



2020-21
国際ロータリーテーマ



ロータリーは機会の扉を開く



ホルガー・クナーク

2020～2021年度 標語
「強い、絆で、未来を築こう」
諫早西ロータリークラブ
会長 野中英己



第1685例会 2021年 1 月 20 日例会記録 NO.23 天候 晴れ

【本 日】会員数 46名 出席 34名 欠席 1名 出席率 97.78%
【1/13】会員数 46名 出席 44名 欠席 1名 (MU 0名) 出席率 97.78%

会長の時間



野中英己 会長

「小豆の魅力」

小豆は、大豆と並んで日本人に最も親しまれている豆の一つです。関東や中部地方で出土した縄文時代の遺跡からも小豆が栽培されていた形跡が見つかっています。現在でも、日本各地で小正月に小豆がゆを食べる習わしが残っております。邪気を払うとされる赤色の食材を口にする事で、一年間の無病息災を願います。北陸や東北地方では、七草がゆの代わりに小豆がゆを食べる地域もあるそうです。

しかし、武士が活躍する時代になり、赤飯などに使う豆が真ん中から割れ、切腹のようで縁起が良くないとされ、小豆によく似た「ササゲ」が用いられるようになりました。ちなみに、武士文化だった関東では「ササゲ」を、西日本では小豆を赤飯に入れることが多いそうです。小豆に含まれるポリフェノールは、抗酸化作用が強く肝臓の保護や

血糖値の上昇抑制に効果があります。

さらに、低脂肪でタンパク質を多く含むので、健康面でも注目を集めております。味はもちろんですが、栄養面からも、あんこたっぷりの草だんごやぜんざいをおやつに食べるのをお勧めします。

幹事報告

【例会変更】

※諫早多良見ロータリークラブより

日 時：令和3年2月9日(火) 12:30～

場 所：高城神社

※賀寿例会・第2回100万\$食事例会のため

【例会休会】

※諫早多良見ロータリークラブより

日 時：令和3年2月23日(火)

※定款第7条第1節(d)により

会 長／野中英己 幹 事／宇土 久 創立日／昭和60年2月20日 認証日／昭和60年3月5日
例会場／平安閣 諫早サンプリエール(毎週水曜日) 〒854-0053 諫早市小川町71-1 TEL (0957) 24-3907
事務局／諫早商工会議所内 〒854-0016 諫早市高城町5番10号 TEL (0957) 22-3323
会報委員／草野 恵介・原田 典範・久保 泰正・清水 淳・吉田 健一郎
HP/<http://isahaya-west.com> E-mail/info@isahaya-west.com

【お知らせ】

※諫早南ロータリークラブより

「第3回 第8グループ会長・幹事会延期のお知らせ」

日 時：令和3年1月25日(月)

18:30～⇒延期

※米山記念奨学会より

「ハイライトよねやま Vol.250」

◆米山功労者表彰



山口 大司 会員

委員会報告



出席委員会 森 委員長

2020年10月の出席率は、99.5%でした。2740地区では佐世保南RCと佐世保北RCの100%に次いで3位でした。

ロータリーの友 2021年1月号 『卓話の泉』より

「おせち料理のあれこれ」

ブンセン(株) 代表取締役社長 田中 智樹

奈良時代、中国から伝わった仏教の行事として、五節供が宮中儀礼に取り入れられました。その際に食された料理を、節供もしくは御節供と呼びました。神様にお供えたものを食べることで無病息災を願うものでしたが、今とは違い質素な料理でした。江戸時代には五節供は五つの節句に変わり民衆に広まり、その中でも正月の節句料理がその後、重箱に詰められるようになり、現在では重箱に詰められた正月料理のことを「御節」と呼んでいます。

おせち料理の中身は地方や家庭によって異なります。食べる時期は北海道など一部の地域で大晦日とされている以外は、おおむね元旦から三が日にかけて。基本は「祝い肴三種、煮しめ、酢の物、焼き物」。祝い肴三種でみると、関東では「黒豆・数の子・田作り」、関西では「黒豆・数の子・たたきごぼう」と異なり、地方独特のものがあります。黒豆は、黒く日焼けするほど達者に働けるようにと邪気

😊 スマイルボックス 😊

親睦活動委員会 高瀬 善久 副委員長

野中 英己君：今日は大寒です。寒いですね。体調管理をして仕事に頑張ってください。

吉次 良治君：誕生祝いありがとうございます。65歳になりました。昨日免許証切替で2回目のゴールドになり、次は70歳での切替です。生きてるかな？西クラブ居るかな？

每熊正太郎君：昨日、小川商工会のゴルフコンペで前半トップで走っていたのですが、後半わがクラブの古賀君に優勝をかつさわれました。優勝おめでとう!!

古賀 秀次君：先週お休みしました。今年も宜しくお願いします。

松井 純治君：結婚祝ありがとうございます。

高瀬 善久君：今年も宜しくお願いします。

辻 保行君：新入会宜しくお願いします。

本日の合計 (1/20)	累計 額
¥20,000	¥740,000

◆会員卓話



御厨 会員

をはらい、長寿と健康(無病息災)を願い、数の子は、卵の数が多く、ニシン(二親)に通じ、五穀豊穡と子孫繁栄を願います。

正月に火を使うと火の神様が怒るともいわれており、神様と共に食事をする雑煮以外は火を使わない風習があります。そのため、元旦から三が日まで火を使わずに済むようおせちには酢漬けや加熱したもの、濃い味付けのものなど、日持ちの良いものを多く入れます。

近年、おせち市場の年間販売金額は600億円とも言われ、特にネット通販を中心に伸長しており、「作る時代」から「買う時代」へと変化しています。昨今では、洋風オードブルや中華風などと伝統的な品を組み合わせたり、冷蔵、冷凍などに対応したものが登場し、種類も豊富です。特に増えてきているのが「一人用」「少人数用」「ペット用」です。かつては親族が集まってにぎやかに過ごしたお正月。大人数用だったおせち料理にも時代背景がうかがえます。

(第2680地区・兵庫県・姫路RCにて)