



2020-2021 年度

国際ロータリー会長 / ホルガー・クナーク
2690地区ガバナー / 菊池 捷男

会長 / 釜屋 治男 副会長 / 堀江 卓男
幹事 / 原 泰久 会計 / 榎野 良文

■平田ロータリークラブ 事務局

〒691-0001 鳥根県出雲市平田町 2280-1 平田商工会議所 2F
TEL : 0853-63-3232 / FAX : 63-5365

URL : <http://hirata-rotary.jp/> Mail : office@hirata-rotary.jp

9:00 ~ 17:00 (土・日曜・祝日 休局)

ロータリーは機会の扉を開く

■例会プログラム

例会日	卓話者	演題
12月10日	会員 来間 久	生姜糖の可能性
12月17日	出雲税務署 署長 新垣 南 様	税務行政について ~10年間を振り返りながら~
12月24日	会員 佐々木 哲也	会員スピーチ(新型コロナウイルス関連)
12月31日	休会	

■出席報告

会員数	出席者数	欠席者数	出席率
40	31	9 (3)	83.78 %

■欠席者

堀江 / 原伸 / 神田 / 杉原 / 大谷良 / 園山 (牧野 / 伊藤 / 河原)

■来訪者

なし

■メークアップ

12/9 内田(大社)

■次回例会受付当番

(12月17日) 三好洋平 / 原 伸雄 / 原 孝士

(12月24日) 大島卓爾 / 堀江卓男 / 飯塚大幸

■近隣クラブ例会情報 (メークアップを考えましょう)

月	出雲中央	12/21	12/28(-)	松江南	12/21・28
火	出雲	12/15	12/29(-)	松江しんじ湖	12/22・29
水	大社	12/30・1/6(-)	1/13・27	松江	12/16・23・30
木		(-)	ピジター受付 なし	松江東	12/24・31
金	出雲南	12/18	12/25(-)		

■会長挨拶

先週は、歳末助け合い運動を兼ねた忘年例会が開催されました。お陰様で、沢山の浄財が集まりました。有意義に活用させていただきます。

本日は、来間会員にスピーチをしていただきます。平成24年の12月の例会の週報を見たところ、黒田会長が挨拶の中で単行本の「美味しんぼ」の来間屋生姜糖のお話をされているのを見つけました。何か不思議な感じがしました。

スピーチよろしくお願いいたします。

■幹事報告

1. 2021 年国際大会についてのご案内

2021.6.12~6.16 台北(台湾) (ご希望の方は事務局まで)

2. 2020-21 年度 国際ロータリー第 2690 地区 第 3・第 4・第 5 グループ 合同 Intercity Meeting Web開催のご案内 (配布)

益田 RC ホームページにパスワード付き IM 特設サイトを設け個別にアクセスして頂きます。

パスワード公開予定日2021年2月14日(日) 以降

(配布ご案内参照)

■スマイル

釜屋 (忘年例会ご苦労様でした。)

原泰 (来間会員スピーチ宜しくお願いします。)

大谷厚(来間会員のスピーチを歓迎して。)

内田 (先週の忘年例会、失礼しました。来間会員のスピーチ楽しみにしています。)

田中 (来間会員スピーチ楽しみです。よろしくお願ひします。平田産砂糖キビの話でしょうか!)

来間 (忘年例会の際に歳末助け合い募金をたくさん協力いただきありがとうございました。本日、私のスピーチです。よろしくどうぞ。)

■例会プログラム

「生姜糖の可能性」

来間 久 会員

生姜糖は、お砂糖と生姜の搾り汁から作ります。昔ながらの伝統製法(手づくり)を続けています。



生姜糖について



- ▶ 考案者・創業者は、来間屋左衛門
- ▶ 正徳五年(1715年)創業。
- ▶ 11代目当主まで300年間引き継がれる。

生姜糖の専門店として生姜糖のみを製造販売して生業とする。

来間屋生姜糖本舗

「生姜糖」位置づけ、ブランド化

平成 27 年(2015)

「生姜糖」の伝統製法と原料(出西生姜)へのこだわりが認められ、農水省の外郭団体、一般財団法人食品産業センター実施事業の「本場の本物」認証資格取得。この事業は、日本各地の豊かな食文化を守り育てるために設けられた表示基準です。現在、全国で 58 品目が認定されています。

