



国際ロータリー第2610地区 南砺ロータリークラブ  
クラブ会報



# なんと

NO. 2145

URL <http://www.nanto-rc.jp> E-mail [office@nanto-rc.jp](mailto:office@nanto-rc.jp)

例会日/火曜日 12:30点鐘 例会場/富山銀行福光支店4階 ◆事務局/富山県南砺市福光7336-4 ふくみつ光房内 ☎ 0763-53-1333 ☎ 53-1334



撮影 写真同好会 高野美会員

果  
実

### ◆幹事報告

渡邊秀一幹事

- ①氷見中央RCより例会変更のご案内。
- ②次週12月18日はクリスマス家族会で例会変更となります。  
例会18:00より  
バス：福野、福光地区 福野庁舎17:15→福光駅前17:30  
城端地区 城端駅前17:30
- ③わらび学園より「園便り」が届いております。
- ④預金口座振替依頼書の記入提出をお願いします。

### ◆委員会・同好会報告

○創立45周年記念実行委員会 米田委員長  
今年7月から半年たち、ようやくお配りしたような構成になりました。期日は来年の5月25日(土)です。いろいろご意見もありませんが、このように進めたいと考えておりますし、成功裡に終らせたいと思っておりますので、皆様方のご指導とご協力を是非よろしくお願いいたします。

○経済金融研究同好会及び写真同好会 南部会員  
両会それぞれの会期の実績報告と忘年会を兼ねて行います。  
経済金融研究同好会は12月25日(火)PM6:30から「みや川」にて。会費5,000円です。  
また写真同好会は12月27日(木)PM6:30から「まねき」において。会費5,000円です。

### ○IM実行委員会

宮川委員長

IM担当を決めさせていただきました。来年の3月16日(土)で、12:30点鐘、13:00開会です。従来よく行われる講師を呼んでの講演会やパネルディスカッションをやめて、いろんな意見を出していただきたいので一生懸命討論出来る会にならないかなと思っております。そのため委員長に入会1年未満の人を選びました。早くからいろんな仕事に携わり、RCの本当の良さを味わって戴きたいからです。12月26日(水)18:30から「みや川」に各委員長、副委員長に集まって戴き、私の考えとみなさんの考えをすり合わせたいと思います。

### ○民謡同好会

米田会員

民謡同好会も忘年会をいたします。12月20日(木)PM6:30から「みや川」です。

## 第2205回例会 平成24年12月11日(火)曇

◆点鐘 12:30 中田 修会長

◆司会 永井則平 SAA

◆ソング 「奉仕の理想」

◆会長の時間 中田 修会長

フードファディズム(food faddism)  
近頃、テレビコマーシャルに健康食品が目につきます。私だけでしょうか？  
インフルエンザに効くからと特定のヨーグルトがスーパーから消えたり、肥満解消にいいと納豆やバナナ、トマトジュースが売り切れになった事も記憶に新しい。食べ物が体に与える影響を過大評価し、信じることを英語で「フードファディズム」と呼ぶ。「気まぐれ」「もの好き」の意味だ。この研究の先駆け、高橋久仁子群馬大教授(農学博士)によると。流行の条件は、食料の十分な供給、健康への脅迫観念の広がり、食糧生産・流通への不安と不信感、情報があふれて論理的思考が嫌い…の四つ。当てはまる事が日本人には多い。

食は長い間かけて健康に影響するとしても、即効の「魔法の食品」や病気になる「悪魔の食品」はない、と高橋教授。冒頭の例はテレビの情報番組がきっかけだ。「印象のメディア」と呼ばれ、量や調理の条件を無視して○×式に特定の食品への期待や不安をあおりがち。その結果、栄養失調や食中毒が起きても「のど元過ぎれば熱さ忘れる」か。何と不思議な国だろう。

健康の3要素は栄養、運動、休養だ。運動と休養が足りないからといって「安易に食でつじつま合わせしようとする発想自体が問題だ」と説く  
毎月19日は「食育の日」だ。「健康な心身」「豊かな人間性」を取り戻すべく、季節感のある伝統食をゆっくりいただく。

これより「南砺ロータリー・クラブ細則」に従いまして年次総会を開催します。  
その第1節、(2)会長選出、慣例に基づき、先月、指名委員会より推薦された次々年度会長に片山浩一君のご承認をいただきたく提案申し上げます。  
ご承認有難うございました。

**これまでの城端線利用者** (申告分)  
木勢君、井沢君、澤田君、船藤君、藤田君、中田修君、山田勉君、何穎瑜さん、福岡君、片山道さん、税光君、古瀬君、牧君、矢倉君、

### ◆出席報告 上坂武喜委員長

会員数	12月11日出席率	11月27日の修正
56 (免除1)	82.14% (欠10)	94.55% (欠7メーク7)

メーキャップ：石崎和、岡部、河合、澤田、税光、藤田、吉田の諸君

**本日のプログラム** 12月18日(火) 第2206回 X'マス家族会(例会変更) IOXケルム18時例会→家族会  
17:15福野→城端17:30、福光17:30 北島親睦活動委員長担当

**次回の予定** 1月8日(火) 第2207回 新年懇親会(例会変更) みや川 18時例会→懇親会  
17:15城端駅前、福野庁舎前 北島親睦活動委員長担当



私は農業のことをお話します。今私は「干柿出荷組合」へ行っており、12月1日から28日まで検査担当で行かねばなりません。高田会員は組合で使う資材一般関係の担当で汗をかいて仕事をされています。

