



碧南ロータリークラブ週報

第3028回例会 令和4年9月14日(水)

- 会長 長田 和徳
- 幹事 清澤 聡之
- 会場監督(SAA) 縦山 朋久

2022-2023 年度 国際ロータリーのテーマ

- 例会日 毎週水曜日 12:30
- 例会場 碧南商工会議所ホール
- 事務局 碧南商工会議所内 〒447-8501 愛知県碧南市源氏神明町 90
- TEL<0566>41-1100 FAX<0566>48-1100
- ホームページ: <http://www.hekinan-rc.jp>
- E-mail: info@hekinan-rc.jp



- 会報委員 鈴木 洋・長田一希・杉浦保子

●本日のお弁当

大正館

●本日のお客様

(株)大磯屋製麺所 代表取締役 磯貝賢一様

会 長 挨 拶

皆さん、こんにちは。

台風一過と言われますが、台風が終わってもなかなか天気が優れず、今日もそうですが猛暑日が続いております。毎週のように台風が発生しております。なかなか碧南の方に大きな災害はないですが、先週の話にもありましたように「そなえよつねに」ということで、気を付けていきましょう。

先週の9月10日(土)は何の日だったか皆さんご存知でしょうか?旧暦の8月15日に当たる日で、「中秋節」でした。中秋節は「春節」、「端午節」と並ぶ中国の代表的な節句の1つです。新月の日を「月の最初の日」として、次の新月までを1ヵ月とカウントする旧暦では、毎月15日がほぼ満月になります。7月、8月、9月と続く秋の真ん中に当たる8月の十五夜の日を「中秋」と呼び、この日の満月は1年で最も美しいとされております。

中国で中秋節は国民の祝日になっておりまして、この日を含め連休になることが一般的で、当社の中国工場も3連休です。この時に家族で月にお供え物をして、一家団欒を楽しむのが習わしとなっております。結婚や進学などで家を出た人も、この日は里帰りをするのが多かったのですが、今年はコロナの影響でかなり減っていたそうです。

中秋節に欠かせないのが「月餅」と言っていて、硬めの生地の中に餡が入った中国の伝統的なお菓子です。満月のように丸く平たい形が「家族の輪」、「団欒」を象徴すると言われておりまして、一家で丸い月餅を均等に切り分けて食べ、家族の幸福を祈るのが中国の習わしです。



長田和徳会長

中秋節には会社から月餅を配るという習慣がありまして、従業員はこれを持ち帰って家で食べます。これがショボいと大変文句を言われますので、最近はお店がとても立派な箱を用意してくれまして、中身はショボいかもかもしれませんが、持って帰って開けたらのお楽しみということで、やられる場合が多いです。因みに月餅は甘くなく、真ん中にアヒルの黄身の塩漬けが入ってないと文句が出ます。これが正式なものだそうです。会社間ではこれが日本のお中元のようなもので、お客様に月餅を配るのが風習だったのですが、そんなに食べられる訳ではないですので、最近は「月餅券」という日本のビール券のようなものを配ることが多くなりました。

因みに日本では毎月 15 日が十五夜になります。夏が過ぎ、秋風で空気が一番澄んでいる 9 月の満月が 1 年で一番美しいので、9 月 15 日を十五夜として、15 個のお団子をピラミッド状にお供えして食べる習慣は日本独特です。丁度、明日が十五夜になります。皆さんのお宅ではまだ十五夜をお祝いする習慣は残っているのでしょうか？因みに 9 月 15 日は私の嫁の誕生日ですので、そちらの方が気になってしまう今日この頃です。

今日も 1 日よろしくお願い致します。

幹 事 報 告

幹事報告を申し上げます。

- ・ 第 3 回理事会報告につきましては、幹事報告書の通りでございます。
- ・ ガバナー事務所より依頼のありました「青森県大雨災害 (2830 地区／青森)」義捐金について、募金のご協力ありがとうございました。39,560 円を送金させていただきます。



清澤聡之幹事

委 員 会 報 告

<出席奨励ニコボックス委員会>

総会員数 60 名 (内出席免除者 15 名の内出席者 9 名) 出席者 45 名	
出席対象者 45 / 54 名	出席率 83.33%
欠席者 15 名 (病欠者 1 名)	

