



YAMATO-NAKA ROTARY CLUB

2017号

会 長 北砂明彦 会長エレクト 阿萬正巳
副 会 長 石川健次 幹 事 野口 宏
プログラム・ 橋本日吉 鈴木洋子 肥田 昭
クラブ会報担当 辻 彰彦 板垣克浩
例 会 場 きらぼし銀行 大和支店 4F (毎週木曜日)

事 務 所 大和市大和南 2 丁目 1 番 1 号
大和中央ビル 301
TEL 046-262-1717 FAX 046-262-1818
E-mail : naka-office@ynrc.jp
URL : http://www.ynrc.jp

国際ロータリーテーマ

ROTARY OPENS OPPORTUNITIES

「ロータリーは機会の扉を開く」

RI会長 ホルガー・クナーク

大和中ロータリークラブ会長ターゲット

「会える喜び、楽しみ、笑顔を広げよう」

【本日のプログラム】 4月22日 第6回クラブ協議会「地区研修協議会を終えて」次年度会長、幹事
【次回予告】 5月13日 卓話「地区研修協議会を終えてパート2」「創業記念日にあたり」

【第2010回例会】 令和3年4月15日(木) 【司会SAA】 小野 泰弘 君

【斉唱】「奉仕の理想」 【ソングリーダー】 向井 嘉男 君

【ゲスト】 木村千夏様、川井登喜子様、関明月様

会長の時間 北砂 明彦 会長

長く続くコロナ禍で今年より真面目にゴルフの練習を始めました。因みに野口幹事も一緒にゴルフレンジに通ってます。GWまでには100切りを目指して頑張っておりますが、未だ予兆さえも感じられません。



さて、先日開催されたマスターズゴルフトーナメント。恐らく皆様もご覧になっていたと思います。連日この快挙についてマスコミで取り上げられ、新聞各紙の一面でも大きく掲載されていたようです。

マスターズゴルフでグリーンジャケットが贈られる意味・由来は？その歴史について

ボビー・ジョーンズ

マスターズが開催されるのは毎年決まってオーガスタ・ナショナル・ゴルフクラブ。秋から約半年間にわたってコースが閉鎖されてマスターズの為だけに入念な整備が行われます。このオーガスタ・ナショナル・ゴルフクラブの創設者は球聖と称えられた伝説のゴルファーであるボビー・ジョーンズ。自身は1934年の第1回大会から12回出場、最高成績13位。

グリーンジャケット

グリーンジャケットを着用するようになったのは第4

回大会が開催された1937年。観客がオーガスタ・ナショナル・ゴルフクラブに初めて訪れた人が場内で何かわからない事があった場合にだれがメンバーなのか一目で見分けられようとおそろいのジャケットを身につけるようにしたのがその始まりと言われています。

起源は赤いジャケット

ボビー・ジョーンズが生まれ育ったのはアメリカ・ジョージア州のアトランタ。1930年6月4日大会の一つである全英オープンで優勝したボビー・ジョーンズが優勝トロフィーと共に記念品としてケアス・ストーカーから譲り受けた赤いテールコート(キャプテンコート)。大会前日に試合会場であるロイヤル・リバプール・ゴルフクラブが開催した歓迎の夕食会でクラブのメンバー全員が揃いの赤いテールコートを着用。ジョーンズがケネス・ストーカーにその由来やしきたりについて尋ねましたが、ある時ストーカーから提案されます。

「ジョーンズ。もし君が優勝したらこのコートを譲ろうではないか」そしてこの年3度目の全英オープンに優勝しコートを手にしたのでした。さらにロイヤル・リバプール・ゴルフクラブの生涯メンバーにも名を連ねることになりました。この出来事がジャケットを贈るアイデアとなりオーガスタ・ナショナル・ゴルフクラブの美しい芝の緑色からグリーンジャケットとなりました。1937年に着用が開始されたグリーンジャケットでしたが、マスターズの優勝者に贈るセレモニーが開始されたのは1949年の第13回大会になってからの事で、サム・スニー

会員数	出席者	出席率	前々回修正	出席免除	欠席者 8名(敬称略)
27名	18名	69.23%	74.07%	1名	原嶋、池澤、入江、長野、中村、新村、苗加、富澤

ドがこの年の王座に輝いています。

表彰式では前年の王者がジャケットを着せるのが恒例となっておりますが、連覇を達成した場合には大会ホストであるオーガスタ・ナショナル会長がジャケットを着せる役目を果たします。初の連覇達成は1966年のジャック・ニクラウスでありました。

