



# ROTARY CLUB OF OSAKA JONAN

## WEEKLY BULLETIN

創 立 1969. 5. 30 会 長 南 賀 勝 之  
幹 事 濱 田 由 弘 会 報 委 員 長 岩 永 建 保

Rotary  Be a gift to the world  
世界へのプレゼントになろう

2015-2016年度国際ロータリー会長 K.R. ラビンドラン

RI 2660地区  
大阪城南ロータリークラブ

NO. 2251  
2015-10-30

事務所 〒542-0012 大阪市中央区  
谷町9丁目1番22号NK谷町ビル407号  
TEL(06)6796-9898 FAX(06)6796-9899  
http://www.osaka-johnan-rc.org/  
E-mail:johnan25@crocus.ocn.ne.jp  
例会場 シェラトン都ホテル大阪 上本町6-1-55  
TEL (06)6773-1111  
例会日 金曜日 12:30

### 本日の例会) 10月30日(第5例会)

#### ●新会員入会式

山本智重氏(生命保険)

#### ●卓話 「今シーズンを振り返って」

川藤幸三氏

(中尾吉計会員担当)

### 次週のお知らせ) 11月6日(第1例会)

#### ●卓話 「ロータリーとポリオ」

副題 ブランディングを考える。

地区ロータリー財団委員会

ポリオプラス小委員会 委員長 松下和彦氏

(井上裕貴R財団・米山委員長担当)

#### ●理事会 11:30 ~ 12:10

シェラトン都ホテル大阪 3階 ホワイエ

#### ●食膳 〈フランス料理 軽食ワンプレート〉

### 次々週のお知らせ) 11月13日(第2例会)

#### ●卓話 「マレーシアかつミジンコの

世界へようこそ!」

2015年度米山奨学生

ヌル イザトゥール ビンティ イスマイル様

### 先週の記事) 10月23日(第4例会)

#### ●出席報告

出席会員 35名 (内免除会員 8名)

会員総数 49名 (同上 16名)

ゲスト 0名

ビジター 0名

計 35名

ホームクラブ出席率 85.37%

10月9日(第2例会)補正出席率 97.73%(MU 4名)

### ◆会長の時間◆

「五大奉仕の概念」

ロータリー活動の基本は、優秀な職業人であるロータリアンが、毎週一回例会に出席してロータリーの哲学である奉仕の心を学び、それを通して親睦を深め、それによってさらに、奉仕の心を深め、充実させていくところにあります。例会出席によって形成された奉仕の心は、ロータリアン個人がそれぞれの家庭、地域社会、国際社会で実践に移すこととなります。1910年代に入って、このようなクラブとしての実践を伴わないロータリーの理念的活動に飽き足らず、クラブとしての金銭的奉仕や身体的奉仕の実践をも積極的にするべきであるという動きが顕著になって、実践派と理念派との対立にまで発展しましたが、最終的には1923年セントルイスの国際大会での決議23-34の採択によって、論争の終止符が打たれ、両派の対立が解消されました。この決議により、他人のことを思い遣り、他人のために尽くそうという奉仕活動の根本原理が、明確に定義されるとともに、ロータリーの奉仕の哲学は単なる理念の提唱ではなく、実践の哲学であり、奉仕活動を伴わねばならないというロータリー活動の重要なポイントが明示されました。また、ロータリアン個人にも、ロータリークラブにも、奉仕の理念に基づく実践が求められているが、ロータリーの奉仕活動の実践は個人奉仕が原則であって、クラブが行う奉仕活動は会員の訓練のための例示あることが明記されたのです。

その後、クラブ奉仕、職業奉仕、社会奉仕、国際奉仕に分けられ、ロータリーの基本理念として一般奉仕概念と呼ばれていたものに職業奉仕という呼び名が正式に与えられました。ロータリーの奉仕活動は、これらの四大奉仕部門を中心に行われることとなったのですが、職業奉仕がロータリーの基本理念にかかわるものであることは忘れてはなりません。

さらに、2010年規定審議会で、これに第五奉仕部門として「青少年奉仕」が加えられました。

10月は経済と地域社会の発展月間／米山月間です!!

