



会長 岩 淵 正 彦
幹事 高 橋 利 光
会報 江 川 元 徳 清 水 健
 猪 股 育 夫 村 上 武 彦
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2548回例会 2016. 5. 12 No.42

本日の出席率

・本日の出席率 69.1%

ニコニコボックス

- ・岩淵正彦会長 本日は大先輩鈴木彦太会員のスピーチ、勉強させていただきます。宜しくお願いします。
- ・阿部泰彦会員 「春の叙勲」で天皇陛下より旭日双光章を授与され、国土交通大臣より伝達されました。皇居で天皇陛下に「拝謁」し、感謝！感激です。
- ・鈴木彦太会員 本日もスピーチ当番ですが、ゲストスピーカーをご紹介します。宮城県味噌・醤油工業協同組合の顧問にしょうゆ讃歌として「美味しいしょうゆの選び方について」話して頂きます。5月6日誕生日、81歳迎えました。何卒宜しくお願いします。
- ・山田直志会員 阿部泰彦会員、春の叙勲「旭日双光章」お目出度うございます。鈴木彦太会員のスピーチに御期待致します。
- ・布施孝之会員 鈴木彦太会員のスピーチご苦労様です。阿部泰彦会員の叙勲をお祝いします。
- ・村上武彦会員 阿部泰彦会員の此の度の叙勲おめでとうございます。今後益々のご活躍を期待いたします。
- ・岩淵栄市会員 阿部泰彦会員の叙勲、大変おめでとうございます。
- ・飯塚仁哉会員 ミスターロータリアン、ロータリーの申し子として名声を馳せし鈴木彦太会員のスピーチ、心して聞きます。(ヨイショも疲れるよ~)
- ・佐藤幸一会員 ロータリー歴、大先輩の鈴木彦太会員のスピーチに大いに期待致します。
- ・八谷郁夫会員 鈴木彦太会員のゲストスピーカー山田勝男様を歓迎して。
- ・菅野幸一郎会員 鈴木彦太先輩のスピーチにご期待申し上げます。

- ・高田次雄会員 目には青葉、山にホトトギス、初鰹、高くても女房を質においても食べなきや恥と(粋がりの江戸っ子)。夕方初鰹で一杯いいですね。ロータリーの大先輩鈴木彦太会員のスピーチ、勉強させていただきます。
- ・菅原文之会員 本日の卓話、鈴木彦太会員のクラブ教育勸語に期待してと思いましたが…。ゲストスピーカー山田勝男氏のスピーチに期待して。
- ・佐藤静市会員 鈴木彦太P・Pのユニークなスピーチに期待します。
- ・遠藤光則会員 大先生の鈴木彦太会員のスピーチを期待します。
- ・高橋義文会員 P・P鈴木彦太会員のスピーチ及びゲストのスピーチを楽しみに期待しております。
- ・佐々木崇会員以下 本日のスピーチに期待して。
 佐藤敬喜会員 佐竹孝行会員 二階堂學会員
 佐々木源悦会員 熊谷敏明会員 菅原慶一会員
 山田正会員 武川毅会員 杉田広仁会員
 佐藤早智子会員 千葉正宏会員
 以上、ありがとうございました。

会長要件 岩淵正彦会長

ここ2、3日は気温も上がり汗ばむ様な陽気になってきました。先月末から今月にかけて長期の休暇、ゴールデンウィークは皆さん如何お過ごしでしたでしょうか。家族でお出掛けした方も、仕事に追われた方もいらっしゃるでしょう。休み明けで体調など崩さないようにして下さい。

4月29日の新聞に春の叙勲受章者の名前が載ってありました。宮城県の覧を見ていると、我が佐沼ロータリークラブのメンバーであります、阿部泰彦会員の名前を見つけました。ここに改めて叙勲受章おめでとうございますと言いたいと思います。佐沼ロータリークラブとしても誇らしく思います。

今日もRIからのニュースレターを紹介したいと思います。

「寄付推進アンド補助金ニュース」2016年5月ローカルとグローバルに行動し、変化をもたらすために、ガンとの闘いに打ち克つために、コロンボロータリークラブ(スリランカ)は英国のパーミンガムロータリークラブと協力し、スリランカのガン予防センターを改善するプログラムを実施しました。ロータリーのグローバル補助金を利用されました。このプロジェクトは、ガンの早期発見を後押しするだけでなく、乳がんや子宮頸がんといった治療可能な疾患による高い罹患率と死亡率を減少させることを目的としています。ご支援をお願いいたします、とあります。

