



TAKIKAWA ROTARY CLUB

本日は 第2651回 例会

プログラム

ゲスト卓話(国際)

No. 2504 2月4日(木)

次週以降の予定

2月11日(木) 法定休日

2月18日(木) 落語を楽しもう

2月25日(木) マラウイの現実(講師)

第2650回 例会報告

2010年 1月28日(木)

会長挨拶・報告



1月はロータリーの理解推進月間だそうです。ロータリークラブとしての理解推進と考えると大きく2つに分けられると思います。

その1つは対外的な広報です。広く市民の皆さんにロータリーの事を知っていただく事です。目的、行

なっている活動、奉仕の内容とかを知っていただく事は、組織を守るという事からも必要ですのでプレスやFMを使っております。

2つ目は内部的にロータリーの理解を深める事であります。まだ、経験の浅い私が言うまでもなくロータリークラブの大きな特徴は職業奉仕です。毎日活動している経済活動が、単にお金を得る手段という事だけが目的ではなく、道徳的で健全な倫理感のある経済活動を全員一人一人が行うというのがロータリーの目標の1つです。これから考えますとロータリークラブ=ロータリアンという図式が見えます。つまりどんなに崇高な目標を掲げていても一人一人のメンバーを通してその会が評価されるというのは、いつの時代でも不変のような気がします。幸いな事に私共のクラブには、地域のいろいろな活動の中で中心的に活動されている方がたくさんおられます。公職はもちろんですが、ボランティア組織・同業種団体、スポーツ団体、文化団体、そしていろいろな集まり等々ロータリアンが中心又はしっかり支えている会が非常に多くあります。自分の得にはなりません、地域のためには誰かがやらなくてはいけない...というロータリアンの後ろ姿が、実は新聞やチラシに載るロータリーの広報よりも大きな影響力があるのではないのでしょうか。今後も更なるご活躍を願っております。

さて次年度の国際ロータリーテーマが決定されています。テーマは**地域を育み大陸をつなぐ**であります。充来のテーマとは少しイメージが変わったテーマです。RIの次年度がどう変わるか期待致します。

幹事報告



1. 米山記念奨学会より、米山特別寄付の確定申告用領収書が届きましたので該当者にお配りしております。今回は、前年度分と今年度(12月まで)分が一緒になっております。なお、今年度1月からのご寄付分は次年度この時期に送られてきます

ので、ご承知おき下さい。

2. 来週2月4日(木)、第14回定例理事会を開催いたします。役員・理事の方は、出席をお願いいたします。4月に担当例会をお持ちの各委員長さんは、事業実施計画書を2月2日までに事務局へ提出して下さい。

3. 地区より、ハイチ大地震に伴う義援金の要請がきております。各テーブルに募金箱を廻しますので、皆様のご協力をお願いいたします。

先週のプログラム

《会員増強委員会担当例会》

ゲスト卓話



藤井照也委員長

本日の講師 伊藤規子さんをご紹介します。札幌市出身で会社員生活を経て結婚・出産後、30歳でご主人の出身地である滝川市で就農。りんごを中心とした果樹と水稻を生産。自身の経験から「安全で安心な農産物」「生産者の顔が見える農産物」を求める消費者の存在を確信し、就農直後から「出張直売」を開始し、小学生の稲作体験、修学旅行生のファームイン受け入れなど、学校や行政、農協と連携しながら食育運動を展開中であります。コミュニティFM' SKYでは農業番組、食育番組を担当されております。2009年から、たきかわ環境フォーラム運営委員をされております。それではご講演宜しくお願い致します。

