

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：

箕輪賢一 倉田 亮 阿曾 晋

第 35 回例会 6 月 6 日(金)

No.35

会長挨拶

●飯塚 宏佳



こんにちは。いよいよ6月となり今年度も最終月間でございます。例会も今日を除いて残り3回となります。最後までお付き合いください。

さて4月の18日に京都南RCから友人が訪問してくれましたので、昨日私も御礼の訪問をさせて頂きました。京都南RCは会員数255名の大所帯のクラブで、昨日も出席者が196名とその他に私や京都RCの会長を始めメイクが20名近く参加していて、大変賑やかでした。

先日の米沢上杉RCの例会でも感じたことですが、本当に各クラブによって運営方法が異なります。SAAが司会するのは変わりませんが、会長が点鐘と開会宣言を行っていました。その後お客様の紹介は京都RCの会長と私は会長からご紹介いただき、その他の方々は親睦委員から紹介されるという形をとっておりました。その後会長挨拶では規定審議会の内容を一部抜粋して説明されました。何処かの誰かとは違ってなんて素晴らしいんだろうと反省をいたしました。その後すぐに食事に入り、食事中に誕生日報告や各委員会の報告、同好会のニュースや会員ニュー

ス、ニコニコBOXの報告等が行われておりました。その辺りも高田クラブとも米沢上杉様とも違って面白いなと思いました。

週報と2650地区のガバナー月信を貰ってきました、お返ししますので違いをご覧いただけたと思います。因みに週報に載っているこちらの絵ですが、京都南RCの会員、鶴田一郎様の作品です。皆様もノエビア化粧品のコマーシャル等で良くご存じではないでしょうか。皆さんももし他クラブへメイクする機会があれば、是非行ってみることをお勧めします。これほど違うのかと驚くことが多いと思います。

さて古代史の話第3回と行きたいところなのですが、本日本予定が立て込んでおります。第7分区当年度及び次年度のガバナー補佐からお越しいただいておりますので、お客様スピーチをいただきます。どうぞよろしくお願い致します。

そして本日の卓話ですが、先日黄綬褒章を受章されました高田東RC 青木光達様をお願いしております。当クラブの高坂さんも同時に同じく黄綬褒章を受賞されましたが、そのような方々として接する機会があり大変光栄だと思っております。青木様本日はよろしくお願い致します。それでは以上となります。



出席報告

出席率 97.73%

メイクアップ

阿曾 晋君：5/31 ビギナーラーニング
梅津真揮夫君：6/2 高田東 RC 卓話
飯塚宏佳君：6/4 京都南 RC

ビジター・お客様スピーチ



第7分区ガバナー補佐
和泉伸一郎様



第7分区ガバナー補佐エレクト
小田島修平様

ニコニコ BOX 紹介

第7分区ガバナー補佐和泉伸一郎様
第7分区ガバナー補佐エレクト小田島修平様
高坂光一君：青木君 ようこそ！

委員会報告

霜村会長エレクト：2025-26 年度会費について、
委員会事業報告提出のお願い
阿曾 晋君：5/31 ビギナーラーニング出席報告

会員インフォメーション

箕輪賢一君：会葬御礼

幹事報告

配布物：週報No.34、ロータリーの友6月号、
2025-26 年度会費について、2026-27 年度短期・
長期派遣学生募集要項
回覧物：ガバナー月信6月号

卓話：大豆よもやま話



あおき味噌株式会社 代表取締役社長 青木 光達様
(高田東ロータリークラブ)

大豆は紀元前 2000 年頃、中国の黄河流域で栽培が始まったとされ、日本には弥生時代に伝来しました。以来、日本の食文化に深く根付き、味噌、醤油、豆腐、納豆などの原料として重要な役割を果たしてきました。

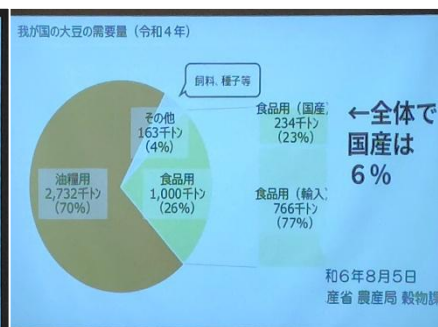
日本国内では、大豆の年間消費量は約 300 万トンにのぼりますが、そのうち国産はわずか 20%程度で、多くを輸入に依存しています。消費用途としては、味噌や醤油などの加工食品が主で、食品用と飼料用の両方に利用されています。特に食品用大豆は品質が重視され、国産品は安全性と風味から高く評価されています。

世界に目を向けると、大豆は 19 世紀後半からアメリカなどで本格的に栽培が広まり、20 世紀には飼料用・油脂用として急速に需要が拡大しました。現在では、ブラジル、アメリカ、アルゼンチンの 3 カ国で世界生産量の 8 割以上を占めています。遺伝子組み換え品種が主流で、生産効率の高さが特徴です。

一方で、環境問題や食料自給率の観点から、近年は日本でも国産大豆の見直しが進み、地産地消や伝統食品を守る動きが強まっています。大豆は、過去から現在にわたり、世界と日本の農業・食文化をつなぐ重要な作物であり続けています。

新潟県は日本一の「枝豆王国」ってご存知でしたか？
日本一の「消費量」を誇る新潟県。

「生産量」は、
1位群馬、2位千葉3位山形、4位埼玉、5位北海道、6位秋田に次ぐ7位なのに「消費量」では第1位。
(引用「食品データ館」都道府県別の枝豆生産量と全国シェア (2019年) より)



用途別に求められる品質

用途	求められる品質
食糧	タンパク質含有量が多い、加水化物含有量が多い、粒が揃っている、代食性が高い、味が良い
飼料	消化性が高い、粒が揃っている、代食性が高い、味が良い
種子	発芽率が高い、粒が揃っている、代食性が高い、味が良い