幹事報告 菅原慶一副幹事

- ・登米市環境市民会議より
 第1回自然環境・生活環境の保全創造部会の開催
 日時 5月10日(火) 午前10時~
 場所 登米市役所・南方庁舎
- ・宮城県登米市倫理法人会より
 平成28年度倫理経営講演会の案内
 日時 5月23日(月) 午後6時~
 場所 ホテルニューグランヴィア

誕生祝 (5月に誕生日を迎えられる会員)

鈴木彦太会員 山田正会員 清水健会員
富士原裕子会員



5月に誕生日を迎えられる会員

今週のスピーチ

「美味しい、しょうゆの選び方」
 宮城県味噌醤油工業協同組合
 顧問 山田 勝男様

和食は、平成25年12月にユネスコに登録され、日本の食が世界から認知されました。現在、日本に於いてはしょうゆの消費がどんどん減ってきているのが実態です。しかしながら和食がユネスコで認められたということは、和食の持つ安全性、健康性が評価されたのではないかと考えております。和食というのは国内ではやや下降気味です。これは米の消費量が減ってきていることから分かります。折角、和食の良さが認められましたので食べていただきたいと思います。

和食の話になりますと、糖や塩分が多く含まれ血圧等の心配が出てきます。大人1日の塩分量は6g~8gが必要とされています。食塩は生活性物質ですからどうしても毎日少しずつとらなければなりません。食塩を全く摂取しないと人間は死んでしまいます。ただ昔とは汗のかき方が違ってあります。労働による汗をあまりかかなくなりました。汗をかきますと本来は

しょっぱい塩分は出るのですが、あまり汗をかかないというところがありますので、出来れば体を動かして汗をかき塩分を出し、健康な食生活をしていただきたいと思います。

日本の食材には、どうしてもしょうゆが必要となってきます。しょうゆの種類は大きく分けて、濃(こいくち)、淡(うすくち)、溜(たまり)、再(さいしこみ)、白(しろ)の5種類あります。

関東から東、すなわち東日本では濃い口しょうゆが使われており、関西では淡口しょうゆが多く使われています。白しょうゆは極一部で広島や京都などで使われています。他に、愛知県の溜りしょうゆ、そして再仕込みしょうゆがあります。一般的には濃い口、淡口が使われています。

しょうゆの主な原料は、大豆、小麦、食塩です。大豆には蛋白質が約40~45%含まれています。従って大豆蛋白だけを食べていても私達の健康にあまり問題はあります。しょうゆの味は大豆蛋白を分解したアミノ酸、即ちグルタミン酸です。小麦を使うということは、香りを出すためです。小麦の蛋白質は顔料アミノ酸と言って色を含んだアミノ酸で、色を含んだものが焦げると香ばしい香りがします。アミノ酸が入ることによって焦がした時に良い香りが出てきます。食塩は、しょうゆを作る時、しょうゆらしい風味を出す微生物をコントロールするために使います。

しょうゆは、蒸した大豆(脱脂加工大豆)と炒って砕いた小麦をほぼ等量混合し、種麴を加えて「麴」を造り、これを食塩水と一緒にタンクに仕込んで「諸味」を造り、発酵・熟成させて造ります。それをしぼったものが「生揚しょうゆ」と言われるもので、そこから火入れをして製品化します。これが一般的なしょうゆの作り方ですが、作るのに1年から1年半かかります。そのため、いくら頑張っても食塩が入ることによって年に2回転すれば良い方です。

しょうゆのおいしさは、食欲をそそる美しい色、五原味が醸し出す奥深い味、香ばしい香りで決まります。

- ・しょうゆの機能として次のものがあります。
- ・消臭効果-生臭さを見事に消してしまふ。
- ・加熱効果-食欲をそそる色と香りを出す。
- ・静菌(殺菌)効果-日持ちを良くする塩分と酸。
- ・対比効果-塩味を抑え和らげる。
- ・相乗効果-だしと働き合ってつくる深いうま味。

加工食品は、国の法律で一括表示をしなければなりません。ラベル表示を見れば原材料はじめ色々なことが分かりますので、買う前にラベル表示を見て、安心と信頼のある食品を選んでいただきたいと思います。

— 紙面の都合上、要旨のみとさせていただきます。



ゲストスピーカーの山田勝男様