



## MARUGAME ROTARY CLUB WEEKLY

会長 細谷 誠  
幹事 松村 昌子  
会報委員長 内海 慶介

### お知らせ

◆ 11月のプログラム  
6 (No.1)-地区大会報告  
13 (No.2)-クラブフォーラム・卓話  
20 (No.3)-客話4

◆ ニコニコBOX;  
卓話を終えて  
久富君

<ニコニコ会計累積/¥120,500>

◆ がんばるBOX;  
会長代理できました  
ありがとうございました  
岡田君  
和泉代表幹事ありがとうございました  
林君

<がんばる会計累積/¥75,000>

例会場・事務局 丸亀市塩飽町48-1 丸亀プラザビル

### ■会長挨拶

本日は、会長体調不良のため、会長代理としてご挨拶いたします。  
今日は、SAAさんの計らいでくじ引きによる席決めでいつもと違った  
雰囲気になっていると思います。これは、良い意味で新たなコミュニケーションが  
出来て良い雰囲気ではないでしょうか？ロータリーにおいて例会は昼食を食べる場  
です。「同じ釜の飯を食う」という行為は 何も話さなくてもそれだけで、分かり合えたり仲間意識が出来るものです。また、地区大会などに参加することも同じ体験を共  
有することでロータリーの親睦としては 大変有意義なことです。例会だけでなく地区  
大会など積極的に参加して、ロータリーの友情を高めあいましょう。

### ■幹事報告

①当クラブがスポンサーのグローバル補助金奨学生吉田早希様より月次レポート  
が届いております。頑張っておられますので是非ご覧ください。

■例会事業; クラブフォーラム ロータリー財団委員会林委員長  
会員卓話 久富啓至会員

●クラブフォーラム: ロータリー財団委員会 林毅 委員長  
ロータリー財団への日頃のご協力、誠にありがとうございます。  
本日は、財団に深く関わり活躍された和泉会員から、貴重な  
“リアルな財団の話”を伺える特別な機会です。無理を承知で  
お願いしましたが、快く引き受けいただきました。どうぞよろ  
しくお願ひいたします。

～以下、和泉清憲会員～

快諾はしていませんが、財団について一応お話を準備をして  
きました。11月は「ロータリー財団月間」ということで、寄付の  
ご協力をお願いしたいと思います。実は、地区のロータリー財  
団委員長の赤坂さんが先々週急逝され、そのお別れにも行つ  
てきました。本当に突然で驚きました。ロータリー財団は、アーチ・クランフ会長が「良いことをするための基金を作ろう」と提  
唱したのが始まりで、平和、疾病予防、母子の健康、教育支援、経済発展、環境な  
ど7つの重点分野に沿って活動しています。皆さんも耳にしたボリオ根絶活動では、  
紛争地域でのワクチン接種が難しい状況の中、ビル・ゲイツ氏の協力も得て取り組  
みが続けられています。地区補助金やグローバル補助金も活用し、優秀な方々が  
世界で学び、地域では教育や福祉の活動が進んでいます。継続事業については引  
き継ぎや発展を求められる流れもあり、今後クラブとしてどんな事業で地域に貢献し、  
PRしていくかも考えていく必要があると感じています。

### ●会員卓話: 久富 啓至 会員

私がやっている食肉の卸売業について、皆さんあまりご存じない  
と思うので、まずその仕組みを簡単に説明します。弊社は東  
京・品川の食肉市場をはじめ、坂出や沖縄の市場から牛・豚を  
仕入れています。東京では1日100頭ほど、坂出では牛50頭・  
豚600頭、沖縄でも600頭ほど扱っています。最近は沖縄の市  
場がテーマパーク「ジャングリア」の開業で人手不足になり、  
パートさんの引き抜きが相次ぎ、業界全体で人材確保が課題になっています。

(裏へ続く)



2025.11.13  
Vol.63  
№14  
(2993)

仕入れた枝肉や加工肉は、社内工場でカット・スライス加工し、各飲食店へ出荷します。お肉は到着後に品質チェックを行い、専用機械に通してスライス。作業のほとんどは人の手と技術に支えられています。

一方で、アメリカとの関係が業界に大きな影響を与えています。特にハラミやサガリなどの“はらみ系”は日本で人気ですが、実は多くをアメリカから輸入しています。焼肉店の人気メニュー上位はほとんど、はらみ。ところが、アメリカの移民政策やトランプ氏の影響で労働力が不足し、食肉業界にも影響が出始めています。今後価格が上がったり、供給が不安定になったりする可能性もあります。

さらに国内では、昨年度だけで約900万羽もの鶏が鳥インフルエンザで殺処分されました。特に卵を産む「種鳥」が減ったことが深刻で、卵不足だけでなく、鶏肉全体の供給にも数年単位の影響が出ると言われています。今年また大きな流行がくれば、生産回復がさらに遅れる恐れもあります。

最近は飲食店の視察も兼ねて、オススメされたやいろ亭の塩タタキや、岡田さん推しのメジカを食べに行きました。やいろ亭は肉質が良くジューシーで、やはり人気の理由を感じました。メジカは時期が終わって残念でしたが、魚料理も含め、久礼大正町市場は本当にレベルが高いと感じました。