



<四つのテスト> 1. 真実かどうか 2. みんなに公平か 3. 好意と友情を深めるか 4. みんなのためになるかどうか

MARCH 31 2016 NO. 2332

水と衛生月間

☆☆ 今日のプログラム ☆☆

- 1) 例会 (2332)
- 2) ソング 仰げば尊し
- 3) 卓話 「信州須坂 蔵造りの町家」
1級建築士事務所「ドクター住まい」主宰
玉水 新吾 様
大矢 平治 会員紹介

次週(4月7日)のお知らせ

- 1) 例会 (2333)
- 2) 国旗およびロータリー旗に礼
- 3) ソング 君が代・奉仕の理想
- 4) 卓話 「商から農へ 地域循環型農業『熊野米プロジェクト』に取り組む」
榎たがみ 専務取締役 田上 雅人 様
阪本 宗久 会員紹介

☆☆ 先週の例会報告 ☆☆

☆☆ 会長報告 ☆☆

皆様、こんにちは。ビジターの皆様ようこそお越しくございました。

昨日、青少年交換の次年度来日学生受入のお願いに大阪府立夕陽丘高校に行ってまいりました。同校は普通科の他に音楽科もあるユニークな高校で、今年で創立110年になるとのことです。国際交流も積極的で毎年数名の高校留学生を受け入れているとのことでした。先週末には青少年交換プログラムの重要なオリエンテーションに勝見現委員長と川原次年度委員長にご出席頂きました。

ロータリー活動とは離れますが、私は今週初めに大阪市の廃棄物減量推進の研修会に参加してきました。大阪市では廃棄物の排出量が1993年の230万トンに対して昨年は102万トンと半分以下に減量できています。企業及び家庭ゴミの排出が減った効果です。しかしながら、地球の温暖化対策としてはまだまだ取り組むべきことが多いようです。人類の歴史は何万年にもなりますが、100年ほどで人類は化石燃料を急激に使うことになったので、炭酸ガスの濃度はこの過去の約1.4倍と急激に増加しています。横軸を1万年とすると100年は点のような期間でこの間に1.4倍

とは急激な変化です。このため気象の変化など大きな災害が発生しやすくなっているのをはじめていろいろな不都合が発生しています。ロータリーでは今月は「水と衛生」月間ですが近い将来にはこの温暖化防止に関する取り組みをする時期が来るのではないかと感じます。

☆☆ 幹事報告 ☆☆

- ①本日「春の家族会」ご案内をお配りしております。多数のご参加をお願いいたします。
- ②新入会員歓迎会出欠のご返事を事務局までお願いいたします。
- ③本日18:00からNo.1.5テーブル情報集会が「西梅田 禅園」にて開催されます。関係各位は宜しく願いいたします。
- ④本日例会終了後 4月度定例理事会を10F「京都の間」にて開催致します。関係各位宜しく願いいたします。

☆☆ にこにこ箱 ☆☆ 敬称を略す

山本会長、石田次年度会長、昨日はご足労頂きありがとうございました。 川原 和彦
 本日卓話宜しくお願いいたします。 中村 修
 中村修会員の卓話期待しております。誰も「イネムリ」ない事を祈っています。 中川 政照
 中村修さん、卓話楽しみにしております！
 石田 道夫

☆☆ 出席報告 ☆☆ ()内は会員総数を基準とした値

国内ビジター	0名	会員総数	56名	3月24日の出席率	80.00%
国内ゲスト	0名	会員出席	40名(50名)	4週間前(3月3日)の	
外国ビジター	0名	出席規定適用免除	23名	メイクアップを含む出席率	85.42%
外国ゲスト	0名	会員欠席	10名	メイクアップ実施会員	2名(欠席者9名)

中村修さん卓話ガンバッテ下さいね。川原 和彦
 中村修さん卓話頑張ってください。山田 雅則
 中村修さん卓話ガンバッテ下さいね。中野 格
 中村会員今日の美味しい卓話楽しみにしております。
 寺柚 晃一
 きれいなお花有難うございました。 鎌田 充生
 平成28年3月24日 合計金 36,000円
 累計金 2,329,000円

☆☆ 先週(3月24日)の卓話 ☆☆

「美味しい話 PART 3」 中村 修 会員

本日は米の話をしたと思います。

日本人には欠かせない「米」とは、
 今日取り上げるのは「世界のコメ」

日本にいて毎日のように白米のご飯を食べていると、そのコメが世界の標準のように思えるが、私達が普段口にしているジャポニカ米は、実は世界で取引されているコメの10%程度でしかない少数派なのである。

世界で主に生産されているのはインディカ米だ。1990年代に天候不順による米不足から日本が米を緊急輸入したとき、その大半がインディカ米だったことをご記憶の方もいらっしゃるだろう。一般には私たちが食べている短粒米よりも長い粒で粘り気がなく、その違いに戸惑う人も多かった。

だがインディカ米もジャポニカ米はどちらもアジアイネの仲間だ。そして世界にはもうひとつアフリカイネがある。

現在世界の栽培イネには11万5千あまりもの品種があるが、もとをたどればこのアジアイネとアフリカイネの二つの種に行き着く。

ただ、アフリカイネは西アフリカなど限られた地域でしか栽培されておらず、現在世界で食べられているコメはほぼアジアイネから派生したものである。

アジアの大半で主食とされ食生活や食文化の中心にあるコメも、欧米などでは料理のつけ合わせや具材のひとつである場合が多い。またコメにかかわる言葉からも、コメの社会的位置付けがわかる。

日本では同じコメでも、田に生えているものは「稲」刈り取って脱穀したものは「米」炊いたものは「ご飯」とそれぞれ名称を持つ。だが英語ではすべて「RICE」だ。

日本ではコメがかつては経済の基準であり、現在に至るまで重要な食物であって大事にされてきたことの表われだろう。

☆☆ 本日のランチメニュー ☆☆

ポータージュ・ジュリエヌ・ダルプレー
 ポークジンジャー、バターヌードル、人参、
 インゲン豆添え
 グランマニエ風味のクレーム・ブリュレ、
 キャラメルアイスクリーム添え
 コーヒー又は、紅茶
 バゲット、ソフトロールとバター

仰げば尊し

仰げば尊し 我が師の恩

教えの庭にも はや幾年

思えばいと疾し この年月

今こそ別れめ いざさらば

互いに睦みし 日ごろの恩

別るる後にも やよ忘るな

身を立て名を上げ やよ励めよ

今こそ別れめ いざさらば

朝夕馴れにし 学びの窓

蛍の灯火 積む白雪

忘るる間ぞなき ゆく年月

今こそ別れめ いざさらば