



有田2000 ロータリークラブ



No. 895

Club Bulletin

18-19年度 RIテーマ
【インスピレーションになるう】

会長 南 良暢
幹事 永石睦巳
クラブ会報委員長 吉水志朗

青少年奉仕月間

四つのテスト 言行はこれに照らしてから

1. 真実かどうか
2. みんなに公平か
3. 好意と友情を深めるか
4. みんなのためになるかどうか

例会日/毎週水曜日 19:00
事務局・例会場/〒643-0025
有田郡有田川町土生409
吉備インターゴルフセンター
TEL0737-52-8960
FAX0737-22-6800
E-mail: info@arida2000rotary.club
URL: http://arida2000rotary.club/

本日のプログラム

令和元年6月5日 第896回
ソング「君が代」「奉仕の理想」
会長の時間 幹事報告 委員会報告
ニコニコ箱報告 出席報告
株式会社角長 加納恒儀様

次回のプログラム

6月12日 定款による休会
6月19日 各委員会活動報告
6月26日 一年を振り返って
7月 3日 初例会

前回の報告（第895例会）

開催日 令和元年5月29日（水）

点鐘 南 会長

ソング 「手に手つないで」

ゲスト

あみ清数見商店
代表取締役 数見寿郎様



ビジター

パストガバナー
成川守彦様



●会長の時間●



皆

さん、こんばんは。本日は、あみ清（あみせ）数見商店の数見寿郎社長さま、ようこそお越しいただきました。かんちゃんと呼ばれておられるようでして、親しみやすいお人柄だとお見受けしました。私は赤味噌を使った味噌汁やアジのなめろうが好きで、大変お味噌に日頃からお世話になっております。本日のこの出会いをきっかけとしまして、これからは数見さんご本人様ともお世話になっていきたいと思っております。後ほどの卓話を楽しみにしております。

先週、定例的に仲のいい友人たちと飲み会をしました。そこにニューフェイスたちも参加してまったりと時間を過ごして来ました。そこで出た会話の一部を紹介いたします。整形外科を掲げているとある病院ですが、リハビリを強化するために、あまり手術をしていなかったことから今まで配備していた手術室をリハビリ室に変えたそうです。すると行政から整形外科の看板を取り下げられたそうです。院長は整形外科専門医です。行政から、専門医とは、あなた方医師たちが勝手に作ったものでしょう！と言われたそうです。私は、形式上、整形外科の看板がなくてもずっと整形外科専門医として研鑽しながら患者さんにサービス提供していくようアドバイスしました。確かに専門医は行政からすれば関係ないものかもしれませんが、立派な資

格です。それを取得することを若い医師たちは目指します。中には取得したことで満足し、それを盾に患者さんに振りまいて集客しようとする医師もいると思われまます。皮肉っぽく集客と申し上げましたが、武装して営利を追求しようとする姿だと思いましたのでそのように表現しました。本来は、そのジャンルで困っている患者さんに知ってもらって、よくなっていたいただき、普通の生活に戻ってもらうような精神で振りまくものだと思っております。そして、資格を得るということは、得た当初の知識や技術を提供するだけでなく、その資格の名の下に、普段から知見を学びながら研鑽しなければなりません。そういった責任が課せられているということでもあります。私は、内科専門医と腎臓専門医を所持しております。自ら専門医のあり方や資格のあり方を他人に述べながら、自分を今一度奮起させていきたいと思いました。良きものに上塗りされたサービス提供は、まさに職業奉仕の一つでもあります。ここにおられる異業種のプロの皆様方には、釈迦に説法なお話だと思いますが、私はそんな皆様方の職業奉仕精神を今後どうしても共有していきたいのです。何度も申し上げて恐縮ですが、20周年記念誌にその思いを綴りたいと思っております。職業奉仕に関する個人プロフィールの資料をまだ提出いただけていない方々は何卒よろしく願いしたいと切にお願いする次第です。

最後に、本日、成川PDGが直々にお越しくさいます。第2分区のガバナー補佐選出のご依頼に参られたことは、我々をそのようなクラブとお認めいただき有り難く思っております。これまで永きに渡って我々どもを見守ってくださり、感謝感激の所存であります。成川PDGは、ご自身の医療法人において、慈愛という精神を日頃から貫かれておられます。慈愛とは、親が子をいつくしみ、可愛がるような深い愛情という意味でありまして、まさに我々をいつくしみ、可愛がっておられるからこそこの今回のご依頼であることは、私のみならず我々のほとんどが理解していることだと思います。先週末、有田RC主催のロータリーカレッジにお邪魔させていただきました。ロータリーの世界では先輩も後輩もなく、上からとか下からとかもなく、みんなが横社会だという言葉が印象的でした。本日は何卒お手柔らかにお願い申し上げます。

以上、会長の時間を終わります。ご静聴ありがとうございました。

●幹事報告●

幹事：永石睦巳君

報告事項

1. 2019年規定審議会提出立案一覧表配布
2. The Rotarian(回覧)
3. 地区大会の記念誌配布
4. 例会変更(掲示)



