

# Weekly Report

ROTARY CLUB OF NAGOYA MIZUHO



創 立：1980年(昭和55年)1月10日  
 会 長：泉 憲一  
 幹 事：亀井 直人  
 クラブ委員長：山回 哲司  
 例 会 日：毎週木曜日PM12:30～  
 会 場：ビルトン名古屋

事 務 局：460-0008  
 名古屋市中区栄1丁目3-3 ヒルトン名古屋910号  
 T E L：052-211-3803  
 F A X：052-211-2623  
 M A I L：2760\_nagoya@mizuho-rc.jp  
 U R L：http://www.mizuho-rc.jp/

## 第1635回例会

～世界理解月間～  
 クラブテーマ：「熱田の杜・友愛・気品」

2014年2月13日(木) 晴 第31回

司 会：梅村昌孝会場委員長  
 齊 唱：「我等の生業」  
 ビジター：あまRC パストガバナー 神戸政治さん  
 あまRC 会長エレクト 栗木和夫さん  
 あまRC 副幹事 臼井幹裕さん  
 ゲスト：(有)デイリーファーム代表取締役 市田真新さん

### 会長挨拶

泉憲一 会長

今日は、冬のスポーツの祭典でもっとも華やかなフィギュアスケートの話をしたいと思います。ソチ冬季オリンピックが日本時間の2月8日から開幕し、連日各テレビ局で熱戦が報じられています。12日にスノーボード男子ハーフパイプで15歳の平野選手が銀メダル、18歳の平岡選手が銅メダルを獲得しました。日本勢初のメダルです。そして昨日、ノルディック複合・個人ノーマルヒルで渡部選手が銀メダルを獲得しました。さて、いよいよ今夜深夜から男子個人、20日から女子個人のフィギュアスケートが始まります。今大会から実施された団体戦は、健闘空しく総合成績は5位でメダルには届きませんでした。男女個人戦にはトップレベルの選手が集中していますので、メダルが期待されています。前回の2010年バンクーバーオリンピックで浅田真央選手が銀メダルを、その前の2006年トリノオリンピックでは荒川静香さんが金メダルを獲得されたのは記憶に新しいところです。



フィギュアスケートが最初に五輪に加えられたのは、1908年のロンドン五輪でした。当時は、今ほどジャンプは跳ばれておらず、1回転半を跳ぶのを成功させたノルウェーのアクセル・パウゼンという人の名前から、アクセルと呼ぶようになり、6種類のあるジャンプの中で一番難易度の高いジャンプとされています。その後、選手たちはより難しいジャンプへと挑戦して記録を更新させてきました。女子では伊藤みどりさんがトリプルアクセル(3回転半)を跳ぶようになり、男子でも4回転の時代が到来しました。そして浅田真央選手は「2010年バンクーバーオリンピックで1大会に女子最多の計3回のトリプルアクセルを成功させた」としてギネス世界記録に認定されました。そのため「フィギュアスケートはジャンプコンテストなのか」という批判が出るほど、ジャンプなくしてはあり得ない競技になってしまいました。

素人にはその回転ジャンプが何回できたか、高さがあるとカエッジが完璧とか、全くわかりませんが、その採点方法はどのように行われているのか調べてみました。採点は、リンクサイドにずらりと並んだ9人の審判と、少し離れた所にいる3人組の技術役員に分かれています。技術役員はジャンプの回転数をスロー再生してチェックしたり、スピンのステップは5段階の難度レベルを決めて、レベルアップに必要なターンや姿勢が行われたかを3人で相談、協議して判定します。

一方、9人の審判は演技の技(わざ)を見て、自らの判断だけで0点から±3点の7段階でその技ごとに評価します。例えばジャンプに失敗すると、全員の審判が-3の評価をつけます。反対に良いジャンプをしても審判によっては+2だったり、+1だったりときまざります。他にも9人の審判による「演技構成点」の判定も行います。「スケーティング技術」「つなぎの要素」「演技力」「振り付け」「音楽表現」の5項目を10点満点で評価します。審判の主観が入るため、客観的に分析するように、項目を細分化させているそうです。

男子・女子ともショートプログラムとフリープログラムの合計点で競い合います。ショートは、男女とも演技時間2分50秒で、決められた8種類のフリースケーティング要素(ジャンプ・スピン・ステップ)を含んだ演技で滑ります。採点はエレメンツ(必要要素)とプレゼンテーション(表現演技)で行われます。フリーは、男子4分30秒、女子4分の演技時間で、3つの要素ジャンプ・スピン・ステップなどをバランスよく組み合わせ、滑ります。採点は、テクニカルメリット(技術的評価)とプレゼンテーション(表現演技)で行われます。

