



会長	佐々木 源 悦
幹事	岩 渕 正 彦
会報	江 川 元 徳 氏 家 良 典 及 川 勝 永 布 施 孝 尚
例会場	ホテルサンシャイン佐沼 ☎22-8180 FAX22-0327
例会日	毎週木曜日 12:30~13:30
事務所	ホテルサンシャイン佐沼 ☎22-8180 FAX22-0327

第2432回例会 2014. 1. 9 No.26

本日の出席率

・本日の出席率 78.8%

ニコニコボックス

- ・佐々木源悦会長 今年もよろしくお祈りします。1月2日の妻の誕生日に、クラブより花をいただきありがとうございます。
- ・鈴木彦太会員 あけましておめでとうございます。本日、スピーチ当番ですが、ゲストスピーカーとして当社の名工の小野寺裕元常務取締役をお願いしました。宜しくお願いします。
- ・飯塚仁哉会員 妻の誕生日に春らしいきれいな花を有りがとうございました。
- ・八谷郁夫会員 本年もよろしくお祈り致します。100%出席の記念品ありがとうございました。
- ・布施孝之会員 本年もよろしくお祈りします。
- ・村上武彦会員 明けましておめでとうございます。今年もよろしく。
- ・江川元徳会員 2013年、お世話様でした。2014年、新年おめでとう。これからも宜しく、鈴木彦太会員、2014年第1回目のSpeech宜しくお願いします。
- ・佐藤敬喜会員 あけましておめでとうございます。
- ・菅野幸一郎会員 明けましておめでとうございます。今年は50周年の年、皆様で成功を祈願しましょう。鈴木彦太パスト会長のスピーチに期待します。
- ・山田直志会員 あけましておめでとうございます。
- ・高橋義文会員 あけましておめでとうございます。1月誕生日の方々おめでとうございます。本日、P. P 鈴木彦太会員のスピーチを楽しみに期待しております。
- ・阿部賢悟会員 新年おめでとうございます。
- ・菅原文之会員 あけましておめでとうございます。今年もロータリークラブにとって幸多いことをお

- 祈りします。今年卓話の先陣を切った鈴木彦太会員、今年もお手やわらかにお願いします。
- ・佐藤静市会員 新年お目度うございます。本年も宜しくお祈り申し上げます。新年、松の葉内のスピーチ鈴木彦太P. Pは幸運者ですね。ゲストスピーカー、名工小野寺裕元を歓迎いたします。人生どなたにもドラマ有りですが、小野寺名工の味噌造りへの挑戦の半生をじっくりとお聞かせいただきたいと思ひます。
- ・遠藤光則会員 あけましておめでとうございます。今年も宜しくお祈りします。
- ・猪股育夫会員 あけましておめでとうございます。鈴木彦太会員のスピーチ宜しくお願いします。新居で初めての正月を過ごしました。孫が暮れから来て大変にぎやかな毎日です。
- ・及川昭宏会員 あけましておめでとうございます。本年もよろしくお祈りします。
- ・佐藤早智子会員 本年もどうぞ宜しくお願いします。
- ・及川富男会員 新年おめでとうございます。本年もよろしくお祈りします。
- ・佐々木淳会員 皆様明けましておめでとうございます。本年もよろしくお祈り致します。
- ・岩渕正彦幹事以下、新年おめでとうございます。及川勝永会員 氏家良典会員 伊藤俊郎会員 熊谷敏明会員 小泉洋会員 高橋利光会員 富士原裕子会員 武川毅会員 岩渕栄市会員 杉田広仁会員
以上、ありがとうございました。

会長要件 佐々木源悦会長

あけましておめでとうございます。
昨年7月に会長就任依頼皆様の多大なるご協力により、半年無事に過ごすことが出来ました。あと半年よろしくお祈り致します。

新年になり縁起良く山田直志会員、伊藤俊郎会員より新入会員の推薦状が届きました。なるべく早く手続きをして皆様の承認を得たいと思ひます。

1月7日に余目RCの会長より、当クラブとの交流について電話連絡がありました。佐沼クラブの日程に合わせると言うありがたい話でした。検討してお返事をしたいと思ひます。

