



Kainan East Rotary

DISTRICT 266

CLUB

WEEKLY

BULLETIN

事務所 海南市日方1294 海南商工会議所内 TEL (07348) 2-4363

例会日 毎週月曜日 12時30分 ♣オ1例会のみ 18時30分 於海南商工会議所 4F

会長 坂上充作 幹事 河尻鳩親 会報委員長 藪根敏夫

オ233回 例会 昭和55年4月14日(月) 於海南商工会議所

1. 開 会 司 会 坂 上 充 作
2. ロータリーソング 「奉仕の理想」
3. 出席率 90.69% 会員総数43名 出席者数39名
前回修正出席率 95.34%
4. ゲ ス ト キッコーマン株式会社 大阪販売第一課、課長 宇佐美純一様
5. ビジター 中村哲三様(海南R.C.)
6. 会長スピーチ

ビジターの中村様、ようこそお越し下さいました。有難うございます。

本日はゲストにキッコーマン醤油K.K.の宇佐美様をお迎え致しまして醤油の現況について御講話を頂く事になっています。それからワインと醤油の御土産品まで頂きましてどうも有難うございました。

皆様方にお廻ししました楯はロータリー財団への寄附1.500%以上のクラブに贈られた物でございます。皆様方の御協力に厚く御礼申し上げます。

先週例会で次年度のI.G.F.が来る10月4日と日取が決定した事を報告させて頂きましたが、その後ゼネラルリーダーが伊藤恭一パストガバナーだと分かりました。会場の方も先日、奥村君、中尾君とて和歌山市民ホールを予約して頂きましたし、岡田君にも御世話になりまして和歌山R.C.の中村様から本年度I.G.F.の資料を頂いてきまして着々下準備に入っている事を御報告致しておきます。

7. 幹事報告

- 例会臨時変更のお知らせ

和歌山南R.C. 4月25日(金) PM6:30~ シーサイドホテル 観潮

- 休会のお知らせ

串本R.C. 4月29日(火) 休会

- 米山奨学会への特別寄附、決定しました。

8. 委員会報告

会員増強委員会 片山委員長

LET SERVICE LIGHT THE WAY... 奉仕の灯で道を照らそう...

新会員増強について年間10%増を目標としていますので適当な人がございましたら今月末までによりしく願います。

米山記念奨学会委員会 柳川委員長

理事会で特別寄附100,000円を決定して頂きました。

広報委員会 中尾委員長

五周年記念誌のスタイルが決まりました。歴代会長のコメントを頂きたいと思っておりますのでよりしく願います。それから7月中旬に原稿を頂いて9月に発行したいと思っています。

社会奉仕委員会 上南委員長

来週温山荘で五周年記念植樹の目録の贈呈式を行います。

奥村副幹事

次年度の委員会名簿を配布していますのでよりしく願います。

9. 卓話 宇佐美純一様

醤油にはいくつかの種類がございます。主な物にこいくち醤油、うすくち醤油、たまり醤油などです。こいくち醤油は関東を中心に発達し、今使用されている90%はこれでございます。うすくち醤油は関西を中心に発達した物です。これは京都の懐石料理などで素材の持ち味を生かすために使用されています。たまり醤油は名古屋を中心に発達した物で、主に刺身などに使用されています。醤油は大豆、小麦を主原料として作られますが、たまりは大豆だけで作った物です。醤油は年間約123万3000kl使用されますが、1人年10ℓ位になります。メーカーの数は約3,000軒ぐらいありますが、大手5社で約51%を占めています。

さて醤油はどのような特徴、性質があるかと云いますと

1. 17%の塩分を含んでいます。(うすくち19%、こいくち17%)
2. 強力な殺菌力があります。
3. 心臓の栄養剤といわれるチロシンが含まれています。
4. 微生物の力だけで出来る。作るのにコウジ菌、食塩水を加え8ヶ月かかる。
5. 人体の発育に必要なトリプトファンを含む。
6. 味の5味、すっぱ味、にが味、あま味、から味、かん味、これを全部持っている。
7. 1,000年も前から長く日本人の食卓を飾ってきた。だいたい以上のようなものです。醤油は現在アメリカ、ヨーロッパなど世界の人々に使用されてきていますが、今後増々世界の味になっていくと思います。



ニコニコ・米山・3H・BOX

山野 明君 長女高校入学

岡田 雅晶君 ゴルフ優勝

西岡 豊君 不労所得入る

林 孝次郎君 追田 博司君 田岡 啓一君 理事会欠席