



2006 2007
Gifu North R.C.



岐阜北週報

WEEKLY REPORT

1188

例会 毎週水曜日 題字 小森 保敏
会場 岐阜都ホテル 岐阜市長良福光桃林 2695
tel 295-5222(代)
事務所 岐阜商工会議所(岐阜市神田町2) tel 264-9235(代)

会長 小森 保敏
副会長 岡田 忍
幹事 永瀬 章
会報記念誌委員長 谷田 育子

<http://gifukita-rc.com>



平成 18 年 12 月 6 日 発行

11 月 ローターリー財団 月間

本日のプログラム

第 1189 回例会 12 月 6 日(水)

慶祝行事

クラブフォーラム(7)

担当: クラブ奉仕(家族委員会)

第 1188 回例会 11 月 29 日(水)

卓話

『蒟蒻について』

担当: 谷田会員、長野会員

➤ 点鐘

➤ ローターリーソング「手に手つないで」

委員会報告

社会奉仕委員会 白木 副委員長

去る 23 日の祭日ですが若松学園におきまして第 27 回子供集の集い(学園祭)が御座いました。若松学園だけの子供会かなと思って行きました処、沢山の方がいらっしやいましてびっくり致しました。地元清風会の和太鼓演奏に始まり、焼きそば、焼き鳥等の模擬店やお楽しみ広場、地元の方による野菜販売、100円均一、200円均一の日用品バザー等が御座いました。我々もこれから若松学園を一生懸命応援していきたいと思しますので宜しくお願い致します。写真を撮って来ましたので回覧致しますので御覧下さい、以上で御座います。有難う御座いました。



会長挨拶 小森 保敏 会長

一言ご挨拶申し上げます。本日は、長野、谷田会員の担当で卓話です。よろしくお願ひします。

ところで、先週は七五三の話をしたが、本日は、関西では「十三参り」がより盛んであるという話をしたいと思います。江戸が発祥の七五三。実は関西ではあまり馴染みがないようです。関西で盛んなのは「十三参り」。4月13日までに数えて13歳になった男女が、虚空蔵菩薩(こくうぞうぼさつ)を祭る寺院にお参りして、やくばらいをして、知恵を授けてもらう行事です。

京都の人々に「虚空蔵(こくぞう)さん」と呼ばれている嵐山の法輪寺で、200年ほど前に始まったといわれています。13歳といえば、生理的にも、心理的にも大人への過渡期。この時期に知恵と福のある徳をたまわり、立派な大人になるように祈るのです。法輪寺にお参りした帰り道、桂川を渡る前に後ろを振り返ると、せっかく授かった知恵をすべて返してしまうという言い伝えがあるという話をもちまして、挨拶いたします。ありがとうございました。

出席報告 出席委員会

本日のホームクラブ	38 / 30	78. 95%
-----------	---------	---------

本日のホームクラブ 欠席者 8 名

若山和正君・河村訓陸君・塚原進君・堀田啓司君
小島正三君・国井省二君・岡田一二三君
安藤紳一郎君



青少年交換委員会 宮田 委員長

BOXの方に入れておきましたお知らせの件で御座います。ミッチー君が12月26日に帰ります。時間は、中部国際空港を午前9時50分発の飛行機ですが2時間前にいきますので、見送りに来て戴ける方は、私の方まで御連絡を御願い致します。以上で御座います。

親睦交流委員会 松野 委員長

クリスマス家族例会の申し込み期限が本日までとなっております。例会後でも結構ですので未だの方は、親睦委員まで出欠の有無を連絡戴けます様、御願い致します。以上で御座います。

幹事報告 永瀬 幹事

1. 4つのテストのカラーリングブックを篠田ガバナ一より、購読依頼が御座いまして、理事会を通して100部購入致しました。皆様のBOXに一部づつ入れておきましたがまだお子様やお孫さんの為にご利用があれば幹事まで申し出て下さい。
2. 小椋会員の事務所移転、おめでとう御座います。事務所移転がなされておりますので、名簿の変更を御願い致します。以上で御座います。

ニコニコボックス 神谷 良子 委員

- * 馬淵 弘美君・・・役員の皆様御世話になります。
- * 谷田育子さん・・・本日卓話です。宜しく御願い致します。
- * 松野 秀計君・・・先週は、三島さんに大変御世話になりました。プールに入ったせいで風邪を引いてしまいました。

例会行事 卓話 担当 谷田 育子 会員 テーマ 『蒟蒻について』

今迄仕事についてのお話はした事が無いと思いますので今日は、私の仕事である蒟蒻についてお話をさせて戴きます。蒟蒻あれこれと言う事でいろんな角度から見たお話をしたいと思います。

