

ガバナー方針: 「語り合おう ロータリーを」 クラブターゲット: 「考えてみよう より良いロータリークラブの姿を」

白山石川ロータリークラブ

2017年2月9日 No.725

会長: 山内 隆 幹事: 小路昌弘

クラブ会報委員長: 安田晶一 副委員長: 川下英和 委員 野澤誠治・中島育子

事務局/ 白山市西新町 159-2 松任産業会館 4階 TEL076-274-2907 FAX076-274-2908

Mail: info@hakusanishikawa-rc.jp HP://www.hakusanishikawa-rc.jp

◆ 会長挨拶 山内 隆

先日2月4日に青少年奉仕事業「英語であそぼ！」が今年度も地区からの補助金を得て、金城大学を会場にして開催されました。

将来の交換留学生候補になるかもしれない人たちが対象ともいえる事業ではありましたが、保護者からの質疑応答では初めて、交換留学生制度に関しての前向きで具体的な質問が10名ほどの方からありました。英語教育への関心とともに事業が定着してきたことを感じました。

同じ日の午前中に2610地区の「クラブ社会奉仕委員長会議」と「財団委員長会議」が開催されました。偶然、今回の事業に関連した会議でありました。

私は「クラブ社会奉仕委員長会議」に出席したのですが、全クラブが社会奉仕活動についての報告を行いました。

クラブ単独で行う活動系の事業はほとんどなく、また継続事業が多かったように思います。

ロータリーは毎年見直すことが可能な単年度制度になっていますが、岡部ガバナーからの講評では、「継続してきたことは重要だが疲弊につながることもある。感動がエネルギーになる。」と述べられました。

1月24日に「規定審議会に関する検討特別委員会」を開催し、理事会へも報告させていただきました。



◆ お客様の紹介

(有)美川タンパク 専務取締役 宮竹 宏幸 様
石川第一分区Bガバナー補佐 吉井 清 (金沢北ロータリークラブ)
白山ロータリークラブ 会長 西 康雄 様
白山ロータリークラブ創立50周年実行委員長 小林 芳郎 様

◆ 石川第一分区Bガバナー補佐 吉井 清 様よりご挨拶



吉井 清 ガバナー補佐 様

白山ロータリークラブより創立50周年のご挨拶



白山RC 会長 西 康雄 様



白山RC 創立50周年実行委員長 小林 芳郎 様

◆幹事報告 (小路 昌弘 幹事)

- ◎ 2/3 ガバナー事務所：第14回ベルギー短期交換派遣学生募集のご案内が届く
- ◎ 2/3 ガバナーエレクト事務所：2017-18年度地区委員 ご承認のお願いが届く
地区危機管理委員会 委員 小柳善裕 会員
- ◎ 2/6 ガバナーエレクト事務所：2017-18年度地区委員 ご就任のお願いが届く
- ◎ 2/6 一般社団法人ロータリーの友事務所：2017-18年度版 ロータリー手帳
お買い上げのお願いが届く
ロータリー手帳1部 648円
- ◎ 2/6 ガバナー事務所：2017-18年度ロータリー財団地区補助金申請のご案内が届く
次年度地区補助金のご利用希望クラブは、4月3日(月)まで。
- ◎ 2/9 ガバナーエレクト事務所：2017-18年度地区委員 ご就任のお願いが届く。
地区会員拡大増強委員会委員 多田 茂 会員



◆プログラム 卓話

講師 (有)美川タンパク 専務取締役 宮竹 宏幸 氏

演題 「本物の老舗をめざして」

会社の紹介をさせていただきます。

社名は有限会社美川タンパク、事業内容は豆腐と油揚げ、がんもどき等の豆腐加工品、および納豆の製造、卸販売店は北陸内のスーパーや百貨店、料亭などにて、また東京銀座の道場六三郎氏のお店「ろくさん亭」「懐食道場」、フレンチの鉄人坂井宏行のお店「ラ・ロシェル山王」。所在地は白山市長屋町ハ7-4、美川温泉ほんだの近く、1891年創業、本年度で126年目、従業員は40名。

