



SASEBO WEEKLY

佐世保ロータリークラブ 会長・橋高 克和 幹事・石井 正剛
 事務所・佐世保市島瀬町10-12 親和銀行本店内 TEL 0956-22-7720 FAX 0956-25-6323
 例会場・佐世保玉屋8階 (毎週水曜日) TEL 0956-23-8181
<http://www.sasebo-rc.jp/> E-mail:src@circus.ocn.ne.jp

平成 21 年 10 月 21 日

第 2,906 回例会

NO 15

《本日》会員数 78名 (出席免除会員 21名) ・出席 43名 ・免除者出席 12名 ・欠席 14名 ・ビジター 0名 ・出席率 70.50%

《前々回》会員数 78名 (出席免除会員 21名) ・出席 37名 ・メークアップ 20名 修正出席率 100.00%

会長挨拶

会長 橋高 克和 君

皆さんこんにちは。佐世保西RCの創立40周年記念式典の報告をいたします。

私どもがスポンサーいたして発足しました佐世保西RCが創立40周年を迎えられて、10月17日に式典と記念懇親会が開催されました。ご来賓として朝長佐世保市長、高城ガバナー、佐世保西RCの姉妹クラブであります、ソフファンRCの徐会長他15名の皆さんがご出席されておりました。わがクラブからは安部パストガバナーと私と石井幹事が出席しております。

佐世保西RCの重点事業が「青少年および国際奉仕活動」との事で創立以来引き継がれております。その中での記念事業としての報告がありました。

- ①韓国ソフファンクラブとの学生相互交流事業において、長崎県立佐世保北中学校の生徒6名を派遣されて、その学生たちによる報告がありました。
 - ②知的障がいと視覚障がいを乗り越えて演奏活動を行っている「掛屋剛志」さんのミニコンサートの開催
 - ③第13回少年少女のミニバスケットボール大会の開催で、長崎県内はもとより九州各県と山口県から男女合わせて96チームの選手、保護者、関係者合わせて2,000名の参加があり、2日間開催された。
- 以上の報告がビデオなどであり、とても出

席の皆様の感動を呼び、素晴らしい式典だったと思います。現在会員数26名と非常に少なくなっている中で、地道な活動をされている事に、感心して帰ってまいりました。わがクラブも60周年を次年度迎えることとなりますが、参考になる面がたくさんあったように感じました。

例会記録

- ロータリーソング「我らの生業」

幹事報告

幹事 石井 正剛 君

1. (財)ロータリー米山記念奨学会 (10月は米山月間)

- ①「豆辞典」(全会員用)
- ②米山奨学会DVDシリーズ紹介チラシ (委員長用)
- ③クラブ米山記念奨学委員長の手引き (委員長用)
- ④寄付マニュアル (事務局用)
- ⑤2008年度事業報告書
- ⑥統計・資料
- ⑦2008年度 決算報告
- ⑧ハイライトよねやま116号

2. 第2740地区ガバナー事務所

11月ロータリーレートのお知らせ
1ドル 90円 (現行 90円)

3. 国際ロータリー日本事務局

安部直樹会員へマルチ
プル・ポールハリス・
フェローピン伝達



委員会報告

■ローターアクト委員会

委員長 三浦桂一郎 君

先日14日、RAC例会におきまして、新メンバーを加え、当クラブから福田さんをはじめ、出席委員会の増本一也委員長、武田喜一郎さん、高橋理一さん、高木友輔さん、松尾慶一さん、幸良秋夫さんとRAC委員会2名の出席、総勢9名の参加により、ゲームを行いながらコミュニケーションの難しさを再確認しながら楽しんで頂きました。

なお、28日の例会につきましても多数のご参加をお願いします。

■財団奨学・米山委員会

委員長 鬼木 和夫 君

中川内眞三会員より、ロータリー米山記念奨学会とロータリー財団へご寄付頂きました。

朗遊会より

朗遊会幹事 加納洋二郎 君

10月17日、ソロプチミストチャリティーコンペにて開催されました、第2回朗遊会には22名の参加を頂きました。見事優勝されました田中丸善保さん、おめでとうございます。

また、チャリティーコンペでは、初出場の平尾さんが優勝、そして同じく私加納も3位を頂きました。

さて、第3回朗遊会を11月14日(土)に開催いたします。皆様、参加宜しくお願い致します。

歌の時間

井手 孝邦 君

「故郷の廃家」合唱

(2)

