



Club Weekly Bulletin

■創立：昭和54年1月23日 ■例会：毎週火曜日 17:30
 ■事務所：奈良市大宮町6丁目2-1 南都銀行大宮支店内 電話 0742-33-8583
 ■例会場：奈良市高畑町1096番地 奈良ホテル本館 電話 0742-26-3300(代)
 ■会長：井上正行 ■副会長：北神徳明 幹事：増井義久



卓話 ノーベル製菓株式会社 社長 藤沢 肇 様

会長報告

先週の例会で発表しました通り、2月22日（水）に地区に対して北河原公敬君の推薦状と候補者推薦の趣意書と経歴書を送りました。それにより、地区ガバナー指名委員会は地区内クラブに対して公示を行いました。公示期間は二週間で3月6日までが公示期間となります。これに対して対立候補がなければ北河原さんに決まるということになると思います。送りました推薦状と趣意書を読ませて頂きます。

<推薦状>

国際ロータリー第2650地区 ガバナー 今西信裕様

今般、2012年2月21日開催の奈良大宮ロータリークラブ例会において、2014-2015年度第2650地区ガバナー候補者に、クラブ会員の北河原公敬君を推薦いたすことを満場一致で決定しました。併せて、同君の当該任務満了まで、クラブを挙げて支援する事も決議し、同君を謹んで推薦するものであります。尚、同君本人の意思は確認済みでありますこと申し添えます。

2011-2012年度奈良大宮ロータリークラブ 会長 井上正行・会員一同

<2014-2015年度第2650地区ガバナー候補者推薦の趣意書>

国際ロータリー第2650地区 ガバナー 今西信裕様

さて、私達のクラブは創立33年会員数70名になり奈良県内では3番目に大きなクラブに成長することが出来ました。私どものクラブは地域のニーズに応える奉仕活動を中心に活動して参りました。今般、私どものクラブに地区に貢献を担わせて頂ける機会を頂きました事を深く感謝申し上げます。

北河原公敬 会員は、1988年に入会し理事は国際奉仕・職業奉仕、青少年委員会委員長など5回、尚2003～2004年度（創立25周年）の会長としてクラブの重責を担ってこ

Vol.33

No. 1591

HP : <http://naraomiya-rc.jp>
 E-mail : info@naraomiya-rc.jp

2011～12年度 当クラブテーマ
 『クラブの未来のために
 リーダーを育成しよう』



国際ロータリー第2650地区
 ガバナー 今西 信裕



四つのテスト

- 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

例会プログラム

第33回 3月6日
 通算1591回

1. 開会の点鐘 17時30分
2. ソング
 「君が代」
 「奉仕の理想」
3. お客様の紹介
4. 会務報告
5. 卓話
 畿央大学講師
 訓覇秋磨 様
 「こどもたちの笑顔のために～オレンジリボン
 キャンペーンを通して～」
6. 閉会の点鐘 18時30分

例会状況報告

第32回 2月28日
 通算1590回

● 会員数	70名
● 出席免除者数	23名
● 出席者数	55名
● 出席率	84.62%

第30回 2月14日
 通算1588回の修正

● 会員数	70名
● 出席免除者数	23名
● 出席者数	64名
● (内補填者数)	8+6名
● 出席率	98.46%

られました。現在、華嚴宗管長・第220世東大寺別当を務めておられ東日本大震災におきましても現地で4回慰霊祭を行うなど全国的に知名度も高く、地区を越えて多くのロータリアンから絶大な信頼を得ておられます。2月21日に開催されました例会におきましてクラブ会員一同賛成により、2014～2015年度の地区ガバナーに北河原公敬君を推薦させていただく事になりました。併せて、クラブが一体となって支援していく事を決議いたしました旨申し添え、北河原公敬君の推薦の趣意と致します。

2011～2012年度 奈良大宮ロータリークラブ 会長 井上正行

委員会報告

鷗尾の会実行委員会・高野運営委員長

本日例会終了後、実行委員会を開催致します。今回の委員会で実質的に最終の委員会としたいと思いますので、是非ご出席頂きますようお願い致します。

親睦活動委員会・堀内副委員長

本日、3月8日に開催される親睦ゴルフコンペの案内を、参加者の方の状差しに入れさせて頂きましたので、宜しくお願い致します。

卓話 ノーベル製菓株式会社 社長 藤沢 肇 様 「お菓子四方山(よもやま)話」

ノーベル製菓は、天童よしみさん、瀬川瑛子さん、トドクロちゃんの話の話をすれば、あの会社かと思いつかべていただけたと思いますが、キャンディーなどを中心としたお菓子の製造・販売をしている会社です。今日は、お菓子に関する話をさせていただきます。

