



こころの中を見つめよう 博愛を広げるために

# 週報



所沢西ロータリークラブ  
(RI第 2570 地区第 3 グループ)

会長 室伏秀樹 ・ 副会長(会長エレクト)山田富男  
幹事 栗原和明 ・ クラブ管理運営委員長 内田 学  
例会場 所沢市星の宮1-3-5 〒359-1127 セレス所沢 TEL.04-2923-4122  
事務局 所沢市けやき台2-7-6 〒359-1118 安田第三ビル206号 TEL.04-2926-1666  
例会日 毎週火曜日(12:30~13:30) <http://www.tokorozawa-nishirc.net/> FAX2926-5151  
E-mail nishirc@dream.ocn.ne.jp

近辺 RC の開催日一覧表 (メーキャップにご利用ください)

クラブ	所沢中央	所 沢	新 所 沢	所 沢 東
例会日	月曜夜間	火 曜 日	火曜夜間	木 曜 日
例会場	セレス所沢	野村證券	セレス所沢	セレス所沢

**四つのテスト** 1. 真実かどうか 2. みんなに公平か 3. 好意と友情を深めるか 4. みんなのためになるかどうか

1. 点鐘…会長 2. 斉唱…ロータリーソング 3. 来賓紹介 4. 会長、幹事報告 5. 委員会報告

第 1223 回例会 2011・8・30

卓 話	例会当番	記念祝福
8/30 「100年前に活躍した 所沢人」所沢郷土美術館 館長 平塚 宗臣様	鈴木 真澄	
9/6 「笑う門には福来る」 若林 一声様	鈴木 伴忠	

■出席報告	
月 日	8/23
会員数	39
出席者	30
出席率	76.9%
前回修正	84.6%

## 会長挨拶 室伏 秀樹

19日の金曜日午前には寒冷前線が南下し、ひどい雨と雷でした。異常な暑さが去り、やっと秋が感じられるようになってきました。

本日の卓話は、本年度の会長方針「親睦第一主義に徹する」そして卓話は会員自身の職業にちなんだものを取り入れる。お互いがよく理解することで親睦が一層深まると考えました。第一号としてクラブ管理運営委員長の内田学さんをお願いしました。今日はよろしくお願ひいたします。

8月13日にカルヤン・バネルジーRI 会長よりメールでビデオメッセージが届きました。要約を披露します。

親愛なるロータリーの友人の皆様へ

新しいロータリー年度、私たちのロータリー年度が始まりました。今こそこれまで温めてきた計画を実行に移し、全力で活動する時です。

・地域特有の機会や課題を把握する。

・若い世代の職業人や女性など、より多様性に富んだ会員を勧誘し、クラブにおける職業分野の幅を拡大する。

・全地域において会員維持活動を改善する。

・より魅力的で柔軟性のあるクラブ作りを実行する。

会員維持について、私からクラブのリーダーである皆様へのビデオメッセージをご覧ください。

「こころの中を見つめよう 博愛を広げるために」のテーマの下、皆さまの成功を心よりお祈りしております。

ビデオメッセージには、2000年から2010年の10年間に世界人口は、13%8億人増加したのにロータリアンは120万人のままである。

人口5000人に一人のロータリアンが、5600人に一人となってしまった。

維持している、増加している地域もあるが大半は著しく低下しているのがほとんどです。ロータリーの将来は悲観的です。どうすれば発展できるのでしょうか？

- ・ロータリアンの年齢低下を図る。定年退職者や老人の会だと地域社会で思われていないでしょうか？
- ・女性を増加させる。世界でたった15%の会員しかいません。

世界で12万人入会し、12万人退会している。もっと積極的に対策をとり、話し合える環境づくりをしよう。新会員を推薦できるのは現会員のみであります。

とありました。増強の重要性を訴えられております。是非会員増強にご協力をいただきたいと思っております。ちなみに2570地区は2430人が1737人となり、693人の減少です。

当クラブは53人が39人となり、14人の減少です。

今日の食品の話は、醤油について話します。

スーパーには1リットル198円などという醤油が当たり前で並んでいます。片や千円近い値段がついている醤油もあります。

商品のラベルを見てください。高い醤油は「大豆(丸大豆)」が使われ、安いものは「脱脂加工大豆」丸大豆から脂分を搾油した後のものです。

丸大豆のメリットは・原料から選ぶことができる。・長い熟成過程で脂分のグリセリンが溶け込みまろやかな風味と深みのある醤油になる。

デメリットは、・醸造に一年以上かかる。・絞った時に真っ黒な油脂を取り除く手間や、廃棄コストがかかります。

脱脂加工大豆は油を絞る時に発がん性のある「ノルマルヘキサン」を使っています。

早く作るために速醸法という方法を使います。3~4ヶ月で出荷できます。旨みが足らなければアミノ酸液、風味が弱い場合は甘味料や酸味料、色が薄い場合はカラメル色素、とろみが足りない場合は増粘多糖類、さらに日持ちを良くするために安息香酸ナトリウムという添加物(すべて石油由来)使われます。

昔ながらの醤油の製法は「蒸した丸大豆と炒った小麦で糀を作り、塩水と混ぜて桶に入れてもろみを作り、発酵・熟成させる」ものです。1リットルあたりではこんなに値段差がと思われませんが、一日に使う量に換算すれば極僅かな価格差です。良い醤油で美味しい和食を召し上がってください。

