

ている時にカビが発生してしまいます。

- ・5番目の作業としては紐に吊るして天日に干します。
- ・6番目の作業は干し具合の点検です。柿が柔らかくなった段階で果実を揉みほぐします。これが旨い干し柿になるか重要な作業になります。
- ・7番目として食べ方になりますが、冷蔵庫に冷やして食べるのが旨い食べ方だと思います。食べきれないときは冷凍庫で保存してください。冷蔵庫だとカビが発生する事があります。

渋柿の食べ方として他には、完全に熟してから食べる方法、アルコールか炭酸ガスで渋を抜く樽柿があります。他の利用方法としては、柿渋・柿酢などがあります。酢を作るときにはその前に酒になります。けっこう旨味のある酒になります。ただし、これは酒税法に触れるので注意が必要です。

柿渋というのが優れたもので、火傷・擦り傷・歯痛・塗料・消臭など幅広い用途があります。3週間前ほどにオデコを擦りむいた時に柿渋で傷口を殺菌しました。傷口が塞がってから馬の油を塗りました、大事な顔なので綺麗に治ってほっとしています。昔は漁師が網に柿渋を塗って補強していたそうです。我が家ではトイレに置いて消臭剤に使っています。他には庭の袖垣に塗っています。飴色のなんともいえない色合いが出て私は大変気に入っています。柿渋の作り方は、8月に入った頃青い果実を取り、その果実を砕いて水に一週間位浸けて、その水溶液を2年間寝かせると出来上がります。

甘柿・渋柿共通して利用できるのは、新芽の天ぷら、柿の葉茶、柿の葉はミカンの30倍のビタミンCがあるということです。へたの部分は、漢方では柿蒂と言って貴重なものとされています。しゃっくりが止まらない時などに効果があるそうです。

二日酔い防止には、生柿を飲酒の前に食べる、二日酔いになった時も生柿を食べると効果があるそうです。生柿にはビタミンCとタンニンが豊富だからです。ビタミンCとタンニンが肝臓の働きを助け解毒を促すからだと言われています。ただし、干し柿は干す事によりビタミンAは2倍になりますが、ビタミンCは損なわれてしまい酒酔い防止には不向きだそうです。柿はどの品種にもペクチン、カロチノイド、ビタミンA、ビタミンCを多く含んでいます。ちなみにビタミンCは柿一個で一日の必要量をほぼ賄える位含んでいるそうです。疲労回復、風邪の予防、ガン予防、老化防止に効果があるそうです。

以上、渋柿を中心とした渋い話ではありましたが、ご清聴ありがとうございました。

今後とも皆様のご指導・ご鞭撻を頂きながら日々成長して参りたいと思いますので、よろしくお願い申し上げます。

また、本日このような機会を設けて頂き、大川幹事ありがとうございました。



＜ニコニコ委員会：三村藤明委員長＞

■崎谷延好会員：

本日は、早朝より御苦勞様でした。生徒さん達も皆さんよろこんで持ち帰っていきました。無事終了いたしましたので、ニコニコします



国際ロータリー第2790地区第12分区

松戸北ロータリークラブ



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

第2032回 例会 2014年10月21日(火)

- 国際ロータリー会長 ゲイリーC.K.ホアン
- 例会日 - 毎週火曜日12:30より(第1例会18:30)
- 第2790地区ガバナー 宇佐見 透
- 例会場 - 松戸市八ヶ崎1-10-6 びわ亭
- 第12分区ガバナー補佐 高崎 信昭
- 事務所 - 松戸市八ヶ崎1-11-13 サンライズハイム101
- 松戸北ロータリークラブ会長 崎谷 延好
- TEL/FAX- 047-711-5950 / 047-711-5910
- 松戸北ロータリークラブ幹事 大川 隆永
- Web/Mail- www.rc2790-12.jp / kanji@rc2790-12.jp

# WEEKLY REPORT

## <第2032回：例会プログラム>

12:30	点鐘 ロータリーソング斉唱 【♪我等の生業】	崎谷延好会長
12:33	お客様紹介	小澤盛明会長エレクト
12:35	会食	
13:00	例会再開 会長挨拶・報告 幹事報告	崎谷延好会長 大川隆永幹事 大塚精一会員
13:10	卓話	
13:25	委員会報告 ◆職業奉仕委員会 セミナー報告 ◆青少年奉仕委員会 ライラ報告 ◆社会奉仕委員会 社会奉仕基金発表 ◆ニコニコ委員会 本日のニコニコ発表	中原光男副委員長 大川高明副委員長
13:30	点鐘	崎谷延好会長



## <会長挨拶：崎谷延好会長>

みなさんこんにちは。

16日のI.Mでは多数の会員に参加して頂きありがとうございました。また松戸中央ロータリークラブさんには準備その他で大変ご苦労され感謝したいと思います。特にメインゲストに元R.I会長の田中作治氏を迎え、貴重なお話を拝聴できた事は感激いたしました。

