

国際ロータリー第 2500 地区第 6 分区

帯広東ロータリークラブ会報



ROTARY
SERVING
HUMANITY

2016-2017 年度
帯広東ロータリークラブ

会 長 高 田 進
幹 事 石 川 博 機
メディア委員長 上 野 敏 郎

「**活** : かつ」

第1569回例会

平成29年6月6日(火) 於 ホテル日航ノースランド帯広

■創 立 : 1984年6月15日 ■認証 : 1984年6月18日 ■例会 : 毎週火曜日 12:30~13:30

■事務局 : 帯広市西3条南9丁目 帯広経済センタービル4F Tel.0155-25-7347 ■会場 : ホテル日航ノースランド帯広

S.Mori



2016-2017 年度 国際ロータリーテーマ

【人類に奉仕するロータリー】

2016-2017 年度国際ロータリー会長

ジョンF・ジャーム

ガバナーテーマ

【ロータリーの明日の為に、積極的に行動しよう】

国際ロータリー第 2500 地区 ガバナー

駒 形 曙 美

月間テーマ

【ロータリー親睦活動月間】

◎起 立	加藤雄樹 S A A
◎友情の握手	加藤雄樹 S A A
◎点 鐘	高 田 進 会 長
◎開 会 宣 言	加藤雄樹 S A A
◎国 歌 斉 唱	加藤雄樹 S A A
◎ロータリーソング 「四つのテスト」	
◎ゲスト紹介	高 田 進 会 長

米山記念奨学生 潘 志 飛 様

6月結婚記念日を迎える会員 越浦 豊 親睦活動副委員長

馬 淵 輝 昭	会 員	昭和49年 6 月13日
高 橋 克 弘	会 員	昭和49年 6 月23日
大 塚 正 昭	会 員	昭和50年 6 月28日
吉 村 学	会 員	昭和53年 6 月 4 日
伊豆倉寿信	会 員	平成 2 年 6 月11日
井 上 理	会 員	平成 9 年 6 月21日

6月誕生日を迎える会員 越浦 豊 親睦活動福委員長

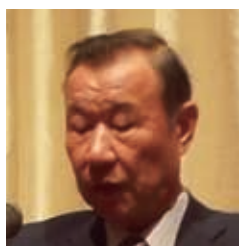
泉 吉太郎	会 員	昭和13年 6 月12日
越浦 豊	会 員	昭和50年 6 月 6 日

◎パースデーソング	越浦 豊 親睦活動副委員長
◎乾 杯	加藤昭治 会 員
◎会 食	

会長挨拶

高 田 進 会 長

皆さんこんにちは。
とうとう当年度の最終月になりました。後 1 カ月を切ったということです。



来週は情報員会の新入会員のオリエンテーションの発表と定款の変更に関わる細則のご承認、その次は 1 年を振り返ってということ、最後は最終夜間例会ということと……

私としては短いような長い様なチョット複雑なのですが、自分の力のなさや未熟さという感じながら、今まで過去に無かった質の高い行為、また記憶に残る忘れることの無い 1 年になったような気がします。

年度初めに病気で入院しまして、役員の方始め会員の方々に大変ご迷惑をかけましたが、ご協力をいただき深く感謝をしております。同時に感じたことは、こんな時でもロータリーの組織・システムは考えられており、運営は出来るなと感じました。

会員の中の方々にも、大きな病気を乗り越えてこれてきた方が沢山いると思います。こういう大きな病気をしまして日常を離れますと、初めて気がつくこと考えることが多々あります。年齢にもよると思いますけど、良い機会と思い一旦足を止めて現状と先のことを考え直してみると、それもいいのではないかと考えています。

男の平均の場合ですけど、健康年齢といわれるのは71~72歳寿命としては80歳チョットというふう聞いておりますが、健康の時には考えもしなかったようなことが次ぎ次ぎ出てくるようになりました。自分の健康な内に考え方や生き方を今までとは違う視点で思い直す良い機会かなと思いました。

