

# Weekly Report

国際ロータリー第2750地区 東京多摩グリーンロータリークラブ

1993~1994年度クラブ目標 “出会いを大切にしよう……例会で、みんなが、待っている”

## 第167回 例会報告 (3/30)

司会者 SAA 藤本 吉文

◇点鐘 会長 横倉 舜三

◇ロータリーソング「我等の生業」  
ソングリーダー 吉沢 洋景

◇お客様紹介 会長 横倉 舜三  
直井 史生様 (多摩警察署 署長)

### ◆ 会務報告 会長 横倉 舜三

- 1) モンゴル国大使館のガンホヤックさんから手紙が届きまして、研修生の皆さんがとても喜んで帰りました。これからも世界の人々と手をつないでクラブ活動を広げて下さい。とのことと、花見例会には都合で出席できないとのことと。
- 2) 小金井さくらロータリークラブの認証状伝達式には当クラブ花見例会のため、会長、幹事の代りに会長エレクトの宮本会員と副会長の風間会員に出席していただくことにしました。
- 3) 退会を表明していた松原会員は本日の例会が最後となります。来月から埼玉県入間郡の新クラブ新座こぶしロータリークラブに移ることになりました。当クラブの創立会員としてご尽力いただいたことに心から敬意と感謝を申し上げます。4月6日の花見例会にはご出席いただくことになっておりますので改めてごあいさついたします。

### ◆ 幹事報告 幹事 北村 幸彦

- 1) 例会臨時変更のお知らせ  
東京稲城ロータリークラブ  
4月7日(木) → pm 6:00  
夜間例会に変更  
「観桜会」  
5月26日(木) → pm 3:00  
サントリー武蔵野ビール工場  
「ビール大学体験入学」
- 2) 事務局からのお願い
  - ・チャリティーコンサート
  - ・台北旅行参加者
  - ・プロアマチャリティー
  - ・地区ゴルフ
 以上参加者は至急参加料を事務局まで提出してください。
- 3) 由井特別代表より  
『先週久し振りに例会に参加させていただきましたが卓話中の雑談が大変気になった、これは悪い方への体質の変化ではないかと懸念している、せっかく良いクラブとの評判があるので十分気をつけられて質を落とさないように注意してほしい』との忠告がございましたので肝に銘じて注意されたい。
- 4) 平野会員より  
種子島の焼酎を頂きましたので花見例会の時に皆さんに飲んでいただきます。

# 委員会報告

## ◆出席委員会 委員 根本 泰守

	総数	出席	MU	欠席	出席率
本 日 報 告	53	48	1	2	94.23%
前 回 訂 正	53	40	6	5	88.46%

### メイクアップ

中山 順一郎 (3/29 多摩)

### 欠席届出者

風間 茂穂、小城 章員

### 欠席者 なし

★★★★★★★★★★

ニコニコ BOX

委員長 吉尾 警太郎

★★★★★★★★★★

平野 行廣 種子島のイモ、ショウチュウです。  
賞味してください。

足立潤三郎 直井多摩中央警察署長を卓話にお迎えして  
今日結婚記念祝のシャンパンが届いておりました。ありがとうございます。  
遠藤さん、海野さん、菊地さんサンキュー、多くは語りません。

中山 恒武 多摩警察署長をお迎えして

北村 幸彦 直井署長様卓話ありがとうございます。

伊神 稔 卓話が楽しみです。

松原 健 今日でこの場の例会は最後です。色々とお世話様でした。来週の花見例会を楽しみにしています。

津守 弘範 吉祥院の緋寒桜、満開になりました。

伊藤 英也 桜も間近に成りました。

吉沢 洋景 ようやく暖かくなり、春ですかねー  
花見例会が楽しみです。

田中 實 チャリティーコンサートの申込が良くガバナーより感謝されましたこと  
をお知らせ

赤尾 恭雄 4/1、東京家庭裁判所調停委員の辞令  
を受けることになりました。

橋本 幸夫 先日は誕生祝を頂きまして有難うござ  
いました。似顔絵が良く出来ました。

城倉 正博 3月31日は上さんのバスディで

高村 弘 先日は結婚記念有難う御座居まし  
た。37回目です。無事に過ごしてお  
ります。この間に子供5人孫15人もう  
けました。今後ともよろしくお願  
いします。

