



UNITE FOR GOOD

SENDAI MIYAGINO

Weekly report

国際ロータリー第 2520 地区
仙台宮城野ロータリークラブ

例会場/ ホテルメトロポリタン仙台
仙台市青葉区中央 1-1-1 TEL. 022-268-2525
例会日/ 毎木曜日 12:30~13:30
事務所/ ホテルメトロポリタン仙台内
TEL 022-268-3243 fax 022-268-3296
Email : miyaginorc@dune.ocn.ne.jp
H P : http://www.miyaginorc.jp/

2025-2026年度 通算1304回 第33回例会 2026年5月28日号

“Unite for Good” 「よいことのために手を取り合おう」

【本日の例会】

- ◇ 開会点鐘
- 1. ロータリーソング . . . 君が代・奉仕の理想
- 2. ゲスト及びビジター紹介 . . . 親睦委員長
- 3. 会長挨拶 . . . 小幡 敏美 会長
- 4. 幹事報告 . . . 佐藤 英征 幹事
- 5. ニコニコBOX . . . S・BOX委員長
- 6. 出席報告 . . . 出席委員長
- 7. 卓話 . . . 高橋 一秀様
- 8. ロータリーソング . . . 四つのテスト
- ◇ 閉会点鐘

【会 場】

ホテルメトロポリタン仙台
21 階 銀河 12:30~13:30
例会終了後~新入会員勉強会
講師: 横山会員・森川会員

【本日の卓話】

宮城県土地家屋調査士協会
会長 高橋 一秀様
「土地家屋調査士のお仕事あれこれ」
紹介者: 桜井 康博会員

【6月例会予定】

- 4日(木) 通常例会・6月度定例理事会
卓話: 東北学院大学ローターアクトクラブ
- 11日(木) 通常例会
食事サービスふたばの会 代表取締役 小川彩乃様
紹介者: 千葉 正幸会員
- 18日(木) 親睦夜間例会「納会」
18:30~ 太左エ門
- 25日(木) 東北学院大学ローターアクトクラブ
認証状伝達式・チャーターナイト

5月のロータリーレート
1ドル=160円

5月のロータリー月間テーマ
「青少年奉仕月間」

5月21日会長・幹事報告

ゲスト: 日本蕎麦街道株式会社 代表取締役 本木 拓也様(仙台レインボーRC)
ビジター: 仙台レインボーRC 秋田 陽子様 阿久津 風樹様

ガバナーエレクト事務所より、5月17日に行われた地区研修・協議会の御礼を頂戴しております。
ガバナーより、2025年手続要覧の冊子を頂戴いたしましたのでご報告と回覧致します。

5月21日 ニコニコBOX

◆本木 拓也様より、卓話謝礼をご寄付いただきました。
佐藤英征幹事…本日も皆さまと元気に例会に参加できることに感謝してニコニコします。
本木幹事本日はよろしくお願ひいたします。
石川小百合会員…佐藤英征幹事いつもニコニコありがとうございます。

日本蕎麦街道株式会社

代表取締役 本木 拓也様(仙台レインボーRC)

「日本蕎麦の魅力」



仙台宮城野ロータリークラブの皆様、本日は卓話の機会をいただき、心より感謝申し上げます。ご紹介にあずかりました、本木拓也と申します。本日は、日本の食文化の粹である「日本蕎麦の魅力」を皆様にお伝えしたく存じます。

蕎麦は大変古く、すでに日本の縄文時代から栽培されていた記録があります。麺として定着したのは江戸時代中期ですが、それ以前は「蕎麦がき」など、主に粒で食されていました。蕎麦は、痩せた土地でも育ち、飢饉の際には人々を救ったことから、「生命の糧」として日本の歴史と共にありました。その文化は、今も私たちの心に深く根付いています。

蕎麦は、その栄養価の高さが大きな魅力です。特に、血管を強くし、高血圧や動脈硬化の予防に役立つルチンというポリフェノールが豊富に含まれています。

この優れた栄養を日常に取り入れていただきたく、私は**「蕎麦の実の粒食」**をお勧めしています。白米に蕎麦の実を混ぜて炊く（米3：蕎麦の実1程度）だけで、風味豊かな健康食となります。本日は、皆様にぜひご自宅で試していただきたく、蕎麦の実を 500g ずつお土産にご用意いたしました。

私たちの「一匠庵大河原本店」では、最高の品質を追求するため、優れた機材を導入しています。

一つは、業務用製麺機**「そば達人」です。これにより、熟練の職人が手打ちしたような、風味とコシのある麺を安定してご提供できます。もう一つはミキサー「仕込み達人」**。蕎麦の風味を決める「水回し」を、均一かつ迅速に行うことで、品質のブレを防いでいます。これら「達人」の名を持つ機材が、店の味の生命線です。

一匠庵大河原本店では、この技術と蕎麦の魅力を融合させ、打ちたて・茹でたての美味しい蕎麦を提供しております。ぜひ一度、当店の味をご堪能ください。

最後に、若い世代やより幅広い層に蕎麦の魅力を伝えるため、私たちは SNS を積極的に活用しています。主に TikTok と YouTube です。

TikTok では、蕎麦打ちの工程や蕎麦の知識を短くテンポの良い動画で発信し、若い層の関心を集めています。また、YouTube では、店舗の裏側や蕎麦の生産地など、より深掘りしたコンテンツを配信し、蕎麦に対する愛とこだわりを共有しています。

これらの SNS は、単なる宣伝ではなく、お客様との新たな接点となり、蕎麦文化の裾野を広げるための重要な活動です。これからも、デジタルな手法も取り入れ、日本蕎麦の魅力を発信してまいります。本日はご清聴いただき、誠にありがとうございました。