



Rotary Weekly



広島空港ロータリークラブ週報

2020年10月21日発行

ロータリーは機会の扉を開く

2020-21年度

国際ロータリーテーマ

会長 伊藤 保 / 副会長 河井一朗 / 幹事 兼田昌紀 / SAA 橋濱智美

事務局 三原市本郷南6丁目3-26番地 三原臨空商工会 2階

TEL 0848-86-0986 ・ FAX 0848-86-0992 ・ E-mail h.kukorc@vega.ocn.ne.jp

例会場 広島エアポートホテル TEL 0848-60-8111

10月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
例会 例会 例会 例会

本日のプログラム (10月21日)

鶴田 秀樹 会員 「電気の蘊蓄」

次回のプログラム (10月28日)

佐々木 正親 会員 「私の職業奉仕」

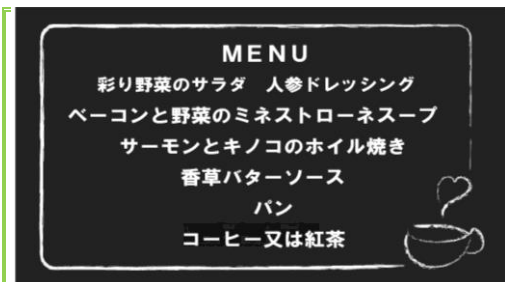
第1192回 2020年10月14日 例会記録

点 鐘 伊藤 保 会長
ロータリーソング「それでこそロータリー」
ロータリアンの行動規範唱和

出席報告

	会員数 名譽・シニア	出席者	メイク	欠席 (免除)	出席率
本日 (10/14)	28 2	22 0	1	3 2	88.46
メイク	鶴田幸彦				
前々回 (9/16)	28 2	21 0	1	4 2	84.62
メイク	重森				

食事時間



季節ごとに
素敵なセッティング!

広島エアポートホテルの出口隆様
いつもありがとうございます!



重森佳代子会員 古希御祝 記念品贈呈



古希と言えば50ですが…
(会場笑い)

人生の節目という事であり
がたいことだと思います。ま
だおばあちゃんでもないで
すし、生涯現役で頑張りたい
と思いますので、どうぞよろ
しく願いいたします。

広島エアポートホテル
お食事券



会長時間

10月は米山月間です。ロータリー百科事典によりますと、国際ロータリーでは、毎年10月を米山月間と定めており、クラブはこの月に特に米山奨学事業の意義を深く認識し、寄付金を募る活動をする。そのために米山奨学学生や地区役員・委員の卓話を聞き、更に奨学会から提供される資料をもとにクラブ・フォーラムを開催したりすることが推奨されている。と記載されています。



過去には広島空港RCでも米山奨学生の受け入れをしていたと聞いていますが、大変なご苦労だったと察します。私が以前入会していた広島北RCでは、5年間で中国人の留学生5人を米山奨学生として受け入れました。毎年10月に米山奨学生の卓話があるのですが、中には日本語の下手な留学生もいます。そんな留学生の面白い日本語の間違いを紹介します。中国人留学生の女性が、ロータリアンへの感謝として最大の言葉を考えた末の卓話でのヒトコマです。

「私は中国留学生のワンと申します。」ここまでは大丈夫です。「日本の夏が好きです。特にチリンチリンとなる風鈴が好きです。」というところ、「日本の夏が好きです。特にチンチンという不倫が好きです。」と言ってしまいました。続いて「偉い人たちに、大変お世話になりました。」というところ、「偉そうな人たちに、大きなお世話になりました。」と言ってしまいました。実はこれ、卓話で笑わそうとわざと間違ったそうです。

彼女は日本に来た当時、本気で日本語の間違いをしたそうです。電車の中でお年寄りに「どうぞ座ってください」を「どうぞ触ってください」と言ったりタクシーに乗って「ここで降りしてください」を「ここで殺してください」と言ったこともあるそうです。少々くだらない話でしたが、米山月間の会長時間とさせていただきます。

幹事報告

《配布物》卓話資料、週報1191号
広島エアポートホテル（イベント）
《回覧》例会出欠表
日本のロータリー100周年記念切手案内
地区ホームページ10/9アップ
2020-21 グローバル補助金奨学生
河野絢子様 第1回中間報告

特殊切手「日本のロータリー100周年」を発行

1920（大正9）年に日本初の東京ロータリークラブが創立され、今年で100周年を迎えることを記念して

「日本のロータリー100周年」を一緒に祝おう！ 記念切手9月18日発行決定！！

日本のロータリー100周年実行委員会
委員長 辰野 克彦
記念事業等委員会委員長 鈴木 喬
事務局長 水野 功

1920年10月に東京ロータリークラブが創立され、日本でロータリー活動がスタートして、この10月で100周年を迎えることとなります。その記念の年を祝うために、日本のロータリー100周年実行委員会では、100周年の輝の各地区への寄贈、100周年記念ピンバッジの作製、記念式典の検討などを進めております。その一環として、このたび、特殊切手（記念切手）「日本のロータリー100周年」を発行することになりました。

