



# Sabae Rotary Club

R | 第2650地区 2020-2021年度 鯖江ロータリークラブ

2020-21年度 国際ロータリーテーマ

2019-20年度 第2650地区スローガン



ロータリーは  
機会の扉を開く

ロータリーの原点に戻る

誠意をもって語り合い、勇気をもって共に未来へ



鯖江ロータリークラブ会長方針

こころ一つに  
手と手繋いで

会長 野中 敏昭

第2958回  
1/22(金)

1月第4例会

点鐘:12:45

テーマ 醤油業界について

会員卓話 黒田 敏夫 会員

第2959回  
1/29(金)

1月第5例会

点鐘:12:45

テーマ「再度SDGsについて」

さばえSDGs推進センター所長  
卓話 関本 光浩 様

第2960回  
2/5(金)

2月第1例会

点鐘:12:45

テーマ「海外プロモーション越境ECサービスの提案」

鯖江商工会議所事務局長  
卓話 藤井 智正 様

4つのテスト

- 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

出席率77.8%

1/22(金)  
第2958回  
例会報告

鯖江商工会議所 4階大ホール

開 会 点 鐘  
四 つ の テ ス ト  
ロ タ リ ー ソ ン グ  
会 長 の 時 間  
幹 事 報 告 等  
プ ロ グ ラ ム  
閉 会 点 鐘

ロータリーソング

我等の生業

口ずさむ程度にお歌いください。

本日のリモート出席者



田村 康夫 会員



馬場 一彦 会員

会長の時間

野中 敏昭 会長

皆様こんにちは。  
1月20日(火)は大寒  
でした。この日から  
2月4日の立春まで  
を寒中とか寒の内と

いって一年で一番寒い頃と言われています。  
21日朝の福井県内は、放射冷却の影響で、  
県内ほとんどの観測地点で氷点下の冷え込  
みとなり、奥越地区では霧氷が見られ幻想  
的な光景が広がりました。

厳しい冷え込みとなった大野市内では、空気  
中の水蒸気が凍り木々に付着する「霧氷」が  
見られました。これからも当分寒い日が続く  
と思われそうですが、寒さ負けないようにがんば  
ってください。

高浜虚子の俳句に、大寒の埃(ほこり)の如く人死ぬ  
るという句がございますが、新型コロナで世界中たたく  
さんの方が亡くなっております。米ジョンズ・ホプキンス大  
学の集計では、世界全体の感染者数は21日午後7時3  
時点で9691万人となっています。死亡者は207.6万人。  
欧米諸国ではワクチン接種が進められていますが、依  
然として収束の兆しは見えて来ません。最も深刻な米国  
は連日15~20万人ペースで感染が拡大しており、世界  
全体の25%に相当する2443.9万人が感染しておりま  
す。1月20日ジョー・バイデン氏が第46代大統領に就任  
いたしました。国際協調路線に空気が一変しそうです。  
世界の空気が親型コロナに負けない空気が変わってほ  
しいものです。では、職業奉仕の概念についてお話を  
いたします。

20世紀初頭にアメリカで誕生したロータリークラブで  
すが、その時代における社会背景・経済状況は、移民の  
国であり大部分は貧しい階層の人々でした。金持ちにな  
ること、成功する事がアメリカに来る目的であり資本を  
蓄積した者のみが成功者として評価を受ける徹底した  
資本主義は、商道徳と職業倫理の低下を招く悪弊とな  
っていました。当時、人々が考える奉仕の概念は、神に  
つかえることか、兵役等を通じて国家につかえること、又  
は奴隷として主人につかえることぐらいの意味しかなか  
った言葉がロータリー理念を行動に移すことで、実践哲  
学を表す言葉として定着しました。キリスト教を背景と  
して宗教的観点から説いたのが、フランクリン・コリンズ  
の「超我的奉仕」。経営学・販売学経営理論として説いた  
のが、アーサー・フレデリック・シェルドンで「最も奉仕す  
る者、最も多く報われる」です。この二つの標語が今日ま  
で、ロータリーのモットーとして引き継がれ、ロータリー  
の標語として大切にされてきております。

集大成された職業奉仕の理念は、1989年職業宣言と  
して採択されました。2011年に職業宣言からロータリー  
行動規範として変更され創設され、その後ロータリーの  
戦略計画が採択され2014年に行動規範が5項目に修  
正され次のとおりになりました。

