



会長 布施 孝 尚
幹事 加藤 亮 夫
会報 猪股 育 夫
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



ガバナー月信



佐沼RCホームページ

第2972回例会 2025. 10. 16 No.14

本日の出席率

・本日の出席率 55%

ニコニコボックス

- ・布施孝尚会長 今日は、(株)日高見屋の阿部博様お忙しいところ、ありがとうございます。
- ・高田次雄会員 里山に、栗拾いに、茸狩り、うかうか入れない。熊との出会い怖い。山狩りの好きな人には熊を恨みます。本日の職場訪問例会、村上正弘職業奉仕委員長の特別企画、大変楽しみです。
- ・伊藤秀雄会員 阿部勝さん、講話楽しみにしています。益々のご発展をお祈り申し上げます。
- ・加藤亮幹事以下 本日のゲストを歓迎して。
佐藤敬喜会員 佐竹孝行会員 佐々木源悦会員
岩渕正彦会員 熊谷敏明会員 高橋利光会員
小野寺伸浩会員 富士原裕子会員 及川昭宏会員
太田陽平会員 杉田広仁会員 千葉正宏会員
大畑好司会員 關孝会員 志賀昭洋会員
佐藤利尚会員 村上正弘会員 及川幾雄会員
佐藤郁子会員 岡本健一会員 森田陽子会員
以上、ありがとうございます。

会長要件 布施孝尚会長

今週は職業奉仕委員会の職場訪問例会で、毎年恒例の開催となっております。

例年であれば職場訪問として、市内の各事業所様を訪問し、その会社の事業内容などをご紹介していただく形で開催してまいりました。しかしながら、昨今はなかなか事業所様を訪問して見学を行うこと、特に30名ほどのまとまった人数で短時間にお邪魔することが難しくなっております。

特に製造業関係では、製品のセキュリティや情報管理の観点から、簡単に見学を受け入れることが難しくなっている現状がございます。そのような状況の中で、本年は村上正弘委員長と相談を重ね、(株)日高見屋の阿

部博様にお越しいただき、ご講演を賜るという新しい形での開催といたしました。

以前私が職業奉仕委員長を務めた際にも、市内の事業所へのご連絡を差し上げましたが、食品製造業では衛生管理が非常に厳しく、一般の方が製造現場に立ち入ることが難しい状況でした。また、自動車関連や電子機器関係のメーカーでも、新製品開発の時期などは特に情報管理が厳重で、見学の受け入れが難しいというお話を多く伺いました。そうした経緯もあり、今回のような講演形式での開催とさせていただきました。

先日のガバナー訪問の際には、加藤彦雄ガバナーからも「仙台ロータリークラブではバスで移動し、事業所を見学する取り組みを行っている」その際に佐沼ロータリークラブとの合同開催なども検討しては？とのご提案もいただき、今後私たちも参加できる機会があれば、そういった形で合同の職場訪問例会を開催することも検討したいと思っております。この件については、理事会やパスト会長会などでもご相談を重ねながら、今後の在り方を考えてまいります。

登米市には、全国的にも高く評価されている多くの商品があります。先週の例会でもご紹介のあった「ヤマカノ醸造」さん、「澤乃泉」さんの商品、そして今回ご紹介いただく「人は登米のだし」もその一つです。阿部様のお話によりますと、「人は登米のだし」はすでに神奈川方面にも販売ルートが広がっており、私も高速道路のサービスエリアなどで見かける機会が増えています。栃木県でも販売されているのを確認しましたが、それだけ広い範囲で高く評価されているということです。

宮城県の代表的なお土産といえば「萩の月」が有名ですが、ぜひ「人は登米のだし」もそれに迫る存在として、全国に発信していただければと思います。私たちも登米の元気ある商品「人は登米のだし」でパワーをいただきながら、健康に留意して日々活動が続けてまいりたいと思います。

幹事報告 加藤亮幹事

- ・登米市社会福祉協議会より
1. 顕彰の件について
表彰区分：篤志寄付感謝状
- 2. 「令和7年度福祉のつどい」の案内
日 時 11月29日(土) 13:30~
会 場 登米祝祭劇場

