

週報



所沢西ロータリークラブ

R I 第 2570 地区 第 3 グループ

会長 鈴木真澄 ■ 会長エレクト 内田 学
幹事 堀江 大
クラブ管理運営委員長 高橋和男

例会場 〒359-1127 所沢市星の宮1-3-5 ベルヴィザ グラン TEL 04-2923-4122
事務局 〒359-1143 所沢市宮本町2-22-25 角田ビル3F TEL 04-2926-1666
例会日 毎週火曜日 (PM12:30~13:30) FAX 04-2926-5151
E-mail nishirc@deam.ocn.ne.jp <http://www.tokorozawa-nishirc.net/>

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 1372 回例会 2014・11・11

卓 話	例会当番	記念祝福
11/11「企業における地震対策 (BCP) について」 あいおいニッセイ同和損保 (株)所沢支社長 御手洗 仁様 11/18 例会取消 定款第 6-1-C	吉田 栄治	11 月ご夫人誕生 本橋 章子 内田 千景 本橋 育代

■出席報告	
月 日	11/4
会員数	36
出席者	31
出席率	86%
前回修正	86.1%

会長の時間

鈴木 真澄

実は 9 月の会長の時間にお話しする予定で考えていた内容なのですが、11 月になってしまいました。9 月は防災月間ということなので、そのお話をしたいと思います。

9 月は地震などの自然災害に対する備えを改めて見直し、点検する月のようです。

地震は「プレート」と呼ばれる岩盤のズレにより発生する、といわれています。地球の表面に存在する異なるプレートがぶつかったり、すれ違ったり、片方のプレートがもう一方のプレートの下に沈み込むなどして、その時に強い力が働いて発生するというメカニズムだそうです。

地震が多く発生している地域は、このプレート同士が接しているところだと考えられているとのことです。

日本は多くのプレート境界に位置するため、他国に比べて、地震が多く発生してきました。

(埼玉県在住の私達はあまり気にしていませんが立川断層というのがありますので)

そうした経験上から、日本人は災害に対する数多くの教訓や心構え、対処法が生まれ、伝えられてきました。

長年の研究により、このプレートの変動には、数百年単位で一定の周期がある、といわれています。

私たちは、地球で生活する以上、このリズムから逃れることはできませんので、その手立てとして、日頃の備えが必要です。

- ① 突発的な事象にもパニックに陥らないような「心構え」を持つこと。
- ② 生きていく上で必要最小限の物を準備し、節目にはしっかりと確認する「物の備え」を持つこと。
- ③ 防災訓練に積極的に参加をしたり、離れ離れになった家族や社員とどこで落ち合うのかを決めておくなどの「行動の備え」をしておくことが大事である。

これらの「三の備え」があるからといって、万全というわけではありませんが、備えがあるなしで大きく異なるようです。

東日本大震災から、すでに3年8ヶ月経過しました。被災地も、徐々にではあるものの、復興からその先の創生に向けての歩みを進めてはいますが、震災の経験は、時間の経過とともに薄らいでしまう傾向にあります。9月は防災月間ですので、災害への備えをもう一度確認する時期としましょう。

という事が出ていましたので9月の例会でお話する機会が無かったので、少し時期外れですが、最近あちこちで噴火や地震が多いので、改めて皆さんも準備しておくのもいいかと思い、お話させて戴きました。

幹事報告

堀江 大

理事会報告

- ◆次年度役員選考委員・・・室伏様・栗原様
- ◆吉安扶輪社訪問・・・12月5日～8日
- ◆秋のゴルフコンパ・・・11月18日(火)
飯能グリーンカントリークラブ 懇親会・・・堤新亭
- ◆クリスマスパーティー・・・12月20日(土)6:00～
ベルヴィ サ・グラン
- ◆第3グループ I・M・・・3月21日(土)
狭山市民会館
- ◆10月21日(火)企業見学会計報告承認
- ◆11月11日(火)例会終了後 30周年記念委員会

幹事報告

- ◇国際ローター事務総長 John P. Hewko・・・2015年1月からシンプルなクラブ請求書が発行されることとなり、それに関する情報のご案内
- ◇ジャパン・ローターデーII in 東京のご案内・・・2015年2月4日 ホテル グランパシフィック LE DAIBA
- ◇米山記念奨学部門クリスマス会のご案内・・・11月30日(日) 川越東武ホテル
- ◇第21回書道コンテスト表彰式のご案内・・・11月8日(土)市役所8階大会議室
- ◇週報・・・新所沢 RC、所沢中央 RC

ニコニコボックス

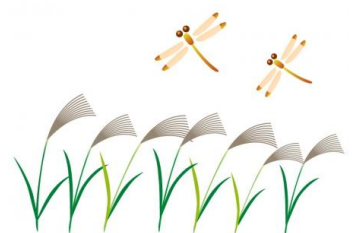
山田 富男

- 鈴木 真澄 オrganicバンクの益田様には4回目 最後になりますが、今日も宜しくお願い致します。
- 堀江 大 益田様、本日も宜しくお願いします。
- 室伏 秀樹 益田英三子さん、全四回の卓話 本日最終回宜しくお願いします。
- 内田 学 益田様 本日もよろしくお願ひ致します。
- 小久保 昇 パス会長会参加の皆様有難うございました。
- 山崎 武邦 前回欠席、本日早退させていただきます。
- 高橋 和男 すみません、本日早退します。
- 中 毅志 なかなか出席ができず御迷惑をおかけ致します。今後出席出来るよう努力します。宜しくお願いします。

ローター財団へご寄付頂きました。有難うございました。



平岡 徳大様



卓 話

第四回「ホンモノのオーガニック 加工食品について」

・・・地球と生命との共存・・・ホンモノ
オーガニックの世界を広げるために・・・
オーガニックバンク 益田 芙三子様



調味料からお菓子類まで“加工食品”は種類も多く、同じ種類の製品でも、価格の幅が広いものが多々あります。その価格の違いはどこにあるのでしょうか？沢山の商品の中で、みなさまは、加工食品を購入する時、どこを見て、何を最終決定項目として選ばれているでしょう。

加工食品を選ぶときのポイントは、「原材料と作り方（製造過程・方法）」にあります。この2点の違いによって価格が決まると云っても過言ではないでしょうし、また、本当に安心して食せる加工食品を選ぶ為には、この2つをしっかりと押さえておくことが大切です。

原材料については、加工食品には、商品名・価格以外に、必ず、「名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造者(販売者)」が明記されているので、そのメッセージから読み取ることができます。添加物は原材料名の欄に明記されています。

例えば、オーガニック原材料であっても、合成着色料や合成香料など認められていない添加物を入れて製造した場合は、“原材料にオーガニック〇〇を使用”と表示しても、最終的にオーガニック加工食品としては認め

られていません。

ただ、残念な点は、規格（基準）以外の添加物を入れない製法（速醸法など）であれば、伝統的な醸造・発酵方法でなくても、オーガニック醤油・オーガニック味噌・オーガニック酢として認められていることです。

日本では、長期熟成、伝統的な醸造方法にこだわる発酵食品などを「自然食品」と呼んでいます。それは、韓国のキムチやイタリアのバルサミコ酢と同じように、製造方法を簡略化したものは、ホンモノと認めないという世界と同じです。

ホンモノオーガニック加工食品とは、原材料（オーガニック原料であること、使用添加物に制限がある等）だけでなく、第一次産物の栽培・飼育方法同様に、その製造・加工方法、つまり、“どのように作られたか”・・・にもこだわった食品といえます。

Let's change 1% into real Organic !!

今週の担当 須澤 一男