また、本日は当クラブの看板活動でもある芋掘りが無事終了したことは、大変喜ばしい事で、子供たちの嬉々としたあの笑顔を見ると腰痛の事など忘れてしまう達成感でいっぱいでした。けっして好天とは言えない条件の中、早朝の6時前後には決行するか否か判断に苦慮いたしました。天の助けか9時から10時半までは雨雲が切れるとの予報を信じ、何とか事なきを得た次第です。本当に皆さんご苦労様でした。

申し遅れましたが、高崎ガバナ補佐、福澤補佐幹事も駆けつけて頂き、子供たちの喜んだ顔を共に感じてくださった様子で御祝まで頂戴して恐縮してしまいました。それと前日から準備して頂いた平田社会奉仕委員長、齋藤和實副委員長、池田会員には心より御礼申し上げます。ご苦労さまでした。

やはりクラブの活性化とは行動が原点である事が、ここでも感じ取れた一日でした。クラブ一丸となって行動する事の重要性を益々強固なものにする為、今後ともこの活動を継続したいと強く希望します。

以上



## <幹事報告：大川隆永幹事>

松戸中央RCより本年度の活動計画書が届いております。事務所に保管しておきますので、ご覧ください。



# WEEKLY REPORT

## <卓話：大塚精一会員>

改めまして、こんにちは、今日は私の卓話の番です。よろしくお願い致します。

一ヶ月前ほどに大川幹事から「10月21日の例会で卓話をしてくれませんか」との話がありました。私は冗談かと思い、大川幹事に「新人で何も知らないとおもって、いじめじゃないの」と言い返してしまいました。卓話というのは会長とか偉い役の人がやるものだと思っていたからです。でも、色々聞いてみると真面目な依頼だと分かりました。

家に帰って卓話の意味を調べて見たところ、テーブルスピーチだということが分かりました。それならば何を話してもいいのかなと少し安心しました。

さて、どんな話をしようか考えました。新人なんだから、自己紹介を兼ねた自分の好きな話をする事にしました。

「〇〇が赤くなれば、医者が青くなる」といわれていますが、皆さん〇〇の二文字に入る言葉をご存知でしょうか？そうです。柿です。柿には栄養が多く含まれており、「柿が赤くなると医者が青くなる」と言われるほど栄養価が高く健康食品として非常に優れていると言われています。医食同源という言葉がありますが柿にピッタリ当てはまる言葉だと思います。と言う事で、今日は柿の話をしていただきます。

柿は中国が原産で、日本の果物の中でも最も古い部類に入るそうです。ちなみに、中国原産の果物は他に梅、桃、すもも、梨などです。現在、日中関係が上手くいっていませんが、中国から恩恵を頂いているのは沢山あることが分かります。この点改めて感謝しなければならないと思います。

話は柿にもどりますが、柿という名前は、「赤木」からきたという説があり、果実や紅葉した時の葉が鮮やかな赤をしていることから付けられたと言われています。ちなみに。他の名前の由来で面白いのがグレープフルーツというのがありますが、ミカンの仲間なのにブドウの果実のような名前になったのは、果実かブドウの房のようななり方からきているそうです。パイナップルというのは、パインのようなという意味だそうです。パインというのは松のことで。何か共通点があるのかおわかりでしょうか？もうお分かりだと思います、松ぼっくりとパイナップルの形はそっくりです。だから、松のようなという意味でパイナップルになったそうです。本当かな？

また、柿の話にもどりますが、柿は大きく分けると甘柿と渋柿の2種類になりますが、熟すと自然に渋みが取れて甘くなるのが甘柿、熟してもなかなか渋みが取れないのが渋柿です。

渋みはシブオールというタンニンです。このタンニンというのは水に溶けやすいため、渋みを感じるそうです。甘柿にもタンニンが含まれますが熟すとタンニンが溶けにくくなるそうです。溶けにくくなったタンニンが皆さんご存知の「ごま」です。

甘柿の代表的なのは、今頃大変旨くなる甘柿の王様富有柿、ちょっと遅れて出回る次郎柿などがあります。渋柿の代表的なのは平たくて種のない平種無柿、細長く先の尖った大きな蜂屋柿などが有名です。今日、皆さんにお配りした干し柿は、平種無柿という渋柿で、私と妻の共同作業で作りました。干し柿は、渋柿でないといけないのはできません。夫婦喧嘩をして口数が少なくなった時も共同作で干し柿作りをすると仲直りができます。

干し柿の作り方を紹介します。

- 1番目として柿の木から果実をとります。この時大切なことは「果実に傷を付けない事」と果実のヘタの先についている枝をT字型に残す事です、この枝がないと紐で柿を干すことが出来なくなってしまいます。
- 2番目の作業としてはタオルで汚れを拭き取ります。
- 3番目の作業は皮を丁寧に剥きます。
- 4番目の作業は沸騰したお湯に10秒から15秒くらい付けます。この作業を手抜きすると干し