まず、どのような商品を製造しているかということですが、とうふという食べ物は水と大豆とにがりという3つの素材でできているシンプルな食品でございます。だからこそ、この3つの食材に徹底的にこだわって、そして手間暇かけて作るということが肝要であると思います。また我々美川タンパクは「食」の心というものを大事にしています。食という漢字は人に良いと言う風に書きます。人に良いものづくりということで、おいしくて、健康的で、安全なものというコンセプトのもと製品づくりをしています。

まずは、豆腐作りで一番大事といわれる「水」ですが、皆さんも知っていらっしゃると思いますが、美川は水処として知られ、町中いたるところから湧水が湧いており、清水でしか生きられない魚、トミヨ（通称ハリコ）が生息していることからわかる通り、良質のお水が溢れる街であります。

我々白山市の最大の宝でもあります。霊峰白山の熱水、平成の名水百選にも選ばれている「白山美川伏流水群」という最高の素材を頂きまして豆腐作りをさせていただいています。

また、「美川のうめえもん」ということでおいしいものが多いといわれるのもこの良質のお水が湧き出ているというところに所以があると思われま。

次に主原料となる大豆ですが、わが国では古来より大豆は五穀として主要な穀物とされており、豆腐や納豆、味噌や醤油などに形を変え、その土地その風土で取れた作物を食べて生活を続けてまいりました。地産地消、身土不二という言葉に示される通り、その土地でとれたものをその土地の人達が食べるこそが健康的な生活を送ることができるといわれています。その土地の歴史、風土、文化というものを大事にした「日本型食生活」が大切だという考えの中、美川タンパクでは100%国産大豆でさせていただいており、白山市を中心とした石川県の農家の方々々と契約栽培をさせていただいています。

にがりは、奥能登珠洲にて400年の伝統を誇る、揚げ浜塩田にて作られているにがりを使用しています。にがりというのものには2種類ありまして科学的に精製された塩化マグネシウムと海水からつくられた塩化マグネシウム含有物という2種類に分けられます。豆腐を固めるだけなら塩化マグネシウムだけでいいので精製されたものでもよいのですが、この塩化マグネシウム含有物の含有物というところが美味しさと健康成分の決め手で、マグネシウムのほかに天然塩に含まれる様々な海のミネラルとおいしさのものとアミノ酸が豊富に含まれています。

この3つの最高の素材達を使って製品づくりをしておりますが、大豆は生き物で、新物とそうでないものでは製品の出来栄が別物になります。天然のにがりはほんの1mg違えば固まり方が違い、しかも濃度が安定しないため繊細な扱いが必要とされます。他にも、その日その日の天気や温度、湿度、豆乳の濃度、にがり投入のタイミングや強度などなど数え上げればきりが無いほど毎日に違いがあります。その都度その都度、大豆を慈しみ、にがりと語り合い、その時々に必要な手心を加えてあげないと美味しいものは出来上がりません。

最高の素材を使い、経験に裏付けされた技で作るのが良いお豆腐への条件ではありますが、それ中でも一番大事なものは人に良いものを作ろうという「食」の心遣いであると考えます。

生き物のようなお豆腐ではありますが、根気よく手間暇かけて美味しい豆腐になってもらえるように努力を続けています。

豆腐屋の朝は早いと言われていますが、私は毎朝何時に起きていますか？

今は朝の2時くらいに起きて仕事しておるのですが、その日出来た商品をその日に食べてもらおうと思うとこの時間から起きなければできないのでそうしているのですが、そんな私も入った当時から朝早く起きて仕事していたわけではありま



せん。

子どものころから、親の背中を見て育ち、大きくなったら豆腐屋になるんやと思っていましたが、生家が美川浜町ということで美川の大祭おかえり祭りのメイン通りに生まれて子供のころからおかえり祭りに狂っており、高校卒業してすぐに美川の青年団に入り、頭金髪にして、遊びとお祭り一色で若いころは過ごし、5月のお祭り3か月前から用意や練習、そして飲み会という毎日を送り、遊んでばかりろくに早起きもせずに仕事をしていました。

