

THE ROTARY CLUB OF KARIYA



Weekly



創立 1954年 3月 8日
承認 1954年 3月 30日

例会日時 毎週月曜日
12:30 ~ 13:30
例会場 刈谷市新栄町 3の26
刈谷商工会議所内
事務所 TEL (0566) 22-2111
FAX (0566) 25-2111
メール kariyarc@katch.ne.jp
ホームページ http://www.kariya-rotary.com
会長 加藤 英樹
幹事 石川 泰隆
会報委員長 岡田 行永

2023 ~ 2024年度 国際ロータリー ゴードン R. マッキナリー 会長テーマ

CREATE HOPE in the WORLD 世界に希望を生み出そう

この会報は、地球環境保全に考慮し再生紙を使用しています。

第3234回例会プログラム

[当年度=32回目；当月=3週目]

2024年（令和6年）4月15日(月)

1. 例会……………〈司会：プログラム委員会〉

- 12:15 〈食事〉
12:28 1. チャイム
12:30 2. 点鐘……〈会長〉
3. 開会宣言
4. ロータリーソング斉唱
……それこそロータリー
5. 講師・ゲスト並びにビジター紹介
6. 会長挨拶並びに会長報告
7. 職業表彰（職業奉仕委員会）……
社会福祉法人刈谷市社会福祉協議会職員
富田 玲様
8. 幹事報告・副幹事報告
9. 出席報告
※第3四半期皆出席の発表（出席委員会）
10. 委員会報告
11. ニコニコボックス報告
12. 次週並びに次々週のプログラムの予告
（4/22）……※5月11日(土)に振替です。
ロータリーフードフェスティバル(RFF)
11:45 ~ 12:00 例会
於：名古屋・栄 久屋大通公園
（4/29）……休会（法定休日）
13:00 13. 本日のプログラム
卓話 「愛知県の発酵食品について」
講師 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター
センター長 山本 晃司 様
（紹介者 中川 耕児 会員）
14. 謝辞
15. 点鐘……〈会長〉
16. 閉会宣言
13:30 17. 散会

ゲ ス ト

社会福祉法人刈谷市社会福祉協議会職員

富田 玲様

出 席

会員総数 94名 出席免除 27名
出席義務者+免除者の内例会出席者 85名
欠席 6名 出席率 92.94%
前々回（3/25）の修正出席率 100%

会 長 報 告

- 1) 4月7日(日)ミササガパーク、オープニングセレモニーに参加し、モニュメントとベンチを寄贈させて頂きました。モニュメントは70周年記念事業として、ベンチは地区補助金を利用し社会奉仕事業として行ったものです。モニュメントは公園管理事務所の南側、ベンチはベーカリーカフェの西側に設置されています。ぜひミササガパークに足を運んで頂き、モニュメントとベンチを見て頂きたいと思ひます。



幹 事 報 告

- 1) 5月11日(土)ロータリーフードフェスティバルにて例会を開催致します。例会開始時間が11時45分からとなります。会場は名古屋栄久屋大通公園、松坂屋南館の正面辺りが例会会場となります。雨天の場合は、松坂屋本館の正面辺りが例会会場となります。改めて例会案内を発信させて頂きますのでご確認をお願いし

ます。また、チケットを本日ボックスの中に入れてさせて頂きました。5月11日の例会は4月22日の例会の振替となりますので、5月11日(土)のロータリーフードフェスティバルまで例会はございません。5月13日(月)の例会は開催されますのでご注意ください。

- 2) 5月11日、12日に開催されるロータリーフードフェスティバルにおいて、西三河分区のブースを高浜 RC が担当されています。参加の際には、ぜひお立ち寄りください。
- 3) ボックスの中に記念例会と70周年懇親会の集合写真を入れて頂きましたのでお持ち帰りください。
- 4) 4月のロータリーレートは、1ドル151円となります。
- 5) 本日例会終了後に特別会議室にて、第11回の理事会を開催致します。関係の会員はご参加をよろしくお願い致します。

