



碧南ロータリークラブ週報

第2261回例会 平成17年3月23日(水) 晴. 最高13.1℃. 最低11.4℃

- 会長 池田 弘孝 ● 幹事 黒田 昌司 ● SAA 小笠原良治
- 例会日 毎週水曜日 12:30 ■ 例会場 碧南商工会議所ホール
- 事務局 碧南商工会議所内 〒447-8501 愛知県碧南市源氏神明町90
TEL<0566>41-1100 FAX<0566>48-1100
ホームページ: [http:// www.hekinan-rc.jp/](http://www.hekinan-rc.jp/)
E-mail: info@hekinan-rc.jp
- 会報委員 鶴田光久・杉浦昌裕・石川唯司・竹中 誠

ロータリーを
祝おう

100年の歩み

2004~2005年度
国際ロータリーのテーマ



● 斉 唱

ロータリーソング 「ロータリー賛歌」

● 本日のメニュー

和風弁当 大正館

● 本日のお客様

卓話講師 (株)北白川書房 代表取締役社長・編集長 種村桂介様
半田 RC 新美忠夫君



池田弘孝会長

会 長 挨拶

お彼岸も過ぎ「春眠暁を覚えず」の季節になりました。先日中日新聞のコラム欄<中日春秋>に「春は眠くなる。猫は鼠をとることを忘れ、人は借金のあることを忘れる。」と漱石の「草枕」にある一節を紹介していました。

夏目漱石と言えば1906年(明治39年)3月23日から、一週間かけて「坊ちゃん」を書き上げていたそうです。今から99年前の今日のことです。21世紀の日本で、一番多くの人々に読まれていくのであろう小説は、やっぱりこの作品だと言われています。「坊ちゃん」の楽しさについてはすでに多く論じられていますが、日本中の中学生に、先生のアダ名を付ける楽しみを教えた、というのがあります今でも続いていることと思います。私も学校を卒業して50年過ぎましたが、先生のアダ名は覚えていても、本名は覚え出せない先生の多いこと、その一人に数学の先生で「スイミン先生」がご健在で、たまにゴルフを一緒にしますが、ヘアウエイで大声をあげて、「スイミンさん」で通しています。物静かな先生で少し勿体無いけどピッタシのアダ名です。今からの陽気、睡魔に襲われて用事を忘れないようにしなくてはと、ボケとの両面を気使っているこの頃ですが、借金は忘れても、棒引きにしてくれる季節はありませんので、あくせくと働いていくしかないようです。

幹 事 報 告

他クラブの例会変更等につきましては、お手元の資料通りです。
以上です。

委 員 会 報 告

〈出席奨励委員会〉

総会員数 77 名 (内出席免除者 15 名) 出席者 66 名	
出席対象者 54/62名	出席率 87.10%
欠席者11名(病欠者0名)	前々回修正出席率 96.7%

※三週連続出席率100%の場合は記念品を差し上げます。

〈ニコボックス委員会〉

- 山中 寛三君 内の孫に良いことがありました。
- 長田 昌昇君 永井先生に大変お世話になりました。
- 杉浦 求君 3月18日中国工場ド派手なオープンセレモニーが終了致しました。
- 犬塚 敦統君 種村桂介様歓迎申し上げます。お話し楽しみにしています。
- 長田 銑司君 卓話の種村桂介氏を紹介します。ようこそおいで下さいました。
- 深世古裕治君 昨日3月22日岡信新川支店が新築移転オープン致しました。樫山様、杉浦求様には、テープカットありがとうございました。
- 山中 寛紀君 本日晴れて末娘高校第一志望校へ合格出来ました。やっとひと息つけます。
- 新美 雅浩君 3/18に開催された碧南市交通安全市民大会において交通安全協力団体として積極的に交通事故防止を推進したことで、感謝状を市長より頂きました。長男雄基が本日、高校に合格することができ、無事進学することができました。
- 早退5件 合計26,000円

卓 話

「長寿食そばの話」あれこれ 名古屋栄R・C会員 ㈱北白川書房 代表取締役社長・編集長 種村桂介様

新そば誌の創刊者は、京都の女優の中野さよ子さんと、私はS52年より2代目となります。グルメ時代到来を予想しまして、S50年にグルメ誌東海食べあるきを創刊し、10月で360号、30年となります。当時グルメの意味が知られてないため問合せが、多くありました。フランス語で大食漢といいます。そばは、長寿食で小麦粉にないルチンがたくさんはっています。血管を強くする効果があります。荒行で有名な比叡山千日回峰行の後半に五穀断ち



種村桂介様

100日間があります。この間そば粉です。そばが栄養がたかいことが実証されています。奈良時代の700年代に元正天皇が奨励していらい、日本の伝統食物です。また、そばは一方で国際食でもあります。そばとパリの街角が繋がっています。それと、北朝鮮の平壤です。クレープに、そば粉が多ければ多いほどうまいよ、とパリっ子はいいます。フランス語でそばはサラセンと呼ばれます。十字軍が、イスラム圏から持ち帰りました。日本でもよいクレープは40%位そば粉が入っています。神楽坂にフランス人が経営している小さなブルターニュというクレープ店のものは80%入っています。冷麺は朝鮮半島の北の方に行くほどうまい。いい冷麺ほどそば粉が入っています。半島経由で日本に伝わったと思える。ソウル冷麺はそば粉が入ってない。ロシアも、そばでつながっています。グレチーハ又はグレチカと呼び、麺状でなく粒のまま、そば粥にします。日本人の米に相当する。今世界のそば総生産量は年100万トン、日本は2万トンです。日本の使用量は12万トンです。そばは国際食であるということ認識し、そばを食べる時は、ロシア、フランス、平壤に想いをはせて召し上がっていただければ、一段とおいしくなると思います。

次回例会案内 平成17年4月6日(水)
卓話「愛・地球博」碧南市の取り組みについて
碧南市経済環境部 商工課長 杉浦卓郎様