日本は森羅万象どんどこにも神様が宿っている国で、お菓子にも神様がおられるのですが、奈良にとってもゆかりのある神様です。日本書紀や古事記に最初にお菓子の話が出てきます。西暦70年くらいで、今から2000年近く前の話ですが、11代目の垂仁天皇の命を受けて、田道間守(たじまもり)という方が、常世の国に渡って、非時香菓(ときじくのかぐのこのみ)を探しに行くのですが、持って帰って来た時には、すでに10年の歳月が経っており、すでに垂仁天皇は崩御されていました。田道間守は、持ち帰った非時香菓を、垂仁天皇の皇后に半分を献上して、半分を御陵に備えて、天皇の死を悲しんで泣きながら殉死したという話で、それが日本のお菓子の起源と言われています。この非時香菓というのは、おそらく今でいう柑橘類で、蜜柑のようなものを干してドライフルーツにしたものと言われています。その当時は今のようなお菓子はありませんで、木の実や草などを保存できるように干したものがお菓子の起源だろうといわれています。なぜ田道間守が奈良にゆかりがあるかという、尼ヶ辻駅の横に非常に綺麗な前方後円墳がありますが、それが垂仁天皇の御陵です。その堀の中に小さい島があり、その島が田道間守の墓と言われており、お菓子の業界では、お菓子の神様として祀られています。関西では兵庫県豊岡市に中島神社、和歌山県の海南市に橋本神社という神社があり、この二つが田道間守を祀った神社だと言われています。中島神社の名前の由来は、御陵の中の小さい島が田道間守の墓であることからきており、橋本神社は、非時香菓とともに持ち帰った橘の木を最初に植えたのが海南市の橋本神社があるところであるという言い伝えがあります。

その後、奈良時代から平安時代にかけては、遣隋使や遣唐使などで渡来するようになり、奈良時代には小野妹子などが行っております。そして、行った際にお菓子を持ち帰ります。文献には、遣唐使の時代に、唐のお菓子8種、唐の餅14種が伝えられたということが書かれています。当時の中国のお菓子は、米の粉や小麦粉を水飴を使って練って油で揚げたもので、少しお菓子らしくなってきた時代でした。お菓子の原料としてよく使われる

砂糖も、奈良時代に唐招提寺を建立した鑑真和上が中国から日本に来た時に、天皇に献上するために持って来たのが一番最初だと言われており、当時は非常に高価で、薬などとして使われるものでした。有名な弘法大師空海も中国へ渡った際に、亀の子形の煎餅を食べて、非常に美味しかったということで、作り方を日本に持ち帰り、真似て作ったという話があります。鎌倉時代に入ると、お菓子も変化していきませんが、お坊さんがたくさん中国へ行って帰ってきますので、その際にお菓子もたくさん入ってきました。今でも食べている羊羹（ようかん）は、「羊（ひつじ）」の「羹（あつもの）」と書きますが、何故このような字を書くのかというと、「羹」というのは、肉などを熱く煮てスープ状にしたものです。もともと「羊」の「羹」というのは、羊の肉を熱く煮込んでスープ状にしたものを、冷まして固めたようなものだったようですが、日本に持ち帰って何故あのようなものになったのかというと、鎌倉時代には禅宗のお坊さんが多くて、精進料理を食べますので、羊の代わりに小豆などを使って、自分達も食べれるように日本風にアレンジしたものです。饅頭も中国では中にあんこは入っておらず、肉が入っていますが、禅宗のお坊さんが肉を食べられませんので、代わりに小豆や豆類などを中に入れたものが、饅頭の始まりだといわれています。その後、お菓子は洋風化していくわけですが、江戸時代に入ると砂糖自体も日本国内で作っておりましたので、徐々に庶民の口にも入るようになりつつありました。フランス・ザビエルなどがカステラや金平糖なども持ってききましたので、徐々に普及していったということです。

キャンディーの話も少しさせていただきます。キャンディーはあまりネタがないのですが、一つだけ科学的にみるとなるほどという話があります。いわゆる昔ながらのキャンディーの原料は砂糖と水飴です。水飴は砂糖を水に溶いて作るものではありません。砂糖の成分はショ糖で、さとうきびとや砂糖大根などから採りますが、水飴の原料は米や芋やトウモロコシ等の澱粉を透過させて作ったもので、成分はブドウ糖とか麦芽糖です。砂糖と水飴の特長は全く異なります。砂糖は結晶したい性格を持っており、コーヒーに入れるグラニュー糖というのは、これが砂糖の結晶であり、この結晶した状態が、砂糖が自然にそうなりたい状態で、一番安定した状態です。水飴は、子供の時には箸とかを付けて練ったりしたのですが、ああいうドロドロした状態が水飴の安定した状態で、放っておいたらそのような状態になります。そして、いわゆる飴というのは、砂糖の結晶して固まろうとする性質と、水飴がドロドロ溶けようとする性質のバランスが絶妙に取れていて、結晶化もしない、流れもしないというのが、味はまた別の問題ですが、非常に品質のいい飴ということになります。では、砂糖だけ、水飴だけでは、キャンディーができないのかというと、砂糖だけでも、水飴だけでもキャンディーは出来ます。特に水飴だけでキャンディーを作ることは簡単にできます。水飴を鍋に入れて、火にかけて炊いて、適当に水分抜けたところで、どこかへ流したら固まります。一方、砂糖の方は、鍋に入れて、水に溶いて、火をかけて、水分を抜こうとしている途中に、多分結晶に戻ってしまうと思います。多少のコツは要りますが、どちらも出来ます。ただ出来たとしても、砂糖だけで作ったキャンディーは放っておいたら白くなろうとします。表面が白くなった飴がたまにあると思いますが、あれが砂糖に戻ろうとしている飴です。水飴だけで作った飴は密封しておけば大丈夫ですが、湿度が高くなるとすぐに溶けてドロドロになって流れてしまいます。そのあたりのバランスを、昔の人は科学的な根拠ではなく、経験でさせていたのかと思います。