私は現在の高度医学のおかげで助かりましたけど、こんだけの病気をして助かったのだから何も怖いものはないと一瞬思いましたけど、よく考えたら怖いものは一杯ありました。人間そう簡単に変わるわけにはいかないです。病気は治ったわけではないのですが、おかげさまで体調は以前よりいいような気がします。チョット疲れにくくなったり感覚的にもよくなってきた感じがしています。そのかわり食欲が落ちたのと、アルコールが飲めなくなったかなと感じています。やっかいな病気も考えようで、良い警告になったというふうに解釈しています。

以上挨拶とさせていただきます。ありがとうございました。

◎帯広東R C、 年度末最終夜間例会開催のご案内

日 時：平成29年6月27日(火)午後6時30分

場 所：ホテル日航ノースランド帯広

活動計画書並びに実績報告を今月15日までに必ず提出をお願いいたします。

支給式

米山記念奨学委員会 深澤佳世子 委員長

米山記念奨学生 潘 志飛 様



ニコニコ献金

親睦活動委員会 西田 重人 委員

- **高田会長** 当年度も1ヶ月を切りました。残りわずか宜しくお願いします。
- **石川幹事** 第2回クラブ協議会に出席された皆さん御苦労さまでした。
- **板倉会員** フランスの高校生を受け入れました。
- **大塚会員** 本日職業奉仕委員会例会ですが、優良職業人表彰の予定でしたが該当者が見当たらず、会員卓話に変更します。
- **上野会員** 初めての女の子の孫がすこやかに育っています。ニコニコします。
- **高橋会員** 結婚記念日のお祝いを頂き有難うございました。
- **角会員** 先日の5 R C ゴルフ大会では、ドラゴン賞をいただきましたのでニコニコします。
- **越浦会員** 誕生日に記念品を頂き有難うございました。
- **金丸会員** 本当にひさしぶりに出席することが出来ました。
- **西田会員** 先週の担当例会欠席しまして関係各位に甚だ御迷惑をおかけ致しまして申し訳ございませんでした。



出席報告

出席・プログラム委員会 宮前 克則 委員長

5月の出席状況を発表いたします。

1565回 5月10日 ホームクラブ24名 メイキャップ6名 出席率83.3%

1566回 5月16日 ホームクラブ25名 メイキャップ5名 出席率85.7%

1567回 5月21日 ホームクラブ16名 メイキャップ7名 出席率82.1%

1568回 5月30日 ホームクラブ21名

本日6月6日ホームクラブ出席24名でございます。

5月の集計につきましては次週ということになります。

ありがとうございました。

【会員卓話】

テーマ：【イモに関する話】

大塚 正昭 委員長



皆さんこんにちは。

本来ですと今日は優良職業人表彰という活動計画でしたけれど、残念ながら該当される方が見当たらずということで、会員卓話に変えさせていただきます。

今回お話をしようと思っているのは、ポテトチップスが店頭から1部商品が消えたということで、そのことに関連する「イモ」の話をしようと思っています。

イモの国内の生産量というのは大体240～250万トンなのですが、1番生産量が多いのは北海道が180～190万トン次が九州の長崎・鹿児島なのです。長崎が2番目鹿児島が3番目ということで、これがほぼ10万トンずつ位その他に国内であちこちに作られています。

春に植えるイモと後秋に植えるイモもあります。春植えのイモは国内ほとんどの府県でも作られていますけど、沖縄だけは春植えはないので沖縄は秋植えが1部あるということです。春植えと秋植えの比率はダントツに春植えのイモの方が多いということで、イモは生産されております。

野菜の中の主要作物、主要13品目というのが「ジャガイモ」「大根」「キャベツ」「玉葱」「白菜」「トマト」「ニンジン」「キュウリ」「レタス」「ネギ」「ナス」「サトイモ」「ピーマン」これが主要野菜13品目といわれているものです。その中でジャガイモが1番多くて大体240～250万トン生産されているようです。地域的に見ると先程いいましたように北海道が全体の約80%近く占めています。