幹事報告 岩渕正彦幹事

- ・ガバナーエレクト事務所より
次年度地区組織役員・委員の就任依頼
高橋義文会員 ローターリー財団
プロジェクト委員会・委員
- ・ロータリーの友事務所より
「ロータリーの友」電子版の案内
- ・台北西門RCより
創立37周年記念式典の正式案内が届きました。
日 時 3月11日(火) 18:00~
場 所 喜來登飯店B 2
- ・登米市市民生活部より
生物多様性シンポジウムの開催案内
日 時 1月25日(土) 13:00~
場 所 登米市迫公民館
- ・本日、理事会を開催します。

各委員会報告

- ・親睦活動委員会 (及川昭宏委員)
新年移動例会のお知らせ
日 時 1月30日(木) 18:30~(18:00受付開始)
場 所 若鯨・本館
会 費 5,000円
※準備の都合上、1月18日(土)までに、小野寺伸浩委員長 (FAX 0220-23-1272) まで出欠をご連絡下さい。
- ・会計 (熊谷敏明会計)
会計のお金がショート済みですので、12月までの会費未納の会員は早目の納入をお願い致します。
- ・50周年式典関係 (財務: 及川富男副委員長)
前回の例会時より特別会費の徴収しております。納入の方、よろしくお祈り致します。

誕生祝 (1月に誕生日を迎えられる会員)

高橋利光会員 二階堂學会員 宮崎裕会員
佐藤静市会員 及川勝永会員 岩渕正彦会員
遠藤光則会員



1月に誕生日を迎えられる会員

今週のスピーチ (担当: 鈴木彦太会員)

本日のゲストスピーカー、小野寺裕を紹介いたします。ヤマカノ醸造(株)の元常務取締役。平成25年5月に退職し、現在は当社のアドバイザーとして活躍しております。平成8年に宮城県知事より宮城の名工として技能者表彰されました。全国でもベスト4の中に入ります。更に、平成20年、黄綬褒章を受章しております。

「健康をつくる発酵食品の神秘」



ゲストスピーカーの小野寺裕様

ゲストスピーカー 小野寺裕様

私は40数年醸造協会にお世話になりましたので、今日は発酵食品について少し皆様にご紹介したいと思います。手前味噌的な話になるかも知れませんが、お付き合いをしていただければと思ひます。

よく、ヨーグルトを食べると免疫力が上がるとか、納豆

を食べると血液がさらさらになるとか、発酵食品を食べると体に良いと言われております。

発酵食品とは、味噌・醤油・酒類のように微生物を利用し、その増殖によって産生する物質を利用したり、あるいは酵素の働きを利用して食品材料の変化を起こさせた食品の総称です。

同じ微生物によって分解されるのだが、腐敗と発酵とはどこが違うのか。これには線引きがありません。一口に言えば、人類に有益なものが発酵で、有害なものが腐敗、あるいは酸敗といった区別をしているようです。

○発酵食品の代表的なものとして

- ・酵母を利用するもの ビール、ワイン、パン
- ・カビを利用するもの かつお節
- ・カビと酵母を併用するもの 焼酎類
- ・細菌を利用するもの 納豆、ヨーグルト、チーズ
- ・カビ、酵母、細菌を利用するもの 味噌、醤油、酒類

○味噌について
味噌は中国大陸から遣唐使、遣隋使によって日本に伝わってきました。そもそも、古代中国には醬ひしおがあり、それが伝わってきて約1,000年以上の歴史があります。醬には肉醬(魚醬油、塩辛類のルーツ)、穀醬(味噌・醤油のルーツ)、草醬(漬物類のルーツ)の3つがあります。味噌の発酵機構と色んな発酵によって出来る物質の効用があります。

何故、こうじを作るかと言いますと、こうじ菌の酵素を使うためです。大豆のタンパク質をうま味のあるアミノ酸に、米のデンプンを甘味のあるブドウ糖に変える。そのブドウ糖に変えられたものを酵母が栄養源として増殖していく。その増殖の際に逆に炭酸ガスをそのたいしゃくというものを作っていく、それが香りであったり、うま味であったり、一般的には酵母が香りを作り、乳酸菌が味を作る。もう一つは今日の話題であります機能性、健康を維持する成分を細菌は作り出すということが分かってきました。

— 以下、紙面の都合上割愛させていただきます。