慶 祝

出席委員会 池田 誠 君

○永年会員表彰

佐保 榮君 (26回)

○出席100%表彰

中島 祥一君 (24回)

高田 俊夫君 (15回)

中村 徳裕君 (9回)

田中 信孝君 (7回)

金氏嘉一郎君 (4回)

松尾 慶一君 (4回)



ニコニコボックス

親睦活動委員会 高木 友輔 君

松尾 弘司 君

秋の味覚をたくさん頂き感謝します。

遠田 公夫 君

木村 前幹事の成長した姿がまばゆく見えます。

橋高 克和 会長、石井 正剛 幹事

円田 浩司 副幹事、古賀 巖 君

増本 一也 君、芹野 隆英 君、鬼木 和夫 君

松尾 文隆 君、池田 誠 君、中川内眞三 君

納所 佳民 君、富永 雅弘 君、川富 正弘 君

飯田 満治 君、有蘭 良太 君、米倉洋一郎 君

加納洋二郎 君、安部 直樹 君、長富 正博 君

斉藤 宏隆 君、梅村 良輔 君

木村公康君の10年ぶりのお土産付きの卓話に大いに期待してニコニコします。

福田 金治 君、増本 一也 君、三浦桂一郎 君

先日の長崎国際大学ローターアクトクラブ例会に9名ものロータリアンに参加して頂きま

した。前々委員長と前委員長、そして現委員長より心から皆様にお礼申しあげます。

増本 一也君

先週の土曜日17日に初孫が無事生まれました。出産30分後に抱っこさせられた時は、さすがにマゴマゴしました。

田中 信孝君

NHK学園と全国初の全通併修の提携校として平成22年度からスタートします。

10月24日(土) 14:00からNHKで放送されます。

平尾 幸一君

佐世保中央病院で取り組んで参りました、発展途上国の子ども達に給食を提供する「Table for Two」が1年を経過しましたことを、記念してニコニコします。様々な新聞やテレビ佐世保に取りあげていただき、長崎新聞にはカラー写真も掲載していただきました。ありがとうございました。

もうひとつニコニコさせていただきます。10月17日に開催されました国際ソロプチミスト佐世保パール主催の第12回チャリティーコンペで、優勝させていただきました。ハーフで40を切ったのも初めてなら、バンカー脱出に7打を要したのも初めてでした。同伴の加納洋二郎さん、池田 誠さん、円田浩司さんに温かく見守っていただいたおかげで、大叩きした2つのミドルホールが見事隠しホールとなり、トータルスコア95にもかかわらず、青天井のハンディに恵まれての優勝となりました。優勝の記念とともに、私のスコアとハンディ26.4に異論がある方もおられると思われるので、ニコニコします。

玉野 哲雄君

先日の朗遊会にて準優勝させていただきましたのでニコニコします。ちなみに優勝者は田中丸善保さんです。

高田 俊夫君、中村 徳裕君、田中 信孝君

出席100%表彰ありがとうございます。

遠田 公夫君

恒例のYOSAKOIは、23日の前夜祭より3日間始まります。今年は158チーム、史上最高のチ

ームが参加します。皆様のご支援ありがとうございます。

また、11月1日、3日はおくんちです。上京町ではアーケード内に神社をつくり、賽銭箱も置き、商売繁盛、長寿祈願、恋愛成就などを祈願できます。町内で使える振興券も当たりますので、ぜひお立ち寄りください。

| | | | |
|----------|---|------|----------|
| ニコニコボックス | ◇ | 本日合計 | 36,000円 |
| | | 累計 | 304,000円 |

卓 話

『秋の味覚 きのこについて』

会員 木村 公康君

本日は、秋の味覚という事で、きのこについて話をさせていただきます。



最近、朝バナナダイエットで空前のバナナブームがおこり、スーパーの店頭からバナナが消えた事は皆様も記憶に新しい事だと思えますが、今、9月に放送されましたTVでキノコダイエットというものが紹介され、市場ではエリンギやマイタケというきのこが高騰して、我々も仕入れが大変となっています。

きのこはノンカロリーといわれますが、実はエネルギー値を算出していません。僅かでもエネルギーはあります。ビタミンDやビタミンBが豊富で食物繊維も多く含まれています。その為、体の中の余分なコレステロールを排出する為に便秘を予防する、腸の働きを良くし腸の中の要らないものを排出する、満腹感を持たせ食べ過ぎを防ぐという効果があり、ダイエット食品として新たに女性に受けているのです。

