



東京浅草中央ロータリークラブ 週報

〒111-8765 東京都台東区西浅草 3-17-1 浅草ビューホテル 2階
TEL. 03-3847-1111 FAX. 03-3847-0154 URL : http://www.asachu-rc.jp

2012 - 2013 年度テーマ

R.I. テーマ 「奉仕を通じて 平和を」 R.I. 会長 田中 作次
地区ガバナー 石川 正一
クラブテーマ 「クラブライフの充実で、ロータリーの魅力を語ろう!」
クラブ会長 原田 毅

本日の卓話

「21世紀を担う ろう児、難聴児にわたしたちができること」
NPO 法人しゅわえもん役員・立教大学日本手話兼任講師 野崎静枝様

今後の卓話予定

5/1 休 会
5/8 「未来を結ぶ～RAC=家族～」RI第2580地区ローターアクト 2012-13年度地区幹事 中村陽子様
5/15 「東京スカイツリーと浅草」 浅草大黒家店主 丸山真司様
5/22 夜間例会4 演奏者 ギター 並木建司様 アコーディオン Miyack 様
5/29 会員卓話 渡辺会員・松本会員



2013年4月24日

第1311回例会

会長 原田 毅
幹事 宮村 義男



5月結婚記念日

5日 (38周年) 長沼ご夫妻 ・ 9日 (38周年) 小林(雅)ご夫妻
11日 (38周年) 原田ご夫妻 ・ 11日 (26周年) 田村ご夫妻
11日 (16周年) 馬場ご夫妻 ・ 27日 (50周年) 吉田ご夫妻
28日 (49周年) 宮村ご夫妻 ・ 30日 (42周年) 井田ご夫妻

前回 (4/17 1310 回例会) の記録

来訪者紹介

◆ゲスト 2名 (株)食肉通信社 専務取締役 加藤泰三 様
入会候補者 (藤掛会員紹介) 高橋織物(株) 専務取締役 若松泰博 様
◆ビジター 1名 東京臨海R.C. 芦澤達雄 様

出席報告

総会員数	休 会	出席免除	出 席	欠 席	出席率	修正出席率
46名	2名	4名	36名	5名	87.80%	1308回例会修正 欠席3名・出席率92.50%

東日本大震災で被災された皆様に一日も早い平和と復興がおとずれますようにお祈り申し上げます。このような時こそ、我々ロータリアンは『五大奉仕』を実行・実践しましょう。明日の日本と世界はみんなの手の中に！

会長報告 <原田会長>

・ 抜粋のつづりに紹介された、鎌田實ドクターのお話
人間には「幸せホルモン」と言われるものが二つあるそうです。一つはセロトニン。
おいしいものを食べたり、いい景色を見たり、温泉に入って気持ち良かったり、自分が幸せを感じた時に分泌されるホルモンです。

そしてもう一つは、人を幸せにしようとする時に分泌されるオキシトシンです。オキシトシンはストレスを緩和し、感染症を予防し、生きる力を与えてくれると言われています。誰かのために一生懸命優しくしようとする、自分の脳内にオキシトシンが分泌され、自分の命を守ってくれるそうです。(NHKの大型企画ヒューマンに登場するクレアモント大学のポー