松山英樹選手もオーガスタ・ナショナル会長より着せて頂けるようこれからも応援していきたいですね。



米山奨学生 関明月 様

委員会報告

【お祝いの方々】

親睦活動委員会

阿萬 正巳 副委員長

会員誕生日 鈴木 洋子 君 4月20日

入会記念日 原嶋 賢一郎 君 4月20日

卓話

「発酵食品について」
(株)ラボアネックス

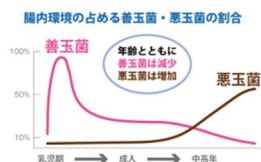
木村 千夏 様
川井登喜子 様



二つ目。発酵食品って何がいの？

- ① 食べておいしいこと！ そのままの状態より味に深みや旨みが増します。
- ② 栄養価が高くなる 例としてはぬか漬けなど。生で食べるより多くのビタミンや乳酸菌を摂ることができます。
- ③ 保存性もアップ！ 発酵すると食品の保存性が高まるだけではなく微生物には他の微生物の繁殖を抑えたり、お酒のようにアルコールそのものに殺菌作用があるものもあるのでそれにより保存性が上がるのです。昔の人たちの知恵はすごいですね！
- ④ 消化吸収が良くなる たんぱく質がアミノ酸に、でんぷん質はブドウ糖に分解されているのでスムーズに吸収されます。なので胃腸の負担を抑えられます。
- ⑤ 腸内環境を整える この結果美肌にもつながりますし、腸がきれいだと免疫力アップや気持が穏やかになります。発酵食品と腸内環境はとても密接な関係があります。

資料挿入



- ご覧の通り歳を重ねると悪玉菌の割合が増えていくのがわかりますね。なので善玉菌優勢にさせるためにせせと発酵食品の摂取も含め、腸の状態を良くしておくことは大事ですね

三つ目。身近な発酵食品と日々の食卓への取り入れ方

- では、発酵食品といえば何が浮かびますか？（何人か当ててみる）
- 誰しも思いつのが納豆、キムチ、ぬか漬け、ヨーグルト、チーズ、調味料なら醤油、みりん、酢、味噌
- お酒ならビール、日本酒、ワイン、甘酒。おつまみ系ならイカの塩辛、奈良漬、などでしょうか。



日々の食卓へ

- いかがですか？日々の食卓への上手な取り入れ方は難しいことはないのです。
- 昔ながらの和食にすると自然にバランスがとれて、発酵食品をたくさん食べられるんですね！

日本の風土や気候によって長い歳月をかけて日本人が作り上げてきた食文化は実に日本人の体に理にかなっているものなのです、



まとめ

- 食は生きる上でとても楽しいこと。なのでこうしなければならないとか、これは食べちゃダメなどあまりストイックに考えず、まずは週に一回でも「日本をしみじみ味わう日」などを作ってみたり、一日一品だけでも発酵食品を取り入れてみる、調味料をしっかりと醸造された良質のものにしてみるなど

小さな意識で食卓にも健康にもきっと豊かな影響があるとおもいます。

まずは今夜の晩酌は日本酒と塩辛で！おいしく楽しく取り入れてみてくださいね



スマイルボックス 石川 達男 委員長

本日 ￥7,000 累計 ￥339,000

北砂 明彦 会長、野口 宏 幹事

ラボアネックスの木村様、川井様、本日の卓話よろしくお願い致します。発酵食品について大いに学びたいと思います。

辻 彰彦 君

皆様こんにちは。4月18日は地区研修協議会です。オンラインですが、次年度のために勉強しましょう。木村さんの卓話楽しみにしてます。

鈴木 洋子 君

誕生日のお祝いありがとうございます。年を取っていても(1つつ減らす)体の方が1つつ痛むところが増えていく様です。本日の卓話から若返るヒントを頂きたいと思

います。よろしくお願い致します。

小野 泰弘 君

創業記念日のお祝いありがとうございます。ところで今月に入り、入会以来初めて2週連続で例会を欠席しました。メイクをして皆出席を続けたいと思います。

橋本 日吉 君

木村千夏様、川井登喜子様、本日はお忙しいところありがとうございます。本日の卓話楽しみです。

石川 達男 君

先週の句会例会で今関先生より横澤さんの句を選んで短冊にしたためて頂きました。人生をしたためる夏の宵、ご自宅にお届けしておきました。