



碧南ロータリークラブ週報

第2972回例会 令和3年3月24日(水)

- 会長 岡本 明弘
- 幹事 鈴木 泰博
- 会場監督(SAA) 服部 弘史

2020-2021 年度 国際ロータリーのテーマ

- 例会日 毎週水曜日 12:30
- 事務局 碧南商工会議所内
- TEL<0566>41-1100
- ホームページ: <http://www.hekinan-rc.jp>
- E-mail: info@hekinan-rc.jp

- 例会場 碧南商工会議所ホール
- 〒447-8501 愛知県碧南市源氏神明町 90
- FAX<0566>48-1100

- 会報委員 林 俊行・石川鋼勇・牧野勝俊



ロータリーは機会の扉を開く

●本日のお弁当

小伴天

●本日のお客様

(株)ほうろく屋 代表取締役 杉崎 学様

会 長 挨拶

皆様、こんにちは。今日は大変暖かくなっております。1都3県の緊急事態宣言が解除されまして、これで全国解除になりましたけれども、変異ウイルスの感染者が出ておりますので、やれることを粛々とやっていきたいと思っております。よろしくお願い致します。



岡本明弘会長

3月の中旬になりまして、やっと本年度の色々な行事が終了してきました。3月10日のIDMはインフォーマルの部分がないディスカッションミーティングとなりましたけれども、森田会員、長田会員、柴田会員、そして、ディスカッションで新会員の方のお話が聞けたことは大変良かったかなと思います。お聞きしたことは今やっております将来の碧南RCを考える中長期戦略会議で議論していきたいと思っております。それから、その後の伊勢町公園の植樹には、多くの会員の方にご参加いただきまして、今年は新会員の方や地区町内会の方にもご参加いただきました。ありがとうございました。そして、3月14日の愛知県国際展示場で開催されました地区大会には、現地とオンラインで会員の皆様にご参加いただきまして、誠にありがとうございました。現地在場が1,800人、オンラインが1,200人のハイブリッド型で、3,000人の参加という発表になっております。感染対策を講じた、ニューノーマル時代を象徴する大会だったと思っております。現地に行かれた方は会場が非常に広いですから、途中から寒くなってきたということで、大変お疲れ様でした。

さて、本日は1つ会員の皆様にご紹介したい言葉があります。後ほど、鈴木幹事から東京

RCの100周年の動画の話があると思いますが、「奉仕の100年」というのがありまして、これを私は見たんですけれども、その中のポール・ハリスの言葉です。東京RCは1920年10月20日に創立されまして、会員の皆様はご存知の通り日本初のロータリークラブです。創立当時はスペイン風邪が蔓延しておりまして、丁度収まりかけた今のコロナ禍と似た状況でありました。そんな時だからこそ、ポール・ハリスの言葉に会員は勇気づけられたようです。その言葉は「嵐が荒れ狂ってもロータリーは立っています。何故でしょうか。どのようにして。何故なら、恐れや抗争や猜疑心を土台とせず、友情、寛容、人の役に立つという永遠、不滅の岩を土台としているからです。」今、新型コロナウイルスの脅威にさらされて、人と人との間隔が空いてしまっておりますけれども、ロータリーの友情をもってすれば、心と心を繋げることができる。ロータリーの根本精神を発揮すれば、新たな機会の扉を開くことができるとポール・ハリスが言っているように思います。本日はポール・ハリスの言葉をご紹介します。挨拶とさせていただきます。

本日の例会、よろしくお願い致します。

幹事報告

幹事報告をさせていただきます。

- ・ ガバナー事務所経由、東京RCより「東京RC創立100周年記念例会兼祝賀会ダイジェスト映像掲載」のお知らせが届いております。
- ・ ガバナー事務所より「名古屋宮の杜RC分区移動について」のお知らせが届いております。
- ・ 地区大会実行委員会より「地区大会全員登録」のお礼状が届いております。
- ・ 碧南高浜防犯協会連合会より「春の安全なまちづくり県民運動の実施について」のお願いが届いております。
- ・ 3月31日（水）は定款第7条第1節（d）による休会となります。
- ・ 次回の例会は4月7日（水）となります。
- ・ 4月7日（水）に第10回の理事会を開催致しますので、関係者の方はよろしくお願い致します。



