

あり、その内45社は本州系の会社でありその本州系の業者がオープンする当日はAM10時開店なのにAM8時30分頃から40人～50人も並んでいるとのこと。

ちなみにサラ金に10万円借りに来る人は、大体120万円～150万円位の借金を抱えているだろうと云われていますが、最近この種の調停が札幌で3.1倍に函館は更に3.7倍に増加しております。この内、函館の場合は取り決めの計算が上手なのか？74%解決しており、札幌方面の場合は46%より解決がされていない。これは個人的に解決している場合が多く、函館の場合は駆け込み寺に入ると全部委任するからと思います。

又、申し立てを只すれば只安くなると云う訳ではございませんが、………法定でやりましても10万円返は年2割、100万円返は年1.8割、100万円以上は1.5割です。調停に申し込んでから支払いの完済返はチェーン損害金がつきますので倍額になるため、2割は4割、1.8割は3割6分、1.5割は3割となる訳です。法停で法定の利息で支払っても、チェーン損害金を入れますと100万円に付き年40万円は支払わなければなりません。

借りる時のエビス顔、返す時のエンマ顔、哀れサラ金地獄、沢山事例をあげてサラ金の結果はこうすれば、こうなると云うことを、わかり良く卓話していただきました。

◎ 出席報告

会 員 数	6 8 名	出 席 率	函 館 北 1月6日	97.06 %
出 席	4 4 名		函 館 東 1月5日	91.01 %
欠 席	2 4 名		函 館 1月7日	98.37 %
他クラブ出席	2 2 名		函館五稜郭 1月8日	100.00 %
出席合計	6 6 名		函館亀田 1月4日	83.72 %
除 外 者	0 名			

次回・2月3日
プログラム

「会員のスピーチ」

北R.C. 川西 徹 会員 石橋 輝夫 会員

例会日：毎週水曜日 12:30～13:30 例会場：函館国際ホテル
事務所：函館市大手町5-10 日魯ビル3F TEL (0138) 23-3870

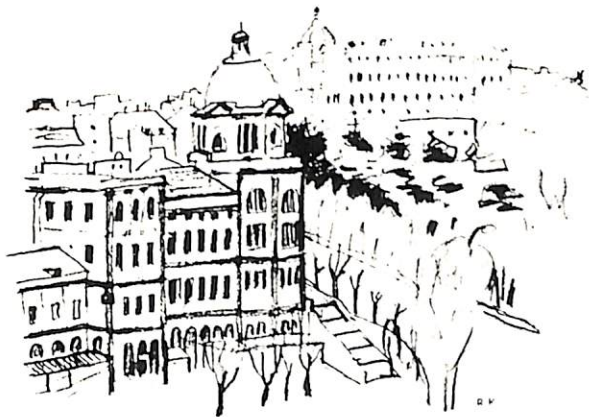


函館北ロータリークラブ 会 報

スタンレー E. マッキヤフリー R.I. 会長 テーマ

World Understanding and Peace Through Rotary

「ロータリーを通じて世界理解と平和を」



マドリッド北駅と王宮

北R.C. 角谷隆一 会員

《第885回例会》 第31号 2月3日(水)

本日のプログラム

「会員のスピーチ」

北R.C. 川西 徹 会員 石橋 輝夫 会員

★ 会 長 岩塚陽一

★ 幹 事 松橋 博

1981～1982〈第884回例会〉第30回

1月27日の記録

- 司 会 岩塚 陽一 会長 ● 齊 唱 手に手つないで
 ●ビジター 小樽南 R.C. 小松 清君 函 館 R.C. 松岡 悟君他 2名
 函館東 R.C. 前田信男君 五稜郭 R.C. 岡田芳也君他 3名

●会長報告 岩塚 陽一 会長

昨年末から函館ラ・サール高校からの依頼で日本的なカレンダーを集めておりましたが、皆様の御協力により例年になく沢山集まりましたので過日届けて参りました。本当に御協力ありがとうございました。

●幹事報告 松本 博 幹事

- 第4回クラブアッセンブリーを2月10日(水)PM 6:00から国際ホテルで行います。
 各委員長さんと新入会員の方は出席義務者です。
 尚、当日委員会の上半期の活動状況及び下半期の活動計画等の発表の方もよろしくご願ひ申し上げます。(例会は平常通りに行います)

●親睦活動委員会 西川 吉博 会員

- 北 R.C.・亀田 R.C. 合同ボーリング家族大会の御案内
 2月19日(金)18:30集合 ホテルオークランド(スターボール)
 会費¥2,000(家族は無料)

