



国際ロータリー2800地区 鶴岡ロータリークラブ

第 2444 回(本年度第31回)例会 2009.2.24

●例会日／毎週火曜日(12:30~13:30)

●例会場／東京第一ホテル鶴岡

鶴岡市錦町 2-10 Tel. 0235-24-7611

クラブホームページアドレス <http://www.tsuruokarc.org/>

会長報告

樋渡 美智子

先週のクラブ協議会ご苦労さまでした。中心議題となった創立 50 周年記念事業について、真島実行委員長より全体の概略について報告がありました。その後、クラブの各委員会から事業についての報告がありました。50 周年記念事業については、今後一層詳細な計画が必要となりますので、私からもよろしくお願い致します。

尚、姉妹友好クラブの鹿児島西 RC から 45 名、東京東江戸川 RC から 20 名の参加申込みを頂いております。

さて庄内を舞台とした「おくりびと」が、昨日のアカデミー賞授賞式で初の外国語映画賞を受賞しました。外国語映画賞を創設した 1956 年以来、初めての日本映画の受賞です。「おくりびと」という映画の題名とストーリーから積極的に見たいという気が起らざず、映画は評判を聞いて 1 月下旬に鑑賞しました。評判どおりの感動的な映画でした。驚いたことに、映画の最後の字幕に中学校時、担任した女子の名前が協力者として映し出されたので一層身近に印象的な作品となりました。

◆ いせこき C 君

4, 5 日前のテレビで、青少年の犯罪は増加しているが、校内暴力事件は減少傾向にあると報じていたが、これは喜ばしいことである。

校内暴力事件が多発していた時の現場の混乱と苦労は大変なものだった。当時担任していた C 君は暴力事件の仲間だった。緊張と不安の中で始まった新一年生の中学校生活。その中で天衣無縫というべき C 君はクラスの人気者だった。

やがて、この行動は 2 年、3 年と学年が進むにつれて団太さ(いせこきと称したい)が見え、同じようなグループのメンバーに入り、益々拡大し、歯止めが利かなくなつて來た。このグループには黒幕というべきリーダーがいて、彼自身は全く表立っては手を出さない。いせこきの C 君はリーダー(黒幕)の雰囲気と意図を察し、率先して先頭に立つ。いわば引き立て役であった。

修学旅行では、ホテルに到着して間もなく他校の中学生と口論。暴力沙汰になった。先に口を出したのは C 君。相手校の態度が気にくわらず、乗り込んでいったが、怪我をしたのは我校。この夜 9 時過ぎまで双方で話し合った。

又、生活態度を注意され、注意した女子に暴力を振るった。医療費を支払う。ついに少年鑑別所へ。2 週間の期間を過ぎ、意氣消沈して鑑別所から帰ってくるだろうと予想していたが、「俺は鑑別所に行ってきたんだ!」と英雄気取り。卒業した後は気にも掛けなかつたが、ある時新聞で彼が暴力事件で死亡したという記事を見つけた。参列した会場での両親の涙。たつた一人の男の子。決して望まれずに生まれた子ではなかつた筈なのにと思つた。

幹事報告

越智 茂昭

◎ガバナーエレクト事務所より

次期会長幹事研修セミナーのお知らせ

日時：3月 14 日(土) 13 時登録開始

場所：滝の湯(天童)

◎ガバナー事務所

・ロータリーレート 3 月より 90 円 /1 ドル

・GSE 派遣メンバー決定のお知らせ

3月は…

識字率向上月間

会員数	46 名
出席	24 名
出席率	57.14%
前々回確定出席率	85.71%

■ R I 会長 李 東 建	■ 地区ガバナー 武田和夫
■ 会長／樋渡美智子	■ 副会長／佐藤孝子
■ 会報委員会／松井 亨・北川米三	■ 幹事／越智茂昭

事務局：鶴岡市馬場町 11-63 鶴岡産業会館 3 階 TEL (0235) 28-3375 FAX (0235) 28-3376 E-mail:tsuruoka08@rid2800.jp