鈴木泰博幹事

委員会報告

<出席奨励ニコボックス委員会>

総会員数 66 名（内出席免除者 15 名の内出席者 11 名） 出席者 53 名	
出席対象者 53/62 名	出席率 85.48%
欠席者 13 名（病欠者 0 名）	

<ニコボックス>

- 岡本 明弘君 } 地区大会、多くの会員の方々に参加していただき、皆様のご協力で無事終
藤関 孝典君 } えることができました。ありがとうございました。
鈴木 泰博君 } 3月10日、植樹事業に多くの会員の方々に参加していただき、ありがとう
ございました。3月12日、中日新聞にも掲載していただきました。
- 石川 鋼逸君 本日の卓話の講師、(株)ほうろく屋 杉崎 学様をご紹介させていただきます。ま
た、昨日、ボートレース常滑で、以前卓話の講師をしていただきました、
佐藤博亮選手が見事優勝しましたことをご報告させていただきます。
- 樫山 朋久君 今朝の中部経済新聞に恥ずかしい写真を掲載していただきました。
佐久間克治君 本日、最後の参加となります。2年間ありがとうございました。

卓 話

「菜の花の黄色い絨毯で食育健康」

(株)ほうろく屋 代表取締役 杉崎 学様



杉崎 学様

皆様、こんにちは。改めまして、西尾市で昔ながらの製法にとことんこだわりまして、純度 100%の菜種油を作っておりますほうろく屋の杉崎学と言います。今日はよろしくお願ひ致します。皆様のような経営の先輩方のお話することは良い経験というか驚いているんですが、今紹介していただいた石川鑄造さんとのコラボ商品も今後出るものですから、石川社長からは是非話をしてほしいということで、お話というか報告というか発表会みたいな軽い気持ちで、僕の取り組みを聞いていただけたら幸いかなというふうに思います。貴重なお時間をいただきまして、自分の思いを伝えていきたいと思ひます。

今、僕が自分の心の中に思っで全国に発信しているのが、本当に良かった頃のそれぞれの昔に戻ろうよという心のテーマで、時代が進歩していくのは良いんですけども、やはりそれぞれの忘れちゃいけない大切なものまでなくしてしまうとそれはいけないと思っで、そういつたことをそれぞれ何か気付いてみようよというようなことで、偶々僕は生産効率重視の世の中で、頑なに手作業で菜種油の復活を求めて今 15 年経ったんですけども、ほうろく屋で販売している菜種油が 500ml で 1 本 2,200 円という値段になってしまいます。俗に言うサラダ油は 1,000ml で 300 円ぐらいのやつも出てきました。僕が初めに菜種油の復活に励んだ時に 1 本 2,000 円を超えるということで、ぼったくりだとか色んなことを言われて、本当に復活までに何度も心が折れそうになったんですけども、搾ったままの純度 100%の菜種油って体にとっても必要ですし、昔は大変貴重なものでした。それが安価な生産効率の良い油に押されて、今では高いと言われるんですけども、僕はこの当たり前の価値を当たり前にも思ってもらえる世の中になるよという強い思いがあっで頑張っています。

そもそも今日はほうろく屋の杉崎学ということで、皆様の前に立たせていただひていますが、僕は油がやりたい訳じゃないと言っで何か変なふうにも思われちゃうかもしれないんですけども、今から 15 年前に小さな循環型コミュニティ「心の駅 いやしろち」というも

