



会長 佐々木 源 悦  
 幹事 岩 淵 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2449回例会 2014. 5. 8 No.43

### 本日の出席率

・本日の出席率 77%

### ニコニコボックス

- ・佐々木源悦会長 地区大会で表彰されました鈴木彦太会員、遠藤光則会員、太田陽平会員、おめでとうございました。
- ・清水健会員 本日は、私の誕生日です。
- ・只野佳旦会員 先日、妻の誕生日に花を届けていただき、ありがとうございました。
- ・伊藤俊郎会員 本日、スピーチ担当です。よろしくお願ひ致します。
- ・阿部泰彦会員 登米風土博覧会、東北フード博覧会、とよま茶会、北上川クルーズなど春のイベントにご協力ありがとうございました。お蔭様で無事故で盛大に終了いたしました。天気も最高でした。伊藤俊郎会員のスピーチご苦労様。会議のため早退します。
- ・高田次雄会員 早苗月に誕生日を迎えられますお三方、青葉繁れる中、初がつをに冷澤澤乃泉、ヤマカノさんのチョイ辛で一杯、いいですね。おめでとうございました。本日のスピーカー伊藤俊郎会員、残念ですが早退致します。ごめんなさい。
- ・菅野幸一郎会員 国際ロータリーで取り組んでいるポリオ撲滅運動で、一時撲滅寸前まで行ったが、今年に入り南アジア、中東アフリカで緊急発症、10ヶ国でワクチン接種を確実に進行など報告した。国境を越えてウイルスの拡張が目立つ様になり心配です。
- ・布施孝之会員 伊藤俊郎会員のスピーチを楽しみに。
- ・村上武彦会員 伊藤俊郎会員のスピーチに期待して。
- ・飯塚仁哉会員 新緑の皐月晴れの下、伊藤俊郎会員

のスピーチも小鳥のさえずりの様に聞こえると良いですね。

- ・高橋義文会員 伊藤俊郎会員のスピーチ、期待しております。
  - ・二階堂學会員 伊藤俊郎会員のスピーチに期待して。
  - ・佐藤静市会員 伊藤俊郎会員のスピーチに期待して。
  - ・及川富男会員 伊藤俊郎会員のスピーチに期待して。
  - ・岩淵正彦幹事以下、本日のスピーカー、伊藤俊郎会員のスピーチを楽しみにしています。
  - 氏家良典会員 千葉吉男会員 山田直志会員  
 佐竹孝行会員 遠藤光則会員 猪股育夫会員  
 小泉洋会員 高橋利光会員 菅原慶一会員  
 小野寺伸浩会員 富士原裕子会員 武川毅会員  
 太田陽平会員 杉田広仁会員 高橋久寿会員  
 佐藤早智子会員 大畑好司会員
- 以上、ありがとうございました。

### 会長要件 佐々木源悦会長

5月の大型連休もあけ、農家の方々は田植等に忙しいことと思います。

4月20日(日)に開催されました地区大会に於いて表彰されました会員に表彰状が届いておりますので、本日出席されています会員に伝達いたします。今年度は、太田陽平増強委員長、山田直志会員、伊藤俊郎会員、遠藤光則会員の推薦により6名の新入会員を増強することが出来、地区大会出場のスクリーンに佐沼クラブの名前が映し出されました。ほんとうにありがとうございます。増強委員会のフォーラムでも言いましたように、現在の佐沼クラブの会員数は多分仙台市内、盛岡市内を除けば一番だと思います。今後も会員の質を保ちながら佐沼ロータリークラブに相応しい人達の増強を皆様の力でやっていきたいと思っておりますので、よろしくお願ひ致します。

今日を含めあと8回私の会長要件があります。年度

も終わりに近くなり会長要件として皆様にお話することがなくなって参りましたが、最後までよろしくお願ひ致します。

### 幹事報告 岩淵正彦幹事

- ・登米市環境市民会議より  
 第1回自然環境及び生活環境の保全・創造部会開催の案内  
 日時 5月15日(木) 15:00~  
 場所 南方庁舎 2階会議室
- ・ガバナーエレクト事務所より  
 地区協議会の分科会の参考資料として、職業奉仕活動についての報告依頼

