

11月22日(火)金沢ニューグランドホテル「パラッツオ」において、第1498回通常例会が開催されました。

松尾会長の挨拶では本日のゲストスピーチの講話に先駆けて、我が家では朝食はチーズ、ヨーグルト、みそ汁、キムチ、等の発酵食品が多いことを話されました。



そして11/20に行われたフィリピン友好協会へランドセル寄贈式について、大変良い事業であったことの感想を述べられました。

その後、11/26 ほほえみスポーツフェスタと大垣 LC 合同フットサル交流会については皆さんの参加協力のおかげに際し、会長のスポーツフェスタに対する想いとして、「一般に体の不自由な方に声を掛けるのは海外の人ばかりが、(May I help you) と言って助けますが、日本人には見かけないと言うことを聞いたことがあります。(日本ってどんな国)の本の中には、過去1か月の中で見知らぬ人を助けましたかという統計で日本は世界最下位、暮らしぶりの良い人が苦しい人を助けるかという統計も日本は世界最下位だそうです。日本人は思いやりがあると思われがちですが、実際は違う。だからこそLCのような団体が地域社会に奉仕することは意義がある事です。」と言う事等をお話しされ、挨拶が終わりました。

そして、各委員長からの各種報告事項の後、ゲストスピーチがあり、(株)ヤマト醤油味噌 代表取締役山本晴一様をお招きして行いました。演題は「御御御付と腸を考える(麹菌・発酵って何、健康って何 何を食べたら健康になるか)」の講話をいただきました。



大野の醤油の起源は？

- ① 野田 (1558年～1569年) 飯田市郎兵衛
- ② 蒲州蒲野 (1587年)
- ③ 小豆高 (文禄年間1592～1595年) 濃渡より伝わる
- ④ 大野醤油 (元和年間1615年) に記述有!
- ⑤ 鯖子 (1616年) 田中五郎=ヒゲタ (1645年) 浜口儀兵衛=ヤマサ (元禄年間=1688年～1703年) 下り醤油 (化政年間=1804年～1829年) →文化8年(1811年) 金沢の醤油業者=48軒

大野は日本の醤油五大産地の一つで、江戸時代に産業となり、昔は48軒ありましたが、今は10軒あまりとなったそうです。

その中でヤマト醤油は理念である、発酵食文化を通してお客様の健康で喜びに満ちた食生活の実現のお役に立つことを旗印としており、現在では世界13か国に醤油を直接買ってもらい、今は売上げの25%にまでなったとのことです。

次に食物史と発行食品についてのお話があり、「食物史として、一汁一菜、米麴ができたのが奈良時代、江戸時代から3度食が定着しました。発酵食品は3つの菌から成り立ち、カビ類、酵母類、細菌類で、醤油・

味噌・どぶろくは3つ全部入った食品です。免疫細胞の7割が腸にあり、健康になるには腸を整えることです。腸の中には100兆個の細菌がすんでおり、消化を委ねています。そして1日で入れ替わります。善玉菌と日和見菌と悪玉菌のバランス2:7:1が普通ですが、健康には善玉菌を増やす毎日の食が大切です。善玉菌の大好物は発酵食品、食物繊維なので毎日食して下さい。



話に聞き入るメンバーの皆様

お味噌汁は御御御付とって御が3つ付き、昔の人は体に良いもの大事なものとしてこう呼んだということです。」とお話しされ、興味深いお話の中にユーモアを交えて、終始会場を和ませながらの講演が終わりました。

最後は嶋崎テールツイスターが登場し、和製英語のクイズとドネーションの発表をして終了となりました。

アクティビティ便り (社会奉仕委員会)

11月20日(日)11:45より、カトリック金沢教会において、昨年度の「思い出のランドセルを世界の子供達へ」で集めたランドセルを石川フィリピン友好協会を通じて在日フィリピンの子供たちに贈呈致しました。



石川フィリピン友好協会後藤代表理事より「フィリピン国内は貧富格差が激しくランドセルすら持たない子供たちが沢山いるので、今後フィリピンに送ることも当クラブと計画しております。」ランドセルを手喜んでいた子供たちの笑顔が印象的でした。

(計画委員会 記事)