## 幹事報告

栗原 和明

- 1、9月のロータリーレート 1\$=78円
- 2、クラブ・ビルダー賞 推薦について
- 3、クラブ研修関係セミナーのご案内・・・9月17日(土) 午後1:30~ 東松山市「紫雲閣」
- 4、第1回新世代部門セミナー開催・・・9月4日(日) 点鐘 14:00~ 国立女性教育会館
- 5、米山梅吉記念館 館報 2011 秋 VOL.18
- 6、(財)ロータリー米山記念奨学会ニュース ハイライトよねやま 137
- 7、「秋の全国交通安全運動」の実施と「交通安全パレードへの出席」について(依頼)9月17日(土) 午後1時~ 日吉会館
- 8、例会変更・・・入間RC、所沢中央RC、所沢RC

## 国際奉仕委員会

松本 勇

ネパールの Mr. Jeevan K Thapa さんからお便りが届きました。当クラブがネパールに支援した9校目の学校(4階建て校舎)の完成写真と式典の様子の写真です。現地では校舎を建てた為、校庭が狭くなり困っている様子です。「どうか、私達の事を忘れないで下さい。是非ネパールにお出で下さい。」と言った内容のお便りです。

## ニコニコボックス

小久保 昇

- 室伏 秀樹 内田先生、卓話よろしくお祈りします。
- 栗原 和明 猛暑が過ぎ、涼しくなるこの季節が食中毒が多くなる時節だそうです。本日の講師 内田さんよろしくお祈り致します。
- 内田 学 拙い話で、お耳を汚すかもしれません？
- 平林 忠 今日で80歳を迎える事ができました。皆様も健康には十分に気を付けられて幸いで楽しい人生をお送り下さい。
- 大館 信夫 先日、つながり食堂に行ってお参りしました。佐藤さん夫婦で営業されておりました。鯉節のだしのスープが美味しかったです。

佐久間睦夫 前回欠席。  
原 正興 前回欠席。  
山田 富男 前回欠席。  
宮岡 實 本日早退します。

卓話 《O157 (腸管出血性病原性  
大腸菌性腸炎) のやさしい細菌学》  
所沢西RC会員 内田 学



**\* O-157ってどんな病原菌ですか？**

O-157は食中毒をおこす「悪い大腸菌」です。このように病気をおこす大腸菌を私たちは「病原性大腸菌」と呼んで「ふつうの大腸菌」と区別しています。「ふつうの大腸菌」は健康な人や動物の大腸に住んでいますが、特に病気をおこすことはありません。

**\* O-157はどうやって増えるのですか？**

O-157も「ふつうの大腸菌」も1個が2個に、2個が4個にというように、ネズミさん算式に増えていきます。このような増え方をわたしたちは「二分分裂」で増殖するといいます。大腸菌は栄養が十分ある適度な環境では増殖が早く、約20分で1個が2個に増えます。これから計算すると、1個の大腸菌が一晚(10時間)で約10億個に増えます。さらに2時間たつと、何と地球上の人口の10倍の約640億個になってしまいます。細菌の恐ろしい点はこの旺盛な増殖力です。

**\* O-157ってどういう意味ですか？**

大腸菌にはいろんな特徴を持ったものが数多くあります。私たちはこれを整理するために、細菌が持つ「O-抗原(オウこうげん)」という独特な性質に注目して、その違いで一つ一つを分類しています。

O-157は157番目に発見された大腸菌に付けた

いわば背番号みたいなものです。

**\* O-157ってどこで最初に見つかったのですか？**

1982年にアメリカでハンバーガーが原因となった食中毒で発見された菌です。研究の結果、新しい菌であったので1983年に背番号が付けられました。

**\* O-157をどうしてこんなに警戒しなければいけないの？**

O-157は食中毒をおこし、抵抗力の弱い人を死亡させることがあるからです。

**\* O-157に感染するとすぐ症状は出ますか？**

O-157で汚染した食品をどれくらい食べるかにもよりますが、症状が出るまでの時間は(これを潜伏期といいます)1~10日です。この潜伏期の長いことが原因食の追及を難しくしています。

**\* O-157に感染すると最初にどんな症状が出ますか？**

O-157に感染すると一定の潜伏期の後に、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛などのふつうの食中毒と同じような症状が最初におこる例が多いです。数は少ないのですが、10%ぐらいは悪寒、発熱、喉の痛みなど、風邪と似た症状で始まる例もあります。やがてこれに引き続いて典型的な例では、便に血がまじる血便になり、さらに進むと鮮血便という下痢よりは出血そのものの症状になります。この鮮血便という症状がおさまっても安心できない場合があります。それはベロ毒素が腎臓や脳に障害を与え、溶血性尿毒症症候群(HUS)、血栓性血小板減少性紫斑病(TTP)、さらにケイレンや意識障害などの脳症をおこし死亡させる場合もあるからです。体力の弱い子どもや老人では、思い症状になることがあるので特に注意しなければなりません。

**\* O-157に感染したと思ったらどうしたら良いですか？**

食中毒症状を感じたら、できるだけ急いでお医者さんに相談して下さい。疑わしい食品がわかれば検査のために持参したら良いです。また、嘔物や便を乾燥しない様にして持参すると原因を突き止めるためにとても良い参考になります。