1. 個人として、また事業において、高潔さと高い倫理基  
準をもって行動する。

2. 取引のすべてにおいて公正に務め、相手とその職業  
にたいして尊重の念をもって接する。

3. 自分の職業スキルを生かして、若い人びとを導き、  
特別なニーズを抱える人びとを助け、地域社会や世界  
中の人びとの生活の質を高める。

4. ロータリーやロータリアンの評判を落とすような言  
動は避ける。

5. 事業や職業における特典を、ほかのロータリアンに  
求めない。

同年10月に第5項目を抹消し最新のロータリアンの  
行動規範となり現在に至っております。2014年行動規  
範まで定着してきました5項目が抹消されたことが大き  
く変わったところを是非皆さんで考えてみてください。  
ロータリアンが行動規範に沿って行動しようとしているか  
どうかを、「四つのテスト」でチェックし行動すれば良いも  
のと考えます。

良い仕事(職業)とは、「よい人生と一体であるとい  
うものである」よい人生とは、自分が持っている能力(心・  
技・体)を絶えず練磨し、そのうえで「他者を生かすた  
めにできる限りの貢献をする」ことこそが、人間としての生  
き方として最高のものであります。すなわち職業と奉仕  
は一体であると説明されております。社会奉仕活動をする  
ことにより、地域社会から「尊敬と信頼と信用」を自分  
自身が得るのです。そして自分の職業が反射的效果とし  
て繁栄する。これがロータリーの職業奉仕です。

職業奉仕の実践の考え方は様々だと思えますが、「利  
己と利他の調和」自分のことよりもお客のことを考え、皆  
のことを大切にして、商売すべきという、近江商人の活  
動理念であり、「売り手よし、買い手よし、世間よしの三  
方よし」の言葉に職業奉仕の理念があらわされていると  
思います。企業の社会的責任(CSR)が強く叫ばれるよう  
になった昨今、この三方よしの考え方が注目されてお  
ります。職業奉仕という言葉は難しく考える必要はないと  
思います。平素皆様が行っている職業では、大方の方が  
、職業奉仕の理念のもと実践をされていると思います。  
皆さま、日々 行動に奉仕の心をこめてお互いに前進  
いたしましょう。

ご静聴、ありがとうございます。

# 会員卓話 黒田 敏夫 会員

## テーマ 「醤油業界について」



### 卓話者紹介 梅田 吉臣 プログラム委員長

こんにちは、月の第1例会の時は結婚や誕生などの表彰がありますので、会員卓話と考えております。今日は黒田会員に無理を申し上げまして、卓話をお願いしましたところ、快くお引き受けいただきました。本当にありがとうございます。どうぞお願いします。



### 会員卓話 黒田 敏夫 会員

#### テーマ 「醤油業界について」

先週の例会で梅田プログラム委員長と目が合っていました、まずいなと思ったのですが、予感的な申しまして卓話をする事となりました。

先日、姉妹クラブである尼崎東クラブの年間カレンダーを見ましたら、新年度が始まる前に、役員や会員に年間の卓話担当を割り振ってしまっていました。プログラム委員長の負担を減らす意味で、これはいい方法だなと思いました。

醤油業界は、1,141社(昨年のデータ)あります。大正期には、10,000社を超えていました。1940年頃には、8,000社。1955年頃は6,000社。そして昨年は1,141社と激減しております。また、醤油業界は3つのグループに分ける事ができます。①1グループ(大手企業5社)＝「キッコーマン」等②2グループ(準大手企業23社)＝「全国醤油醸造協議会」③3グループ(小規模企業)＝「全国醤油工業協同組合連合会(都道府県の連合体)」1グループの大手5社は、国内シェアの半分以上を占めています。キッコーマンだけでも3割、ヤマサは1割と、2社だけで国内の40%を占めています。次に2グループである全醸協ですが、23社で国内シェアの25%を持っています。そして、残りの20%余りが全醬工連1,100社で、いかに小規模零細なお醤油屋さんが多いか分かります。

味噌業界も1,000社くらいあると思います。その内全国味噌工業協同組合連合会(全味連)に加入しているのが八百数十社程ですが、醤油大手5社のように大手企業はありません。準大手位の企業が中心で、零細企業がほとんどです。造り酒屋業界も大体同じようなかんじです。

醤油の出荷量ですが、74万4千kl(昨年のデータ)＝1l 醤油のペットボトルを立てて1列にずっと並べていくと、東京と新大阪間を53周します。推移は、1973年には129万kl(最大)でしたが、ずーっと下がって行って2002年には100万klを割り、2019年には74万4千klに減り、今現在50万klと、激減しております。醤油業界も大変だけれども、日本酒業界も大変です。企業数は、醤油業界や味噌業界と同じく、1,000社くらいあります。唯一醤油業界と違うのは、大手企業(ガリバー)がないところ。醤油業界は大手が強すぎて、値段が付けられない(値段で負ける)ところ。1人当たりの醤油消費量ですが、食生活の変化や核家族化、それから昔は万