創立 50 周年式典
2009 年 4 月 18 日



牛の体は薬箱

斎 藤 昭

牛の体で利用出来ない物は、鳴声だけだと昔から言われている。犁を引いて田畠を耕し、荷を運び、栄養たっぷりな乳を出し、糞尿は有機肥料となり安全な農産の基となる。



と畜解体された後では、肉、内臓、血液、骨、皮に至るまで残らず有効利用される。

牛の体の中で古くから素晴らしい薬効が知られたものや、民間療法によって密かにその効き目が伝承されたものがいくつかある。

○牛黄（ゴオウ）

我が国で最初に制定された「大宝律令」の中に「厩牧令」という牛馬に関する法があり「官馬官牛の死んだ時は各々皮、脳、角、胆を採取して上納せよ。もし牛黄が出た場合は特別に扱うから申出よ」と全国に布告している。黄金の数倍もの価値があるものとされたその牛黄なるものの正体は胆嚢や胆管中に病的に出来た結石である。インドからその薬効が伝えられたものか、仏教經典にも牛黄の名がみられる。主成分は胆汁色素ビルビリンを含み、心臓病、貧血、神経症などに効果がある。また朝鮮人参と合わせて服用すれば脳梗塞にも薬効がみられる。今では国産物は極めて少なく、その殆どが中国、ブラジルなどからの輸入品で占められ、動物性生薬として強心剤や栄養ドリンク剤に用いられている。

○牛のよだれ

牛の小便 18町、牛のよだれ百里続くと古いことわざでもわかるとおり、牛追人にせかされて長い道のりを歩む時や、田畠で犁を引く激しい労働をする時は口から糸を引くように透明な粘液が流れ出ている。古老の話ではよだれが胃癌に利くという。もち米を煎って粉をひき、これによだれを混ぜて強く練り、大豆粒ぐらいの大きさに丸め天日でよく乾かし服用する。何かの経験から生まれた素朴な民間療法であろうか。

○牛の目玉の黒焼き…粉末にしたもの服用すると一週間で関節炎、リウマチに効くという。

○牛の腎臓の煎じ汁…腎臓を煎じて一日三回服用すれば慢性腎炎や腎臓機能低下に効くという。

○牛の尾の黒焼き…黒焼きにして服用すれば尿の出の悪くなった時に効くという。

○牛の歯の黒焼き…目玉の黒焼き同様、関節炎、リ

ウマチに効くという。

※美味しい牛肉とは

肉質、風味、歯ざわり、調理の仕方が統合されて美味しいと感じる。但し個人差があるのは否めない。

○良い肉とは

- ①しっとり感がある。
- ②肉に張りとつやがある。
- ③色が鮮やかで濁りが無い。

○脂肪の質の見分け方

脂肪にも良いものと悪いものがある。良い脂肪は旨みがある。下級の脂肪は悪臭があって風味を損ねる。牛肉の場合は白（薄クリームに近い）が良い。牛の脂肪は餌によって影響を受ける。例えば麦などの穀物や芋などのでんぶんを主食とすれば白色の良い脂肪となり、青草や野菜などでは黄色くなる。牛肉の脂肪は固めで、粘りがあり、つやのあるものが良い。良い脂肪は人の手の温度でもしっとりとろけるほどのものだ。

○柔らかい肉と硬い肉

柔らかい、硬いは、肉本来の性質による。もともと肉質の硬いものは火を通しただけでは柔らかくならない。柔らかい肉は火を通しただけでも柔らかく食べられる。ただ柔らかい肉でも調理法を間違えれば硬い肉になる。逆に硬い肉でも時間を掛けて調理すればとても柔らかく美味しい肉になる。

最も柔らかい部分：リブロース、サーロイン、ヒレ

柔らかい部分：ランプ

やや硬い部分：カタロース、バラ肉、モモ肉

硬い部分：肩肉

最も硬い部分：

ネック、スネ肉



委員会報告

SAA・出席委員会

●ビジター

菅原 登君（鶴岡西ロータリークラブ）

●メークアップされた方

藤川 享胤 横野 隆博 丸山 隆志 御橋 義諦

富田 喜美子

●スマイル

佐藤 孝子君 昭さんスピーチありがとうございました。娘家族全員元気になりました。

吉野 隆一君 「おくりびと」アカデミー賞受賞を機に庄内が有名になると思います。映画村の株主です。