



ロータリー：  
変化をもたらす

《第 2530 地区活動目標》

- 1.各クラブへのサポート強化
- 2.人道的奉仕の重点化と増加
- 3.ロータリー公共イメージと認知度の向上
- 4.RI 会長賞に挑戦しよう
- 5.ロータリー財団への協力
- 6.米山記念奨学会への協力

# 飯坂ロータリークラブ 週報

創立 昭和 33 年 (1958) 5 月 5 日  
 ガバナー 鈴木 邦 典  
 ガバナー補佐 佐藤 吉 弘  
 会 長 佐藤 真 也  
 幹 事 菅野 浩 司

三月は水と衛生月間

2017~2018 年度 ◆ 例会日/木曜日 1 2 : 3 0 ◆ 例会場/かむろみの郷 穴原温泉 匠のこころ 吉川屋

RI 会長 イアン H.S.ライズリー 事務局/〒960-0282 福島市飯坂町湯野字新湯 6 (吉川屋内) ☎(024)542-2226 Fax(024)542-3604  
 サンドリンガム・ロータリークラス(オーストラリア)

通 算

12~18日:世界ローターアクト週間

言行は此れに照らしてから

四つのテスト

1. 真実 か どうか
2. みんなに 公平か
3. 好意と 友情を 深めるか
4. みんなの為になるかどうか

## 第 30 回 [ 2905 ] 例会報告

平成 30 年 (2018) 3 月 1 日 (木)

出席委員会報告

会員総数	38 名
出席会員	26 名
欠席会員	11 名
出席率	70.27%

- ◆開会点鐘 佐藤真也 会長
- ◆国歌斉唱 ◆ロータリーソング [奉仕の理想] 紺野容樹 会員
- ◆四つのテストの唱和 保住正博 職業奉仕委員

【 3 月の奥様お誕生日 】 …♪♪♪ おめでとうございます。♪♪♪  
 3 月 6 日 大内はる子様(勝行会員)

🎵 今週の誕生日 🎵 3 月 6 日 阿部弥生 会員 🎵

**lunch time**

◆会長あいさつ



今日、私は非常に嬉しく思っております。新会員として、今月から西山友幸さんにご入会いただき、今日は例会初参加となりました。待ちに待った新会員ということで 38 名になりました。60 周年記念式典までには 40 名で迎えたいという思いでやってきましたが、あと 2 名です。皆様のご協力をお願いいたします。まずは、飯坂婦人会主催で毎年つるし雛飾りを旧堀切邸で行っておりますが、年々手作りのつるし雛が増えましてとても綺麗です。飯坂温泉としては季節によってイベントを行いながら、インバウンドということで外国人の観光客の皆様にも喜んでいただけるような企画を、これからも打ち出していくつもりです。また、最終例会終了後に私と菅野幹事と佐藤喜市郎会員で飯坂小学校に行ってきました。毎年継続しております飯坂小学校太鼓クラブに寄付金 5 万円をお届けしました。60 周年記念式典が 5 月にあるので、その場で飯坂太鼓保存会と一緒に太鼓を打ってもらえないかお願いいたしました。が、時期的に新学期始まってすぐなので難しいというご返答でした。なんとかお願いしたいと重ねてお願いして参りましたので、太鼓保存会の皆さんでお知り合いの方がおりましたら後押しをお願いしたいと思います。最後に、福島北ロータリークラブが創立 55 周年を迎え、記念式典が 2 月 2 日に行われました。すばらしい式典で大変参考になりました。今年度の会長はスーパーいちいさんの伊藤信弘社長です。アトラクションとして、62 キロの黒マグロ、愛媛県の宇和島沖で養殖したすばらしいマグロをその場で解体して、食べきれないくらいのマグロを私と幹事がいただいきました。皆様にはご報告だけで大変恐縮ですが、60 周年に向けて出席した方に喜んでいただけるような企画を皆さんで考えていきたいと思っております。