<ニコボックス>

- 黒田 昌司君 平岩統一郎さんにお世話になりました。
- 山中 寛紀君 先週は結婚祝いの品を頂戴し、有難うございました。早いもので、結婚 40 年を迎えますが、末娘もこの春良い出会いがあり、来春結婚式を挙げる事が決まりました。親としてこれで何とか責任が果たせたかと肩の荷がひとつ降ろせました。

大竹 密貴君 大磯屋・賢一君の来訪を心より歓迎いたします。
長田 康弘君 本日の卓話講師、(株)大磯屋製麺所 代表取締役 磯貝賢一さんを紹介いたします。
牧野 勝俊君 アイシンティールマーレ、V2リーグ開幕ポスターとチラシを配布させていただきます。皆様の応援よろしく願いいたします。

卓 話

「大磯屋の歴史と焼そばについて」

(株)大磯屋製麺所 代表取締役 磯貝賢一様



磯貝賢一様

皆さん、こんにちは。

大磯屋製麺所の磯貝賢一と申します。今回はオサダツールの長田さんからご依頼をいただきまして、お話をさせていただきます。頼まれごととは試されごとということで、どういった内容かは知らずに受けさせていただきました。趣旨と違っていたとしても、お許しいただければ嬉しいです。せっかくなんで、地元の大先輩方に大磯屋についてお伝えできればなと思いますので、どうぞお付き合いよろしくお願い致します。

自己紹介ということで、私は1978年8月17日生まれの44歳です。家族構成は愛妻、長男高校2年生、長女小学6年生の4人家族です。血液型はB型です。性格は温厚、プラス思考、不器用で、真面目に見えるとよく言われますが、砕けたところもありますので、深いお付き合いをしていただくと出てくるんじゃないかと思います。趣味は半身浴、ジョギング、家族です。

会社紹介ということで、所在地は愛知県碧南市築山町1丁目54番地です。創業は大正15年で、法人設立は平成24年です。営業内容は製麺業、製造・卸販売、イベント事業で、イベント事業というのは露店営業許可証とキッチントラックの飲食店営業許可証を取っております。色んな所で出店をして、自社で作った焼そばの提供を行っております。従業員数は15名（内パート10名）です。

会社沿革ということで、1926年に大磯屋うどん店創業、1962年に大磯屋製麺所に社名変更、1981年に工場完成、2002年に私が入社、2012年に法人化をしまして、私が代表取締役になりました。2013年にイベント初出店、2016年に工場増設、2021年にキッチントラック稼働となります。

創業当時は大磯屋うどん店として、近所の方が井やボールを持って買いに来るようなスタイルでやっていたそうで、今で言うと香川県の讃岐うどんのようなスタイルですかね。皆さんはご存知だと思いますが、年忌や法事の後に五目うどんを食べる文化が大浜界限でもありましたので、そういったことでうどん店として商売繁盛をしていたようです。

こちらの写真は祖母と私です。祖母は繊維業の盛んな一宮市のすぐ近くで生まれまして、実家が繊維業の会社を営んでいたようです。なので、生まれながらにして商売人でありました。祖母が大磯屋うどん店として創業したんですけれども、祖父の啓一が2代目として継いで、うどんだけではなく新しい商売をやっていったらどうだということから、焼そばをやる

と決めて始めたのが祖母でございます。祖母は本当に考え方がハイカラな商売人で、アイデアマンだったようです。私も祖母から色んなことを教えてもらいました。

その後、祖父が 33 歳の時に事故で他界しまして、祖母が女手一つで会社と家族を守ってくれました。更に 3 代目の私の父の銀治も 37 歳の時に病気で他界してしまったので、祖母と母が販路拡大や設備投資をせずに昔ながらの製法を守ってやってきてくれたおかげで、今の大磯屋があります。

ここからは弊社の焼そばの製法をご紹介します。簡単にご紹介していきますと、他の製麺所でも同じようなところがございますが、これはミキサーと言って、原料である小麦粉の中に練り水を入れて混ぜたのがこの状態です。これはロールの間に通すことによって、麺帯を作っております。それで帯状になった生地をロールの間に通して、徐々に薄く伸ばして行って、色んな形状のものができます。中堅や大手の企業ですと、カットした麺をバケツが沢山並んだ中に生麺を入れて、茹でたり蒸したりして、冷水、油をまぶして袋詰めという流れになります。本当に人間の手が携わらなくてもできてしまいます。