副幹事報告

- 1) 4月7日(日)名古屋マリオットアソシアホテルにて開催の地区研修・協議会に参加してまいりました。参加された会員の皆様お疲れ様でした。



- 2) 本日、2024-2025年度理事・役員顔合わせ会を名古屋市ザ・キッチン・サルバトーレ・クオモにて開催致します。参加対象の会員の皆様よろしくお願い致します。

委員会報告

●国際奉仕委員会

4月3日に台湾東部にて発生した「台湾東部地震」により甚大な被害が生じております。当地区の酒井ガバナーより各クラブの皆様のご理解とご協力のもと義捐金を募り、被災地区へのお届けしたいとのお願いが参りました。

会長あいさつ

加藤 英樹



暖かい日が続いてきてやっと春らしい天気になってきました。

まだまだ花粉症の方々は大変でしょうが、お出かけしたくなる季節になってきました。

さて、今月のロータリー月間は「環

境月間」です。昨年まで4月は「母子の健康月間」でしたが、「母子の健康月間」が今まで何もなかった7月に移動して、今年度から4月は「環境月間」になりました。

ロータリークラブが「環境月間」を新たに設けた背景には何かあるのでしょうか。世界的に高まる環境問題への関心と、持続可能な社会を実現するために必要だからだと考えられます。

気候変動、環境汚染、生物多様性の喪失といった環境問題が深刻化している中、ロータリーがこれらの問題に対しても責任を持って行動する必要があるからです。

「環境月間」の設定は、ロータリークラブが環境保全活動に積極的に関与し、そのロータリークラブとしての影響力を活用して、地域社会や世界中で環境保護の意識を高め、具体的なプロジェクトを推進するためのものです。

これにより、ロータリークラブは持続可能な社会の実現に寄与することが期待されていると思います。

ロータリーの環境月間において推奨される具体的な活動は、以下のようなものがあります：

1. クリーンアップ活動

地域の公園、ビーチ、河川などを対象に、ゴミ拾いや清掃活動を行います。これにより、地域の自然環境の美観と健康を保つことができます。

2. 植樹プロジェクト

地球の緑化を進めるために、地域に木を植える活動を行います。これは、CO₂の吸収、気温の調節、生物多様性の促進に寄与します。

3. 環境教育プログラム

学校やコミュニティセンターでのワークショップやセミナーを開催して、環境保護の重要性や具体的な行動方法についての理解を深めます。

4. リサイクルプロジェクト

地域社会でリサイクルの取り組みを強化するためのプログラムを実施し、廃棄物の削減と資源の有効利用を促進します。

5. 持続可能なコミュニティプロジェクト

地域の持続可能性を向上させるためのイニシアティブ、例えば再生可能エネルギーの利用促進や持続可能な農業技術の導入を支援します。

6. パートナーシップの構築

他の NGO、地方自治体、企業と連携して、大規模な環境保護プロジェクトに取り組みます。

これらの活動は、地域のニーズや環境問題に応じてそれぞれのロータリークラブが地域社会の実情に合わせて最適なプロジェクトを企画し、実施することが推奨されています。後半の項目になるほど、ハードルが上がっているように感じますが、これらの事が求められています。

刈谷ロータリークラブでは、2010年度から2013年度まで4年間に亘ってタイ北部のチェンライ地区で「オイスカ」の協力によって行った植林活動があります。

65周年の時、5年後の2018年11月に現状の視察を行って参りました。岡本巧先輩、鈴木豊先輩はじめ5名の方々が訪問し、順調な「刈谷の森」の成長を確認していただきました。またあれから5年経っているのでより一層大

きな「刈谷の森」になっていることだと思います。

私は実際に植林をお邪魔していないので、詳しくはないのですが、植林をする樹種を工夫して、大きくなる樹種と果実の取れる樹種を植える事で、毎年の収入を得る事ができるように考えて植林したと聞いています。まさに持続可能な社会の実現ができていく素晴らしい事業だと思います。