【西山友幸 新会員挨拶】 皆様、こんにちは。3 月から皆様のお仲間に入れていただきます。今後とも宜しくお願いいたします。

◆幹事報告 菅野浩司 幹事

- A. 月 信 「ロータリーの友」3 月号 「ガバナー月信」 No.9 3 月号
- B. 来 信 ガバナー 鈴木邦典 氏より 「地区補助金申請のご案内」
- C. メーキャップ報告

2 / 2 2 飯坂小学校特別太鼓クラブ 佐藤真也、菅野浩司、佐藤喜市郎 各会員



🎁 パッチと四つのテストの贈

◆スマイリングBOX 千葉政行 委員 【合計 3-49】

- 佐藤 真也会員 H 西山友幸会員の入会を歓迎して 40 名まであと 2 名!! よろしく申し上げます。服部会員のスピーチ楽しいにしています。
- 服部 裕一会員 H 西山様の入会を祝して 又、本日スピーチをさせて戴きます。
- 佐藤喜市郎会員 H 西山さんの入会を祝して
- 安斎 忠作会員 H 西山友幸様の入会を祝って 服部会員のスピーチ楽しみにしています。
- 吾妻 一夫会員 H 服部さんのスピーチ楽しみにしています。
- 西山 友幸会員 H 入会を記念して よろしく申し上げます。
- 鈴木 義明会員 S 裕チャンのスピーチたのしみしております。
- 石川 邦俊会員 S 服部会員のスピーチたのしみしています。
- 大内 勝行会員 S 今日服部会員のスピーチたのしみしています。
- 紺野 容樹会員 S 西山さんの入会を祝して 服部さん、スピーチ楽しみにしています。
- 篠木 勝司会員 S 服部会員の S P を祝って!
- 千葉 政行会員 T ・西山友幸さんの入会を祝して ・服部会員のスピーチ楽しみにしておりましたが早退です。残念
- 村上 裕司会員 T 西山さんの入会を祝して 服部さん楽しいスピーチ宜しくお願いします。



私達が知らない身近な食品について解説する服部

あまりにも皆さんの期待が多く心臓がドキドキしております。先週の鈴木義明会員のお話をお聞きして、私はどうしようかと思ひまして、少しユーモアを交えながら食品の期限についてお話をしたいと思ひます。宜しくお願ひいたします。

賞味期限のお話をするのに、いつから始まったのか調べましたら、1995年平成7年4月から始まったようです。きっかけは、それまでは製造年月日の表示だったのですが、この時代は日本が貿易黒字で色々問題が出て、海外から圧力が加かって、多くの物を買ってくれということになりました。それは良かったのですが、欧米など遠方から輸入すると、船で来るので時間がものすごくかかります。製造年月日もすごく遅れるのです。遅れると商品を買おうとする人は「この商品はいつまで食べられるか」という問題が出てきて、1日でも新しい物を買いたいということで、古い商品がどうしても売れなくなります。その頃に賞味期限の話が持ち上がって、1995年から始まりました。その6年後、2001年平成13年4月頃には、

全ての加工品に賞味期限を入れるようになりました。加工技術も発達して長期保存ができるようになったので、これからは賞味期限を入れようということになったのです。

**賞味期限**をいつまで付けるか、製造元やメーカーが品質を保証して美味しく食べられるということが最低限の条件です。ただ、過ぎたからといって食べられないことはありません。それまでに美味しく食べれば問題はありませんが、その後は自己責任ということなのです。

その他に**消費期限**がありますが、これはお弁当やお惣菜で、5日以内で悪くなるような物に付けるのですが、それは冷蔵保管が基本で、これも時間が経てば自己責任ということなのですが、どちらにしても保存条件が一番の問題です。冷凍、冷蔵、常温がありますが、常温は大体15～25℃で、冷蔵所は常温より温度が低く、光が当たらない風通しの良い所のことです。また、容器包装が未開封であること、開封したら冷凍か冷蔵で保存して早めに食べて下さいということなのです。

