

野田ロータリークラブ週報

第2912回例会 (7月30日)

第2905号 2018.8.6 発行

■創 立:昭和31年5月

■例会日:毎週月曜日 PM12:30~13:30



会 長:茂 木 佐平治

会長工外:富 山 好 夫

副 会 長:栗 林 徹

幹 事:細 谷 智 之

副 幹 事:宇 山 嘉 一

■発行責任者:小 出 賀 子

2018-2019年度 ロータリーのテーマ

R I : BE THE INSPIRATION 「インスピレーションになろう」

地区:「伝統と未来」 ~誇りと連帯感~

野田:「楽しくてこそ、ロータリー」

■ 例会場 事務局 ■

野田商工会館内5F(樺のホール) 〒278-0035 野田市中野台168-1 TEL04 (7125) 0061 FAX04 (7125) 0055

会 長 挨 拶



茂 木 佐平治 会長

本日は、恒例の楽しいBBQ例会です。
親睦活動委員会の皆さんが、素晴らしい設営をしていただきました。
ありがとうございました。
ありがとうございます。
BBQってホントに素晴らしいですね!
私は、大好きです!
BBQの醍醐味、楽しさの一つというのは、炭火焼きの美味しさであります。
なぜ美味しいか?

まず、料理をするときの、熱の伝わり方すなわち、熱伝導には3種類あることを知っておいてください。

対流熱 気体や液体が移動することによる熱伝導で、暖かい空気が上昇する現象

伝導熱 直接、接することによる熱伝導で、フライパンの上で焼くのがそれです

輻射熱 電磁波による熱伝導で、太陽光のように空気中で伝わり、ただひたすら、熱い!

ガスの火は、主に対流熱で、BBQの炭火は、主に輻射熱です。

炭火は、遠赤外線、近赤外線という電磁波を出します。遠赤外線は、食材表面で熱に変わり、表面をカリッと焼く。近赤外線は、食材内部数ミリまで達し、内部に熱が伝わります。また、赤外線は電磁波なので、風の影響を受けない。従って、焼きムラが少ないんです。

このような効果で、表面を固めて旨味を閉じ込め、内部まで素早く火を通す。

これが、炭火焼きの旨さの秘訣であります。

さらに、スモーク効果もあります。肉の脂が炭に落ちてジュージューって煙が出る。この煙が、スモーク効果になり、味わい深い香りをつけるわけです。

だから、BBQは美味しいんですね!

よだれが出てきますね!



**BE THE
INSPIRATION**
「インスピレーションになろう」

ROTARY CLUB OF NODA

普通、BBQは自分たちで、大汗をかきながら焼くわけ
です。

でも今日は、そんな心配はいりません、大丈夫です。
千秋社の共楽の人たちが、美味しく焼いてくれます。

私たちはご馳走になるだけ!

またまた、よだれが出てきましたねえ!

さあ、皆さんと一緒に、炭火焼きの美味しさを堪能して、
食べて飲んで、大いに楽しく過ごしましょう。

第2912回例会

点 鐘 茂木佐平治 会長
司 会 森下 芳夫 会員
ソング 手に手つないで

出席 今回分(7月30日分)
会員52名中40名出席(80.0%)

(7月9日分)
前々回訂正(84.0%)
(前々回欠席9名中メーキャップ1名)
仲長 孝 会員 7/10 流山中央RC

幹事報告

細谷 智之 幹事



・表敬訪問の案内

夜間例会 (於:松風苑にて)



乾杯 高梨昇一郎 会員



親睦活動委員会あいさつ



中々 滝 和洋 前会長



うちわをありがとうございました。





**BE THE
INSPIRATION**
「インスピレーションになろう」

ROTARY CLUB OF NODA



野田ロータリークラブ 例会・卓話予定表

	卓話・行事	月日	卓話・行事
8月 6日(月)	会員卓話 岡田 真吾 会員 自己紹介 柴田 実 会員	8月20日(月)	会員卓話 田中 鐘一 会員
8月13日(月)	休会 定款第6条第1節により	8月27日(月)	夜間例会 レストラン紫乃 18時点鐘