今後機会があれば、植林に行きたいと思います。もしかしたら寄付だけでもと言ってしまってもいいかもしれませんが…。

さて、今日の卓話は「愛知県の発酵食品について」と言う大変興味深い内容です。

お酒・お酢・醤油・味噌など愛知県には多くの発酵食品があります。楽しく拝聴したいと思います。

職業表彰



富田 玲様

卓話

「愛知県の発酵食品について」

講師 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター
センター長 山本 晃司 様



2013年に和食がユネスコの世界文化遺産に登録されたのを機に、世界での和食の注目度がさらに高まっている。和食では、新鮮な魚や野菜などの素材の味を引き出すための味噌・醤油などの発酵調味料、和食にマッチしたアルコール飲料の日本酒が必須となっている。愛知県は、歴史的に発酵食品のさかんな地域であり、味噌・醤油、日本酒、みりん、酢の生産量が全国的に多い地区である。バラエティーに富んだ愛知県の発酵食品を紹介したいと思う。

(1)味噌

愛知県を代表する味噌は豆味噌である。全国的には、米味噌の生産量が圧倒的に多いが、東海地域（愛知県、岐阜県、三重県）では、独自の味噌文化圏となっており、大豆と塩を原料とする豆味噌が主流である。豆味噌は、他の味噌と比較して塩分が低めであり、アミノ酸由来の旨味とコクが強いのが特徴である。また、豆味噌を利用

した味噌カツ、味噌おでん、味噌煮込みうどん、どて煮が愛知県の名物料理となっている。

(2)醤油

醤油についても愛知県が生産する醤油は特徴を持っている。全国の80%以上を濃口醤油（大豆と小麦がほぼ等量）が占めている中で、大豆を主原料とする溜醤油と小麦を主原料とする白醤油の名産地である。溜醤油は、味と色が濃く照り焼きや鰻のかば焼きのたれなどコクと旨味を必要とする料理に欠かせない調味料である。せんべいなどにも全国的に利用されている。白醤油は、色が薄く食品素材の色を活かした料理に欠かせない調味料である。特に碧南地区での生産量が多い。

(3)日本酒

愛知県には、約40の酒蔵が存在しており、製造量（課税移出数量）が全国7位を誇っており、歴史ある蔵元により伝統の技を受け継ぐ酒造りが盛んな地域である。尾張地域は、江戸初期は、灘に次ぐ第2位の日本酒生産地であったと言われる。灘より江戸に近い利点を生かして船で運ばれていた。日本酒造りで生じた酒粕が、酢の生産に大きな影響を与えた。

(4)みりん

和食である煮物などに欠かすことのできない調味料である。碧南市の九重味醂（株）が日本最古のみりん製造企業である。（1772(安永元)年製造開始）現在も碧南市は、愛知県の中心的なみりんの生産地である。みりんは、食材にテリを与えるとともに煮崩れ防止、食材の味を外に逃がさない働きを持つ。糯米を主原料として使用するものの特徴である。

(5)酢

1804（文化元）年に半田市で創業したミツカングループが、大きく貢献している。初代中壱又坐衛門は、江戸で握りずしの原型である「早ずし」の流行を察知して、熟成した酒粕からアルコールを水抽出して酢酸発酵する安価にできる粕酢を造りだした。酢は、料理だけでなく、疲労回復、血圧上昇抑制などの効果から飲用としても広く利用されている。

(6)その他

ビール、ウイスキー、ワイン、魚醤なども愛知県で製造されている。



第11回理事会

I 会長挨拶 〈会 長〉

II 議 題

1. 5・6月のプログラム（案）について
〈クラブ奉仕委員長〉
〈プログラム委員長〉
2. 新会員について
〈幹 事〉
3. 第1回ロータリー・フードフェスティバル(RFF)
例会について
〈幹 事〉
4. 事務局ゴールデンウィーク休暇中の緊急連絡先について
〈幹 事〉
5. その他

III 会場監督の所見