

<週報No. 2,832> 2,941 回例会

2018年2月2日(金)

◆会長／八幡 一成 ■幹事／北川 和彦

◆司会＝平林明 S A A

◆ゲストビジター＝野口雄介さん(新入会員)

◆出席報告

本 日	68.18%	16名欠席
前回訂正	79.55%	10名欠席

◆ラッキーナンバー＝No.24 伴在賢時郎君

◆ニコニコボックス＝●八幡一成君＝雪景色となりました。2月もよろしくお願ひします。●伴在賢時郎君＝ラッキーナンバーに当たって。

◆会長告知・八幡一成会長＝今シーズン初めて雪かきをしました。冬らしい風景になりましたが、これくらいの積雪でおさまって欲しいと思います。また、インフルエンザが流行っているようです。幹事の北川さんもインフルエンザにかかってしまい、土曜日までは隔離状態とのことで本日は欠席です。皆さんも気をつけて下さい。

さて、1905年2月23日はロータリーの創始者ポール・ハリスが友人3人と最初に会合を持った日です。このロータリー創立記念日にイアン・ライズリー会長がメッセージを寄せていますので、以下、ご紹介します。

4名の会員からなるロータリーの最初のクラブが初例会を開催したのは、113年前の今月です。議事録は作成されませんでした。奉仕について話し合われたとは思えません。地域社会のニーズにロータリークラブが力を入れるようになったのは、結成から数年経ってからでした。会場はホテルでもレストランでもなく、会員の職場でした。知られている限り、議題も、告知も、委員会報告書も、卓話も、名札もありませんでした。今日の建設的なロータリー例会の基準では、この会合は不合格もいところでしょう。しかし言うまでもなく、この会合は史上最も建設的なロータリー会合となりました。

今日でも、1905年当時と同様に、会員の多くがポール・ハリスの求めた親睦、人脈、くつろげる居場所を求めてロータリーに参加しています。しかし、ロータリー揺籃期の創立メンバーが受け取ったものとは比較にならないほど多くのものを、ロータリーは今日私たちに与え

てくれます。今や120万人以上の会員を擁するロータリーは、仲間のいる少人数のグループだけでなく、多様なクラブや、地域社会、そして世界中において居場所を与えてくれます。何年も昔、あの2月の晩にポール・ハリスが夢見ることができなかったような形で、ロータリーは今日、私たちを結んでいます。世界中どこに行っても自分のクラブのように迎え入れてくれるロータリークラブがあるだけでなく、手を差し伸べる世界中のどの場所でもロータリークラブがあり、変化をもたらすことができるのです。

初例会以降の113年間で、ロータリーは創立メンバーには思いもよらなかったほど大規模で多様な団体になりました。白人男性のみが入会できた団体から、ありとあらゆる背景を持つ女性や男性を歓迎する団体へと変わりました。「超我の奉仕」という標語に示されるように、奉仕を目的とする団体となったのです。今では世界を変える力を持つだけでなく、ポリオ撲滅活動により、現にその力を発揮しています。

ロータリーの未来に何が待ち受けているのか、知る人は誰もいません。ポール・ハリスとその友人たちが築き上げた強固な土台をもとにさらなる発展を遂げていくのは、また、変化をもたらすロータリーを通じて奉仕と友愛の絆を結び、深めていくのは、私たち一人ひとりにかかっているのです。メッセージは以上です。

◆幹事報告・八幡一成会長＝北川幹事・加藤副幹事が欠席ですので、代わって報告します。①IMについて、岡谷エコクラブより案内がありました。3月3日(土)開催です。出席をお願いします。②来週は、ローターアクトクラブとの合同例会です。③例会終了後、理事会を開催します。

◆新入会員セレモニー・野口雄介会員＝東京海上日動火災保険勤務。出身は神奈川県ですが、福岡・佐賀で育ちました。鉄道業界担当の営業部門、HDの人事部門、損保の人事企画部を経て、家族帯同で当地に着任しました。