1. まず、蒟蒻の由来ですが、蒟蒻芋は、サトイモ科の多年生植物です。原産地は、インドシナ半島ですが、現在食用として大規模に栽培されているのは主に日本だけのことです。食べる習慣もミャンマーと中国の一部に少しあるだけで、日常的に食べているのはどうも日本だけのようです。言い換えれば、日本独特の食文化の一つといっても良いと思われます。

蒟蒻は別名魔芋といって、煮ても焼いてもそのままでも食べられません。生のままかじって頂くとわかるのですが「いがらい」と言うのがおわかりでしょうか。ひりひりして、とても食べられません。そのため、獣や動物も食べられませんでした。美味しい作物は今でも人間よりも先に動物に掘られたりして、食べられてしまう。そんな中で蒟蒻芋だけは、食べられずに残っている。これを何とか工夫して自分たちの食べ物にしたら、きっと貯蔵できる安定した食材になるかも・・・というので、工夫して加工する人間の知恵で蒟蒻というものを作り出してきたと思われれます。

旧は蒟蒻にする凝固剤として、木の灰を水に溶かしたものを使っていましたが、今は水酸化カルシウムを利用しています。今日持ってきた蒟蒻芋は3年玉で、これでやっと蒟蒻に加工して使われます。これは産地の群馬県の農家をお願いして、収穫には少し早いのですが、掘って送ってもらいました。

1年目はこの芋の脇から出ている生子(ぎご)を春に畑に植えます。秋に掘り出しますと、5~10センチ位の大きさに成長しています。腐らない様に、凍結しない様に家屋の中で保存して、それをまた、次の年の春に畑に植えて、秋に掘り出し、また、同様に保存して、次の年に春に植え、秋に3年玉として収穫します。非常に手間ひまがかかり、3年たないと売物にならない為、蒟蒻をつくる農家が減ってきており、やる気をなくしているというのが現状であります。

栽培には、山間の傾斜地で、水はけが良く、一日の日照時間が半日くらいで照りすぎない条件が必要のため、今は条件に合った群馬県が日本の最大の生産地で、全国の約80%を生産しています。次に山梨県、福島県、広島県などの一部にしか、栽培されていません。また、蒟蒻の原料となる芋や精粉は、日本では輸入禁制品となっております。

2. 歴史については、農耕文化と共に縄文時代には日本に伝わっていたと、記されています。大和朝廷の時代には医薬品として仏教と共に伝わった記録もあります。また、鎌倉時代の高野山文書には、仏様の供物とされていた記録が残されていて、室町時代には高級な食材として、寺院から武家屋敷や公家への歳暮にも使われていたと伝えられています。蒟蒻がようやく庶民の食品となったのは、江戸時代からの様でその歴史はなんと1000年以上であるといわれています。

3. 蒟蒻業界の現状ですが、日本全体で1000億円市場といわれ、本当に小さな業界ですが、その中で3000社余りがこの業界の中で生活しています。ここ10年余りで約1000社が消えていって、まだまだ淘汰が進んでいます。

そんな中で、私どもでは伝統食品のため、何世代も続く古い歴史を持つメーカーが特に多く、岐阜県下で72軒ある中で、私の会社は昭和42年から始めましたので、71番目の創業であり、この業界では新参者でございます。そのため、地域に根ざした古い時代からのお客様とのつながりがなく、それが幸いして新しい時代のスーパーマーケットという食品小売業界の量販店に活路を見出して、今日に至っています。

何も知らなかった事が幸いしてと言いますが、古いしがみにする事なく、新しい時代の販路を見出して行った事が、良かったのかなあと今になっては思われます。景気の良いときも悪いときも、蒟蒻の消費は殆ど変わりませんが、少しずつ減少してきています。やはり、若い人たちが食べてもらえるように工夫しないと、この業界の将来はないと思います。

蒟蒻の美味しさや調理方法を知っているお年寄りがどんどん亡くなってしまいう前に、私達が学び次の時代に継いでいかないと……。と思っていますが、都市部ではまな板のない家庭も増えていて、どうやって切るかという、スプーンで切るそうです。そんな中で雇用の確保の関係もあって、蒟蒻の売れない夏に何か造るもの……。ということで始めたのが寒天と、ところ天で、約20年位前になります。

余談になりますが、今年の6月にNHK放送や民放が寒天とところ天が健康に良いと放映したため、商品が一日にして、スーパーの店頭から消えてしまい、製造が追いつかない日々が続いて、少しおさまってきていますが、まだ続いています。

これだけ火がつくと日本中から原料や資材がなくなってしまう、それらを確保するのに現金前渡で、やっと手元に引いて製造していますが、原油高も重なって、原料は、7割～8割高、資材は5割高で現状の価格では吸収できず、値上げをお願いしてもO

Kは出ず、これだけ売れているのに、造れば赤字という、非常に辛い状況の中にいます。売れ始めた頃は、チャンスとばかり、喜んでいたのですが、長い間の疲れも手伝って、やっぱり程々が一番良いと、今ではつくづく思っています。