また、**賞味期限が無い商品**もあります。アイスクリームやガム、砂糖、食塩、飲料水、氷等には賞味期限はありません。この期限は誰が決めると思ひますか。それは作った人です。私自身、ラジウム卵を作っている責任者なので私が決めます。結局、自分が責任を持っている期間なのです。だからみんな短く設定します。例えば、卵の賞味期限は実際には夏は採卵後16日、春と夏は25日、冬は57日持ちます。ところが、卵を卵屋さんから買うと1ヶ月の賞味期限なのです。ということは半分は安心分です。だから絶対にクリームは入りません。そして、卵は冷蔵庫にしまうと長持ちします。卵は生きていますから、卵の尖った方を下にして冷蔵庫で保存した場合は日持ちが良いです。上に空気の気孔があるので卵が長持ちします。冷蔵庫にはよくドア側に卵のドアポケットがありますが、あそこは一番だめなのです。どうしてあそこにあるのか私は不思議なのですが、扉を開け閉めすると衝撃で壊れやすいし、温度変化が激しいのです。

商品を製造メーカーから買って、そこからスーパーにきて段階的になります。そうすると、賞味期限3カ月の場合は**“賞味期限3分の1ルール”**というものが暗黙の了解で決まっているのです。賞味期限3カ月なら、1カ月経ったら製造元はそれを商品としては出しません。中間も3分の1、買う方も3分の1、賞味期限まで3カ月の物で1ヶ月しか残っていなかったら、店としてはそれは値引きするか返却するかありません。実際に大手のスーパーさんでは半分以上過ぎたらアウトです。お客様からも商品管理について良く思われなくて、お客様もなるべく新しく作られたのを買おうとします。ですから、そういうところにごく無駄が出るのです。製造元は賞味期限まで3カ月の物を、1カ月おいたら捨てるか安売りしかないのです。それがこの業界での『商品の無駄』の原因になっているのです。賞味期限と消費期限の他に**外国では販売期限**があります。販売期限はその期限が切れたらもう売ることはできません。

現在、コンビニなどでは消費期限が切れるとレジではじかれて売れないようになっています。なので間違いがありません。それが良いか悪いか別ですが、賞味期限はあくまでも**保存方法が大切です**。朝買って、日中車の中に入れておいてから帰って夜食べたらずアウトです。保存方法が全然なっていません。日にちの期限だけではなく、保存方法によって違うのです。冷凍は食中毒になる菌の増殖を無くすために冷凍するのですが、菌を殺したり、食品の劣化を防ぐには-60℃は最低必要なのです。一般家庭の冷凍庫は-18℃ぐらいです。業務用の大型冷凍庫は-20℃と色々ありますが、大型の場合は開け閉めが少ないですし、エアカーテンも付いているので中の温度も変わりません。一般家庭の冷凍庫は外気が入りやすいので、賞味期限は一般家庭でちゃんと管理しても1年です。冷凍だからと安心しないで早めに食べた方が良いでしょう。乾燥物については中国が一番の発祥地です。内陸部が多いということもありますし、乾燥させると味も栄養も良くなり、フカヒレやアワビ、椎茸がありますが、煮物などは生の椎茸よりも乾燥した椎茸の方が味があって、とても美味しくなります。干し柿も乾燥させた方が甘みがあって美味しいです。乾燥させることによって甘みもうま味も出ます。最後に缶詰のお話をいたしますが、一番栄養があるのです。

今、缶詰は見直されています。3年以上持ちます。缶詰は真空状態で密封して、加熱殺菌して、最後に冷却をすることで、丸ごと骨も食べられるので、特にイワシ缶なんかは栄養抜群で今とても見直されているのです。

今日は資料をお持ちしました。以前、お渡しした物ですが、新しいメンバーの方も増えましたので、「体に良い野菜と果物」の資料を配らせていただいで参考になれば幸いと思ひしております。ご清聴ありがとうございました。