ニコニコBOX投入報告

- 西巻 会員……なんとなく
 安藤 会員……ニコニコBOXに協力します。
 鈴木 会員……ホームクラブ欠席がちのお詫び
 沢村 会員……
 飯田・伊藤(康)・川村(昭)・川村(邦)・小村・中里・大島・下郡山・斎藤(実) 各会員の

皆さんから……おめでたい升をいただきましたお礼に

●卓 話 “最近のお米の事情” 北 R.C. 南 宏国 会員

“消費者は王さま”というのは商業資本がいった言葉であるが、これは永久不変の原理である。消費者が消費しないものを、いくら生産しても売れるわけではない。これまで、米をはじめ、野菜や肉などの農産物は、消費者の需要によってつくられてきた。しかし一般の消費者は日増しに米を食べなくなつた。米を日本人にとって大切な食糧とする意識が、急速に消費者の中で崩れてきたのである。

この事実は、日本の農業にとって、きわめて不幸な出来ごとであります。

日本人の食生活には、欠くことの出来ない米、ほかほか湯気のたつごはんは、暖かな家庭の象徴です。でもお米について改めて考えてみると、案外知らないことが多いものです。お米は日本人の生命を支え、一億の人間の活動のエネルギー源となっています。寒さや日照、雨風に耐えて、見事にお米を実らせるために、数百万の農家の人達は、ひと夏中、汗にまみれてお米の肥培管理をします。このように苦勞して収穫してきたのに、戦後はパン食の普及につれて、米の消費が減ってきたために、お米の方はあまるようになり、政府はお米の作付を制限するようになりました。国内で生産できるお米の生産をおさえ、海外から多量の穀物を輸入し、お米を除いて我々が毎日食べている食糧のほとんどを、外国の農業にたよるようになった。今日の我が国の食糧事情は、決して正常なものとはいえません。世界中どこの国でも、人々はその国の風土にあった作物をえらんで主食としています。日本はユーラシア大陸の東の端に位置した細長い列島で、冬はかなり寒い、夏は熱帯なみの暑い気候をもち、しかも、アジアモンスーン地帯の中にあるので雨は多い。この、夏の暑さと、雨の中で最もよく育つのはイネです。高温多湿の土地では、お米は単位面積当りで最も多くの収量をあげるこちが出来るので、我国では、国土が狭く耕地面積が比較的少ないのかかわらず、多くの人口を養うことが出来たのは、お米がとれたからです。ところが戦後次第にパン食が普及し、パン食にともなって、畜産物の需要が増えてきたために、小麦や家畜のエサとする穀物を大量に輸入しなければならなくなりました。

小麦は元来、冷涼で雨の少ないヨーロッパや、アメリカ、カナダなどに適した作物ですから、我国では冬の間に畑作か、水田の裏作として栽培してきました。しかし、収穫期が梅雨期にかかるために、雨で腐ったり、病気がでたりして、充分の収量をあげることができません。そこで大量に消費するためには、どうしても小麦の栽培に適した国から輸入しなければならないわけです。

お米と魚、これは今までの日本人の主たる食糧でした。お米による豊富なカロリー、と、魚による動物蛋白質の補給、それに野菜を加えれば、栄養物にも充分にバランスのとれたものであり、日本の風土に適した食生活といえます。

パンと肉、という欧米風の食生活にあこがれて、風土を無視した食生活を試みても、結局は破綻を招くもどです。私達は毎日ごはんを食べて生活していますが、ごはんのことを、案外よく知らないで食べている人が多いようです。また、反対にごはんをよく知らないで、ごはんを食べないようにしている人もいます。これだけ教育制度が発達し、また情報過多といわれる世の中で、日本人が祖先から食べ続けてきた、ごはんのことを、よく知らないということは、おかしなことといわなければなりません。ごはんの栄養的な特色は、デンプンとタンパク質が含まれていることとあってよいと思います。

脂肪、ミネラル、ビタミンもいくらか含まれていますが、その量はたいしたことはありません。ごはんのことをカロリー食品とよぶことがあります。これはカロリーを補給するのに便利な食品という意見です。

ごはんのでんぷんとたんぱく質が体の中でエネルギーになるので、そのようによばれるわけです。ところが、このカロリー食品、でんぷん食品というよび方がごはんの本当の性格を表わしていないために、ごはんはずいぶん損をして来たように思います。ごはんは、私たちの体の血液、筋肉、や大切なホルモンの働きをするもとになるたんぱく質が含まれているのです。このことが今まであまりよく説明されていなかったのも、ごはんといえば、でんぷん食だと思われてきたのです。

