議所より「近畿地区大会式典参列の御礼」
- ◎「平成26年度福島県児童の招待事業『出会いふれあい体験教室』のチラシ」
- ◎「R財団寄付5月・6月度迄集計表」
- ◎ガバナー事務所より

「2015年 サンパウロ国際大会の日程の変更について」 日時:2015年6月6日(土)~9日(火)

⑤「夏の家族親睦会のご案内」

(日時:8月3日17時~ 場所:扇ヶ浜 海の家)

連絡

◎7月24日・25日、クラブ内規により、事務局は休業と 致します。

緊急の場合は会長・幹事までよろしくお願い致します。

皆出席者記念品贈呈

(敬称略)

4年 平野 好史



2年 愛須 勝章



1年 安井 忠雄



プログラム

夢を贈る創作菓子技術者 上園 幸作様

ケーキの幸屋(さちや) 和歌山県田辺市東陽26番1号 電話(FAX兼用)0739-25-3324



Facebook https://www.facebook.com/kousaku.kamizono HP http://cake-sachiya.com/

<お菓子屋とうちゃんのプロフィール> 1969年田辺市生まれ、田辺第一小学校卒、東陽中学校卒、 1988年田辺高校卒

高校を卒業後、菓子業界入り。御坊市「やなぎや」で3年、大阪府枚方市「ジョフラン」で4年半修行。 伝統ある西日本洋菓子コンテストでは、当日仕上げ部門や持込工芸部門において、獲った回数は覚えていないが、それぞれ最優秀賞など複数回入賞。

全国洋菓子技術コンテストでは和歌山県代表として2回出場。

ジャパンケーキショー東京でも複数回、技術賞および 優良賞を獲得。

2005年に和歌山県技能賞受賞(菓子業界初、親子2代渡っての受賞)、熊野スィーツコンテスト特別賞受賞。 2007年に全菓連青年部「愛の菓子コンペティション」優秀賞受賞。

2008年に和歌山県洋菓子コンテスト最優秀賞受賞、第25回全国菓子大博覧会全菓博栄誉大賞受賞。

洋菓子製造1級技能士、職業訓練指導員資格取得。

小学校や高校など地域のご要請に応え、お菓子教室の 出張指導にも携わる。

和歌山県洋菓子協会(前技術部長)、和歌山県菓子工 業組合(前青年部長)、紀州田辺とっておき、全国わか やまポンチ協会 各加盟店

<テーマ:「私…まだまだ道半ば」>

通常、菓子屋さんパン屋さんなどというのは、店舗営業が朝から夕方もしくは晩まで。工房の仕事では、平均して朝早くから(洋菓子屋でいうならば)カスタードクリームを炊くところから始まり、シュークリームの皮を焼く作業。他に、スポンジ生地を焼成したり、主にオープンを使用する内容のものに朝の仕事が充てられている。

また、卸先に注文の配送も・・・。

お菓子屋の製品には、日持ちの短いもの、5日のもの、1週間のもの、10日のもの、1ヶ月のもの、2ヶ月、3ヶ月のもの・・・とに分けられる。日持ちの短いものというのは、たいていが生のもの。長くなるにしたがい、その

菓子に含まれる水分が比例して少なくなってくる。

また、おいしいお菓子を作る心掛けとして・・・

これは、どこの食べ物の世界にも通じて言えることですが、特に若輩の私自身こそが一番痛感し肝に銘じなければならないことですが、「進化および研鑽」を忘れてはならないことです。

また、仕事場だけでなく、菓子と違う空間に居るとき、またインターネットで情報収集しているとき、何気無しにテレビ番組などを視聴しているときに「面白いヒント」に出くわしたとき、・・・など 美味しい菓子づくりのために、今も「進化および研鑽」を求め続けております。現在までの道のりですが・・・・

今となっては親の背中を見るしかなかった私自身、創業者の亡き父ほど苦労はしておりませんし、同じ年齢時と比較しても実績にも差があり歴然としております。

また、存命中になぜ色々と聞けなかったのかという心残りもあります。

話は飛び飛びになりますが、お菓子屋は美味しいお菓子をお客様に提供し、美味しいお菓子を通じて喜びや癒しを与えねばならない使命があります。

どうしても美味しく味わう一面だけに捉えられがちですが、お菓子には「食べる味わうお菓子」の他に「魅せるお菓子」もあります。

幸屋のイメージとして、多く言われるのは「細工の幸屋」「工芸の幸屋」「変わった特殊なものをつくる幸屋」はかに余談「お茶を出してくれる幸屋」などです。特に、「細工の幸屋」「工芸の幸屋」においては、利益も出ない損の多い世界でもあります。しかし、幸屋になくてはならない「永遠の必需」と思っております。細工とか工芸とかの世界は、興味本位だけでは絶対に通用しない世界です。

これからの私の目指したいとする夢もしくは目標について、派手に雄々しく軽々に「親父を越えたい」なんてことは言えません。しかし、「美味しく食べる味わうお菓子づくり」「魅せるお菓子づくり」の両方を以てお菓子の存在価値を少しでも上へ上げていきたい、上へ上げる努力をこれからも積み重ねていきたいと今も胸に秘めながら、これからも菓子づくりの道を歩み続けてまいります。













夏の家族親睦会



