

Rotary Moriguchi Evening

2024-2025 Weekly Bulletin no.9 District 2660 Rotary Club



- ◆国際ロータリー会長
ステファニーA.アーチック
- ◆第2660地区ガバナー 大橋 秀典
- ◆クラブテーマ「言葉ではなく行動で」

創立 2000年11月2日
例会日 木曜日 18:30-19:30
例会場 ホテル・アゴーラ大阪守口
事務局 守口市河原町10-5
ホテル・アゴーラ大阪守口5F
TEL06-6995-7440 FAX06-6995-7441
会長 長野 良雄
幹事 水谷 武志
会報担当 クラブ運営委員会
E-mail m-evening@msj.biglobe.ne.jp
http://www.7b.biglobe.ne.jp/~m-eveningrc/

本日例会 2024年10月10日(木) 第980回

担当：国際奉仕委員会
卓話：「RYLAで得た学びと
看護への応用」
米山奨学生 宋 ハヌル さん

8. 会長の時間
9. 本日のプログラム
担当：会員組織委員会
卓話：「米」
卓話者：中道 孝治 会員
10. 閉会 会長
○親睦食事会 アゴーラ1階「ザ・ループ」

前回例会 2024年 9月12日(木) 第979回

1. 開会 会長
2. ロータリーソング「それでこそロータリー」
3. お客様のご紹介
ゲスト 堂園 貴央様(長野会員紹介)
米山学友 李 ゲツセンさん
4. ニコニコ箱報告(小計3,000円 累計73,000円)
中道会員 本日卓話よろしくお願ひします。
5. 委員会報告 福田副会長
9/8大阪上方RCチャーターナイト出席報告
6. 幹事報告
○会議・会合開催連絡
 - ・9/14(土)～9/16(月・祝)秋のライラ
推薦青少年 米山奨学生 宋 ハヌルさん
全日参加会員 北山会員(地区ライラ委員)
小林会員(ママ担当)
日帰参加 9/15 長野会長、福田副会長
 - ・9/28(土) 国際奉仕・社会奉仕委員長会議
小林R財団委員長出席
 - ・9/29(日)米山レクリエーション(宝塚観劇)
江端米山委員長、宋ハヌルさん参加
- 事務局閉局連絡 9/13(金)有給休暇取得
- 大阪万博の開幕日(2025年4月13日)入場券の購入を希望される方は、9/19日までに事務局までお知らせください。1枚4165円です。
- 例会休会連絡 9/19(木)、9/26(木)細則休会
次回例会開催日は10月3日(木)通常例会の開催
例会前18:00より定例理事会開催
7. 出席報告(会員総数17名)
9月12日 出席8名 欠席9名 出席率49.06%
メイクアップ報告なし

会長の時間 高野山慰霊祭

9月7日(土)～9月8日(日)の2日に渡り開催された高野山慰霊祭に参加してきました。この高野山慰霊祭は、私が所属していた習志野第一空挺団で、勤務され亡くなられた現役隊員およびOBの方々を分骨する場所です。通常の開催運営は、近畿地区に住んでいる習志野第一空挺団で勤務された現役隊員とOB、そして自衛隊協力者です。協力者には元警察、運送会社、学校の先生等々、様々な方がおられ、近畿支部連合会として我々OBと共に高野山慰霊祭を取り仕切る形になっています。高野山へ行かれた方はご存知だと思いますが一の橋から30m位進んだ左側に「空」の墓碑があります。今現在1万2千柱が分骨されています。今回、合祀家族が参列され、新たに7柱が分骨されました。今回の参列者は習志野からも隊員がバスで参加し、総勢200名ほどで盛大に執り行われました。高野山はインバウンドで海外の方も多く、観光で来られた方が驚いた様子で立ち止まって慰霊祭を見学しておられました。

INFORMATION

次回例会 2024年10月24日(木) 第981回

クラブ親睦例会(ノーマイカー例会)
卓話担当：社会奉仕委員会
例会場：アゴーラ4階「白鳳」
親睦食事会場 アゴーラ1階「麗華」

◆10月の休会◆

3日・17日(細則休会)
31日(定款休会)