◆クラブフォーラム・藤森郁男会員＝明日は節分で、大豆を撒きますが、私は味噌屋で、大豆は味噌の原料。大豆の一番の特長は、たんぱく質4割、脂肪2割、炭水化物4割と栄養のバランスが良いことです。日本において肉食の習慣がなかった時代は、大豆が日本人の栄養を支えてきました。米国農務省が試験した処、肉を食べなくても、大豆だけ食べていれば生きていけるとの結果が出ています。他方で、大豆の欠点は消化が悪いことで、西洋では、この点を克服できませんでした。米国やカナダに行った際に、畑に入って行って、大豆を鞘から取って、その場で食べて、驚かれた経験があります。日本では、発酵という工程を採り入れ、味噌、納豆、醤油のように消化の良い食品を作ってきました。江戸時代の禅宗の僧侶は、長生きした人が多いのですが、それは、大豆やゴマを食べたからだだと思います。



新しいメンバーもいますので、改めて自己紹介しますと、自分は味噌屋で、創業年は不詳ですが、店の看板に明治5年2月30日（当時は太陰暦）との記載があります。元々は、小口さんの近くで、米主体に営んでいましたが、その後、味噌が主体になり、現在は、湖畔に会社があります。ただ、中心となる生産拠点は、昭和45年に南松本に作った工場です。諏訪の方は、道楽で変わった味噌を作ったりしています。

今日は、国際奉仕月間での卓話ということですので、海外関連の話をしますと、ある時期から、自社で大豆の開発輸入を始めました。よい味噌を作るためには、味噌に合ったよい大豆を見つける必要があります。内地大豆は生産量が10万トンぐらいと全然足りないため、輸入が不可欠です。世界で生産する大豆の殆どは油を搾るためのものです。大豆は、油を搾って、粕はエサにするという使い方が一般的で、食べる習慣があるのは、太平洋西岸にある国々ぐらいです。大豆は栄養が優れていて、大豆をそのまま食べれば、7倍の人口を養えるという試

算もあります。将来的に食料資源が足りなくなった場合に、たんぱく質である酵母菌やバクテリアを食べればよいという話がありますが、味噌は、酵母菌や乳酸菌といった菌体を含んでいます。こうした菌体を食べることは悪いことではありません。食べ物をそのまま食べるのは良いことで、りんごもそうですし、米も玄米で食べるのが良いです。今の食生活は、綺麗に純化させるために、却って栄養バランスが悪くなっている面があります。この点を上手く解決できているのが味噌です。調理技術が進めば、美味しい処だけ使うようになりますが、丸ごと食べると、栄養バランスは良いのです。進歩は良い面と、良い面を捨てている面と両面があると思います。

さて、国際関係は、昔と変わってきているように思います。昔は、インターナショナルと言いますが、それは何となく実感できましたが、今はグローバルと呼ばれ、また、そこに宗教が入ると、益々わからなくなります。世界のあちこちで紛争が起きていますが、民族主義がどのように克服されるか課題だと思われます。

大豆の輸入に話を戻しますと、以前は国内産で不足する分を中国から輸入していましたが、今や、中国は世界最大の大豆輸入国で、米国産の大豆を丸ごと買っている計算になります。大豆輸入の最大の目的は油を取ることです。国が豊かになると、油の消費量が増えます。このように、大豆の需給は厳しい状況にあり、ブラジルとアルゼンチンによる供給が増えていますが、価格がなかなか下がりません。40年ぐらい前から、カナダの農家に、味噌用の大豆を生産してもらっていますが、昔は食品大豆というものはありませんでした。大豆を食べることは、今や普通になりました。健康を維持するには、肉食を減らして大豆を食べた方がよいです。日本は、逆に肉食化が進んでいます。元々、日本では発生率が低かった乳がんが増えているのは食の欧米化が原因と言われていました。大豆の成分であるイソフラボンが癌の予防によいようです。今日は、味噌の話はしませんでした。また機会があれば、お話ししたいと思います。

◆今後の例会日程

2月9日	金	ローターアクト合同例会・ガバナ一補佐訪問
2月16日	金	準法定休日
2月23日	金	クラブ協議会、上半期会計報告・卓話

