



GREEN Rotary-Club

The Weekly Bulletin

Kumamoto green rotary-club district 2720 rotary international

2020~
2021年度
テーマ

国際ロータリー 「ロータリーは機会の扉を開く」 R.I.会長 ホルガー・クナーク

地区方針 「ロータリーは無数の可能性：情熱で夢を未来に届けよう」

R.I. 2720 地区 ガバナー 硯川昭一

熊本グリーンRC 「ロータリーの夢に向かって情熱を持って挑戦しよう！」

熊本グリーンRC会長 荒木一之



ロータリーは機会の扉を開く

■例会日：毎週月曜日 18:30~19:30
■例会場：熊本市中央区城東町4-2 熊本ホテルキャッスル
TEL096-326-3311

■創立：平成元年2月22日 ■会長：荒木一之 ■幹事：河野景治 ■会報担当：田中慎二
■事務所：熊本市中央区城東町4-2 熊本ホテルキャッスル内
TEL096-354-4521 FAX096-354-4053 E-mail:kgrc@serc2720.org

国際ロータリー
第2720地区

熊本グリーンロータリークラブ週報

令和2年10月26日

第1392回

2020-2021年度 第13回

【例会】

1. 閉会・点鐘 18:30

2. 食事と交歓

★コロナウイルス感染防止の為、ロータリーソングは音楽のみを流します。

・「我等の生業」(ロータリーソング)

来訪者紹介 (荒木一之 会長)

- ・米山奨学生 (国籍:バングラデシュ) アフメド・エムディ シャミム 君
- ・米山カウンセラー 三牧秀利氏(菊池RC会員)

会長スピーチ (荒木一之 会長)

10月26日今日は柿の日です。カキはカキでも海の牡蠣ではなく陸の柿です。

何故そう言われるようになったかと言うと俳人の正岡子規が奈良で読んだ、柿食えば鐘が鳴るなり法隆寺の句が読まれた日だそうで、柿の句と重なります。それで全日本果樹研究連合会が記念日に制定しています。

私が柿の事で驚いたことが3つあります。1つ目ですが甘柿は突然変異

で出来た日本原産種だと言う事、2つ目は柿の種類です。渋柿と甘柿を合わせて柿の種類が1000種類を超える事3つ目は果物としての利用以外の利用方法が他の果物と比べて多い事です。

まず1つ目の日本原産種ですが1200年鎌倉時代今の神奈川県川崎市あたりに出来た柿が偶然甘くなり甘柿になったとあります。柿は東アジアに分布しており中国や韓国にもありましたがそれまで柿は甘くなかったようです。

日本の柿は学名ではディオスピロス カキと呼ばれ、意味は神の食べものと言う意味だそうです。ヨーロッパやアメリカでは高級果物として販売されています。

カロチンやビタミンA,B,Cが豊富で風邪予防や二日酔いにもよいとされます。柿が赤くなると医者いらずともいわれたそうです。

2つ目は渋柿、甘柿以外の種類ですが、甘柿の中に完全甘柿、不完全甘柿があり完全甘柿は最初から渋(渋みタンニンのこと)が無い甘い品種、

グリーンロータリー・クラブの例会日がきても、出席するかどうか決めるには及びません。というのは、私にとって出席は決まりきった事だからです。これは、ロータリーに入会したとき受入れた義務の一つです。

卓話予定

- 11/2 「事業承継について」(株)南星 社長 宮部康弘氏
- 11/9 「ふるさと納税について」(仮題)「未来創造(株)」社長 松永浩司氏
- 11/16 ★熊本北ロータリークラブとの合同例会
「上通りの歴史」(仮題)河島一夫会員卓話

[熊本グリーンRC ホームページアドレス] <http://www.kg-rc.com/>

不完全甘 柿は種が多く入ると渋が抜ける品種、渋柿は果肉が硬いうちは渋が残る品種、不完全渋柿は種子が入っても渋が残るものを不完全渋柿と言います。完全渋柿は種子が入っても渋が抜けない品種を言います。渋柿もそれぞれ食することはできますが渋を抜く方法は各種あり、アルコール漬けにする(樽柿)。35度のアルコールを少量振りかけ(20-30kgに湯飲み1杯程度)、容器に密封して1週間置く。乾燥させる(干し柿)。あんぽ柿、市田柿などは干し柿の一種。湯抜き(35-45°Cの湯に浸ける)。鹿児島県の紫尾温泉など、温泉につけることもある。米・米ぬかにつける。炭酸ガス脱渋(大量の渋柿を加工する業務用の方法。家庭でもドライアイスを使えば可能)。容器にリンゴと一緒に入れ密封して一週間置く、燻蒸処理。なお、加熱により不溶化したカキタンニンが再び水溶性になり渋くなる現象を渋戻りと言います。

3つ目は柿の利用方です。木材としての柿はアメリカカキを使用、パーシモンと呼ばれ堅いのでゴルフクラブとして使われました。それよりも一番使われているのは柿渋です。柿渋の作り方ですが、熟する前の渋柿を潰して2~3日ほどおいて布で絞り、半年から1年寝かせ発酵させると柿渋になります。渋柿は紙や木材、布地に塗ると耐水性を持ち、柿渋を塗った紙は耐久性が上がり和傘、団扇の材料として使われ、防腐剤の効果もあります。江戸時代には漁師の網に塗られたり日本酒を作る時の絞る袋に塗られたりしています。漆の漆器に塗る時下地に使ったり、家具、内装材に塗ったりしていました。戦後は化学塗料が普及して使用が無くなりかけましたが、建築材のホルムアルデヒドの問題が起き、自然素材が見直され、近年再度、着目されています。