本来、記念切手発行には約3年の準備期間が必要になりますが、全国のロータリアンのご縁とご尽力をいただき、1年弱という異例の早さでの発行となりました。改めて関係の皆さまにお礼を申し上げます。発行に当たり、今回の記念切手についてご説明いたします。

楽しく、かわいらしく、 ひと目で活動分野が分かるデザインです

ロータリーの活動を多くの人に知っていただくことを軸に、国際ロータリー（R1）の6つの重点分野のうちの5つ「平和構築と紛争予防」「疾病予防と治療」「水と衛生」「母子の健康」「基本的教育と識字率向上」のアイコンを活用することとしました。また、日本独自の「ロータリー米山記念奨学会」のロゴもシートに加えました。

ところが、ロータリーの公式ロゴの使用法のアレンジも生じ、R1日本事務局にはデザインの認可を本部からもらうために、大変な努力をお掛けすることとなりました。100周年実行委員会組織を多地区合同

存任組織として申請し、日本での記念切手の重要性とともに、ロータリーをPRする貴重な機会であることを訴えました。R1本部も新型コロナウイルス感染症対応で多くの職員が在宅勤務を強いられる中、今回は特例として承認をいただきました。このように大変なプロセスを経て、ようやく完成した記念切手。ロータリーをご存じない方にも選んでもらえるような、楽しくかわいらしいデザインです。お気に召していたければ大変うれしく思います。

ロータリーの公共イメージ・認知度向上の ツールとしてご活用ください

今回の記念切手は84円切手（1シート10枚）で、50万シートが発行されます。この発行数は、全国のガバナー事務所にアンケートを取り決定いたしました。もし、全部の切手が使用されれば500万人以上の方に、ロータリー活動に触れていただくことができます。ぜひ、会社や個人でもお買い求めいただき、ご活用ください。「ロータリーって何？」「このアイコンは何のマーク？」「何しているの？」と聞かれましたら、しっかりご説明をしていただきたいと思います。日本のロータリー100周年の節目に、より多くの方にロータリー活動への興味を持っていただくことを願いつつ、皆さまには切手のご購入をお願いする次第です。

【詳細】
切手名称：特殊切手「日本のロータリー100周年」
発行日：2020年9月18日（金）
販売場所：全国の郵便局など
郵便局のネットショップ（9月18日以降）
郵便振替局での郵便振替による通信販売

※発行日には特印（特殊通信日付印）のサービスもありません

※2020年7月よりロータリーの重点分野は「環境の保全」が加わり7つになりました

今後の例会予定

10月28日（水）	例会	卓話 佐々木正親会員
11月4日（水）	休会	
11月11日（水）	例会	卓話 重森佳代子会員担当
11月18日（水）	例会	
11月25日（水）	休会	
12月2日（水）	例会	卓話 谷本康信会員担当
12月9日（水）	例会	卓話 谷本佳弘会員担当
12月16日（水）	例会	卓話 澤井一徳会員担当

川 本 吉 則 会 員

テーマ「何故、私は農業に興味を持ったのか」



改めまして、皆さんこんにちは。2015年5月1日入会して5年になります。皆様方に可愛がっていただき、どうかやっております。今日は自己紹介を含めて、なぜ私は農業に興味を持ったのかというお話をさせていただきます。

私の生い立ちから現在までについて

所在地 竹原市 → 広島市 → 東京都 → 三原市
6歳まで 18歳 26歳 現在

私は竹原市で生まれ、幼稚園卒園まで生活をしておりました。その後、姉の進学や父親の仕事の事情で小学校1年生から広島の南区に移り住み、竹原市の田舎で育った子供が、広島市のど真ん中に連れてこられて非常に寂しい思いをしながら小学校時代を過ごしました。小中高を過ごし、高校は国泰寺高校（重森先輩の後輩）でサッカーをしていました。高校卒業後、最初は中央大学法学部（二部）へ。学校に行くと大先輩の方ばかりおられ、1週間くらいでこれは続かないと思い辞めました。それから親に無理を言ってお金を出していただき、代々木ゼミナール1年通い、東京農業大学 農業経済学科に入りました。東京には26歳半ばまでおり、父親の商売が三原でやっていたという事で三原市に帰ってきました。

職 歴 新聞配達 → 居酒屋調理補佐・お好み焼き屋 → 写植屋 → 信用金庫職員 → 家具屋
15歳まで 18歳まで 22歳まで 26歳 31歳

中学生の時はサッカーをしていたので、足が速くなるという事で新聞配達。高校生の時は、飲食系のアルバイト、大学時代は印刷屋さんの写植の営業のアルバイトをしていました。そこに入りしていた信用金庫の営業マンに誘われて信用金庫の職員となり4年半仕事をさせて頂きその後、現在の秀和で家具販売の仕事に帰ってきました。