《野菜と地産地活》



野菜ソムリエ 伊藤規子様

只今ご紹介いただきました、伊藤規子でございます。本日はお招きいただきありがとうございます。

・マーケットで売っていた3種類のほうれん草(色の濃いもの、薄いもの、寒締め)と小松菜があります。貴方ならどれを買いますか？

・野菜を求める時、見た目と自分が持っている、もしくは思い込んでいる情報で選ぶ。そこに正しい情報を与えるのが野菜ソムリエの役目。

1、小松菜とホウレンソウの違い→栄養成分は小松菜に軍配。

2、薄色と、濃い色の違い→濃い色は窒素肥料の多い証拠。結石の原因となるシュウ酸、酸化

すると発がん性物質になる可能性がある硝酸の含有量が多くなる。

3、寒締め(ちぢみ)ほうれん草と普通のほうれん草の違い→寒締めは露地で時間をかけて栽培されたほうれん草、値段も高いがビタミンCの量は3倍含まれている。

・情報によって人の判断が変わる。野菜の場合その情報に特に乏しいため、情報によって左右されやすい。

・野菜を食べる上で情報っていうのはすごく大事。なぜか？健康だけじゃなくて、美しさにかかわる。

では美味しさとは、何で感じるのか？

・5感というが、食べ物の味を感じるには14感がある。

体で感じるもの：甘み、酸味、塩味、辛み、渋み、あくみ、旨味、香り、食感、口あたり、手触り、外観、音、その他に、心理的、脳で覚えているもの、記憶(子供の頃覚えた味、旅行で体験した味)、情報(メディア等)、感性(その時の気分)

・環境 外部状況(食事状況：自然の中での果物狩りやキャンプ、テーブルセッティング、相手) 内部状況(空腹、満腹感)、習慣、文化

そのどれか一つが違ってても美味しさは変わる(色々な産業が関わる事が出来る)そのどれもをクリアして美味しさにつなげるのに、地元野菜、食材は最も適している。

・産地地消では、産業に広がりが無い。地域で活用する、産地地活…地域で生産されたものを地域で生かす。野菜や農産物はその当たり前がされていなかった。産業連携ができる要素がたくさんある。

・滝川の良いところは？

北海道で採れる作物の全てが作れる条件、恵まれた土地。その滝川で採れた農作物とはどんなものなのか？

・野菜にも個性がある。氏、(品種、原産地)

育ち(露地ものか施設栽培か、生産地の土質、気象、栽培技術、肥料、病中害管理)

ころ(収穫時期：早取りなのか完熟なのか、追熟が必要な果物は?)

たて(輸送管理は、保存方法は)

野菜もワインと一緒に、同じ品種でもそれらの諸々の個性で違った味わいになる。

北海道、滝川で採れた作物、野菜にはどんな個性があるのか？その違いを生かす。

大豆……本州産のものに比べ蛋白質が少ないため、豆腐などにすると歩留まりが悪いが、その分ショ糖が多く、甘みのある加工品ができる。近年注目されている機能性成分のイソフラボン量が他府県産の大豆よりも3～5割多い。

小豆……機能性成分のアントシアニン量が他府県産よりも多い。

北海道内で滝川が生産量第1位の「菜花」(野菜としての)は栄養の宝庫。

カルシウム、鉄分、ビタミンC等々の栄養分が、他の葉野菜よりも多く、新しい細胞を正常に作るために必要な「葉酸」の量が極めて多い。

地域で生産されるものの個性を地域の人間が知ること、どんな作業でも活かした地域づくりを目指す事ができるのではないのでしょうか？

滝川には自慢出来るものがたくさんあります。

時間がきてしまいました。今日はありがとうございました。

滝川 RC 同好会のご案内

野球同好会

監督：細田光人会員

キャプテン：西田浩二会員

練習試合を経て地区大会へ！甲子園をめざします。メンバー募集中！

麻雀同好会

会長：伊藤和男会員

幹事：西田浩二会員

3月11日PM6:00 川口年度大会

年2回開催、多数のご参加を！

ゴルフ同好会

会長：岡部正幸会員

幹事：佐藤茂会員

5月川口年度最後の大会を準備中です。

囲碁同好会

会長：小山進会員

幹事：山本毅会員

2月新春大会を企画中です。新会員大募集！家族の方も大歓迎です。

釣同好会

会長：坂田秀昭会員

幹事：野田富夫会員

年に3～4回海釣へ。現在冬眠中！

カラオケ同好会

会長：小山進会員

例会年2回計画。3月9日予定しております。

旅行同好会

1月理事会で、同好会として承認される。本年7月より活動を開始します。

現在〈三島市米山記念館・西伊豆の旅〉3月20日～22日催行。柳義文会員まで。

ニコニコBOX

松原 章会員

結婚祝いに花を頂いて。

藤岡 里美会員

結婚祝いに花をいただいて(30年目)ありがとうございました。

藤井 照也会員

担当例会を終えて。

会長/川口 義弘

幹事/竹田 行宏

編集/クラブ会報委員会

電子メール info@rotary.gr.jp

ホームページ http://www.rotary.gr.jp/

例会日●毎週木曜日 PM 0:30

例会場●ホテルスエヒロ

事務局●ホテルスエヒロ 7F

〒073-0032 滝川市明神町2丁目2-16

TEL (0125) 22-3344

FAX (0125) 24-2755



クラブ会報は再生紙を使用しています。