

Rotary Club of TAKADA Report

国際ロータリー第2560地区
 スローガン

ロータリーはステージ・
 みんなが輝く！

高田ロータリークラブ
 会長方針

ロータリーに共に参加し、
 共に学び、共に楽しもう



2024-2025年度

国際ロータリー会長 ステファニーA.アーチック
 第2560地区ガバナー 南雲博文
 高田ロータリークラブ会長 飯塚宏佳
 幹事 細野仁

広報・会報・雑誌委員会：
 佐藤勝則 箕輪賢一 倉田 亮

第 21 回例会 1 月 31 日(金)

No.21

会長挨拶 ●飯塚 宏佳



こんにちは。本日は米山奨学生の李博さんが通常昼例会最後のご出席となります。という事で本日のお題は奉仕の人 米山梅吉 part4 最終章でございます。

前回は大正 13 年に三井信託株式会社を立ち上げ、初代取締役社長に就任したところまでお話ししました。それより遡る事 5 年、大正 7 年に経済視察団の一員として訪米した米山さんは、三井物産の福島喜三次に出会います。この方は日本人最初のロータリアンで、ダラス RC に在籍されていました。福島さんからロータリーの話聞き、ダラス RC の例会へ連れて行って貰います。そこでロータリーの利己のない奉仕の精神と行動に強い共感を持ち、日本でのロータリーの創立に動き出すこととなります。

帰国した米山さんは 2 年余、ロータリー精神と組織の研究に努めます。そして 1920 年（大正 9 年）1 月には福島さんも帰国、具体的な準備に取り掛か

りその年の 10 月 20 日設立総会を開きます。その総会にて初代会長に米山梅吉、幹事に福島喜三次が選出され国際ロータリー（当時はロータリー国際連合会と称していたようです）のシカゴ本部に加盟申込書を送り、翌年 4 月 1 日に承認されます。因みに福島喜三次はその後赴任した大阪でも大阪 RC を作ります。

そして米山さんは昭和 9 年、財団法人三井報恩会の理事長に就任します。三井報恩会とは財閥の三井一族が当時の金で 3000 万円を出資し、社会、文化諸事業に貢献する目的で設立された会だそうです。以前ご紹介した「新隠居論」に於いて、一旦名を遂げた男子はすべからく後進に道を譲り、以後は社会の奉仕事業に貢献すべしという米山の信条を実践していきます。そこではハンセン病、癌、結核等への助成、福祉施設関係への補助農村振興事業、学術研究、実験への助成など、多岐にわたり多くの支援を行っただけでなく必ず現地に赴かれたそうです。米山さんの姿勢は一貫して施しの姿勢は全くなく、金はお出しするから皆さん頑張れと励まし続けたとのこと。大変ねばり強く、地方の実情、ニーズに良く対応し、愛と奉仕の精神に裏付けられた行動と称えられています。その他にも青山学院へは寄付や関東大震災からの復興支援、また初等科の創立では全額私財を投入し校長にも就任するなど教育にも力を注がれました。他にも多くの奉仕を実践されていますが、長くなってしまうので、ここまでで奉仕の人米山梅吉のお話を最終回とさせていただきます。改めてその奉仕の心と実践力に感服いたします。

さて本日の卓話は、上越教育大学 教授の 光永伸一郎様より 「アミラーゼのおはなし」としてご講話いただきます。ご清聴よろしくお祈いします。

出席報告

出席率 100%

委員会報告

社会奉仕委員会：オークションについて

幹事報告

配布物：週報No.20、ロータリー財団及び米山奨学会
 寄付金領収書、抜粋のしおり

セレモニー

米山記念奨学金贈呈：
 李 博さん



卓話： アミラーゼのお話し

国立大学法人上越教育大学 教授 光永伸一郎様



今回も、アミラーゼについて、最近の話題を中心にお話しいたします。アミラーゼは、1833年に麦芽から取り出された最も古い酵素ですが、未だに新たな学術的発見が続いています。

1. 動物のアミラーゼ

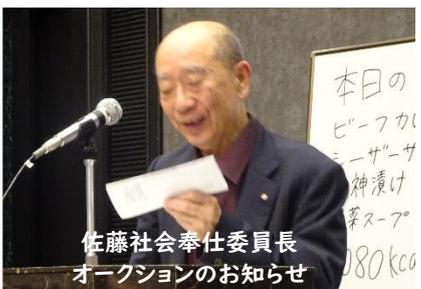
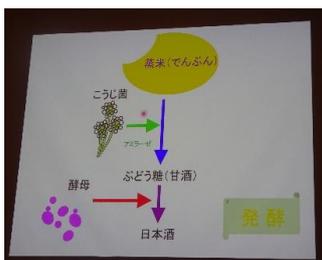
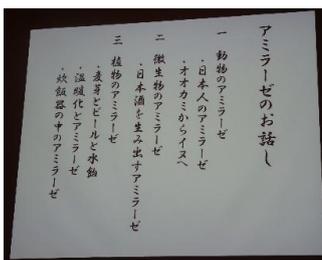
最も身近なヒトのアミラーゼについてですが、日本人のようにご飯を主食とする民族と、そうでない人々との間では、アミラーゼ遺伝子の数に違いが生じているとのこと。日本人の遺伝子数は他民族と比較して多いのですが、米を食べ始めてからわずか3,000年ほどの間に、遺伝子レベルの変化が生じているのは驚くべきことで、食べることの重要性を改めて感じることができます。また、ヒトと古くから付き合いのあるイヌについても同様の遺伝子変化が生じており、それがオオカミからイヌへの進化に関わったとのこと。

2. 微生物のアミラーゼ

様々な微生物の中でもこうじ菌のアミラーゼは、みそ、しょう油、日本酒といった発酵食品とは切っても切れない関係にあります。また、昨年の令和6年末、「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されましたが、日本酒造りにおけるこうじ菌・アミラーゼによるでんぷんの糖化は、その中核をなす工程であり、「伝統的酒造り」を支える存在ともいえます。

3. 植物のアミラーゼ

穀類をはじめとする植物のアミラーゼも、様々な面において重要な役割を果たしていることが明らかになっています。例えば、温暖化に伴う米の品質低下に関与していることが確認され、それが、暑さに負けない新品種の研究・開発にもつながりました。



2月の例会プログラム

例会日	プログラム	会場
2月7日	オークション	百年料亭宇喜世
2月14日	会員卓話：石田誠夫君 演題：ちょっと知っておいて損はない最新眼科治療	デュオ・セレッソ
2月20日	3クラブ(高田・直江津・越後春日山)合同例会	ホテルハイマート
2月21日	振替休会日	
2月28日	祝日振替休会日	