各委員会報告

・次世代奉仕委員会（佐藤利尚委員長）

少年少女野球大会開催日程をFAXにてご案内いたしました。集合場所は、光ヶ丘球場です。皆様のご協力をお願い致します。

職業奉仕委員会特別企画 村上正弘職業奉仕委員長

本日は職場訪問例会となっておりますが、昨今、多人数で職場訪問をし見学をさせていただくことが大変難しくなってきました。いろいろと検討し、今年度は、(株)日高見屋・商品開発担当の阿部博様にご講話をいただくことにしました。よろしくお願い致します。

○講話 (株)日高見屋 商品開発担当 阿部博様

(株)日高見屋で開発の方に携わっております阿部と申します。今日はお招きいただきありがとうございます。「人は登米のだし」について、開発に至った経緯をお話したいと思います。

この商品を作ろうと思ったのは、平成27年の秋です。その前までは、豊里の駅に「がんばる館」という産直の施設があり、知人が鰹だしを製造しており、それを置かせていただいております。そうしましたら「産直なのに外から仕入れて置いているの？」という地元の人の声が出まして、それがきっかけとなり地元産の食材を使って造ってみようということになりました。

それから色々調査しました。登米産原木椎茸、三陸産真昆布、焼津製造鰹本枯れ節、熊本県製造煮干うるめ鰯、焼津製造枯れ鯖節の国内産の5種の素材を使用することに決め、試作品をつくり、平成29年に日高見屋という会社を立ち上げました。

この会社名は、私が住んでいるところが、昔、日高見地方と言われたところから付けました。

当初は「道の駅」産直につてを頼りに置かせてもらいました。三滝堂の「道の駅」にも置かせていただきました。東日本大震災後、他県から視察や観光で南三陸に来る人が多くなり、その方々が三滝堂の「道の駅」に立ち寄り、お土産にと買い求め、非常に多くの「人は登米のだし」が売れるようになりました。

現在では、遠くは神奈川県、県内ではウジェスーパーさんなど多くのスーパーさんに置かせていただいております。SNSでもPRし、九州から函館まで広域よりご注文をいただき、リピーター率も高いです。

古来より受け継がれてきた、本物の「だし」を、「手軽に、おいしくお召し上がりいただきたい」という想いから「人は登米のだし」は生まれました。

ベースとなる焼津製造鰹節をはじめ厳選した5種の厳選した風味原料を、旨味の相乗効果を最大に引き出す独自の技術と黄金比でブレンドした極上のおだしです。小袋に詰めた「人は登米のだし」は、わずか1~2分煮出すだけで、誰にでもおいしいだしがとれる手軽さで、ひと味もふた味も差が出る「本物」のだしに仕上がります。味のベースを作り上げていますので、お料理がとても簡単に美しく出来上がり、使い方次第でお料理のレパートリーも広がります。

・5種の原料の特徴

1. 鰹本枯れ節・荒節（焼津製造）
澄んだ琥珀色のだし、雑味のない香り豊かで上品な味わい
2. 枯鯖節（焼津製造）
味に深みと底味が生まれる。力強く雑味がない。
3. 煮干うるめ鰯（熊本県製造）
だしに奥行きと深いコクを与える。
4. 真昆布（三陸産）
上品な甘みと旨みの清澄なだしがとれる。
5. 原木椎茸（登米産）
濃厚な味と香り。

製造にあたって、流通コストや原材料のコストが高くなってきており、今後どのようなかと思う部分もありますが、販売域を広げていきたいと思っております。これからも、よろしくお願い申し上げます。



ゲストの阿部博様

○10月の定例理事会議事録(10月2日木)○

・議事内容

1. 職場訪問例会について
10/16(木)職場訪問は中止、例会場（サンシャイン佐沼）に(株)日高見屋・阿部博様をご招待し、講話をいただく、「人は登米のだし」について
2. 2520地区親睦ゴルフコンペについて
11/9(日) 宮城カントリークラブにて開催 日程等詳細はFAXにて案内する
3. 少年少女野球大会について
11/15(土)・16(日)、参加チーム数：13チーム 開催場所：光ヶ丘球場、大東公園、南方中央運動広場