のを立ち上げました。本当に小さくて吹けば飛ぶようなコミュニティなんですけれども、そこには身障者も健常者もお年寄りから子供まで、その空間に来たら笑顔になれる、元気になれる、美味しいものが食べられる、楽しい話ができる、とにかく行きたくてしょうがない、そういったものを立ち上げました。当時の社会問題は今でもそうですけれども、引きこもりの若者たちが非常に多いということで、僕は引きこもりの若者、いじめを苦に心に病を抱えてしまった若者、軽度の精神障害の若者に体験を通して世の中に戻ってもらう活動をそこで始めました。まず、地元のお年寄りに手伝っていただきまして、小さな朝市からスタートしました。もう今でこそ名古屋市内、全国的にもそうですけれども、若者たちがマルシェと言って自分たちでテントを立てて売り買いを楽しむことをやりました。色んなコミュニケーションを取る勉強になったと思います。それから、今度は「なごみ農園」と言って、無農薬で菜種を育てたり、土をいじってとにかく心の洗濯をするということをやりました。そして、動物を飼育して命の大切さを学ぶ「なごみ牧場」も作りました。それから、「峠山村子供農園クラブ」というものをほうろく屋の裏山を開墾しまして、小さな自給自足村を作り、自然体験してもらう活動もやっています。僕はこの15年をかけて若者たちに体験してもらう受け皿を1つ1つ作ってきました。

いよいよ油搾りになるんですけれども、そもそも僕の先代や血筋がやっていた訳ではなくて、大嶽喜八郎という方が東幡豆に夫婦2人の小さな町工場で創業したんですけれども、もうやめるということで、僕は後を継ぎたい訳じゃなくて、8時から17時まで若者たちを勉強させる仕事の場所にに使わせてもらいたいということで、油搾りに携わることになり、今のほうろく屋が存在する物語になってきます。

菜種は大きく分けると3種類ありまして、1つは観賞用の菜の花が12月の終わりから1月に咲いてきます。続いて2月、3月から食用の菜の花が咲いてきます。菜種油にして1番美味しい品種は最後に咲きます。丁度今から満開になってきます。収穫は6月の半ばからで、7月に全国からほうろく屋に集まってきます。そして、最初に天日干しをします。次に唐箕がけをして選別します。次に薪で焙煎をします。この写真の鉄釜は大嶽喜八郎が上手に焙煎できる寸法ということで、特注で作ってもらった釜だそうです。この釜でないと美味しく焙煎できませんので、僕の宝物ということで屋号は1番大事な工程の焙煎のほうろく釜の名前を取って「ほうろく屋」と名付けました。次に圧搾をします。次に静置し、濾過をします。最後に火入れをして完成になります。

時間も無くなってきましたのでまとめていきますけれども、我々日本人は日本の土壌で細胞が育ってきたので、仮に外の美味しいオリーブオイルがあつたとしても、やっぱり日本人は日本の土壌でできた旬のものを食べるのが1番体に合いますし、長続きすると思います。日本人は日本の伝統、忘れちゃならない大切なもの、そして、人生の先輩から良いところを僕らが受け継ぎ、その教えられたことを若い世代に伝えていくという人間関係の循環も伝えていきたいなというふうに思います。今はSNSが発達して、色んな知識を自分があたかも得たようにして偉そうなことをあーだこーだ言う人がいるんですけれども、僕はそういうのが大嫌いで、やっぱり現場でとにかく顔と顔を見ながら触れ合って若者たちを元気にしたい。そして、この油も1回に15人しか見学できない小さな油屋かもしれないですけれども、現地に

来ていただいて嘘も隠しもない現場を見ていただき、判断してもらおう。ほうろく屋は営業を置いていません。全国に僕の作る油が出せるようになったのも1人1人の気持ちを油の美味しさに乗せて皆さんに紹介してくれたおかげです。来月から石川鑄造さんにご協力をいただいて、先ほど写真にありましたほうろく釜を忠実に縮小したミニチュア版の揚げ鍋を作ってください、ほうろく屋の菜種油は高価な油になってしまうので、少量でも美味しく揚げやすくということで商品を出していこうと思います。またこれも何とか全国に発信して、碧南市にご協力できたら良いかなというふうに思います。

今日はこんな話で申し訳ないなと思ったんですけども、西尾の小さな町工場でも頑張っ
て発信しているということを皆様にお伝えできただけでも良かったなというふうに思います。
また、ほうろく屋の油は「道の駅 にしお岡ノ山」に置いてありますので、是非購入して
いただいて、奥様に渡して料理を作ってください、応援してくれたらありがたいなという
ふうに思います。

今日は大変貴重なお時間ありがとうございました。

次回例会案内

令和3年4月14日（水）

卓話「常滑にワイナリーを作るまで」

(株)ブルーチップ 代表取締役 馬場憲之氏