では世界でどのくらい作られているのかというと、日本は世界で25番目位です、1番多いのは中国・インドこちらのほうがイモの生産量はダントツに多いことです。

今回話題になったカルビーのジャガイモの件ですけど、イモには大体用途して3種類あります。

通常の食用といわれている「メークイン」とか「男爵」だとかありますけどダントツに多いのが「男爵」で全体の23%位です。その次が「メークイン」で11%位です。品種そのものの数は50種類位あります。

次に加工用品種といわれているものです。ポテトチップスだとかじゃがりこだとかそういった物に使われるイモです。1番多いのは「トヨシロ」という品種で大体11%で、その他に先程「ワセシロ」「スノーデン」などあります。

最後に使われているのが澱粉用の品種です。これはその名の通り澱粉含量が非常に高く澱粉を取るための専用品種です。これは「紅丸」「エニワ」「コナフブキ」などの品種があります。

これらの品種を使いながら、食用、加工用、澱粉用と分かれてます。今回加工用の中でポテトチップスがなくなったということは、実はポテトチップスはイモをスライスした状態で油で揚げます。そうするとよく袋を開け

ると中に黒っぽい物が入っていて、焦げてるとかいう話が出ますけど。実は焦げているのではなくて、イモ事態の澱粉が冬を越えると糖化してきます。澱粉が糖化して揚げると黒っぽく揚がってきます。それを製品にして出すとお客さんから焦げてますという言葉になってかえってきます。カルビー等では作業ラインで抜くという作業をしています、それが取り切れないケースがあるということですからそういった物が入ってきます。

一方じゃがりこだとかじゃがポックルだとかこういった物は、じゃがりこの場合は1回つぶして蒸してしまいます。そして成型をかけそれを揚げるということで、10個の中に1個おかしい物が入っていても目立たないということになります。だけどポテトチップスはそのままスライスした物を揚げるのでそれが1袋の中に1個でも入っていると消費者の目からいくと焦げた物が入っていると、そのような言われ方をして売る方も売りづらくなります。それで、じゃがりこ・じゃがポックルですかじゃがポックルは短冊状態の物を油でサクサクに揚げるといことなので、ポテトチップスよりはそういうクレームが目立たない作り方が出来ると思っております。

今回そういったことの中で、加工用馬鈴薯が結局不足して商品が作られないという事になったのです。それでは他のもので代用すればという事になりますけど、ところがさっき言ったように、用途別に作られている品種から転用しても綺麗な製品にあがらないということで、やはりそれは中々できないということになります。

今回ジャガイモが不足した理由は、北海道でいいますと去年の台風なのですけど、実はその前にもう一つ伏線があります。去年の1月位に九州の方で実は沖縄の方でも雪がちらついたという話題があったと思うのですけど、実はこの時には九州の方のイモはかなり生育をしていて霜にやられてまして、ここで去年の場合はスタートからつまずいて収量的に減少した状態のままで引っ張られて北海道まで来てしまったのです。北海道でそこそこ取れば良かったのですけど、これが台風でやられたこれが最終的には加工用のイモが不足した状況になっています。

輸入したらいいのだろという話になると思うのですけど、残念ながら輸入は簡単に出来できません。特にイモの場合は植物貿易法という法律に乗っかっていて、生の状態で持ち込むというのはほぼ不可能に近い、特に洗ってしまうとイモが痛んでしまうので、洗わないで持ち込もうとすると土が付いてきます、そうすると土が付いてくるといことはいろいろな病気が入る恐れがあるということで、植物貿易法の中ではそういう観点から簡単にオッケーができません。特に他にも柑橘類これは小実蠅があります。沖縄返還される前もそうでしたけど、沖縄あたりで蜜柑小実蠅こういったもの影響結構あるということで、本土に持ち込めなかったという経過があります。

やはりある程度これが収束しないと持ち込んではいけませんということで、よく空港やなんかで植物検疫のほうでこれは持ち込めません、よく看板がありましたけどそういったことが背景の一つあるということで持ち込むことができません。

