

Rotary



世界に希望を生み出そう

Weekly Bulletin Vol.68 No.25 2023-2024 RI会長 ゴードンR.マッキナリー 泉大津ロータリークラブ(創立1956.5.4)

週報 第3233回

会長 上田 秀朗 副会長 渡辺 万寿
幹事 西田 佳郎 SAA 西端 政博

例会場 ホテルレイクアルスターアルザ泉大津
TEL 0725-20-1121
例会日時 毎週金曜日 12:30 ~ 13:30



事務局 〒595-0062 泉大津市田中町10-7 泉大津商工会議所3F
TEL.0725-21-9500 FAX.0725-21-9501
メールアドレス info@izumiotsu-rc.org
ホームページ http://izumiotsu-rc.org



今週の例会(2024年2月2日) 第3233回

■ プログラム

卓話担当 寺田 敏也 会員
卓話講師
第66代 令和6年度 泉大津青年会議所 理事長
忠岡町議会議員 前川 和也 様

■ 次週のプログラム

2月9日:クラブフォーラム
今井 克範 会報・IT委員長

■ 今後の予定

・2月16日:特別卓話
大阪府議会議員 大橋 一功 様

■ 祝 誕生日

松村 泰英(4日)

■ 今月のロータリーソング

四つのテスト

今月の歌

ペチカ

雪の降る夜は 楽しいペチカ
ペチカ燃えろよ お話しましょ
昔 昔よ 燃えろよペチカ

■ 先週の例会



会長の時間 上田 秀朗 会長

皆さん、こんにちは、厳しい寒さが続いておりますが、体調管理には十分お気をつけてください。このような厳冬期を乗り切るには、なんといっても鍋料理が一番です。鍋料理と言えばフグ鍋、てっちりが王道です。トラフグは「冬の味覚王」と呼ばれ、身は淡白で、独特の食感を持ち、刺身、焼フグ、唐揚げ、鍋、締め雑炊はまた格別です。もちろんひれ酒も捨てがたいです。私も都合、12月に2回、1月に2回フグ料理をいただきました。最後は先週末に友人宅でごちそうになりました。これは私にとっては新しい発見ですが、

フグと白ワインの相性はいいと思います。フグの淡白な味わいと白ワインのスッキリ感が何とも言えません。曰く、フグ料理にはシャブリ・グラン・クリュがよく似合う。さて、かくも私たちが魅了してやまないフグですが、いったいつ頃から日本人はフグを食べるようになったのでしょうか?なんと、約 6000 年前の縄文時代の日本各地の遺跡から、貝殻や魚の骨と一緒にフグの歯が出土するそうです。その頃のフグには毒がなかったとも、毒のない種類であったともいわれています。古くから日本人の食生活に登場したフグですが、平安時代になって日本最古の薬物辞典「本草和名(ほんぞうわみょう)」にはじめて「布久(ふく)」という言葉を見つけることができます。フグを漢字で「河豚」と書きますが、中国では昔からおいしい川魚として揚子江の洞庭湖付近で食されており、形が丸々としているので豚と結びついたといわれています。その反面、2300 年前の中国の地理書山海経(せんがいきょう)には「フグを食べると死ぬ」とあり、フグはおいしいけれど毒があることはすでにそのころから知られていたということになります。

フグの毒はテトロド・ドキシンのいい、わずか 1g でマウス 1 万匹を殺せるほどの猛毒です。フグ中毒はどんな症状が出るのかといいますと、まず、唇、口の周りが痺れ、それから頬や手足がだんだん痺れ、最終的には呼吸麻痺になり死に至ります。ただ意識は最後まであるようです。かつて、食通といわれた人は、わざわざ禁止されている肝を密かに混ぜて食べたようです。ピリッと舌が痺れる食感が何ともいえぬ魅力だったようです。1975 年、八代目坂東三津五郎がフグ中毒で死亡したことはよく知られています。もちろん、調理師は業務上過失致死に問われています。

安土桃山時代、文禄、慶長の役の際、フグ中毒で死亡する武士が相次いだため、豊臣秀吉が「河豚食禁止令」を出したといわれています。これ以後江戸時代に入っても武士に対してはフグ食を禁止する藩が多く、特に長州藩ではフグ食が発覚した場合は家禄没収などの厳しい処分が下されました。ところがおいしいものを禁止すれば禁止するほど食べたくなるのが世の常です。また、このころには内臓や皮、骨を取り身だけを食するという調理法も確立されましたので、武士以外