フィギュアスケートは氷上で繰り広げられる技術と芸術を兼ね備えたスポーツです。「オリンピックのリンクには魔物がいる」と言われるくらい、選手達が緊張をする舞台となります。浅田真央選手、鈴木明子選手、高橋大輔選手は、このオリンピックで引退を決めています。なんとか、最後の晴れ舞台で最高の演技をして、会場から割れんばかりの拍手喝采で最後を締めくくってほしいと思います。これで、会長の挨拶とさせていただきます。

### 出席報告

関谷俊征 出席委員

会員62名 出席42名 (出席計算人数44名)

出席率 82.4% 2月 6日は補填により 92.4%

### ニコボックス

関谷俊征 ニコボックス委員

- ・近藤ガバナーエレクトに神戸パストガバナー、副幹事と3名であいさつにうかがいました。 **あまRC 会長エレクト 栗木和夫さん**
- ・近藤ガバナーエレクト、お世話になります。本日は、勉強させていただきます。よろしくお祈りします。 **あまRC 臼井幹裕さん**
- ・あまロータリークラブから、神戸パストガバナー栗木会長エレクト、臼井副幹事さんをお迎えています。2月18日は妻の誕生日です。 **近藤雄亮さん**
- ・前回誕生日のお祝いを頂きありがとうございます。最近物忘れが多くなり困ったものです。 **松井善則さん**
- ・2回欠席しました。今日は56回目の誕生日です。寂しいです。 **亀井直人さん**
- ・妻陽子の誕生日にお花をいただき、ありがとうございました。 **湯澤信雄さん**
- ・本日の卓話を市田氏にお願いしました。よろしくお祈りします。 **鈴木淑久さん**
- ・市田さん卓話ありがとうございます。いつもおいしい玉子ありがと

うございます。

佐治寛行さん

・今日は他クラブ訪問と例会に出席してきました。また、バナーの交換もしてきました。

市岡正蔵さん

・最近、週末はゴルフができずストレスがたまります！早く春が来て欲しいです。

酒井俊光さん

・先日は近藤さん、鈴木さんにお世話になりました。ありがとうございます。

梅村昌孝さん

## 幹事報告

亀井直人幹事

- ・次週2月20日(木)名古屋東急ホテル3階「ルネッサンスの間」にて持ち出し例会を行います。
- ・同日、西名古屋区分IMがウェスティンナゴヤキャッスルにて行われます。15:30から登録開始、16:00から18:00開会・点鐘、18:15から20:00まで懇親会です。

## 卓話

(有)デリーファーム代表取締役 市田真新さん

### 私の役割(玉子を通して)

皆さんこんにちは。ご紹介頂きましたデリーファームの市田真新と申します。常滑で養鶏場をしております。私の家は大正末期から約90年ほどこの仕事をしてまいりました。もともと祖父が農業をしつつ鶏の受精卵を作る仕事をしており、父がその受精卵を孵化させてヒヨコを作る仕事、そして私がその鶏を育てて卵を作る仕事をしています。

私は獣医です。生まれたときから養鶏の仕事を手伝わされており、学校から帰るとエサや水をやったリフンの処理をしておりました。昔はよく病気で鶏が死に、子どもの時分はそれがとてもショックでした。その都度両親も大変落胆しており、私は子どもながら「獣医になって鶏の健康を守らなければ」と思っていましたし今でも「鶏を健康に育てる」ということをテーマにしています。デリーファームには20万羽ほどの鶏がいますが、衛生管理をきちんとして安全な卵作りをというのを第一モットーです。

星槎名古屋中学校からお声がかかり食育の話をしてまいりました。その際「あいちの米たまご」を持参致しました。この卵は私の集大成です。こういうものを作りたいという念願が叶い、ようやく4年前にスタートしました。星槎名古屋中学校は食育に熱心で、「和風のコンビニ幕の内弁当の16万kmの旅」というテーマの授業が行われていました。コンビニに和風の弁当がたくさん並んでいますが入っている食材のうち70%は海外産であるという内容でした。フードマイレージという言葉があります。輸入重量と輸送距離の割合で表されるのですが、日本はダントツで高く、日本を100とすると韓国は35、アメリカでは20や10、イギリスでは一桁だそうです。日本が海外から輸入する理由は、低価格であるということです。私たちが食べる卵は約96%が国産ですが、飼料はほぼ100%輸入です。日本のトウモロコシは高くても手がでませんし一番身近な米を飼料にすると1kg250円かかります。アメリカから輸入するとトウモロコシ1kg25円、今は穀物が高騰しているので60円くらいになるかもしれませんがそれでも一桁違います。スーパーなどで1パック200円で買える卵が、エサを国産のものにすると1000~2000円になってしまうというのが日本の現状です。

