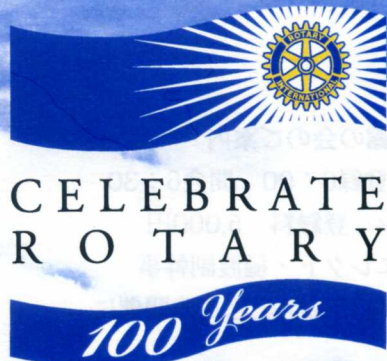




ロータリーを祝おう

2004-05年度 RI会長
グレン・エステス・シニア

国際ロータリー第2800地区

鶴岡ロータリークラブ

例会日：毎週火曜日 午後12:30～1:30
例会場：鶴岡市錦町 東京第一ホテル鶴岡
事務局：鶴岡市馬場町11-63(産業会館3F) TEL 0235-28-3375



会長 斎藤 昭
幹事 佐藤 孝子

第2241回 例会会報 平成16年10月12日(火) 晴(本年度 第13回)

ゲストスピーチ③

たかが漬物されど漬物

(株)本長 代表取締役 本間 光廣氏

今、若者に漬物離れが進んでおります。また、家庭でも手の込んだ漬物を作らなくなりました。どの業界でも需要の創造が業界活動の共通の課題ですが、我々業界も需要喚起の一環として地元の高校生を対象に、「出前授業」という形で取り組んでおります。本日はその時おこなった講話をベースにお話したいと思います。

1千年以上前にさかのぼる漬物の起源

日本で唯一の漬物神社が名古屋近郊にあります。萱津神社といいます。その神社をお参りしますと漬物の起源がよく分かります。神社のなかに大きな瓶が飾ってある、香の物殿という古い建物があります。昔、近郊の農家の方がここに初物の野菜を、また海辺の人が藻塩を供えました。供えられた野菜は日が経つことに朽ちてゆきます。ある年「心ききたる人」が後始末しやすいようにと、そこに大きな瓶を持ち込んだのです。それから人々はその大きな瓶に野菜と塩と一緒に入れるようになりました。数日経って瓶の中を見ると、程よい塩漬けが出来ていたのです。その塩漬けは雨露に当たっても腐敗せず、保存が効く医薬品として注目されました。この萱津神社の言い伝えがいつの時代からのかわかりませんが、記録によりますと日本では1千年から千二百年以上前にはすでに漬物が造られ、今日にいたるまで日本人が食べ続けてきました。漬物を食べることは日本人の遺伝子に組み込まれていると思います。

漬物は野菜を美味しく、賢く食べる調理方法

漬かるということはどういうことでしょうか。ナスのことを頭に思い浮かべてください。生では固くアクがあって食べられません。漬物にしますと、ほどよい歯ごたえになって、アクが抜け美味しくなりま

す。漬物にすると生では食べられない野菜も美味しく食べれます。野菜の食べ方には大きく分けると、生で食べる、煮て食べる、漬物にして食べるの三つの方法があります。それぞれに長所と短所があります。生で食べると風味や栄養がそのまま取れます。しかし、生で食べることが出来る野菜は限られております。煮て食べると食べやすくなりますが、熱を加えるのでビタミンなどが無くなります。漬物にしますと、生で食べにくいものが食べやすくなるほか、食物繊維をそのまま食べることが出来、ビタミン類も採れる野菜の最適な調理方法といえます。



漬物の保存技術と調味技術が漬物を進化させた

昔は漬物にするというのは、保存という意味合いが強かったのですが、今は健康にいい野菜のおいしい食べ方の一つという意味合いが強くなりました。今まで漬物が健康に良いということはあまり聞かなかったと思います。塩分のとりすぎが指摘され、減塩運動が盛んになったからです。漬物を食べ過ぎますと高血圧、心臓病、癌などになるといわれ、漬物は悪い食品というイメージが広がってしまいました。以前は10%程度あった漬物の塩分ですが、今では2～4%くらいになっております。これを可能にしたのが、袋詰めにして加熱殺菌したり、低温で製造、運搬、各家庭では冷蔵庫で保管という体制が出来た事。塩分が少なくなると味がボケてしまいますが、それを香辛料でカバーしたりと、保存と調味技術の進歩で今の漬物があるといえます。

山形の漬物 西の京都、東の山形

出席は クラブの活力	本日 の 出席	会員数	48人	前々 回の 出席	出席率	51.16%
		出席数	28人		修正出席数	32人
		出席率	63.64%		確定出席数	74.42%