私が住んでいる大西地区は、昔から干大根を作り高岡の市場へ出していました。

私の家では干大根と干柿を作っておりましたが、戦後父がリンゴと桃をやり始めました。リンゴも桃も木の寿命は短いものです。私が小学校6年生の頃は米1俵3万円前後していたが、田を1反つぶして二十世紀梨を植えました。

梨の袋は2回かけねばならず、手間のかかる品種です。昭和50年頃〈幸水〉が出てきたので、タカツギをして徐々にこれに切り替えて行きました。まともに植えると実がなるまで5年かかります。人気の〈幸水〉は夏の暑さに弱く、3日位で腐ってしまいリスクが多いので、〈アキツキ〉などヘシフトしようかと思っています。圃場に除草剤は一切撒いておりません。暑い時は土に水分が無くなるので草を1m位に伸ばして夜露を溜めさせ、土に保水させてからゴーカートのような物で刈ります。

父は化学肥料中心だったが私はこれではいけないと思い、〈幸水〉のクズが大量に出るのでこれを発酵させ、原価も安いEMを採り入れることにしました。

そうしたら梨の葉の色が違ってきて、実の方に養分が行き甘みが増し、日持ちがよくなりました。EMボカシは年2回かけるのですが、花芽の膨らみが違うし葉の元気を実感して嬉しいです。EM活性液も同様で、家庭菜園でも使えます。

私の圃場は草ぼうぼうですが、真夏でも木が水不足症状を現さないし、これからも有機栽培をして皆さんに認められ、喜んでいただける栽培をしたいと思っています。

干柿組合へは富山県の特産ということで、全国から問い合わせがきます。干柿は作りにくい難しい物です。皮をむいた時はとてもきれいなのですが、やり方次第で黄色や黒色に変わったりします。手間がかかるから高いのですが、若い人が嫌がり年々生産者が減っております。10年前の福光城端合わせた生産者数は292軒だったのが、平成23年は218軒に減り、組合も四苦八苦しています。今年の生産予定個数は干柿が480万個で、あんぼが100万個、合計580万個です。全国的に今年は柿が多いので若干安いかもしれませんが。

柿の箱の赤印は高級品で、青印は2級品となっています。お酒を飲む前と後に干柿を食べれば悪酔いしないので、大いに食べて健康になっていただきたいと思っています。

年度別干柿出荷量と売上と軒数

	干柿	あんぼ柿	計	売上	軒数
H23	370万	77万	447万	55,400万	218軒
H22	410万	70万	480万	49,400万	230軒
H21	396万	80万	475万	44,500万	239軒
H20	547万	94万	647万	50,040万	245軒
H19	510万	71万	581万	54,400万	255軒
H18	568万	80万	648万	57,700万	260軒
H17	522万	78万	600万	52,300万	271軒
H16	347万	68万	416万	50,100万	270軒
H15	491万	90万	581万	54,400万	288軒
H14	585万	81万	666万	56,900万	292軒
H24予想	480万	100万	580万	580万	600万



**【EM】イーエムってなんだろう？**

**暮らしを助ける微生物**  
昔から世界各地にある発酵食品、例えばパンやヨーグルト、チーズ、キムチ、納豆、味噌、しょうゆ、酒などは微生物（こうじ菌・乳酸菌・酵母菌など）を利用して作られています。このように自然界にたくさんいる微生物の中には、人間を助けるものも多く、とても身近な存在であると言えるでしょう。また、環境を良くし、動植物の健康を活性化させる働きを持つ酵素や生体物質を作り出す微生物もあります。このように人間にも自然環境にも役立つものも有用微生物と言います。これらの微生物は普通は単独で利用されてきましたが、条件を整えれば微生物同士はお互いに有用な共同作業ができるのです。こうした複数の役に立つ微生物を組み合わせたものが

**EM = 有用微生物群なのです。**  
Effective (有用) Microorganisms (微生物群)

**EM を使って出来ること!**  
EMは農業、環境浄化や暮らしに役立ちます。

EMは農業、環境浄化や暮らしに役立ちます。

EMには食品加工等に利用される安全な有用な微生物ばかりが、含まれています。中でも、光合成細菌、乳酸菌、酵母菌は特に重要な働きをしています。

**光合成細菌** EMの中心的微生物で有害物質を浄化し、抗酸化物質を生成します。乳酸菌や酵母菌と一緒にすることでさらに活発に働きます。

**乳酸菌** 有機物を発酵する力が強く、有機酸を生成し、病原菌の繁殖を抑制します。

**酵母** 有機物を発酵する力が強く、菌体のビタミンやアミノ酸を多く含んでいます。

★ニつニつボックス 吉田 勉副委員長

中田修君 思いがけぬ降雪。ちょっと早くないですか。  
 米田君 創立45周年記念実行委員会の発表によようやくとどろきました。5月25日(土)の当日までに色々ときめないといけない事が沢山あります。どうぞ皆様のご協力をよろしくお願い致します。  
 宮川君 第4分区のIMを3/16に開催致します。皆さんよろしくお願い致します。  
 税光君 娘がスポーツダンス学生全国大会で2位に入賞しました。最後の大会で入賞でき、良い思い出になるでしょう。  
 荒井君 寒くなってまいりました。どちら様もご自愛専一にご活躍下さい。  
 尾山君 5年前の12月10日岐阜市内で大雪、積雪50センチだったのを覚えています。  
 藤田君 12月初めに大雪になり毎日除雪をしますが、良い運動になります。  
 松本敏君 思いがけない積雪です。これも想定外でしょうか。  
 河合君 門信徒の報恩講回りをしています。午後1時半の約束しておりますので早退します

(今回の会報担当 三吉外男)