きのこ類は主に有機物を分解して栄養をとり胞子を作る菌類の総称で、人類より遥か以前から地球に存在しています。4,000種以上の種類があり、食用にされた歴史も古く「万葉集」や「今昔物語」にも登場しています。

その中で特に味の良いもの、栽培の容易な

ものが栽培されるようになり、皆さんの食卓にあがるようになりました。きのこの代表格、シイタケ栽培は江戸時代に始まったと言われ、クヌギの原木に自然に胞子が付着するのを待つという原始的な手法でした。昭和に入ってから、菌を純粋培養させた菌が考案され生産者が増えました。現在では栽培きのこは15種類前後あり、まだまだ少しずつ増えてきています。シイタケ、シメジ、ヒラタケ、マイタケ、ブナシメジ、白マイタケ、ナメコ、エノキ茸、エリンギー、マッシュルーム等多くの種類があります。

あとで、ホクト産業という東証一部上場会社のDVDがありますので、お見せしてその栽培方法等を見ていただきたいと思います。この会社も20年位前は、わざわざ当社に売り込みに来て、取り引きをしていたのですが、今は大きくなりすぎて、鼻もかけてもらえなくなりました。

次に、本日のメインでございませぬ松茸についてです。温暖湿潤な日本はきのこの宝庫で、野山には数多くのきのこが自生しています。昔からきのこ狩りをし、その風味に親しんできましたが、中には恐ろしい毒きのこもあり、素人判断で識別するのはとても危険です。ゴルフ場で見つけたきのこ等かっても食べない様にしましょう。

松茸は日本人が最も珍重するきのこです。赤松や黒松の林に発生します。香りの主成分はマツタケオールや桂皮酸メチルなどで、この香りがまつたけの命です。最近日本産は減少し、中国や韓国、アメリカ、カナダ、モロッコと色々な国から輸入されています。厳密に言えば、アメリカ、カナダ、モロッコ産は日本の松茸とは別の種類です。尚、本日は長野産を・・・と思いましたが、1kg 10万円以上するという事でしたので、外国産とさせていただきます。

今、円田 昭さんの大好物が松茸もどきのエリンギーです。これはヨーロッパ産のきのこで、今では皆さんご存知でしょう。日本で最初に栽培を始めたときは「カオリヒラタケ」

と名付けられました。シコシコとした食感が特徴で、ビタミンB1や食物繊維が豊富です。

ホクト産業では1995年よりエリンギーの栽培を始め、菌ごたえがあり、甘みの強いエリンギーの人工栽培をしました。食感はアワビに似ているという人、松茸に似ているという人と、好きな方は色々な食べ方をされます。私は縦切りの時はそのまま焼いてポン酢で食べたり、スパゲッティーやスープに入れて食べたりします。レシピをインターネットで調べると何十種類もありますが、私もおすすめのがあります。

エリンギーは縦の繊維質でできていて、裂いて食べても美味しいのですが、それを輪切りにして、マヨネーズをかけ、オーブントースターで2分焼き、七味唐辛子をかけると、食感がまた変わって、酒の肴にあいます。あんまり多く食べるものではありませんが・・・。

これは余談となりますが、きのこの種類で、ヨーロッパの方々は松茸ではなく、トリュフを三大珍味、高級食材として好まれます。フランスのペリゴール産のトリュフは有名で、地中で育つきのこで人工栽培ができない為にとっても高価です。

なお、日本人で人工栽培に成功したというニュースもありましたが、我々に手が届かないものです。今後、是非とも佐世保RCワイン会で美味しい赤ワインとトリュフやフォアグラの料理を安福さん、期待しています。

我々、日本食をたしなむ会は、国産松茸を探して、会費は未定ですがごく一部でやりたいと思っています。遠田直前会長よろしくお願ひします。セントラルで松茸かエリンギーをわからない料理を作ってください。

次回例会予告

卓話 会員 米倉洋一郎 君
「秋の味覚 魚編」

(今週の担当 平尾 幸一)

クラブ会報委員会

委員長 芹野 隆英 委員 池田 誠・小川 芳寛
副委員長 平尾 幸一 納所 佳民