



ロータリー:
変化をもたらす

Rotary Making A Difference
RI会長 RI ライズリー

ま
る
が
め

週報

会員数 57 名

欠席者

訪問者

前々回出席率

出席者44名・欠席者14名・免除会員2名

天野・麻田・藤井・飯間・和泉享・眞鍋・松山・中野昌・橘・高岡
武中・竹中・谷本・遠山-会員

87.27%(10/26)

2017.11.9
Vol.55
No.18
(2682)

MARUGAME ROTARY CLUB WEEKLY

会 長 夏見 良宏
幹 事 和泉 清憲
会報委員長 塩田 等

お知らせ

- 11月のプログラム
2 (No.1)-クラブフォーラム
9 (No.2)-会員卓話
16 (No.3)-客話
23 (No.4)-休会
30 (No.5)-地区大会報告

- 他RC例会変更
善通寺 11/8 職場例会

- ニコニコBOX;
祝誕生月
野口君
祝結婚月
野口君
よいことがありました
秋山憲夫君
新入会員崎川様をお迎えして
夏見君 和泉清憲君
崎川新入会員にローター情報
ができました
竹内君
橘さん受賞おめでとうございます
吉田君

<ニコニコ会計累積/¥233,000>

- がんばるBOX;
卓話を終えて
細谷君

<がんばる会計累積/¥155,000>

例会場・事務局
丸亀市塩飽町50-3
丸亀プラザホテル内

■会長挨拶

「サウジアラビアは、人工知能(AI)を持つ人型ロボット「ソフィア」に、初めて市民権を付与すると発表」

近年、人工知能の急速な発展により、人間と会話をしたり、相手の表情などから感情を読み取ったりする機能をもつヒューマノイドロボットが話題を集めている。なかでも、女優オードリー・ヘップバーンを模して開発された「ソフィア」(香港のハンソン・ロボティクス社によって作られたヒューマノイドロボット)は、歩くことはできないが、人間が持つ62種類の感情を顔で表現しながら、国連でスピーチできるほどの最先端ロボである。

今回のサウジアラビアの市民権付与(=購入?)報道は、おそらく、サウジアラビアは「ソフィア」にアンドロイド初の“シンギュラリティ(技術的特異点)”への到着を確信し、いち早く“自国民”にした、ということかも知れない。

自分を一歳半と言う「ソフヤイ」は、神の子?それとも...



■幹事報告

①地区大会の配車及び宿泊についての説明

集合場所はレフコ丸亀

10時集合(出発時間は配車表にある同乗者同士で話し合い)

食事を済ませて30分前までに会場にきてください

宿泊カードは当日会場でお配りします

②崎川会員の所属委員会

出席委員会といたします

■例会事業:会員卓話:細谷新入会員

「しょうゆ豆」の原料「そら豆」についての話

先日、「しょうゆ豆」の原料である「そら豆」の産地である中国に視察に行ってきました。そら豆は初夏の味覚としてお馴染みの味です。そら豆は漢字で書くと「かいこ」豆と書くことがあります。これは江戸時代の書物によると、莢の形が繭を作る前の「かいこ」の形に似ているため、また「かいこ」を飼う季節である春に豆が食べられるためと説明されています。また同じく貝原益軒が記した書物では、莢が空を向いて着果するため「空」豆と呼ぶとも説明されています。



崎川新入会員



(裏へ続く)

2017.11.9

Vol.55

No18

(2682)

そら豆の国内生産量は、2年前の資料では全国で約17,000トン弱。その中でも鹿児島県での生産が約3割を占めています。香川県はかつて日本一だったこともあったようですが、現在は400～500トンの生産にとどまっています。世界で見ると、中国が日本の約80倍余りとなる140万トン強、あとエチオピア、オーストラリアと続きます。当社の原料として調達している「そら豆」は中国から輸入しています。中国のそら豆の産地は河北省・張家口、浙江省・寧波、青海省・西寧の3箇所があります。当社は主に青海省・西寧産の青海そら豆を使用しています。

現地のそら豆の栽培状況は、冬場の厳しい気候条件から春種まき、秋取り入れの栽培形式です。取り入れでは、根から抜いたそら豆を天日で乾燥させ束ねて立てておきます。各農家では乾燥させ莢から豆を取り出すと地区の集積場に運び込みます。大型選別機で莢などが除かれ大きさごとに分けられたそら豆は、ワンフロアで多くの女性が座り込んで、機会で選別されたそら豆の中に傷んだ豆が入っていないか、大きさは同等のものか、など確認しながら選別を行います。働いている女性の賃金水準は歩合制で一日おおよそ1,600円程度だとまだまだ低い水準です。選別されたそら豆は、西寧から天津まで2,500kmの距離を約30時間かけて高速道路を利用して陸送されます。天津からはコンテナ船で神戸まで運ばれ、5℃以下の保冷倉庫にて保管され、当社へはオーダーの都度、神戸にて再度選別作業を行い、トラックにて丸亀工場に入荷されることとなっております。

「しょうゆ豆」の主原料である「そら豆」は以上の様な経路を経て私どもの手元に届きます。当社で加工した後、更に流通業者や倉庫・小売業などを経て皆様の食卓に並ぶわけです。このように一つのものが届くまでに、多くの人に関わり、食卓に並んだ食事に目をやった時に思いを巡らせていただくのもいいかなと思います。