卓話 「米」 中道 孝治 会員

日本のお米にはたくさんの種類があり、各県ごとに独自の新品種も続々と登場しています。日本で一番作られているお米がコシヒカリであることは知っている方も多いかと思いますが、その他の品種や順位はご存じでしょうか。今回は品種別の作付面積トップ10とその品種の特徴についてご紹介いたします。

第1位：コシヒカリ 33.4%

主な産地：新潟、茨城、栃木

日本全国で生産されているお米の1/3以上がコシヒカリ。炊いたご飯には光沢があり、香りも良く、粘りが強いのが特徴です。産地ごとに特徴が大きく異なるため、様々な楽しみ方があります。

第2位：ひとめぼれ 8.7%

主な産地：宮城、岩手、福島

ササニシキが冷害で育たなかった東北地方においても強い耐冷性を発揮したことから、平成3年にデビューしたお米です。東北から沖縄まで広く栽培されています。ふっくらとよく炊けるお米で、食感はふんわりと軽やかで優しい歯切れ。丸みのある甘さが心地よく、もちもち感を楽しむことができます。

第3位：ヒノヒカリ 8.4%

主な産地：熊本、大分、鹿児島

1989年にコシヒカリと黄金晴を親にもつヒノヒカリが誕生しました。九州地方を中心に中国四国地方で広い作付けをしているお米です。やや小粒ながらも、粒のハリがよく、滑らかな舌触りと、肥沃な土壌を連想させる香ばしいかおりが秀逸です。

第4位：あきたこまち 6.8%

主な産地：秋田、岩手、茨城

昭和59年に秋田県で誕生した品種。やや小粒ながらも、香ばしいかおりとしっかりめの食感で、根強い人気の品種。柔らかすぎず、あっさりとした印象があるため、食べ飽きしない安定感のあるお米です。

第5位：ななつぼし 3.3%

主な産地：北海道

北海道内で最も多く栽培されている品種であり、道内で栽培されているお米の約半数を占めます。甘みと粘りのバランスがよく、味はまろやかですっきりとしています。冷めてからも味がよく、お弁当にもおすすめ。北海道ではお寿司屋さんでも使われています。

第6位：はえぬき 2.8%

主な産地：山形

良食味のお米で冷害と倒伏に対し強い品種です。粒立ちがよく、弾力が強くしっかりした歯ごたえのあるお米です。甘さは控えめでベタつかないので、冷めてからも美味しく食べることができます。

第7位：まっしぐら 2.5%

主な産地：青森

コシヒカリ・あきたこまちの系統を受け継いでおり、味にも定評があります。比較的粘りが少なく、さっぱりとした味わいのため、おかずの邪魔をせず食べあきしない万能選手。

第8位：キヌヒカリ 1.9%

主な産地：滋賀、兵庫、京都

1989年に品種登録され、草丈が低く倒伏しにくいため各地での栽培が始まりました。コシヒカリと比べると粘り気が少なくサラッとした味わいのお米です。

第9位：きぬむすめ 1.7%

主な産地：島根、岡山、鳥取

味が良いお米である「キヌヒカリ」の次世代品種となることを願い開発された品種です。白さ艶がよく、しっとりとした滑らかな質感と丸みのある味わいが特徴です。

第10位：ゆめぴりか 1.7%

主な産地：北海道

「ゆめぴりか」は「日本一おいしい米を」という北海道民の「夢」に、アイヌ語で美しいを意味する「ピリカ」を合わせて名付けられました。炊き上がりは、驚くほど艶やかで美しい外観。ねっちりとした粘りと濃厚な甘みが特徴的です。出荷には北海道の厳しい基準があり、しっかりとした管理体制が整っています。

(「お米のある暮らしお米マガジン」より抜粋)

○都道府県別作付けランキング2023年

1位	新潟県	11位	青森県	21位	三重県
2位	北海道	12位	富山県	22位	石川県
3位	秋田県	13位	兵庫県	23位	福井県
4位	山形県	14位	福岡県		・
5位	宮城県	15位	長野県	34位	京都府
6位	茨城県	16位	熊本県		・
7位	福島県	17位	埼玉県	44位	大阪府
8位	栃木県	18位	滋賀県		・
9位	千葉県	19位	岡山県	46位	沖縄県
10位	岩手県	20位	愛知県	47位	東京都

(「都道府県データランキング」より抜粋)