そんな中、社長である親父は特に文句を言うこともなく、日々を過ごしておったのですが、とあるNHKの番組で「親子鷹」をテーマにして番組を撮らせてくれということで親子で仕事をしている姿を撮っていただいたのですが、自分なりにいい出来になったかなと思い、放送をみていました。番組内のインタビューがあり親父に「なぜ息子さんに早く起きて来いと言わないのですか。」という質問がありました。そのとき親父は「豆腐を作る心が分かれば起きてくるわいね。」と答えていました。そのとき豆腐を作る心はまだわかっていませんでしたが、その時初めて未熟な自分というか、甘えた自分に気づき、情けないやら悔しいやらいろんな感情が渦巻き、このままじゃダメやな、一人の社会人として、後継者としてほかの誰よりも頑張って仕事せんなんと気づかされたことを覚えています。それから誰よりも早く現場に行き、最後に揚がるということを始めました。そうする中で一つ一つの工程の大切さや意味が分かり、豆腐作りの楽しさと心というものが分かるようになってきたと思います。

最近よく、小学生や中学生の工場見学や職業体験の受け入れを良くしているのですが、その際に子供たちに良く話していることがあります。それは「いただきます」と「ごちそうさま」の意味です。前に小学生の母親が先生に向かってこう言い放ったそうです。「なんで給食費払っとるがにいただきますやごちそうさまをいわんなんがや、お金払っとるしいたadakiものじゃないやろう。」と言ったそうです。

「作っていただいた給食のおばちゃんに感謝を込めていただきます言わんなんやろう」と普通は思うはずですが、最近の母親は感謝の気持ちも無いんかというお話でした。

もちろん作っていただいた方に感謝を込めていただきます、ご馳走さまを言う。それも勿論なのですが、本来の意味が実はいうとあります。

それは、「命をいただきます 命をごちそうさま」という意味があります。食卓に上がっているお米やみそ汁、魚、野菜、お肉。どの命も食べるあなたを活かすために命を差し出している。その命に感謝を込めて「いただきます」「ごちそうさま」なんですよ。そんな命を軽々しくもういらないと捨てる。これが本当の「もったいないなんだよ」と子供たちに言って聞かせています。この飽食の時代に中々わかりにくいことなのかもしれませんが、日本の食を伝えて行く為に、食に携わるものとして、出来得る限りの食育を続けていきたいと思っています。

話はがらりと変わりますが、先程プロフィールにもありましたが、昨年白山J.Cの理事長を仰せつかりました。この時期に卓話のお話を頂きましたので少しだけJ.Cのお話をさせていただきたいと思います。

「新日本の再建は我々青年の責務である」という覚悟のもと、1951年、その記念すべき第1歩を踏み出した日本青年会議所は、「ひとつづくり」「まちづくり」「教育」「国際社会」「環境」など様々な分野において、青年としての正義感、理想を追求する心、真摯な情熱という価値観のもと積極的にかかわってきました。それぞれの時代で人は変わり、手法や表現は異なっても、創始の「志」は今も脈々と受け継がれています。

この運動は瞬く間に全国に飛び火し、今から47年前ここ松任の地にて松任青年会議所が誕生いたしました。

「社会への奉仕、個人の修練、世界との友情」のJ.C三信条のもと、明るい豊かな社会の実現という恒久的な目標を掲げ運動を展開して参りました。

2005年2月1日に一市2町5村が合併し白山市になってからは、白山青年会議所と名を変え、地域を1mmでもより良くし、次世代へとつなげるよう、積極果敢に行動しています。

「J.Cってどんどこ？」と聞かれることがあるのですが、関わり方によって全く印象が違うのがJ.Cだと思いますが、私が思うJ.Cは、20歳から40歳という年齢制限の中、本気の社会奉仕を通じて、自己が成長する場だと思っています。組織は単年度で変わるため、様々な役職を経験することができその中で、ビジネススキルやマナー、メンタルを鍛えられる道場であるといえると思います。

その中でも私が一番学んだことといえば、公の心、利他の精神であると言えます。地域という公のために全力で活動するなかで自分だけが利益を得るのではなく、世のため、人のために動くことが結果として自分を活かすことにつながるということを学んだのではないかと思います。