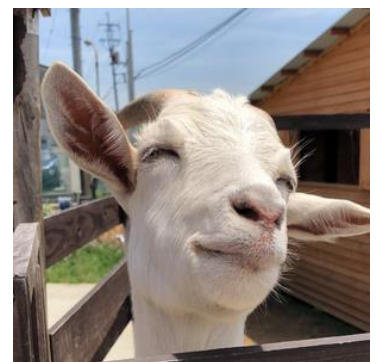
現在の職業について

婚礼家具があった非常に良い時代から、家に家具がいらない時代に今は変わってきました。私共も家具の卸をしていまして、府中に得意先が38軒当時ありましたが、現在は大変少なくなりました。

天皇家に婚礼家具を献上するのは基本的に府中のタンス、日本一のタンスの生産地は今も変わらず府中です。

先代より引継ぎ、1995年より現在の職業につきましたが、家具業界も世の中の流通の仕組みが変わり、この25年間にいろんなことがありました。

- ・ 2000年より雑貨販売・インテリア販売等扱い品目の多様化をはかる。
- ・ 2005年 竹原本店売却
- ・ 2010年より内装業以外に建築業の資格を取得し業務の多様化をはかる。
- ・ 2015年 三原店売却
- ・ 2017年 三原市本郷町に Mihara Village オープン
家具インテリアを通して、お客様の生活をデザインする仕事に。
物品販売業から脱却し、生活提案及び空間提案の業種へと転換。
農業、食品を意識したお店。いろんな農家の方と出会いがある。



農業の現状について

- 農業には、専業農家と兼業農家の2種類。農法には、慣行農法と有機農法の2種類。
- 日本の食料自給率は、カロリーベース38%（令和元年度）。ちなみに昭和40年は73%。
- 農業人口 1946年 3,400万人 → 2019年 168万人 95%減（その内80%が兼業農家）
- 戦後GHQにより地主・小作人からJA農業協同組合・農家の関係に。
- 日本における有機農地占有率は0.2%で、世界109位のオーガニック後進国である。
- 2020年東京オリンピックにおける、選手村での食事提供での問題。（JGAP認定の農家の問題）
- 時代の流れで変化する需要

空腹を満たす → おいしさに満足 → 健康的な食糧

辞書で引いてみると…**有機とは生命力を有する事。有機的とは、多くの部分から成り立ちながらも、各部分の間に密接な関連や統一があり、全体としてうまくまとまっているさま。**

農業に対するこれからの展開

- 今年2月の小島会員（株式会社エムセック）主催の神田昌典さんの講演会での出来事
「あなたの今年やりたい事を想像して下さい」私は、今年は月2回（24日）くらい休みをとりたい。
「その目標に10をかけてください。10をかけるともっとハッピーになる」という事を言われました…。
240日？何をすればいいのか？
- 友達から「世羅町に約8,000坪の山林があるから1万円か10万円であげるから、何かいい事考えてみては、という話がありました。（ちなみにまだお盆から1日も休みは取れていません。）
- 衣・食・住 の食を生活の中でデザインする事が出来るであろうか…
お店の入り口でヤギを2匹飼っています。ヤギは雑草とイセキの糠を毎日食べ、糞尿は寝床に敷いている藁と一緒に土に入れて発酵させると、何の肥料も入れなくても野菜が育つのです。
- お米を作っていた友人が災害で水路が絶たれ、2.4ヘクタールで大豆を生産 → 約50万円の売り上げ。
翌々年に、取れた大豆を豆乳・豆乳チーズなどに加工 → 約3,000万円。
- 日本の耕作放棄地は（2017年時点）約38万ヘクタール 東京ドーム8万個分
（もともと国土の70%森林でおおわれる日本には農地面積は少ない）
- 三原市本郷町 Mihara Village 裏側に420坪の農地を借りれることとなりました。

今、農業についていろいろ考えています。



広橋梅林 吉野加工所の紹介

有機JAS 梅干し

有機農産物JAS規格の青梅は、自然と向き合い生態系と共生し、常に変化する気候や梅の状態にきを配り樹上で完熟させ、手間ひま惜しまず一粒一粒大切に手摘みにて収穫します。
有機栽培による一番の難題は病害虫の問題です。先代から数々の試行錯誤が繰り返され、今では有機肥料を適切に施用する事で作物の生命力が高められ、病害虫が致命的にならずに良好な成果をあげています。

三年熟成 有機梅干し

収穫した有機青梅を天日塩のみで漬け込み、3日昼夜の上用干しを経て樽詰めし、管理の行き届いた熟成倉庫にて、3年間丹精込めて熟成させる事により、よりまろやかな梅本来の持つべき味を最大限に引き出した自信の有機梅干しです。

紫蘇漬け 有機梅干し

紫蘇漬けに使用している有機農産物JAS規格の紫蘇は、日本一の降水量を誇る大台ヶ原を水源とする吉野川のほとりで、恵まれた環境の中、自然のミネラルをふんだんに吸収し育まれています。
そんな有機紫蘇を惜しみなく使い、土用干しされた後の有機梅干しを天日塩で揉んだ有機紫蘇と有機梅酢で漬け込み発色させています。
有機梅干しと有機紫蘇が持つ自然そのものの味と香りと色をお楽しみ頂けます。

代々引き継がれていく伝統製法により作る人、食べる人が共に健康であり続けられる様にと願いを込め、有機梅干しを届けています。