



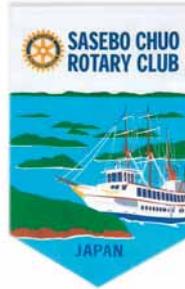
佐世保中央ロータリークラブ週報

第2740地区 佐世保中央ロータリークラブ 創立: 1990年9月29日 認証: 1990年10月22日
 ■事務局住所: 〒857-0872長崎県佐世保市上京町3-2セントラルホテル佐世保419号室 TEL.0956-25-5595 FAX.0956-25-3445 Mail.chuo-rc@theia.ocn.ne.jp

‘10~‘11年度クラブスローガン

会 長: 田維 豪裕
 副会長: 西村 浩輝
 幹 事: 南部 建

はばた
 飛翔こう! ロータリー
 み
 観つめよう! ロータリー



RI.THEMA「地球を育み、大陸をつなぐ」



本日の出席76.32%: 会員数40名・出席29名・欠席9名・出席規定免除会員(2)0名・ビジター1名
 前々回の修正出席率100%: 出席32名・メイクアップ 7名・出席規定免除会員(1)1名



会長挨拶・田維 豪裕君



皆さん、こんにちは! 今日1月20日は、二十四節気の1つで、寒さが最も厳しくなるころとされる大寒です。そんな今日の誕生日の木はカンヒザクラでテレビの天気予報で耳にする桜前線は、沖縄からスタートし、最初に咲き出すのがこのサクラです。

本日は、『大地といのちの会』の中尾慶子先生をお迎えて、「食でかわる心と体」というテーマで卓話をして頂きます。先生には5年前にも「元気野菜作り」というテーマでお話を頂きました。その時ちょうど私が幹事をしておりましたので、深くそのお話を覚えております。その1つが「草を取らないと作物は太らない」と思い草を敵視して、草を取ります。10の能力しかない土から10に近い野菜を作ろうとすることより、20の土から5は雑草に、15は野菜にということを中心けることで、5の雑草は太陽エネルギーを貯えて土に戻り、土の力が20以上になります。奪い合っている「パイ」は大きくなりませんし、共生しながら生長をしているというお話でした。これは商売にも言えることだと、感心して聞いた記憶があります。ぜひ、卓話の方を楽しみにして頂きたいと思っております。

さて、植物に関連して「蒔かぬ種は生えぬ」と昔から言いますが、蒔いたからといって芽を出すとは限りません。しかし、蒔かなかつたらどんなことがあっても芽は出しません。いい結果を出す為に、努力をしていきたいと思っております。



本日のビジター紹介

ハウステンボス佐世保ロータリークラブ 川崎 伸一様



幹事報告・南部 建君

1. 例会変更

ありません。

2. 来 信

■国際ロータリー日本事務局

2010年手続要覧

■ガバナーエレクト事務局

・2011-2012年度RIのテーマのお知らせ

「こころの中を見つめよう 博愛を広げるために」

■海上自衛隊佐世保地方總監

佐世保音楽隊定期演奏会のご案内

3. 伝達・通知

- ・セルフボックスの中を取られていない方は、持ち帰りをお願いします。
- ・本日の卓話は「大地といのちの会」の中尾慶子さまです。よろしくお願いします。



ニコニコボックス

担当: 前田 眞澄君

ハウステンボス佐世保ロータリークラブ 川崎 伸一様

久しぶりに訪問させて頂きました。宜しくお願い致します。

田維 豪裕会長・西村 浩輝副会長・南部 建幹事

FIFAランク29位の日本は、現在開催中のアジア杯で8強進出を果たしました。次戦は21日に行われる対カタール戦。若手中心ではありますが、ボール回しが速く、ゴールの予感がみなぎる強いチームとなっています。放送時間は夜11時からですが、週末ですのでゆっくり見られると思います。解説が必要ならば、岩政孝君を囲んでアイアン(店名)で観戦してみてもは如何でしょう。

浅野 訓一君

1月9日の小柳賞ロードレースでは、50才5キロの部で4位入賞しました。…というカッコいいですが殆どの方は10キロに出場しますので、この部門のエントリーはたったの7人でした。60才以上の5キロも加えエントリーの少ない部門ですので、来年は一緒に走りましょう! 前回のニコニコで、前田君が車でセントラルホテルに向かっていて、本局の角の交差点付近で私を見つけた時、昼の例会と間違っただけだったので気まずく、まともに目を合わせ

なかったとの発表がありました。しかし真相はたまたまそこを歩いてただけで、前を行く女性の後ろ姿を追っただけでした。前田君の推測は全てハズレです。

川崎 洋一君

バイクを当て逃げされた記念にニコニコします。詳細を話す気分が悪くなるので割愛します。

親睦活動委員会一同

ご案内の通り2月10日(木)は延寿会です。鶴田明敏君70才、古賀純男君70才の古希のお祝いを全員でしたいと思います。豪華賞品が当たるゲームも企画致しておりますので、皆様のご参加、ご協力を宜しくお願い致します。尚、当日は2次会まで準備しておりますので、最後の最後までのお付き合いをお願いします。