の平民の間では平然と食べ継がれていきました。当時の俳人はフグを季語にした句さえ残しています。

「ふぐは食いたし命は惜しし」(小林一茶)

「ふぐ汁や鯛もあるのに無分別」(松尾芭蕉)

明治時代に入ってもフグ食は禁止されていました。ところが 1882 年、

後の総理大臣、伊藤博文が下関を訪問し、春帆楼(しゅんぱんろう)という旅館で出されたフグ料理のおいしさに感嘆し、フグ食は解禁されたということです。その後フグ料理は全国に広まりました。

現在ではフグを料理するには通常の調理師免許のほかに、フグ調理師免許が必要です。調理で取り除かれた有毒部位は鍵付きの容器に保管され、その後専門業者により処理されます。そのおかげで私たちはおいしいフグを安心して食べることができます。それに、女性会員の皆さん、「てっぴ」と呼ばれているフグの皮はゼラチン質で良質なコラーゲンの塊です。肌をきれいにし、皮膚の健康を守るというナイアシンという栄養素も含まれています。さらにカルシウム、マグネシウム、リン、ビタミン D も豊富に含まれています。フグは美容と健康に非常に良いそうです。

ここまで来て、どう今日の話をもとめていいかわからなくなりましたが、そうでした、おいしい料理を食べ、おいしいお酒をいただく、

これでこの厳冬期を乗り切る、そういう話でした。まだまだフグのシーズンです。皆さん、フグ鍋、てっちりを食べてこの寒さに打ち勝ちましょう。今日の会長の時間は以上です。

幹事報告

西田 佳郎 幹事

来週の2月2日(金)例会終了後、理事役員会がございますので、関係者の方はよろしくお願い致します。

委員会報告

○献血の共催活動の日程が決まりました。

令和6年3月26日(火) 時間帯は10:00~12:00/13:00~16:30で、お昼1時間は休憩となっております。場所は泉大津市役所です。

来月になりましたら受付に用紙を置かせていただきますので、ご参加いただける方はお名前と時間帯をお書きいただきますようよろしくお願い致します。広報用のチラシとポスターが届いておりますので、来週皆様にお持ち帰りいただきまして、献血活動にご協力をよろしくお願い致します。

(根尾 玲子 社会奉仕委員長)

○本日例会終了後、みやびの間で委員会を開催致しますので、対象の方よろしくお願い致します。

(杉本 憲一 青少年奉仕委員長)

ビジター

なし

出席報告 会員数44名 出席免除0名

月日	出席数	欠席	補充	出席率
1/26	36名	8名	—	81.82%
1/12	36名	8名	5名	93.18%

■ メークアップ

榎本(1/25 ワールド大阪ロータリーEクラブ)
釜野、川端、松内、南出(1/26 青少年委員会)

■ ニコニコ箱

- ・市長、本日はよろしくお願い致します(上田)
- ・南出市長、本日は宜しくお願い致します(西田)
- ・南出市長、本日の卓話よろしくお願い致します(西端)
- ・南出市長様、本日卓話有難う御座居ます(釜野)
- ・早退のお詫び(原(真))

ニコニコ箱合計	15,500円
累計	423,500円

■ お誕生日



川崎 久典 会員(29日)

先週のプログラム

新年特別卓話



泉大津市長 南出 賢一 様

ロータリーの目的

ロータリーの目的は、意義ある事業の基盤として奉仕の理想を奨励し、これを育むことにある。

具体的には、次の各項を奨励することにある。

- 第1 知り合いを広めることによって奉仕の機会とすること。
- 第2 職業上の高い倫理基準を保ち、役立つ仕事はすべて価値あるものと認識し、社会に奉仕する機会としてロータリアン各自の職業を高潔なものにすること。
- 第3 ロータリアン一人一人が、個人として、また事業および社会生活において、日々、奉仕の理念を実践すること。
- 第4 奉仕の理念で結ばれた職業人が、世界的ネットワークを通じて、国際理解、親善、平和を推進すること。

四つのテスト

= 言動はこれに照らしてから =

1. 真実かどうか
2. みんなに公平か
3. 好意と友情を深めるか
4. みんなのためになるかどうか