橋口 洋三 29回目の結婚記念日に親睦委員会よ  
りシャンパンを頂いたので  
前回の例会を欠席、稻城RCでM.Uし  
たので

関岡 俊二 22年目の結婚記念日シャンパンあり  
がとうございました。

菊池 敏 結婚祝いのおくり物(シャンパン)あり  
がとうございます。又、本日は4・  
9・4・9なので

伊東 巖 522日振りのゴルフへ行って来まし  
た。ああ! シンド

吉尾警太郎 先程まで海野さんのサイフにあった  
ものです。

海野 栄一 早く今日が終わりますように

新海源四郎 御祝(妻)誕生ありがとうございます。  
た。

合計 55,000円

## ◆ロータリー豆知識

ロータリー情報委員長 赤尾 恭雄

先週に続いてパート3として、産業分類について  
お話しします。

ほとんどの産業は、四つの事業形態に分けるこ  
とができる。

1) 生産(または製造) 2) 配布 3) 小売り

4) サービス

次に「配布」という言葉ですが、この言葉を使  
っているクラブもありますが、これは、卸売、  
仲買、委託販売、ブローカー、輸出入の業種につ  
いて使っています。

当クラブでは、この言葉は使っていません。

### 「お米」

(株)多摩ライスセンター代表取締役  
福井 孝(多摩RC)

お米は日本の主食でございまして、皆さんは毎日お米を食べていると思います。お米のルートといいますと、農家が丹念に作り、秋に収穫して農協へ出荷する訳です。その上に



各県の経済連があり、更に大元に全農があり、この全農が一手に引き受けています。その上に食糧庁があり、この食糧庁は現在全部は管理しておりません。米価審議会というのは標準価格米のことを意味しております。自主流通米は別に食糧法がありますが、別個になっており、各問屋が数年前は入札制になっていて、人気のあるお米は上がる、という状態であります。これが一応お米の流れであります。

昔は機械がなくお米は殆ど手刈りで自然乾燥米でありましたが、こここのところ機械化が進みまして、機械で刈り、刈りながらすぐ脱穀し各県にあるセンターで火力で乾燥する訳で、水分は16%ないのです。これは数年前、お米がだぶつきまして永くもたせる様に経済連の指導で水分をなるべく絞るようにしたのです。だからお米は水に長く漬けた方がねばりが出て美味しいということになります。自然乾燥と火力乾燥では、同じコシヒカリ、ササニシキでも全然味が違います。ただ今は自然乾燥米は殆どなく、農家の自分で食べるお米も供出米と一緒に機械にかけてしまいます。

昨年夏の冷夏による大凶作で、この3月の始めよりお米騒動となり、スーパーにも、米

屋にもお米がなくなってしまったという状況になったのは、我々小売業、卸業が悪いのではなく農林省が机の上の計算で管理していたものがこういう結果になった訳です。2~3年前から我々がお米を扱っている中で、古米は殆どなかった。毎年新米が出る前には、繰り越し米が何万トンと繰り越されているが、一昨年位から少いようでした。これを実態調査していなかったために判らなかつたのだと思います。

今日お米の見本(国産、米国産、中国産、タイ産)をもってまいりました。細長いのがタイ産で、チャーハン等に向きます。日本産でコシヒカリ、ササニシキ等がありますが、コシヒカリは一番取れる県が多い。ササニシキは、岩手、宮城、秋田、山形、福島しか取れない。これは気温と湿度によるものです。コシヒカリは東北、関東、北陸から関西にかけて取れ、最近非常に人気がある。ササニシキは少し落ちこみまして、新しい銘柄で宮城でヒトメボレがだいぶ人気がありますが、今年は私の所へは、ササニシキは一粒も入らず、ましてヒトメボレは全く入りません。福島の新種でドマンナカというのがありますが、これが白米で少々入って来た程度で、後はコシヒカリ。例年ですと100トン、豊作ですと120トンが今年は70トンと少ない。いずれにしても足りなくて、農林省では外米を輸入すると決めたのですが、米国、中国は商社が買い付け、向こうで検査して日本に入ってくるのですが、それがだいぶ遅れておりまして、日本米が底をついてしまったという状況で、3月始めにパニックになったのです。これからどうなるかという、日本米が4月からは20%しか入って来ません。あとはヤミで買うしかない。今ヤミで買うとコシヒカリが一俵6万から6万5千、秋田コマチでも5~6万、新潟の魚沼産ですと7万円と高騰しております。タイ米の輸入量がすごく多い。これからタイ米が30~35%入って来る。日本米が20%、後は米国、中国、オーストラリアとい