4. 利用方法については、

蒟蒻にするのが、一番多い中で、お菓子として一時ブームになった蒟蒻畑など、ゼリーにも多く使われています。

食パンの中にもしっとり感ともちもち感をだすのに粘りと、保湿の両面で使われています。

今問題になっているアスベストにも、蒟蒻の粘りを利用して固定するのに一部使用されていたようです。

建築資材の分野でも現在使われている、合板やクロスは貼り併せに有機溶液が使われていることが多いため、日本の四季にあわせて、湿気の調整ができる土壁が見直されていて、その中に燃えにくく、地震に強く、土に環る補強剤として、蒟蒻が使われる研究がされているようです。

最近の研究でも、古いお城などに使われているしっくい白壁にも、石灰と一緒に煉られ雨や風、水、地震に対しての強化剤として、蒟蒻の糊が使われていたのが、解ったそうです。

戦争中には偏西風を利用して、アメリカ大陸に向けて風船爆弾を飛ばし、そのうちの何個かは大陸に届き、立派に兵器の役目を果たしたそうですが、その和紙の風船を造るときの張り併せに蒟蒻の糊が使われていたのですが、アメリカではどれだけ調べてもこの強力な接着剤がなんであるか解らなかった、と資料に残っています。

和紙の原料の中にも使われていて、非常に強度が出ます。

最近ではその和紙を使ってウェディングドレスなど美濃のお友達が作って話題になっていますが、その和紙の中にも蒟蒻の糊が練りこまれていて、強度としなやかさを保ち、洗える和紙の洋服も水に溶けることなく、立派に役目を果たしています。将来は土に還る生分解性の食器やトレー、梱包資材の一部にも蒟蒻の糊の特性を生かした強化素材としての重要な役割を担うこととなり、地球を大切にする一役を果たすことと思っています。

5. 食べる効果としましては、以上のような利用方法などがありますが、私どもの商いには直接関係のないことばかりで、やはり食べて頂かなければいけませんので、健康面での効果をお話したいと思います。
・蒟蒻そのものには栄養価は殆どありません。ほとんどが水分で約96%あります。体の調子を整えるのに、非常に役に立っているのが蒟蒻の働きで、昔から「精根尽きたらコンのつくものを食べると

よい」といわれて、蒟蒻、大根、蓮根、昆布など、貝原益軒が「養正訓」の中で述べています。

- ・生活習慣病を防ぐ働きがあり、糖尿病や高脂血症など、従来は大人の病気とされていた疾患が子どもにも広がって、現在は「成人病」ではなく、「生活習慣病」と呼ばれるようになりました。
- ・こんにゃくに含まれる食物繊維のグルコマンナンは、胃や腸で消化されず大腸で分解されます。その際に発生する有機酸が腸を刺激して便秘を解消します。
- ・植物繊維が多いため、腸の壁についた汚れを落とし、余分な栄養分やコレステロールを吸収して、体の外に出す働きや、腸内の善玉菌の働きを助け、悪玉菌を抑える作用もあります。
- ・カルシウム不足の補給品として、とても良いアルカリ性食品です。最近の子どものイライラする、切れやすい・・・など、高カロリーの食事を摂りすぎてエネルギーの消費が少ないために、血液が酸性になりやすく、すぐカッとなって、切れる。大きな社会問題になってきているものの一つですが、カルシウム不足が原因とも言われています。また、骨折しやすい子どもも増えていますが、これもカルシウムと運動不足が原因といわれています。
- ・その他、セラミド効果と言って、蒟蒻のグルコマンナンの中に多く含まれていることが最近になって発見されたのですが、しっとり、スベスベの肌を保ち、メラニン色素を抑え美白効果があり、アトピー性皮膚炎や乾燥肌にも良いとされているもので、他の植物原料の7倍～15倍も多く含まれているため、化粧品会社でも蒟蒻に熱い期待を寄せているとのこと。

一番良いのは美味しく食べてしっとり美しくなる、一石二鳥の蒟蒻を是非とも食卓の上に乗せていただきたいのが今日こちらに参りましてお話をさせていただいた、私の一番のお願いでございます。皆様におくばりしました来年のカレンダーですが、蒟蒻料理がたくさん載っております。是非、台所にかざって頂いて奥様に蒟蒻料理をたくさん作って頂いて、蒟蒻の消費に協力して頂ければ幸いに存じます。今日は本当にありがとうございました。



- 大会で日本一になった蒟蒻芋 -

➤ 閉会の辞 岡田 忍 副会長

➤ 点 鐘

次回例会のご案内 12月16日(土)

・クリスマス家族例会(13日繰り下げ)

担当 親睦交流委員会

担当/クラブ会報委員会 原尾 勝