●各委員会報告事項●

社会奉仕委員会

芝藁君：5月25日(土)

クラブ社会奉仕委員会に

参加。クラブ社会奉仕のお話や、会員増強やクラブ維持、退会防止について学びました。



●ビジター●

パストガバナー

成川守彦様

20周年おめでとう

ございます。



式典は、素晴らしい講演でした。祝宴も楽しかったです。enjoyしました。私が、ガバナーの時に有田2000が、誕生して、その時からずっとクラブ会報を送ってくれています。南会長の時間も毎回感動しています。素晴らしいです。今日お伺いしたのは、来年2020年-2021年(第2区分)ガバナー補佐を是非ともお願いしたい、20年絶つけど今だ誰もガバナー補佐が出ていないのはとっても残念です。との事で、会員の皆様宜しく願い申し上げます。

●ニコニコ箱●

成川守彦様：20周年記念式典おめでとうございました。本日のお願いを宜しく願い申し上げます。

南良暢君：我らの数見様！本日は、お越し頂き有難うございます。成川PDGわざわざ出向いて頂き誠に有難うございます。

永石睦巳君：数見様 本日は宜しく願いします。

上野祥弘君：数見様 本日卓話よろしく願い申し上げます。

中屋喜臣君：お疲れ様です。数見寿郎様お忙しい中有難うございます。宜しく願いします。

前任君：数見様 本日はありがとうございます。数見様が、ゲストでなければ休む予定でした。

●出席報告●

出席委員長

浦崎寿光君



| | 会員数 | 出席者数 | 出席率 |
|-------|-----|------|--------|
| 本日の出席 | 17名 | 10名 | 58.82% |
| 5月15日 | 17名 | 13名 | 76.47% |

●卓話●

あみ清数見商店 代表取締役 数見寿郎様
金山寺味噌について



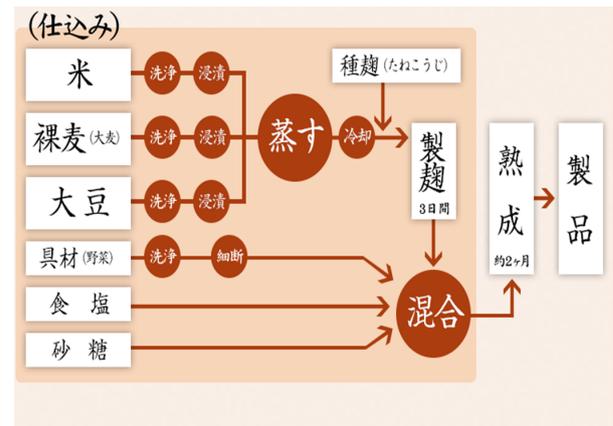
有田の人なら知っていると思う金山寺味噌ですが、歴史・作り方などはご存じないと思います。今回は金山寺味噌について少しお話しさせていただきます。

歴史は古く鎌倉時代の禅僧法燈国師（覚心）が中国での修業の傍ら製法を習得し興国寺で作り出した径山寺味噌が今の金山寺味噌です。では、なぜ中国に修業に行ったのか？

鎌倉時代の時の将軍が無念の死を遂げ鎮魂するため家臣が高野山へ入ります。そこで知り合ったのが覚心です。家臣に納骨を託され中国に渡ります。寺院を転々として修業し径山寺で味噌の製法を学び帰国します。帰国後は興国寺の初代住職に就任し、中国で習得した味噌の製法を弟子に伝え、弟子から人々に伝わり水の不便な由良から水に恵まれた湯浅・御坊などに伝わり発展したといわれています。湯浅に伝わった金山寺味噌がやがて醤油の誕生するきっかけ



作り方について



材料は、大豆・米・はだか麦・白瓜・湯浅茄子・生姜・赤シソです。

まず、大豆を煎り石臼で引き割し半分にし、白瓜・湯浅茄子は塩漬けた物を塩抜きして少し大きめに刻みます。赤シソ・生姜も刻んで用意します。大豆・はだか麦を洗浄し浸漬し蒸気で蒸し上げます。米も同様に蒸し上げます。蒸し上がると冷まして種麴を付着させ麴ムロに入れ麴にします。途中、手入れをして均等に菌が付くようにし約三日かけて製麴します。麴が出来ると半切り桶に塩・砂糖を量り入れ出麴して野菜類を混ぜ合わせ一晩寝かし味を落ち着かせてから樽に詰め込みます。味噌ムロで約二か月間発酵熟成させると金山寺味噌の出来上がりです。

紀州の金山寺味噌は大豆・米・麦全てを麴にして製造するのが特徴です。紀州味噌工業協同組合では紀州金山寺味噌として農林水産省認定の地理的表示GIマークを取得し他の金山寺味噌との差別化をさせています。



紀州金山寺味噌は、温かいご飯に添えたり、お酒、ビールなどの肴にと、重宝されてきた、そのまま食べるお味噌です。つまり調味料として用いるのではなく、「おかず」「常備菜」として考案された言わば保存食です。『よてって』や『ありだっこ』で販売しています。

●閉会点鐘● 南会長