有名な鈴木梅太郎先生はごはんの研究からビタミンを発見されましたが、先生の研究はごはんのたんぱく質の研究からスタートしており、ごはんたんぱく質の

重要性を見ぬいていたわけです。

外国の植物たんぱく質とくらべて、日本食のたんぱく質、つまりごはんや大豆のたんぱく質は栄養価が高いのです。ごはんは栄養士このような優秀な特色をもっていますが、私たちに必要な栄養全体からみますと、たんぱく質の量は不足しますし、脂肪、ビタミン、ミネラルも不足します。ですからごはんだけたらふく食べても栄養的には不十分なので、ごはんに大豆、魚、卵、牛乳、食用油、野菜果物などのおかずやデザートを組み合わせる必要があります。

ごはんを食べると太るといふ人が多いのですが、それはごはんとおかずを食べすぎて太るといふことで、日本ではごはんを主食でたくさん食べていた頃は、肥満症が少なかった、最近ごはんを食べる量が減ってきてから、肥満症が少なかった、最近ごはんを食べる量が減ってきてから、肥満症や成人病が増えてきていることはご承知のとおりです。米国やヨーロッパではごはんを食べないのに肥満症が非常に多く、ごはんを肥満症の治療食に使用しているくらいです。又ごはんは栄養がないだの、体液が酸性化するだの、ひどいになると、ごはんを食べると頭が悪くなるなどと言う人もおりますが、ごはんの栄養についての誤解が日本では多いようです。もしごはんを食べて頭が悪くなるのだったら、日本の文化はこれほど発展しなかったでしょうし、日本の国はとっくになくなっているでしょう。

ここで我国の米の生産量と需要に付いてお話をしてみたいと思います。

潜在生産量と申しまして、これだけは作れるようにしておきなさいという量ですが、これが1,300万t、実際に作るのは約1,210万t位ですが、その内農家が消費する量が340万t、のこりの870万tが我々のごはんとして、又、酒やおかし、その他に振り分けられるわけですが、その870万tの内政府が直接農家から買い上げる数量は620万t、あとの250万tは自主流通米といまして、政府が直接買い上げないで、全農連が買い上げて、却から販売店にくるわけです。この米は特に品種の良い、等級の良い米です。もち米も入ります。

自主流通米250万tは主食170万t、酒米60万t、もち米20万tにわけられます。北海道の需給数量は、約35万t位です。1人当りの消費量は6k

位ですが、函館の場合1人当り4k位と全国的にも一番少ない消費量です。

これは不正規業者(ヤミ業者)が多いためにこのような数字がでているのです。それから食管法の改正で米穀通帳が今年1月15日からなくなり、又小売業者も登録業者から許可業者に変わります。

色々お話ししましたが、昔から食べつがれてきたお米、外国の穀物におとらないこのお米を、俗説にとられることなく、味覚のてんからいっても、楽しく、豊かなごはんの食事をとって頂くことが、世界の食糧事情などから考えても、大切なことのように思います。

◎ 出席報告

会 員 数	68名	出 席 率	函 館 北 1月20日	97.06
出 席 席	51名		函 館 東 1月13日	91.11
欠 席 席	17名		函 館 1月14日	97.58
他クラブ出席	15名		函館五稜郭 1月15日	祝日休会
出席合計	66名		函館亀田 1月18日	86.05
除 外 者	0名			

次回・2月10日
プログラム

“函館の観光について”

日本交通公社 函館支店長 水谷 二郎氏

例会日:毎週水曜日 12:30~13:30 例会場:函館国際ホテル

事務所:函館市大手町5-10 日魯ビル3F TEL (0138) 23-3870

第251地区 第7分区



1981~1982

The Weekly Report of

Hakodate North R.C.

函館北ロータリークラブ 会 報

スタンレー E. マッキヤフリー R.I. 会長 テーマ

World Understanding and Peace Through Rotary

「ロータリーを通じて世界理解と平和を」



マドリッド北駅と王宮

北R.C. 角谷隆一 会員

《第886回例会》 第32号 2月10日(水)

本日のプログラム

“函館の観光について”

日本交通公社 函館支店長 水谷 二郎氏

★ 会 長 岩塚陽一

★ 幹 事 松橋 博