



THE ROTARY CLUB

OF YAMATO-NAKA

大和中ロータリークラブ会報

Share Rotary-

みんなにロータリーを

Serve People

みんなに奉仕を

1983~'84 R.I 会長 ウィリアム E. スケルトン

長谷川会長 クラブターゲット 青少年の心にロータリーのほほえみを

第271回 例会 58年11月24日 第277号

出席報告

会員数	出席数	出席率	前回の修正
48名	40名	86.96%	97.83%

欠席者

合田、松崎、南川、三浦、竹之内、寺田
(病欠承認者 2名)

本日のプログラム 12月1日

卓話「アラブの世界あれこれ」糸賀昌昭氏

次週予定 12月11日

3クラブ合同例会 於 雅翔

司会 SAA

土屋 翁三君

ソングリーダー

上村 幹雄君

「それでこそロータリー」

ゲスト

近藤 弘氏 (食物と民俗の会副会長)

ビジター

小島清滋君 (横浜瀬谷) 林太今男君 (相模原西)
星 幸男君、藤本 孝君、穂山 洗君、渡辺 稔君、樋渡金彦君 (大和)

会長報告

会長
長谷川清一君

12月1日の例会は当クラブ年次総会に当たりますので全員のご出席をお願いします。

幹事報告

幹事
古木 勝治君

本日臨時理事役員会を行います。

委員会報告

出席委員会 委員長 中西 功君

うれしいご報告をいたします。

1年皆出席 原田 穆君

ロータリー財団委員会 辻 国明君

ロータリー財団奨学生迫田さんより手紙が届いて居ります。

ゴルフ同好会 会長 上村幹男君

第2回4クラブ合同コンペ無事終了しました。

ご協力有難うご座居ました。

SAA 委員長 土屋翁三君

当クラブの駐車場は忠実屋駐車場ですが、青少年会館に駐める方はステッカーをつけて下さい。

親睦活動委員会

委員長 橋本健彦君

1. 真実かどうか

3. 好意と友情を深めるか

2. みんなに公平か

4. みんなのためになるかどうか

事務所：大和市中心1-5-40
大和市商工会館内
☎0462-63-7926
例会場：大和市大和南1-4-4
八千代信用金庫大和支店4階
☎0462-64-3654

例会日：毎週木曜日12時30分より
会長：長谷川清一
会長イレクト：猪熊唯夫
副会長：上田利久
幹事：古木勝治
会報委員：杉山・福本・菊池・三浦

本日のお祝いの方々をご紹介します。

御夫人お誕生日 原田泰之君かず江夫人(11月28日)
高橋政勝君瑠璃子夫人(11月29日)
結婚記念日 古田土勝美君 (11月25日)
古川 巖君 (11月27日)
三浦 泰之君 (11月28日)
富沢 重徳君 (11月29日)
創業記念日 土屋 翁三君 (11月24日)

スマイルボックス

お世話になります。

横浜瀬谷RC 小島会員

相模原西RC 林 会員

大和RC 星会員、藤本会員、穂山会員、渡辺会員。

原田君 1年皆出席のお祝い有難うご座居ました。

布施君 誕生日のお祝い有難うご座居ました。

古川君 結婚22年。息子も21才になりました。

福本君 入会后2年、今後共宜敷くお願いします。

富沢君 忘れていた結婚記念日を思い出させて頂きまして助かりました。

古田土君 結婚記念日お祝い有難うご座居ます。

高橋君 妻の誕生日お祝い有難うご座居ます。

土屋君 創業29年目です。よろしく御支援下さい。

長野君 優良小売店舗表彰で知事、市長賞を受賞しました。今後共皆様のご指導をお願いします。

猪熊君 合同コンペ団体優勝バンザイ！ 私の個人優勝も小さな声でバンザイ！

種ヶ島君 準優勝させて頂き有難うご座居ました。

後藤君 合同コンペに急用で参加出来ずすみませんでした。私の不参加で優勝の猪熊さんお目出とうご座居ます。

上村君 皆様のおかげで合同コンペ無事終わりました。松本両会員、猪熊、伊藤(英)会員有難うご座居ました。

松本(三)君 また合同コンペでメーカーとなり皆様にはご迷惑をかけましたのでスマイルを！

卓話要旨

「味の世界」
食物と民俗の会副会長

近藤 弘氏

最近アンケートを取って奥様方の得意な料理を調査したところ、シチュー、ハンバーグ、カレー、ギョウザの順でした。私がNHKの生放送で昨日話したのは、おふくろの味とうかがいますと男女共、味噌汁、つけ物に集中する。主婦の得意な料理とおふくろの味との間にパターンが全く違うという事です。味を作り出すものはアミノ酸とみてよいと思います。日本列島のうまさの特徴はアミノ酸、1番中心になるのは酢酸で2番目に乳酸です。身体には乳酸の方が非常に優れた効用をもたらします。例えば非常につかれたり胃腸の調子の悪い時に乳酸ずしの非常にキリッとしたものを食べると大体1度でなおります。

乳酸菌食物は何もコーカサス迄行かなくとも近江の鮎ずしのご飯の方を食べるとときめんに効果が出ます。これを強調するのは来年の2月から三越で21世紀を目指す食文化展が開かれますがその中のすし文化展で1000年前のすしから今日迄のすしを展示し、日本の有名老舗、名人をもうらして出すように努力して居ります。

私達が訴えたい事は、今若い方のうまさの枠組みと私達が今迄持っていたものが全く変わって来ている。掘り下げてみると父親像が食卓でもって無視されているという事に確実につながる。ここ4・5年大学生の自殺がふえて来ていますがその家庭は全て母親卓越型の家庭、父親不在の家庭です。

こういう面で調べてみると子供オンリー、子供の方から見ると母親から自立していない家庭です。

東大でも九大でも卒業時自殺が増えている。就職が決った時にポコッと自殺してしまう。何か子どもの生活の基礎、その中にある食生活の中にひずみがあるのではないか。いろいろな現象を重ね合わせてみるとそんな事が考えられます。

うまさというものを私達はもう少し真険に見つめ直す必要があるのではないかと思います。