私は「卵作りというのはこうありたい」という考えを強く持っていました。私が一番大事にしたいのは「遺伝子組み換えしていない原料を使うこと」です。遺伝子組み換え食物はGMO、そうでないものはnon-GMOと言うのですが、現在non-GMOのものはほとんどなくなってきています。とうもろこしは90%、大豆は95%がGMOです。そういう状況の中、飼料として国産の米を使うことはできないかと、8年ほど前から農家を

訪ね歩きました。抗生物質や抗菌剤・農薬を使用せず、non-GMOのエサで育てたうちの鶏糞を肥料に使い育ててもらった米を、飼料として買い取りたいとお願いして回りましたがなかなかうまくいきませんでした。その理由は、お米は人間が食べるものなので家畜の飼料としてはふさわしくないということ。また、価格が合うのかという懸念もありました。それなら価格が合うようにコストダウンをと、私にとって自慢である鶏糞を無料にするなど、絞って絞ってなんとか実現できることになりました。さらに農業政策の減反廃止に伴い飼料米が後押ししてもらえるようになり、現地元知多の米農家と愛知県産、東海地区産を合わせて400トンほどの飼料米を作っています。もちろん米は遺伝子組み換えをしていないものです。米を蓄えるために農場の鶏舎を取り壊して米倉庫を作り、一年を通してそれを食べられるようにしました。

私たちが畜産で使うトウモロコシの量は年間1400万トン、人間が食料で使うお米は800万トンです。米の消費量が減っているので田んぼが荒地になってきており、実際私の農場の近くにも耕作放棄地がたくさんあります。私は、少しでも農業の力になれたらという気持ちで米たまごを作っています。例えば6個入りの米たまごを1週間に一度、1年間継続して食べて下さると愛知の田んぼが2.4坪守られます。10個入りですと4坪守られることになります。米の消費量が少なくなっているのは仕方ないことですが、畜産飼料は海外に依存しなくてもよいのです。価格との競争には苦勞しますが、多くの方が利用して下さればそれだけ価格を下げることができます。私も以前は畜産の飼料というものは飼料メーカーから買うものと思っていました。しかし、今では地元の農家の人たちと一緒にやっていきたい、という思いが強くなっています。気候や地域の風土に働きかけて食材を生み出すのが農家であり、その食材の味や美を引き出すのは料理人や職人であると思います。料理人、職人、それを味わう消費者。細やかな信頼の輪の中で磨かれて、食習慣や食文化ができていくのです。TPPという大きな問題がある中で、農業を活性化し地域の食文化を大事にしなくてはならない時代がきていると私は思います。ですから私は「東京の」でも「日本の」でもなく「『あいちの』米たまご」と名付けました。食べたい方は愛知へきて下さいということです。消費者の方にもそれをご理解して、ご協力していただきたいと思っています。食べ物というのは命をいただき命を育むものなので、皆さんもぜひ「正しく選ぶ能力」を取り戻して下さい。

うちの卵を皆さんに広くご利用いただき日本の農業がもっと盛んになれば、というのが私の悲願です。そして、これから育っていく子どもたちにこそ食べていただきたいと思っています。私の思う「人が成長するのに大事なものは「人との出会い」と「食べ物」です。私には卵を作る能力しかありませんが、子どもたちが安心して食べられる、自分たちの素性の知れるちゃんとした食材を作って提供し、世の中に貢献できればと思っています。これで話を終わりたいと思います。

## 例会のご案内

### ■今週の行事

2月20日(木)

卓話講師：小原和紙工芸作家  
山内章平さん

テ — マ：小原和紙工芸と伝承とは

### ■次週の卓話

2月27日(木)

卓話講師：市岡正蔵さん

テ — マ：他クラブを訪問して

### ■次々週卓話

3月6日(木)

卓話講師：白鳥山法持寺住職・愛知学院大学  
教授 川口高風さん

テ — マ：志気には老少なし