

ご冥福をお祈り申し上げます



山口 迪夫 会員

平成25年2月12日ご逝去  
(大正14年2月19日生 87歳)

武生ロータリークラブ入会（昭和62年1月13日 在籍26年）  
昭和63年 米山奨学委員長 平成6年 SAA  
平成3年 社会奉仕委員長 平成7年 職業分類委員長  
平成4年 出席委員長 平成8年 監査  
ベネファクター  
マルチプル・ポール・ハリス・フェロー 5  
第8回米山功労者マルチプル

## プログラム

### 地区の報告と武生クラブさんに思う事

ガバナー補佐 山口 齊氏



2013-2014年度 国際ロータリーのテーマは、『ENGAGE ROTARY CHANGE LIVES ロータリーを実践し みんなに 豊かな生活を』ということで、坂本克也氏がガバナーになられ、

次年度も8月1日(木) 武生RCと合同公式訪問の予定でございます。それまでには、3月16日(土) 会長エレクト研修セミナー、4月28日(日) 地区協議会が開催される予定です。本年度に関しまして4月13・14日びわ湖ホールにて地区大会が開催されます。

また、国際ロータリー主催にて5月17・18日広島国際会議場にて「ロータリー世界平和フォーラム広島」が開催されます。いずれの行事も可能な限り参加して頂きますようよろしくお願い申し上げます。

### 炉辺会合報告 テーマ「奉仕活動について」

第1班 責任者：河合敏一会員 発表者：田中 茂会員  
出席者：鎌谷忠雄会員、田中大成会員



最近、海外から押し寄せた、金の遣り取りのみを評価する商取引が一般化して、日本人が大切にしてきた、人と人の信頼から成り立つ結びつきが希薄になってきている。出来れば、凄まじき国外との商行為と、国内での商いを区別して、心を込めた事業が成り立つ日本経済を模索してほしい。

当日、都合で欠席された高橋会員より、プリントをいただきました。

『経済を伴わない道徳は戯言である 然し道徳を伴わない経済は罪悪である』 二宮尊徳  
その通り！……。話は盛り上がりいました。

第2班 責任者：辻岡会員 発表者：三田村士郎会員  
出席者：杉原会員、内藤会員、蔭山会員

2月に、高校に出向いて課外授業を開催し、進路指導・職業指導を行っているが、教育の話題（いじめ等）が今問題になっている関係もあり、先生の人間教育の場が必要ではないかと意見があった。



高校の調査では、3年間に離職する新卒者が8割近くいること。これは企業のほうにも問題があるのでは。という意見があり、せっかく数多くの中から選んでくれた社員に対し、自社の作っている製品や、売っている商品、提供しているサービスがいかにすばらしいものか、またどういう人のためになっているかを納得するまで話すなど説明責任があるのでないかと意見があった。

時代が企業に対して、公共性をどんどん求めてくる時代になっている現在、全体の利益を図れば、結果的に個人も発展するという、ロータリー精神になるのではという話でまとまりました。

### 3月誕生日お祝い …… 7名

藤谷 家也 辻岡 俊三 奥村 忠  
米岡 房直 五十嵐 義和 斎藤 真理子  
矢尾 主成



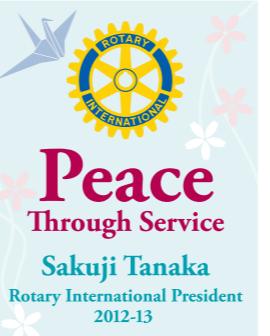
### 3月結婚記念日お祝い …… 9名

平山 富三・とみ子 瀧見 良之・直子  
京藤 敏実・節子 斎藤 真理子・友治  
田中 茂・りえ 河嶋 一・信子  
宮本 俊・実穂 丹羽 新吾・浩美  
井上 常宏・万里子



### ニコニコ箱 …… 46,000円

○山口ガバナー補佐  
○佐々木会長 ○藤谷 家也 ○竹内 紀昭  
○奥村 忠 ○米岡 房直 ○田中 茂  
○瀧見 良之 ○宮本 俊 ○河嶋 一  
○森上 節子 ○斎藤 真理子 ○矢尾 主成



# TAKEFU WEEKLY



Rotary Club of Takefu

創立／1954年（昭和29年）6月30日

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

例会日／毎週火曜日 例会場／武生商工会館内

会長／佐々木忠彦 幹事／河嶋 一 会報委員長／丹羽 新吾

Bridge the Gaps

2012-2013 第2650地区テーマ  
隔たりをなくそう

お酒の種類別に見ても、ウイスキー1位、清酒2位、焼酎4位と軒並みトップクラス。

ところがその一方で興味深いデータが。「砂糖」の消費額です。秋田県は、なんと全国平均（86円/月）の2倍の172円/月で、全国1位。よく「酒飲みは甘いものは好まない」なんて言われますが、このデータはどう読み解けばいいのでしょうか。

よくよく調べますと、県南と県北で事情が少し異なる模様。まず県南の食文化として驚いたのは、ごはんに砂糖と醤油をかけて食べたり、納豆やポテトサラダに砂糖を入れることがある点。聞くところによりますと、茶碗蒸しも甘い味付けなのだと。一方、県北では、行事の際の作られる“飾り寿司”に砂糖がどっさり入っており、食べるとお菓子のように甘いのだそうです。もちろん、いつも飾り寿司を食べているわけではありませんが、料理に砂糖を多用することは間違いないようです。

ではなぜ秋田では砂糖を多用するのでしょうか。ある専門家は、昔から親しまれてきた「米麹」にその理由があると結論づけています。米どころの秋田では、お漬物を漬けるのに“寒麹”や“甘酒”を使います。この二つにはどちらにも「米麹」とお米が使われているのですが、麹菌に含まれるアミラーゼという酵素が、お米に含まれているデンプンを分解し甘みを生み出します。それらをご飯のお供としていた食生活のせいか、甘いものに舌がなじんでおり、総じて甘党が多いのではないか、というわけです。

ちなみにそんな秋田ですが、気になるデータがもう一つ。砂糖の消費量が多いせいか、文科省の2006年度学校保健統計調査で、児童の肥満傾向が全国1位。その後、改善されてきてはいるようですが、「お酒好き」かつ「甘いもの好き」という同県の健康管理はなかなか難しそうです。

今日の一言：「人間が人間として生きていくのに一番大切なのは、頭の良し悪しではなく、心の良し悪しである。」 中村天風