それに対して、弊社は原料にも拘っております、元々は外国産の小麦粉を使っていたんですけれども、消費者のニーズに応える為に今は国産の小麦粉 100%に移行しました。手前味噌でございますが、非常に美味しくなりました。ただ、今の焼そばの味というのは完成形ではなくて、製粉メーカーさんが定期的に持ってきてくださる代替品の条件が良ければ変えていくということで、徐々に味は美味しくなっております。人間の舌というのは食べ慣れてしまって同じ味だと味が落ちたと感じてしまうので、そういうふうを感じないように「昔から変わらないよね。」という言葉をいただく為に美味しくなるような企業努力を今でも続けております。

先程だと製麺したものをそのままバケツに入れて、茹でたり蒸したりするんですけれども、弊社は元々うどん店を営んでおまして、乾麺のうどんも作っておりましたので、島田掛けによる乾燥熟成という製法を採用しております。乾麺のそうめんと同じような製法なんです。焼そばの麺を製麺した後に竹串に掛けて、杉の木箱に並べて 1 日以上乾燥熟成を行います。乾麺にしてしまうともっちり感がなくなってしまうので、半生で止めます。そうすることによって、麺の中に含まれる水分や空気が抜けて、小麦粉の香りがする独特な麺ができあがります。その麺を大きな釜で茹でて、ザルで湯切りをして冷まし台に移動したら、麺がくっつかないようにする為に油を塗して、空気清浄機で綺麗になった風と人の手によって冷ましていくという創業当時の製法を今でも守っていております。製造量が増えてきたら、機械化も進めていかないといけないかなと思いますが、味は落としたいくないですし、その辺のところはバランスを見ながら、皆さんにも経営者としての色んなアドバイスをいただけるとありがたいので、よろしくお願い致します。

今までは大磯屋製麺所のご紹介だったんですけれども、ここからは焼そばについて少しご紹介させていただきます。諸説ありますが、焼そばの歴史ということで、ソース焼そばが生まれたのは終戦直後と言われております。キャベツでかさ増しし、ウスターソースで味付けしたものを戦後闇市の屋台で出したら、よく売れて定着したそうです。屋台焼そばの元祖は横手焼そば（秋田県）で、元々はお好み焼きを販売していた方が何か新しいものとは考え出した

と言われております。

ラーメンとの違いはとよく聞かれるのですが、ラーメンの麺は小麦粉にかん水等を入れて、捏ねて伸ばし細く切った麺で、太麺や縮れ麺等もあります。焼そば麺は中華麺（ラーメンの麺）の蒸し麺や茹で麺が主で、保存と解し易いように麺に油を塗してあります。具体的に何が違うかと言うと、基本的には一緒です。小麦粉の原料の違いになると思います。

地域性ということで、日本三大焼そばをご存知の方はいらっしゃいますか？日本三大焼そばとは富士宮焼そば（静岡県）、横手焼そば（秋田県）、太田焼そば（群馬県）になります。富士宮焼そば（静岡県）はシコシコした食感の麺、肉かす、鯖や鰯の削り粉が特徴です。横手焼そば（秋田県）は比較的甘めのウスターソース味で、目玉焼きが乗っている点と付け合わせの福神漬が特徴です。太田焼そば（群馬県）は太麺、具はキャベツのみで、真っ黒な濃いソースが特徴です。

最後に大磯屋製麺所はということで、弊社が存続の危機にあった時に地域の皆様に支えていただいたことによって、今があると感じております。まだまだ未熟な私でございますので、是非、皆さんからのご指導ご鞭撻をいただきまして、これまで同様、大磯屋と私を可愛がっていただければ、嬉しく存じます。簡単ではございますが、以上で本日の卓話とさせていただきます。

ご清聴ありがとうございました。

次回例会案内

令和4年10月5日（水）

卓話「私の履歴書」 会員 鈴木 洋君、小林清彦君