本日の合計	9,000 円
本年度の累計	481,000 円



本日の卓話



大地といのちの会理事

聖和女子学院理科教諭 中尾 慶子様

菌ちゃんから始まる“命の食育” ～学校現場から感じる危機感～

今、九州では「生ごみリサイクル元気野菜づくり」という体験学習が広がっています。ごみと思っていた生ごみを土に混ぜ、土ごと発酵させると、人間の力及ばない命の巡りの世界を数カ月で体験することができます。微生物の力を借りることによって、抗酸化物質たっぷり、香りが強く栄養価の高い、生命力あふれる野菜が育つのです。私たちの命というのは、この目に見えない小さな世界によって支えられ、多くの生物の連鎖の中で生み出されていることを肌で感じるすることができます。そうした体験の中から生まれてくる「感性」こそ、今の子どもたちに最も必要なものなのではないか・・・と感じています。

私は4人の息子の母として、50年後100年後の未来を自分のこととして真剣に考えるようになりました。それと同時に、中高等学校の理科教諭として18年間学校現場にいる中で、子供たちの体と心の変化を感じずにはいられません。

近年、34度台の体温を年に数回見るようになってきました。青白い顔でだるそうに早退していく生徒。平熱は35度台、小学校時代から低体温、いつも体がだるく高校に入ると心を病んできて、リストカット、うつ病・・・そんな生徒達が一人や二人ではない現状がありました。調べてみると、3分の1以上が平熱が35度台の低体温だったのです・・・これは自分のクラスや学校だけの問題ではなく日本全国の現状であることを知りました。

理科教員としても環境問題は深刻に受け止めています。環境が壊れるということは、人間が壊れることにもつながっているんだ。それは、どちらも、「命に鈍感になっている」という根本的な原因があるからだ・・・と感じました。

今、利益優先の経済社会の中で、目に見えない部分はコスト削減がドンドン進み、その影で命を最も支えてくれていた命の出発点である「微生物の働き」が、ないがしろにされています。日本の農業は衰退の一途、人手がない中、土作りに手間隙かけていられない実情もあり化学肥料と農薬の多様化が進み痛みやすくミネラル分も香りも少ない野菜が主流となってしまいました。さらに加工食品の世界も口当たりと見た目を重視し、多くの添加物を使って全国流通するものばかりが開発されてきました。日本古来の発酵調味料の世界も、昔ながらの職人さんの数はどんどん減り、場所や時間を使うよりも効率的に化学物質を活用した代用品がとて安値で出回るようになり、今や、そうしたもどき食品のほう主流となってしまっている現状があります。そうした大人社会の実情はそのまま子ども達の体に反映されていることを痛感させられました。

高校の傍にはすぐに安いファミリーレストランができ、定期試験中にはドリンクバーでジュース飲み放題、ピザ食べながら試験勉強している姿も。また、必ずコンビニもでき、朝に夕にと学生でにぎわっています。食料はコンビニで買い、手軽に好きなもので適当におなかを膨らますことになった生徒たち。しかし、便利快適の裏にはリスクが伴うことを知らないままです。

低体温の生徒たちは、便秘・生理不順・風邪を引きやすい・口内炎ができやすい・粘膜がよくトラブルをおこす・夜眠れない・・・と多くの体調不良を訴えてくるのです。人類共通の平熱が36度以上ないということは、腸内細菌の働きも悪く酵素をつくりにくく、また酵素活性も悪い状態が続きます。その低体温の原因は、実は、自分の日常生活に多くの原因があることを知りません。そして、そんな生活習慣をもったまま、卒業してしまった生徒たちが数年後、流産していたり、20歳台でガンを発症していたりするのです。特に男の子などは結婚年齢も遅くなり、外食とコンビニ生活を続け、まじめに頑張る優秀な子が、食費もけずりながらストレスを抱える仕事をこなす中、ガンを発症したりする姿を多く見るようになりました。

どんなに部活で精神力を鍛えても、どんなに勉強をして一流大学に行けても、体と心を作る基本である「食育」が土台になれば、幸せな人生につながらないということを教師として親としてつくづくと思い知らされています・・・。

できれば15歳までに、土と食と命の関係を「感性」で体得する機会を、一人でも多く一度でも多く、子供たちに与えて欲しいと願っています。高校を卒業して親元を離れる前までには、家庭・学校・地域社会で力を合わせて食の大切さを伝え、どんなに忙しくてもどんなに便利であっても食の選択を間違わない子ども達を育てることが急務だと感じています。この食育は道徳教育と同じで知識だけでは決して定着しないものです。体験の積み重ねによる伝承の文化だと感じています。日本古来の食の文化の素晴らしさをもう一度思い起こしながら、土作りから「命の復興」の時代を皆さんと力をあわせて乗り越えていきたいと思います。今の食環境作りこそ10年後の土作りだと思っています。

今、私達は多くの仲間と共に、全国の学校の「生ごみリサイクル元気野菜作り」の活動支援を行なっています。興味のある方はホームページ (<http://daitoinotinokai.web.fc2.com/>) もご覧ください。

次回例会 1月27日(木) 12:30～

次回のお献立: 海鮮ちらし、肉うどん、小鉢

SAA: 坂井 智照君/音響: 本田 実君