### ◎表彰状の伝達(地区大会)

- ・ガバナー賞・新入会員増強賞  
 太田陽平会員 遠藤光則会員 佐沼クラブ



ガバナー賞・新入会員増強賞受賞の二会員

### 今週のスピーチ

#### 伊藤俊郎会員

今日は肉にまつわる話をしたいと考えております。この地域には登米産牛と言うかなり有名な肉があります。これが仙台に行きますと全部仙台牛に変わるといいますが、この地域の特産物でありますので登米産牛と言っております。実は2~3ヶ月前に「登米産牛」「迫産牛」でなく全て「仙台牛」に変わることが新聞に載っております。

牛肉を使った料理を私共の店を出しておりますが、寿し屋で牛肉を出すこと自体が邪道ではないかということはかなり言われましたが、20年位前に商工会の青年部で畜産をやっておられる方と交流した時に、これからはマグロも数少なくなってくるので、マグロに代る寿司として牛肉を使う時がありました。しかし、なかなかうまくいかず遠ざかっておりましたところ、今から6~7年前に牛肉の復活ということで、登米市ではブランド化をしていきたいという話がありました。やっと軌道に乗った頃、富山県でユッケの事件が起きました。5人の死亡、180名位の方が食中毒にかかったために全面規制されることになりました。

日本の社会では、問題が起きてから規制をかけるという社会で、それに関して少々反発を持っておりました。良い肉も、悪い肉も一緒にして規制をすることないのと思って注目しておりました。そういった折、社長が「生肉を提供している」という情報をテレビで得ましたので、すぐに保健所に電話をいたしました。施設、設備、免許の有無を問われましたが、初めてでし

たので全然対応しておりませんでした。そこで、保健所の指導に従ってやりました。

屠殺をして、その肉が4日以内に調理出来るかと言うことが第1回目の話でした。東京でつぶしてこちらまで来るのには4日では無理なため、少し日数を延ばしてもらうことをお願ひし、延ばせる肉にどの位菌が増殖するかを調べていただいた結果、1週間は大丈夫ということになりました。菌は肉の表面から1cm位入り込むため、その調理法を聞きました。資料には、塊をビニール袋に入れ60℃の湯に入れ20分間殺菌するように書いてありました。そこで、こんな古いことをやっているのですか。うちではコンピューターでやっていますと話すので、その機械を見せて下さいというので記録をして調べていただきました。施設も又、指導通り店の中に作りました。この様に全て可能にし、指導の下やり保健所に持って行きましたら、24項目中23項目に陽性が出ました。指導の下やったら陽性というのはどういう問題かということで、こちらの方から提案をしてやりましたら全て陰性でクリアしました。

牛肉も登米産のものにこだわっており、登米で生産された牝牛を使っています。牝牛を使っておりますが寿司もあまり出ませんので需要そのものが少なく、地域貢献と言いつつも使用が少ないので、生産者から地域貢献と言う割には出ていないことを指摘された時はぎくっとしました。

この様にいろいろと思いをかけてもなかなか消費拡大に結びつかないというのが今の実態です。そういった中で観光に結びつけて「ユッケ街道」でも作ったらどうかということで同業者に話を持ちかけましたが活用されませんでした。

活性化に向けて何か展開していきたいと思ひ、共によろこび、分かち合っていくという精神で進めておりますが、なかなか進まないのが実態でございます。

折角、生産者が言っておりますので、何か新しい展開をしようということで、「レトルト」を作ることになりました。レトルトカレーを作りました。牛を一頭買をしますので、1つのロットがかなりの量です。少しは地域貢献が出来ているのではないかと思ひます。カレーの次に登米産牛特製ビーフ角煮丼、そしてビーフシチュー、それからクッペを作りました。この辺では食べることを「喰うべ」と言いますので、ゴロ合わせで「クッペをくうべ」と言っています。牛肉そのものの質が良いもんですから、食べた方から「おいしい」と言っていたいております。

レトルトを作ってもよそに売らない努力をしてみました。人は全てのものにあきる動物です。あきさせない工夫が必要で、法要の席に付けお土産に持って帰ってもらい子供に食べてもらうのが目的です。子供達がほんとの味が分かるような、そういった味を保つことに心掛けて作っております。登米の物産館、佐沼のフェスティバル、仙台の台原物産館の3店で販売しております。あきられないように新商品の開発に努めています。私達は正しく寿司を作っておりますが、最近では寿司を正しく食べるお客様が少なくなってきました。そうしたことから、私は地域の特産品を使って貢献をしていくという観点からこの様な取り組みをしております。

— 以下、紙面の都合上割愛させていただきます。