ル・ザック博士によると、このホルモンを「信頼のホルモン」とも「抱擁のホルモン」とも呼ぶそうです。）

多くの患者を見てきた鎌田医師は言います。「僕は、心の作用と言うものを信じている。どんな絶望的な状態でも、心は負けないで欲しいと思う。心が大事なのだ。」

まさしく、サミエル・ウルマンの青春訓「青春とは人生のある期間を言うのではなく、その心の様相を言うのだ」という言葉に通じるものがあります。

ロータリー活動の真髄は、このセロトニンとオキシトシンを常に分泌している生き様に有るのかもしれないね！

幹事報告<宮村幹事>

・東京小平R.C.より例会変更のお知らせが来ております。クラブ事務所にてご確認下さい。

・先日開催されました葛飾東R.C.との合同例会のレジメをポケットに入れておりますのでお読み下さい。

委員会報告

<親睦活動委員会 高木委員長>

・夜間例会のご案内です。
平成25年5月22日(水)18時30分からビューホテル27階「ル・リアン」にて開催します。奥様とお誘い合わせのうえご参

加下さい。

<伊石次年度幹事>

・本日、例会終了後に3F「清洲の間」にて第3回被選理事委員長会を行います。該当の方はご出席お願い致します。

ニコニコボックス

<原田会長、宮村幹事>

・加藤泰三様、本日の卓話よろしくお願致します。

<関原、藤田、古谷、山尾、斎藤、藤掛>

・加藤泰三様、本日の卓話よろしくお願致します。

<藤掛>

・高橋織物 若松様、ようこそいらっしゃいました。是非ご入会下さい。

<山尾>

・バスツアー御参加の皆様、予算の関係でバスガイドに代わり酔っぱらいのバスジイで申し訳ありませんでした。大塚さん、御馳

走になりました。

<太田>

・4月11日 船橋カントリークラブにての同好会ゴルフ会にてメンバーにも恵まれ、優勝致しました。3月25日に行われた葉月会に続き2連勝です。ありがとうございます。

<上野、中村、井田>

・東日本大震災より2年、悲しみや苦難を乗り越え、絆新たに！頑張ろう東日本、立ち上がれ日本！

<小池>

・気温の変化が大きい日が続いております。体調を崩さぬようくれぐれもご自愛下さい。

「食肉のあれこれ」

(食肉の格付の仕組みと上質肉の見分け方、ブランド内の条件とは)



(株)食肉通信社 専務取締役

加藤 泰三 様

◇牛肉のおいしさは何故？

牛肉の魅力とおいしさについてお話する時、和牛のおいしさは「和牛の香り」や「オレイン酸の数値でおいしいなどと」言われることがある。また味、香り、食感が重要な要因となる。さらに、うま味、こく、まろやかさ等もおいしさを強調するときに言葉として使われる。

和牛の香りは、加熱すると出てくるコクのある独特の香りがおいしさの主要因であるといわれており、80度ですき焼きの最適温度と一致するといわれている。

一般的に「柔らかくジューシー」「甘い香り」「脂肪がおいしい」にプラスして基本部位13部位と品種も黒毛和種、交雑種、乳用種、褐毛和種、日本短角種、無角和種、その他と多く、食べる楽しみ、楽しめる。

- ◎ 牛肉の香りとしては、メチオナル、ラクトンがある。特に甘い香りは、ラクトン系（香気成分やフェロモンなどに見られる有機化合物）の化合物によるといわれている。
- ◎ オレイン酸＝動物性脂肪や植物油に多く含まれる脂肪酸のことで、不飽和脂肪酸だ。オレイン酸は、皮膚刺激性が少なく、クリームやローション等の化粧品原料に多く用いられている。信州プレミアム牛肉の判定要素に。
- ◎ グルタミン酸＝アミノ酸の一つ。調味料に使われている。
- ◎ メチオナル＝サツマイモの香りの主成分、イチゴやパイナップルに含まれている。

◇肉の見分け方

基本は公益社団法人に本食肉核付協会の「牛及び豚枝肉格付・判定基準」により

判定される。基本は歩留等級の A、B、C の 3 区分と、肉質等級（脂肪交雑、肉の色沢、肉の締まり及びきめ、脂肪の色沢と質）で 5 ～ 1 までの 5 区分で、合わせて 15 区分となっている。

一般的に知られている「サシ」とか「脂肪交雑」は肉質判定時の肉質等級時に使われる。牛の場合は「牛脂肪交雑基準ビーフ・マーブリング・スタンダード（BMS）」に基づいて判定される。ロース芯の脂肪交雑状態を画像解析装置を用いて解析し、BMS No.1 ～ 12 までの評価を客観的に実施している。

豚枝肉は、「極上」「上」「中」「並」「等外」の 5 区分で、外観（均称、肉づき、脂肪付着、仕上げ）と肉質（肉の締まり及びきめ、肉の色沢、脂肪の色沢と質、脂肪の沈着）、半丸重量と背脂肪の厚さの範囲を判定基準に合わせて判定している。

◇銘柄食肉とは

食肉の表示は、食品衛生法（牛豚等の種類や賞味期限など）や JAS 法（原産地表示など）、牛トレーサビリティ法（牛個体識別）、景品表示法（不当表示）、計量法等により規定されている。また食肉公正競争規約により規制している。

銘柄食肉は、もともとはその牛及び豚の生産地の名を冠していたのが始まりであり、命名は基本的には自由である。食肉の草創期は、松阪牛や神戸牛、近江牛なども、生産地域の名称を付けたもので、その地域から生産された牛肉がおいしかったので、松阪牛などという名が一般的に通用され、定着化した。現在では 320 銘柄近くあり、その銘柄ごとに特徴ある場合と単に名前をつけただけの銘柄牛もたくさんある。豚も約 380 銘柄。

公益社団法人中央畜産会策定の「産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針」や「食肉販売店等における食肉の産地等表示販売に関する指針」を適正に運用し、指針を遵守した肉牛生産者及び団体に銘柄の表示が認められている。

また各銘柄牛・豚の実施主体（生産者や農協など）は、それぞれ協議会を組織して規約を作成して、自らの銘柄の品種や等級、生産の特異性（飼料や肥育方法、月齢などの違い、商標登録など）などを自主規制してより、おいしい牛・豚肉の生産に努めている。