以上私が柿について驚いた事、3つ、1つ目は日本原産で学名にカキとあること、2つ目は甘柿、渋柿以外のそれぞれ完全、不完全、の品種がある事、3つ目は柿渋が防水や防腐、耐久性の向上に多く利用

されていることです。私が柿について驚いた事でした。

幹事報告 (河野 景治 幹事)

[例会変更・取り止め]

<例会変更>

[熊本りんどう RC]

11月12日(木)の例会は、「岡田会員を偲ぶ会」のため、11月13日(金)19:30よりお料理「まじま」にて行います。サインメーカーは行いません。

<例会取り止め>

下記の例会は、定款に基づき取り止めます。

[熊本 RC] 10月30日(金)

出席報告

(西村和真文クラブ管理運営委員(出席担当長))

	会員総数	21名	出席率
10月26日	出席免除会員数	1名	75.00%
	計算上会員数	20名	
	出席会員数	15名	
9月28日	前回の出席会員数	14名	76.19%
	メイクアップ数	2名	
	修正出席会員数	16名	
メイクアップ済み会員及びメイクアップ訪問先			
<ul style="list-style-type: none"> ・10/12 JapanOKEクラブ 西村 君 ・10/16 熊本RC 仙波 君 			

委員会報告

●「2020~2021年度 第1回親睦ゴルフ会」

案内

報告者:山下佳介ゴルフ部部長

日時:令和2年11月10日(火)

9:00集合、9:30スタート

場所:熊本南カントリークラブ

料金:6,900円(キャディなし、食事別)

★2人乗りカートあり。スループレーではありません。

スマイル

(山口 翼クラブ管理運営委員 (スマイル担当長))

●荒木 一之 君、河野 景治 君

「米山奨学生、アフメドエムディシャミム君とカウンセラーの菊池ロータリークラブ三牧様のご来訪を歓迎致します。本日の卓話も楽しみにしており、厚く感謝申し上げます。」

●仙波 洋八 君

「久しぶりに出席しました。会場が明るくて、頭が少々クラクラしますが、ゴルフをすればシャン とします。ぼちぼちよろしくお願いします。」

●栗山 義則 君、河島 一夫 君

「奨学生のアメフト・エムディシャミムさんの卓話を楽しみにスマイルです。」

●宅間勝広君、山口 翼君

「昼間は暖かく朝晩は冷え込むので皆様体調管理に気を付けられて下さい。」

3. 例会プログラム

卓話者

米山奨学生

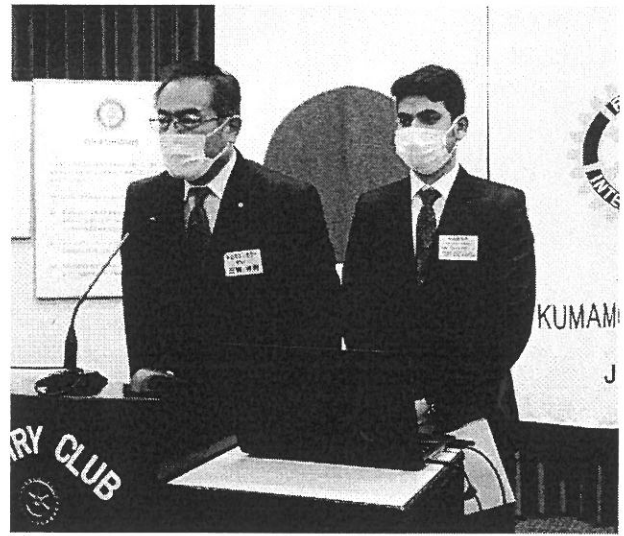
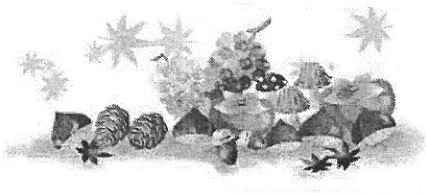
アフメド・エムディ シャミム 君

国籍:バングラデシュ)

崇城大学生

演題

「バングラディッシュについてと今自分が勉強している事」

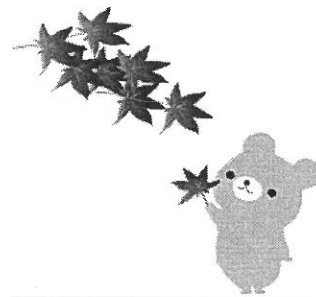


米山カウンセラー
三牧秀利氏(菊池RC会員)と
米山奨学生アフメド・エムディ シャミム 君



米山奨学生アフメド・エムディ シャミム 君
(国籍:バングラデシュ)

4. 閉会・点鐘



人吉・球磨地区ハンバーグ炊き出し会（熊本城東 RC）

2020年09月29日 熊本城東 RC 江口 泰史

熊本城東RCは、人吉・球磨支援事業として、ハンバーグ弁当の提供をいたしました。ハンバーグは熊本市の「鉄板焼きはしもと」さんによるご提供、調理場や道具などは人吉市の「ひまわり亭」さんを利用させて頂き、人吉RC、人吉中央RCの共催、熊本城東RAC、人吉RAC、その他RACの協力により無事に終えることができました。



8月22日（土）は相良村の避難所の皆さんがそれぞれの仮設住宅に移られるとのことで、お別れ会のお手伝いをさせて頂きました。8月23日（日）は人吉市「あゆの里」駐車場にテントを設置させて頂いてお弁

当を配布、たくさんの方に来て頂きました。また、球磨村では車で巡回してお弁当を配布させて頂きました。