それと今病気の中で1番恐れられているのが、ジャガ

イモシストセンチュウというものがあります。これはジャガイモの根の部分に小さな1ミリ位の卵状のものが取り付くのですけど、この中に0.2~0.3ミリ位の虫がいます。この虫が付くことによってジャガイモの生育が極端に悪くなります。悪くなるとはどういうことになるかというと、イモが大きくなれないということは収量的に取れないそういった問題が出てくるということで、今これは北海道も網走の方にも出ています、帯広の方でも澱粉畑を連作したケースでシストセンチュウが出ている所があります。後本州でも出てます。これは中々駆除するのが難しいということで土壤病害ということで、これが出てしまうと圃場から圃場へ物を動かすといったことを簡単に出来ない、機械や何かでもそうなんですけど、その都度全部消毒して動かさなかつたらいけないという状態になってきます。今回、その他にこれのまだ上のジャガイモシロシストセンチュウが出て来ましたが、これはもっと被害が大きいのと、現在それに対する対策を取る方法がないということで、圃場は馬鈴薯を作れなくなるし、他の作物で代用していくしか出来ないような状況であります。これはたしか去年網走で出たということで、この後どうなるのかまだ状況がつかめていません。

最初に言ったジャガイモシストセンチュウの場合ですと、抵抗性のある品種を作ろうということで、若干先程言った品種の中には抵抗性の強い品種もあります。そういう品種は多少シストが付いてもある程度の収量は確保できるけど、普通の収量まではいかない状況です。

植物貿易関係で今なかなか輸入することが出来ないですよという話をしたのですけど、大体そのような状況で簡単にジャガイモは輸入することが出来ません。植物貿易法で輸入出来ないというのがありますし、センチュウの対策までなんとかという状況になっております。

どう対処するかというと、シストの卵は結構長いこと残ります、これを対策するということは、例えば土を消毒すればいいだろうと思いますが、今は良い薬がないし、土を1度焼いて処理をすればいいのですけど、この広大な土地を焼却して焼くというのは中々シストを死滅させることは出来ないの、これも中々進まないというのが今の状態です。

去年の台風の影響で自分のともイモ掘るのに大変苦労したのですけど、今年になっても影響が出て来てこれが何かというと、種イモとして配布されたものが昨年秋の段階でも傷んだ物があったりしたのですけど、今年の春先になっても腐敗しているものがあったりして、それで計画面積まで作れない状況になっております。そのことが今年の秋にもひょっとすると影響が出るかもしれませんという話題になっている一因だと思っています。

同じく台風の影響でついこないだ出ていたのがアスパラですね。アスパラも同じように去年の秋の段階では影響のある状況ではないと感じていたのですが、ただ今年になって5月の連休明け位から出始めたのですけど、当初予定していた量の半分位しか実は取れてないのです。そういう関係で自分の所も早くに注文するために伝票を持っていった方がいまして、そういう方には対応をさせてもらうことでしているのですが、それ以外の方につい

ては注文されるであろうという方にはお断りを入れました。北の屋台でもアスパラフェアがあり実は本来は今週いっぱいくらいまでやる予定でしたが、実は先月の末で始まって1週間足らずで終了しているのです。それ位物が出ないということです。これはなんでかというアスパラというのは、前年の収穫後の管理で根に養分を蓄えさせるのですけど、この根に養分を蓄えさせる期間のこの時に台風とぶつかっていたのと雨量が多かったなどもろもろ影響して、根に養分をためなかったために今年の収穫シーズンになってから出ないと、これは全道的なのですね。1番道内で面積で作っているのは、名寄の方でそれと羊蹄の近辺それに十勝管内では清水だとか川西だとかそういったところが多いのですが、道内のどの産地見ても出ないということでアスパラはほとんど取り合いみたい状況になっています。取り合いの状況になっていても自分のとこも50%位しか出ないから、出てくる物が50%ということは今度製品に直していくと、やはり太い物が出てこない細い物が多い状況としてはそういうことになります。ただ金額的には単価は例年に比べたら市場単

今の農作業の段階というのは、ほとんど外見上順調に動いていると自分も思っていますし、たまに雨が2～3日続いてチョット畑に入れないことがありますけど、作物的には今年度は順調に動いているかと思っています。皆さんどうもありがとうございました。

次週プログラム

6月13日(火)「会員卓話」