能調味料と言われた醤油が1本あれば調味料が足りていましたが、今はドレッシング・タレ等、他の調味料が出てきています。昭和55年当時の1人当たりの消費量は約10.2l(家で使う4.5l、外食や惣菜5.7l)でした。ところが、一昨年の統計によりますと、全体で5.9l(家で使う1.7l、外食や惣菜4.2l)と40年間で半分くらいの消費量となりました。

容器ですが、昔の業務用は1斗缶や18lのパックのようなものでしたが、今はローリーやコンテナが増えています。家庭用としては、1980年の容器は2lのガラス瓶が全体の43.9%、プラスチック容器(樽のようなもの)が27.5%、1斗缶のような缶が16.1%、コンテナ・ローリーが12.3%でした。2019年では、業務用ローリーが32.4%、家庭用ペットボトル28.6%、プラスチック容器15.1%、また、お醤油屋さんの中に、自家製つゆ・タレを作る所が出てきて、自家用が12.4%、缶が7.5%、ガラス瓶(1升瓶)3%となりました。これで見られるように将来ガラス瓶は無くなると思っています。福井県でトップの「福醤油」さんですが、ガラス瓶はやっていません。全てペットボトルに切り替えています。特に容器の点では、2017年に初めて「空気にふれない容器」という密封した容器が出てきましたが、たった2年でガラス瓶を超え、4.8%あります。弊社はガラス瓶を扱っていますが、業界としては小規模零細企業が多くて大変ですが、他の醸造業界も大変だなと思います。

醤油の種類は5種類あります。①濃い口醤油84%②薄口醤油12.2%③たまり醤油④再仕込み醤油⑤白醤油です。醤油は大豆・小麦・塩で造られます。普通の薄口醤油は、大豆と小麦で糶を造り、塩水で仕込みます。再仕込み醤油は、塩水の代わりに絞った醤油を使います。最近注目されている白醤油は、愛知県の一部で造られていて、大豆と小麦の使われ方が違います。たまり醤油の原料は豆が大部分で小麦が少しです。ところが、白醤油はほとんどが小麦で大豆は少しです。たまり醤油の場合は大豆を炒りますが、白醤油は小麦を炒ります。全く正反対の材料です。また、白醤油と白だしはどう違うのかというと、白醤油は醤油で、白だしは醤油加工品となります。

発酵と腐敗の違いは、「微生物が物質を変化させる現象」という所は一緒ですが、その出来たものが人間にとって有益なものは発酵と言います。納豆を日本人は発酵食品と思っても、納豆が嫌な外国人から見れば腐敗品に過ぎません。

醤油を紫と言います。江戸時代に紫文化(高貴な色)が流行り、醤油も紫に近いところから紫と呼ばれるようになったそうです。また、助六という人が紫のはちまきを締めて見えを切った事から、助六という別名もあるそうです。

生醤油は、マイクロフィルターで除菌して造られています。私としては火入れをする普通の醤油が好きで、火入れをすると良い香りが出てきますし赤みが冴えて来るからです。



### 幹事報告



#### 瀧ヶ花 秀晃 幹事

- ・後期会費の件ですが、振り込みされない方は、会計ではなく事務局へお渡しください。
- ・例会終了後、例会場にて1月理事会を開催しますので、理事・役員の方は、お残りください。

#### 米山功労者表彰

#### 誕生祝い

#### 勤続表彰



- 幸道 森市 会員
- 大橋 良史 会員
- 岡本 圭子 会員

- 酒井 雅憲 会員
- 吉田 俊博 会員
- 岡本 圭子 会員

- 佐野 直美 会員
- 松村 竜也 会員

### ここにBOX報告

- 野中 敏昭 会員 新年会ありがとうございました。
- 大橋 良史 会員 "
- 深見 泰和 会員 今年初の例会出席です。今年もよろしくお願いします
- 黒田 敏夫 会員 卓話をさせていただきます
- 梅田 吉臣 会員 黒田会員卓話ありがとうございます。楽しみです
- 窪田 健一 会員 "
- 佐野 直美 会員 勤続表彰を頂いて 黒田会員の卓話を楽しみに
- 酒井 雅憲 会員 誕生祝いをいただいて
- 吉田 俊博 会員 "
- 岡本 圭子 会員 卓話を楽しみに 誕生祝を頂いて
- 齋藤多久馬 会員 早退します