

病し抗生素投与が始まりました。副作用が心配で自然療法を求め、あちこち病院を回りました。

良い治療法が見つからないなかで、出合った医師から、この子の身体を育むのは食べ物、出来るだけリスクの少ない食べ物を食べさせることが大切と提案され農薬や化学肥料を出来るだけ減らした米・野菜作りを始めました。無農薬栽培の取り組みとして、いまだて有機農業研究会を発足し試行錯誤の連続でしたが、コウノトリ呼び戻す農法部会・越の国有機農業生産者の会・県有機農業ネットワークと広がってまいりました。

平成21年4月1日に、念願のコウノトリが40年ぶりに越前市にやってきました。しかし農業の担い手が5割程しかなく、農地が荒れ始めています。市民のいのちを守る農業を何とかしなければなりません。食べるごとの意味（食育）・食と農の計画と条例・環境調和型農業の取り組み・JAとタッグを組むブランド化と直販体制も必要です。コウノトリが舞う里を目指すには、生き物と共に生きる生活が、良いと感じる人が増えること・米や野菜にはできるだけ農薬や化学肥料を抑え、生き物や環境にやさしい農業に取り組む農家が増えること・生き物が住みやすい農地、川、排水路、ビオトープなどの整備が進むことが必要です。

田んぼは、自然を守りいのちを育む大切な場所です。次の世代に渡したいと思っています。

報告事項

2月理事会議事録（抜粋）

- ①2、3月スケジュールについて
- ②ロータリーデーについて

植樹 そめい吉野 当日（3本）植樹

えどひがん（2本）は事前植樹

看板・標注設置する。「そば」は地元に依頼。

インタークト・地元参加をよびかける。

会報用の写真をとる。

③地区大会について

2日目夕食なし

参加人数が少ない（会員23名、ご家族6名）

インタークト生徒参加（2名）

④中壇訪問について

参加者 13名 第1次 10名（会員7名・ご家族3名）

第2次 会員3名

本日（2月10日）の例会

ゲスト卓話

福井県暴力追放センター
専務理事 藤井寛之氏

2月17日

炉辺会合報告

2月24日

ゲスト卓話

越前市立図書館

3月3日

第一例会行事

会員卓話

⑤高校生ものづくりコンテスト後援（武生工業高校）

第15回高校生ものづくりコンテスト
旋盤作業部門北信越大会 9月5日（土）～6日（日）
他クラブの動向を確認し決定する。

⑥ボイスカウトについて

協賛金5万円の依頼があったが、
武生RCとしては参加しない。

⑦その他

合同新年会の収支決算 承認。

会員記事

2月誕生日お祝い …… 5名

織田桂蔵 74才
西藤浩一 63才
藤山雅一 63才
白崎裕二 61才
白崎弘康 60才



2月結婚記念日お祝い …… 1名

加藤 涉・真奈 22年



2月連続出席お祝い …… 4名

石川満夫 40年
谷尾榮一 34年
白崎弘康 14年
玉村一男 9年



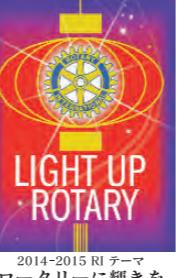
ニコニコ箱 …… 22,000円 累計 1,004,408円

- 佐々木会員、はじめての卓話期待しています。
ヨロシク。 【米岡房直】
- 性こりもなく続いたものです。 【石川満夫】
- 佐々木哲夫さん、新入会員卓話ご苦労様です。
【中西真三】
- 誕生日、連続出席自祝 【白崎弘康】
- 佐々木会員ご苦労さまです。 【田中大成】
- 波乱万丈で22年目を迎えました。 【加藤 涉】
- 初めての卓話をさせて頂きます。
ドキドキしています。 【佐々木哲夫】
- 誕生日自祝 【西藤浩一】

例会変更情報／福井県内ビジター受付（2月11日～2月24日）

2月13日 福井あじさいRC 休会 ビジター受付なし
2月17日 福井フェニックスRC ビジター受付なし
2月20日 福井あじさいRC 12:00～12:30 ホテルリバージュアケボノ
*変更の無い各クラブの定例例会については、ロータリーの友
ホームページ等にてご確認ください。

ROTARY INTERNATIONAL DISTRICT 2650



TAKEFU WEEKLY



Rotary Club of Takefu

創立/1954年（昭和29年）6月30日 例会日/毎週火曜日 例会場/武生商工会館
事務局/〒915-8522 越前市塚町101 武生商工会館内 TEL.0778-23-5210・FAX.0778-22-2333 E-mail:takefurc@es.ttn.ne.jp
会長/米岡房直 幹事/井上常宏 会報委員長/三田村士郎

2015.2.10 No. 2360



2014-2015 第2650地区テーマ
ロータリーは
心くばり
hsd

酵母細胞の中で培養して作る「合成牛乳」や、遺伝子配列を再現することで作られる「人工チーズ」など人工食品の研究も日々進められています。

先進国は穀物の約6割が家畜の餌として消費されています。牛肉1kgを作るのに11kg、豚肉は7kg、鶏肉は4kg、鶏卵は3kgが必要だと言われており、世界で食糧不足が深刻化している今、食肉を生産するために大量の穀物消費することに対しての是非が問われています。これが人工肉の研究を下支えしている要因の一つです。

人工牛肉は2013年にロンドンで試食会が行われており、3ヶ月かけて作った人工肉がハンバーガーとして提供されました。試食会の参加者は「肉のジューシーさは無いが食感は完璧だ」、「脂肪分がなく赤みの肉という感じだが、普通のハンバーガーを食べているようだ」と感想を述べています。このときは赤身だけでしたが、現在は筋肉組織だけでなく脂肪の培養も進められており、美味しさも追求されているようです。

この試食会でのハンバーカーは研究費込みで、1個3,500万でしたが、現在は1個1,400円で作れるところまで来ています。今後さらに研究を進め、従来のハンバーカーと同じ価格帯まで下げる事が研究者たちの目標です。また、現在はひき肉だけですが、将来的には筋肉と脂肪、その他の結合組織が複雑に組み合わされたステーキの生産が目標です。「食肉はじきに消える運命にあり、少なくとも現在の製造方法を続ける限り望みはない」という考えに国連食糧農業機関（FAO）やビル・ゲイツも賛同しており、世界的に食品の代替品として人工肉への期待が高まっているようです。大発明により、従来の生活が一変することがありますが、将来、人は殺生なしに食肉を口にできているかもしれません。

プログラム

新入会員卓話 佐々木哲夫会員

「いのちを大切にする暮らしかたを求めて」
私が40歳の時に突然、次男（3歳）が腎臓病を発