その土地土地において伝統的に培われた「本場」の製法で、地域特有の食材などの厳選

原料※を用いて「本物」の味をつくり続ける。そんな製造者の【原料】と【製法】へのこだわりの証となるのが、地域食品ブランドの表示基準、「本場の本物」です。



生姜糖の位置づけ、ブランド化

【地域食品ブランド表示基準】

- ▶ 「本場の本物」認定 一般財団法人食品産業センターが基準を持って行う認定制度。この事業は、日本各地の豊かな食文化を守り育てるために設けられた表示基準です。
- ▶ 平成27年(2015) 「生姜糖」認定



来間屋生姜糖本舗

平成 27 年(2015)

ミラノ万博へ「本場の本物」認証商品として出展・出品。

平成 28 年(2016)

民間 HACCP の認証を取得。時代を見据え、輸出に耐える衛生管理体制づくりを確立。

HACCP とは「危害分析重要管理点」と訳されます。HACCP は、食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物混入が起きやすいかという危害をあらかじめ予測・分析して、被害を未然に防ぐ方法です。

平成 30 年(2018)/ 令和1年(2019)

「本場の本物」認定品を切り口にした台湾での日本フェアに参加・実演を行いました。

平成 30 年(2018)

「ひとくち生姜糖」の販売ウエイトが大きくなったこと、さらなる販売の拡大のために「両ひねり包装機」を導入・稼動。

ここで、話がサトウキビの話になりますが、サトウキビ栽培のきっかけは、「本場の本物」の審査の際に出雲地方に関しての古い文献から、大社でサトウキビを栽培、砂糖へ加工していたという文献を見つけ、今なら温暖化で出雲でもサトウキビが栽培でき、砂糖を作ることが出来、純出雲産の「生姜糖」を作ろうと考えたからです。

平成 29 年(2017)

サトウキビの苗(茎)の入手に失敗。翌年に入手することに。

平成 30 年(2018)

出雲産「さとうきび」の試験栽培をスタート。出雲産の黒糖製造を目指す。100株植え付け、2株芽が出て、育ちました。この年、出雲市藤河副市長からの後押しがあり、農林課と一緒に進めることに。

高知の黒潮町から寒さに強く収量の見込める品種「黒街道」を入手

令和1年(2019)

「黒街道」を 200 株程度植え付け、7 割程度の栽培でき、出雲産「さとうきび」の収穫に成功。収量は、約 250kg、約 200kg のさとうきびを高知県黒潮町へ持ち込み、委託加工をしていただきました。初めて、黒糖(製品)というかたちになり、関係者は大喜びしました。農研機構の寺内先生にも栽培など手ほどきをいただいています。

※ 国立研究開発法人農業 食品産業技術総合研究機構 本部管理本部技術支援部 部長

出雲産・砂糖

▶「さとうきび」の試験栽培 2年目

2019年...約200株植えつけ
出雲産「さとうきび」の収穫に成功。収量は、約250kg



約200kgのさとうきびを高知県黒潮町へ持ち込み、加工

来間屋生姜糖本舗

令和 2 年(2020)

出雲産「さとうきび」越冬に成功。

圃場、作付け面積を少し広げ、収量は、約 1 トン。うち、約 750kg を高知県黒潮町へ持ち込み、委託加工していただきました。

11/21 さとうきびの収穫(美談圃場)

栽培面積	約6アール
原料茎重	762kg
圃場ブリックス	18度(17度~20度)
ジュース重量	350kg

11/22-23 高知へ委託加工

高知県幡多郡黒潮町入野 2019-1
黒糖約40kg、液糖(ポカ)約30リットルを得ました。

12/5 出東圃場と出西圃場 さとうきび収穫

12/6 出雲市役所 斐川農村ふれあいセンター
島根県出雲市斐川町上庄原
黒潮町から持ち帰った黒糖みつのピン詰め
黒潮町と同じようにして、黒糖製造の実験を行いました。

* スピーチの後半、PC が不具合で画像が見れなくなっていました。その画像を添付しておきます。

出雲産・砂糖

▶「さとうきび」の試験栽培 3年目

2020年...うち、約750kgを高知県黒潮町へ

11/21 さとうきびの収穫(美談圃場)

栽培面積	約6アール
原料茎重	762kg
圃場ブリックス	18度(17度~20度)
ジュース重量	350kg

11/22-23高知県黒潮町へ
黒糖への加工、体験



来間屋生姜糖本舗

出雲産・砂糖

▶「さとうきび」の試験栽培 3年目

黒蜜のピン詰め加工



来間屋生姜糖本舗

これから、出雲産サトウキビ栽培、サトウキビの加工に関して、問題はたくさんありますが、楽しみながら進めていきたいです。皆様もご興味あれば、是非サトウキビ収穫体験をしませんか。