この利他にある中の自分の利益（自利）を追求していくことが本日の表題である「本物の老舗になるため」につながっていきます。

自己の利益ばかりを追い求めても、誰かを犠牲にしてしまい、社会に求められる企業にはなれないのではないのでしょうか？うちの製品を食べてくださるお客様の利益（おいしさや安全、健康、満足度）の向上を常に考え、仕事の報酬は仕事であり、お金はお客様のありがたい対価であり、儲けたのであればそのお金を使いさらに良い製品、サービスを考えろよと期待されているのだと思います。そのサイクルの中で初めて自利というものができてくるのではないかと考えています。力強い自社の力と他者を慮る心が合わさりあったとき本物の老舗になれるのだと考え、これからも地域に欲せられるような商品やサービス、会社作りをし、200年、300年、未来永劫に地域と栄える本物の老舗を作っていきます。

この度は、このような素晴らしい設えの中、私のような若輩者の話を聞いてくださる機会を与えてくださいましたことに心からの感謝を申し上げます私からの卓話を終わらせていただきたいと思います。

本日は誠にありがとうございました。

◆出席報告（中島 育子 委員長）

- 出席率：75.00% 2/4 第3回クラブ社会奉仕委員長会議 山内 隆
- 出席者：22名/34名 2/4 R財団補助金セミナー 多田 茂
- 出席補填：2名 2/4 R財団補助金セミナー 小柳 善裕
- 出席免除：2名
- メーキャップ：21名

社会奉仕事業「英語であそぼう！」

2/4 茶谷 捷治・五十嵐 隆介・小柳 善裕・武藤 一彦・永瀬 喜子・中島 満
西田 良治・西川 隆司・野澤 誠治・小路 昌弘・多田 茂・山本 篤
山内 隆・安田 晶一・織部 資子・川下 英和・中島 育子・木村 俊夫



◆ニコニコボックス（池元 ことみ 委員長）

本日合計 15,000円 今年度累計 397,500円



氏 名	メッセージ
白山ロータリークラブ 会長 西 康雄様 創立 50 周年実行委員長 小林 芳郎様	4月8日に50周年記念式典を行います。多数のご登録ご出席をお願い申し上げます。
山内 隆 会長	吉井ガバナー補佐、宮竹様、本日はありがとうございます。 西会長、小林実行委員長、楽しみにしています。
小路 昌弘 幹事	(有)美川タンパク専務取締役 宮竹宏幸様、本日は卓話ありがとうございます。 石川第一分区 B ガバナー補佐 吉井様、白山ロータリークラブ会長 西様、創立 50 周年実行委員長 小林様、本日はようこそお越し下さいました。ありがとうございます。
安田 晶一	本日は吉井ガバナー補佐、白山ロータリークラブ 西会長、50周年実行委員長 小林 様、ようこそ！ 美川タンパク 宮竹様、卓話ありがとうございます。
山本 篤	吉井ガバナー補佐、ようこそいらっしゃいました。ありがとうございます。 白山ロータリークラブの小林様、西会長、50周年のご案内ありがとうございます。喜 んで参加させていただきます。 宮竹君、卓話ありがとうございます。特に“いただきます。ごちそうさま”の話が 良かったです。
永瀬 喜子	宮竹様、吉井ガバナー補佐様、西様、小林様、ありがとうございます。賑やかな例会 はいつもに増して嬉しいです！
織部 資子	「2/4 英語であそぼ！」皆さんの御協力で成功裡に終了しました。本当にありがとう ございました。 誕生日祝ありがとうございます。ゾロ目の年で良い年にするぞ!!と意気込んだので すが、今日、早速メタボ指導です。缶ビール1本、日本酒1合は糖分10gです。皆さん もお気を付け下さい。
野澤 誠治	宮竹君、卓話ありがとうございます。
池元 ことみ	ガバナー補佐 吉井様ようこそ。 白山ロータリークラブ 西会長、実行委員長 小林様、50周年記念式典楽しみにして おります。 (有)美川タンパク専務 宮竹様、卓話ありがとうございます。感心致しました。 今日は“肉の日”で、食事に“肉”が多かったですね!!
橋本 恵子	先日の「英語であそぼ!」、私仕事で出席できず皆様お疲れさまでした。孫二人お世話 になり誠にありがとうございました。大変楽しかったと喜んでいました。感謝!
竹田 佳一	早退します。