「たそがれ清兵衛」の中に河原でフキノトウを摘んでいるとき、上流から餓死者らしい死体が流れてくる場面がありました。深い雪に覆われる雪国で長い冬を越すことは大変な事だと思います。周囲に食べ物が無くなる冬に備えた保存食として各家庭で漬物が造られました。春は山菜、夏は夏野菜、秋には秋野菜、キノコと多彩な材料を冬に備えて塩漬けにしました。これが山形の漬物の原点です。多彩な材料を漬物にすることで、家庭漬も含めて「西の京都、東の山形」といわれております。漬物は各地の風土が育てた食文化と思っております。

飽食の時代に考えること

今、若者の食文化をみますと、日本民族が各地で長年、築き上げてきた食文化が崩壊しつつあるように思えます。ファーストフードの便利さを否定はしませんが、本来保守的であるべき食文化があまりにも急激に、安易に取り入れつつある事に、文明に食文化が駆逐されていくような危機感を感じております。健康面からも肉、油のとりすぎが指摘されております。また、日本は今、飽食の時代で、世界中からおいしいものを輸入し、いっぱい食べ残しております。日本の食料自給率は40%ほどですから、60%は海外からの輸入に頼っております。昭和40年代には70%もありました。どうしてこんなに低下したかという日本人の食生活が大幅に変わってきたからです。先進国でこんなに低い自給率の国はありません。ただいつまでもお金があって、しかも食料が自由に買える時代が続くのでしょうか。とても心配な状況です。健康の面、食料自給率を上げるためにも、ご飯を中心とした和食を見直す必要があるといわれております。「一粒百行」という言葉があります。一粒のお米をつくるには百の作業を経なければならぬ意味だそうですが、稲作は日本民族の資質をつくり上げたという人もあります。ご飯をおしくいただくためにも、また食事の締めくくりとしても健康食としての認識も深まった漬物を食卓から絶やさないためにも、消費者の皆様に受け入れられるよう、安全で品質の良い、味の良い漬物を造る努力を積み重ねていきたいと思っております。

会 長 報 告

齋 藤 昭

☆第4回理事会報告

1. 第1・2ブロック会議のご案内 R財団関係

日 時 10月22日(金) 午前10時開会

場 所 東京第一ホテル鶴岡

義務出席者 会長・幹事・財団委員長

登録料 一人1,000円

2. RID2800GE事務所開設披露の会のご案内

日 時 10月29日(金) 登録6:00 開会6:30

場 所 グランドエルサン 登録料 5,000円

案内者 齋藤会長・加藤エレクト・樋渡副幹事

3. 鹿児島市と鶴岡市との盟約35周年記念式典開催について

日 時 11月7日(日) 午後5時

場 所 グランドエルサン ローズルーム

4. 雑誌・広報セミナー開催のご案内

日 時 11月7日(日) 登録・昼食12:00

セミナー13:00-14:40

場 所 山形グランドホテル 登録料5,000円

《報告事項》

1. 鶴岡市制施行80周年記念式典特別表彰

産業経済功労表彰 塚原初男君

2. 鶴岡森の会代表表彰 若生恒吉君

委 員 会 報 告

親睦委員会

委員長 秦 幸助君

○10月会員誕生祝

三浦順一君 塚原初男君

○10月奥様誕生祝

加藤典子様 塚原玲子様

出席委員会

委員長 本間昭吉君

○メイクアップされた方

藤川享胤君 丸山隆志君 松井亨君 大塚勝夫君
佐藤友行君 田中秀樹君 高橋良士君 塚原初男君
君 佐々木喆彦君 若生恒吉君

○ビジター

菅原 登君(鶴岡西ロータリークラブ)

スマイル

本間喜美子君 香頭ヶ浜海岸清掃、台風で残念。

佐藤 孝子君 本間さんの漬物のお話し感謝。10日

中止残念。塚原さん、若生さん表彰おめでとう。

齋藤 昭君 香頭ヶ浜残念。本間さんに感謝。

秋野 昭三君 本間さんの貴重なお話しに感謝。

真島 吉也君 お話しの間中だ液の分泌が止まらず。

後藤 順一君 家内の誕生祝いにお花を頂き感謝。

阿蘇 司朗君 新入会員の堤さん、趣味はスポーツ観戦と仕事(?)。推薦人としてよろしく願います。

藤川 享胤君 1. 本間さんスピーチ有難う。

2. 二地区で「変えたいロータリー、変えてはならないロータリー」のシンポジウムのコーディネーターを無事務めさせていただきました。

若生 恒吉君 市民の森の会が特別表彰を受賞しました。多くの方々の入会をお願いします。