## 〈4つのテスト〉言行はこれに照らしてから

真実かどうか

みんなに公平か

好意と友情を深めるか

みんなのためになるかどうか

### ◆ 幹事報告 ◆

先週、会員の皆様にポストさせて頂いてますが、入会推薦者の山本智重さんについて異議がございませんでしたので、来週例会10月30日に入会式を行います。宜しくお願い致します。

### 卓話

10月23日 <第4例会>

#### 「砂糖についてⅣ」



村上武史会員

これまでに3回お伝えしてきた中で「お砂糖を摂ると太る」、「お砂糖を摂るとすぐ虫歯になる」、「お砂糖を摂り過ぎるとバカになる」、「お砂糖を摂り過ぎるとキレル」と言うのは、

いずれも凄く偏った作られた間違ったイメージで、どちらかと言うと甘い物は悪い物ではなく良い物であると、皆様へ少しは啓蒙できたかと思っています。ですがまだ少し、砂糖を摂ると糖尿病になる等という冗談は無くなっていないように思います。糖尿病は糖の代謝異常でインシュリンというホルモンの相対的な分泌不足が原因なので、一般的にも厚生労働省が率先して「糖尿病」と言う病名を変えれば良いと思うのですが、砂糖業界もあまり真剣に取り組んではいません。

今回は堅苦しい学術的な話というよりは、砂糖にまつわる面白い話を少しさせていただきます。

砂糖を大量に利用されるお客様は、皆様のイメージ通り甘いお菓子や飲料のメーカーさんですが、中には皆様が「アッ」と思われるようなお客様もあります。例えば苦みが売りのビール屋さんの第3のビールとか、回転寿司屋さんのシャリとかは、実は日本一と言われる和菓子屋さんの何倍もの砂糖を使用されているのが事実なのです。

また、和菓子屋さんでは砂糖を沢山使用して頂きますが、実のところ洋菓子屋さんにはさほど使われません。イメージ的には沢山のクリームを使ったケーキやスイーツはたっぷりの砂糖が入っているように思いますが、生地もデコレーションもしっかりした甘さにしてしまうと、とても食べ切れるようなモノにはならないのです。商品に砂糖は絶対必要なモノなのですが取引量が少ないので、もちろん規模にもよりますが我々、砂糖専門問屋がケーキ屋さんと直接取引するのではなく、製菓原料問屋さんが配

送取引をし、その製菓原料問屋さんへ我々がまとめて砂糖や糖化製品を配送していることが多いです。むしろ洋菓子屋さんよりはパン、しかも甘くない食パンへの砂糖の使用が途轍もなく多く、日本一のパン屋さんの山崎製パンはすごい量を使用されます。

和菓子の餡こは確かに大量の砂糖を使用しますが普通は油脂を使用しないので、同じ量の洋菓子と比べるとカロリーは断然低いモノなのです。しかも小豆のサポニンが体にも良いことは皆様もご存知のことだと思います。

もう一つ、私の趣味であるお茶から、お茶と切っても切れない関係のお菓子、日本のお菓子のことにも少し触れたいと思います。日本のお菓子の原点は柿・飴・甘葛(アマズラ)等になると言われています。また現在の和菓子は実は砂糖がふんだんとは言いませんが沢山ないと作れません。利休さんの頃にはお饅頭で濃茶と言うのも無い世界で、利休さんの茶会で一番使用されたお菓子は「ふのやき」と呼ばれる、今で言うと小麦粉のクレープに甘味噌を塗っただけのモノでした。恐らくお砂糖が自由に使えるようになったのは明治後期以降でしようし、お金持ちでも江戸後期くらいに今の名物と呼ばれるモノが和三盆のお陰で出来るようになったと思われます。皆様のイメージと言うのは…なのです。

砂糖も自由に使えるようになったのは、精製糖が造られるようになったこの100年ぐらいの歴史なので今もお菓子をはじめ進化途中なのです、と言うのが正しい表現なのかも知れません。

### にこにこ箱

10月23日(第4例会)

- ・ 関学大卓球部、今期男女とも関西制覇。  
先週クラブ創設90周年記念式典、無事終えることができました。

南賀会員

- ・ 毎度つたないお話ですが、よろしくお祈りします。

村上(武)会員

- ・ 武田さん、先日はありがとうございました。  
わざわざ事務所まで来ていただいて!!

中谷(徹)会員

- ・ お祝いの会の残金をニコニコします。

有志一同

- ・ 他、お詫び 1件

(編集担当 武田・浅井)

会員増強にご協力を!!