う状況で、日本米が欲しいということになると、ヤミの高いお米を買うしかない。私供がそんな高いヤミ米を買ってもしょうがないから、魚沼産の縁故の米を買うだけです。ヤミ米を買う場合、玄米で仕入れるのですが、新潟のコシヒカリといっても、福島産、茨城産が混ざっており、新潟産は80%しかない。更に米屋はそれをうすめてしまい、50~80%はちがうものということです。中国産、米国産は炊きたては結構おいしく食べられます。おいしくないなと思ったら、ちょっとモチ米を入れる、するとネバリが出ておいしく食べられます。ただこのモチ米も問題がある。やはり量が非常に少なく、私の所は新潟のモチ米しか扱っていないのですが、スーパーとか他の米屋ではモチ米を仕入れたら白米で、中国、タイの物が半分と5分5分になっているという話です。

お米の炊き方ですが、先に申しましたが米は火力乾燥していますので、3時間以上水に浸けておかないとおいしくない。30分位しか浸けない方が多いのですが、これではおいしいお米のネバリが出て来ない。これだったら標準米の安い米でも同じです。おいしいお米を美味しく食べるには、長い時間漬けて置かなければ味が出て来ない。漬け過ぎるということはない。一日中でもよいのです。テレビ等で料理の先生によると、30分で良いとか、あまり研ぎすぎると養分がなくなるとか言っていますが、そんなことないのです。養分で食べるならば、玄米か5~7分搗ぎがよい。水に浸けるとお米が黒っぽくなると文句を言われますが、本当は少し黒っぽい方が栄養はあります。商売で米を供する所でも殆ど米国米、中国米でタイ米も混っている様です。今日のお米(昼食)も外国産が半分位と思いま

す。米は冷たくなると良い米、悪い米がよく判る。炊きたてはどんなお米もおいしく食べられます。それから、お米は買い方のコツがあって、新米はどんなお米も結構おいしい。年を越えてくるとどんどん変って来て味も落ちる。そうなったら良い米を買う。そうすると年中おいしく食べられて、年間予算も経済的である。お米は冷えると変わる。朝炊いたお米をジャーに入れて保温しておく、夕方には黄色くなる。安い米はもっと早く黄色くなる。そうするより保温せず冷たくしてしまふ。食べる時に霧を吹いて電子レンジで温めると、炊きたての様に美味しくなる。

北海道、青森のお米は今まで標準価格米に使われていた。農家が同じ手間をかけて作るなら、最近の新しい品種のものを作るということになる。そうすると自主流通米として扱ってくれる。良い米は病気にも弱いし、冷夏にも弱い。今回のようになると、青森、岩手では自分で食べる米も取れないということになる。雑銘柄を作った所はまあまあであったという事です。

最近、無農薬米と有機米というが、元々堆肥を使った有機米であり、今さらではない。化学肥料だけでは土地がやせてしまいます。お米の等級には1~3等まであります。食べ方もいろいろの方法があります。これから4月になると外米が殆どです。これをいかに上手に家庭で食べるか!お弁当を持ってゆく人は日本米に限ると思いますが、米国米、中国米、オーストラリア米が日本米の中クラスとたいして味は変わらないので、炊きたてを食べるようにしたらよろしいかと思えます。タイ米はお昼や夕食にチャーハン等にしたりすると良いと思えます。

## 東京多摩グリーンロータリークラブ



会長：横倉 舜三  
幹事：北村 幸彦  
会報委員長：小島周二郎

副委員長：森田舞子  
委員：海野栄一・奥木博勝・吉沢洋景  
小坂 一郎・佐伯和真

事務局：東京都多摩市落合547  
多摩センタービル7F

TEL 0423(72)6463/FAX 0423(72)6491

※例会場 多摩そごうデパート7F サファイヤ/バンケットルーム

※例会日 毎週水曜日12:30 月の最終例会18:30