賞味期限とか消費期限という言葉が聞かれたことがあると思いますが、その違いは何かというと、消費期限というのは文字通り、消費することができる期限ということですが、賞味期限というのは、味がそこそこ損なわれずにもっている期限ということで、意味は全く異なります。消費期限は、概ね製造してから5日以内しかもたない、言い換えれば、腐るものに使われます。カビが生えたり、腐ったり、それを食べたら食あたりやお腹を壊したりするもので、概ね製造日から5日以内のものに使います。賞味期限は、1ヶ月や半年や1年といった期間保存できるものに使われ、飴の場合は1年を賞味期限としています。消費期限は過ぎてからはよく注意して食べないとお腹を壊したりとかしますが、賞味期限はあまり気にしなくても大丈夫です。私事ですが、この間、冷凍庫にあったあんかけ焼そばの冷凍食品を食べたのですが、後から賞味期限を見たら2年前になっておりました。でも何ともありません。キャンディーの賞味期限はどのように決めたかということ、今から15～16年ほど前までは製造年月日の表示でした。賞味期限になった理由の一つは、発酵食品は発酵する前か後かで日付が全く異なるので、何時が製造年月日が分からないということでした。もう一つは外圧で、輸入食品は船で運んでくるので、日本に着くまでに何週間とか何ヶ月かかります。製造年月日で表示したら、お客さんの手元に渡る時には製造日から1ヶ月も2ヶ月も経っているということになり、輸入食品は非常に不利になるというものでした。キャンディーの場合は、平均して1年の賞味期限にしていますが、別に痛むものではなく、5年経っても大丈夫ですので、当時業界では最低でも2年、できれば3年にしたいと思っていたのですが、大手の小売業者が鮮度を売り物にしたいということで最長でも1年にするようにという圧力があって、その圧力に屈して業界としては仕方なく1

年にしました。保存食の代表格である缶詰は10年であっても問題ないのですが、缶詰の賞味期限の平均は3年です。これもおそらく同じ事情だと思います。賞味期限を短くしたことのよし悪しですが、日本は食品ゴミが非常に多く、日本人が日本中で食べる食品の約2割が食べ残し、期限切れという理由で食品ゴミとして廃棄されています。行政も、食べ残しは仕方ないにしても、期限切れで廃棄されるものを何とかしたいという気持ちはあるのですが、一度短くした賞味期限を元に戻すというのはなかなか難しく、伸ばすための科学的根拠を求められます。もともと短くした科学的根拠が何もないのに、伸ばすときの科学的根拠を求められても困ってしまいます。飲食店等からも出ますが、一番多い食品ゴミは家庭から出ており、消費期限は仕方ないにしても、賞味期限切れのゴミが非常に多いです。いくら賞味期限が切れても大丈夫だといっても、やはり賞味期限が切れてたら、特に女性の方はそうだと思いますが、気持ちが悪いのかなと思います。食品や菓子の業界でもゴミを減らすために賞味期限をもう少し伸ばせないかと考えております。個人的なお願いですが、もちろん賞味期限が来る前に食べてもらうのが一番いいのですが、別に過ぎていても、賞味期限が1年だとして、365日目まで食べて366日目に食べられなくなるということはありませんので、できたら無駄にせず食べていただければと、食品や菓子の業界に携わる者としてお願いさせていただいて終わらせていただきます。

どうも有難うございました。

ニコニコ箱

本日計 27,000円 累計 2,303,000円

井上正行 君 ニコニコ協力

増井義久 君 ノーベル製菓(株)藤澤様 本日の卓話よろしくお願ひ申し上げます。

箸尾文雄 君 先日は情報集會に萬佳郡山店をご利用頂き有難うございました。当日出席を申し出乍ら急用欠席を止むなく致しましたことをお詫び申し上げます

中條章夫 君 今月14日41回目の結婚記念日にお祝いの品物ありがとうございました。2人仲良く健康で送りたいと思っています。

計良隆司 君 結婚祝いをありがとうございました。

弓場裕史 君 鷗尾の會組合せでは 申し訳ございませんでした。設営部隊としてがんばりますのでよろしくお願ひ致します。

植村将史 君 情報集會4班の皆様 お疲れ様でした 大塩さん副班長ありがとうございました

倉田智史 君 ニコニコ協力

森山斗福 君 ニコニコ協力

谷川千代則君 週末息子の引越しで東京へ行きました。植村さんありがとうございました。

本日のお客様

張 敏 さん (米山奨学生)



次週の例会

平成24年3月13日(火)
(株)柿の葉すし本舗たなか 代表取締役社長 田中 郁子 様
「柿の葉すし、あれ、これ」