



# ロータリー：変化をもたらす

ROTARY: MAKING A DIFFERENCE

RI会長 イアンH. S. ライズリー

第 2311 号 2017 年 10 月 3 日

No. 12

例会日：毎週火曜日 12:30~13:30  
例会場：岐阜都ホテル TEL.295-3100  
事務所：岐阜商工会議所 TEL.264-9235

会長：渡部 勝裕 会長エレクト：渡辺 敏昭  
副会長：豊田 雅孝 幹事：廣川 重幸  
会報委員長：平井 繁利

## <四つのテスト>

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

## W E E K L Y B U L L E T I N

### 本日のプログラム

10月3日(火) 第 2311 例会  
第 1 例会行事  
卓話：渡辺 敏昭 会員  
演題：「米山について」

担当 米山記念

### 次例会の予定

10月10日(火) 第 2312 例会  
職場例会  
会場：中部電力 岐阜支社 2F 大会議室  
時間：12:30~13:30

担当 職業奉仕 (RV活動)

## < 前 回 の 記 録 >

### 会 長 挨 拶

会長 渡部 勝裕



皆さん、おはようございます。早朝からお疲れ様です。  
気温の変化も激しい季節の変わり目に成りましたので健康管理に充分ご留意下さい。  
先般9月12日例会後に第2回クラブ管理運営委員会を開催致しましたので手短にご報告申し上げます。  
常任メンバーに加え、オブザーバーとして富田50周年実行委員長にご出席頂きました。  
決定事項は4点です。

#### ①岐阜東RC3年計画について

第49期は作成終了。第50期は渡辺エレクト、第51期は豊田副会長に第3回委員会開催日迄の作成を依頼しました。

#### ②高田地区境川の桜の育成活動支援、岐阜県ドッジボール協会支援事業中止について

再検討のご意見も多く寄せられておりましたが、理事会決議は重いと結論です。

松田パスト会長が責任を持って関係各位先に伝達する事としました。

#### ③50周年記念事業アンケートの集計結果について

10月3日例会時、全会員に配布する事としました。

#### ④10月3日例会後に桑原会員増強委員長、会長、幹事の増強対策会議を設定しました。

以上、ご報告申し上げます。

### 出 席 報 告

委員長 安田 達雄

会員総数 51名 / 出席免除者 10名 / 本日の出席者 27名 / 本日の出席率 62.79%

## 食の安全と安心について



食生活は、私たちの生命と健康を支える基礎となるものです。

しかし、最近ではBSE（牛海綿状）、鳥インフルエンザ、食品偽装表示、輸入食品の危険添加物など、「食」への信頼が揺らぐ問題が数多く起きています。

新聞でも、毎日のように「食」の安全について記事が載っているのを目の辺りにします。つい最近では、O-157による食中毒で3歳の幼児が死亡するという痛ましい事故も発生しています。これからは個人個人が食の安全性に注意していなければならないと改めて認識しています。

本日は改めて、私たちにとって身近で大切な「食」の安全について、特に食品添加物にフォーカスしてお話をさせていただきたいと思います。

私たちは外食をする時に、出てきた食事が危険かもしれないと疑いながら食べる人は殆どとっていないと思います。コンビニやスーパーなどで食品を購入するときも、私たちの命を脅かすかもしれないと考え購入する人はいないでしょう。

しかし近年になり、輸入食品の汚染・残留農薬・国内で未認可の食品添加物や劇薬使用といったものから、原産地を偽った食品表示や賞味期限切れ材料の使用された食品など、食に関する様々な問題が発生しています。

例えば、鳥インフルエンザ。人間が発症するももとのインフルエンザは、A型・B型・C型という3種類がありますが、インフルエンザウイルスの起源をたどっていくと鳥の病気が最初でした。つまり、現在の鳥インフルエンザは“先祖がえり”ともいえるものですが、最近の研究では感染した鳥や糞に触れることで人に感染することはありますが、鳥インフルエンザを持った鶏肉を食べても感染するということはありません。鳥インフルエンザウイルスは、加熱した時点で死滅するので、調理してしまえば感染性がなくなります。しかし、ウイルスの突然変異も考えられるため、政府では情報収集や研究などを行い、発生に備えています。

次に食品添加物です。

人々は昔から肉や魚、野菜を保存するために“塩漬”にしたり、植物の実や花を使って色づけしたりと、食べ物をつくる時工夫をしてきました。このように食べ物の味や色、保存性をよくするために、食べ物をつくる時に使う調味料、着色料、保存料などをまとめて食品添加物と言います。現在、国内の食品添加物は、指定された物質だけが使用できるポジティブリスト制が採用され、安全性と有効性が確認された物質でないと使用できなくなっています。加工食品については、原材料だけでなく、使用した食品添加物も量の多い順に表示することになっています。

皆さん良くお飲みになる炭酸も食品に注入すれば添加物。消毒の際に食用アルコールで消毒したら添加物。日本酒の原酒には、これ以上酸っぱく苦くならない様に、または後味をスッキリする様に天然で作った焼酎を混ぜて調整します。これが醸造アルコールと表記され、これも添加物。黒豆や肉を柔らかくするために重曹を使用する。これも添加物となるのです。

「添加物＝悪」だと考えてしまうと、市販の物を一切使用出来ないのでは？と思うほど食品添加物は我々の食に密接に関わっています。

ただ、やはりリスクのある食品添加物も存在するため、最低限避けた方が良いものを知っておいていただくと思われ、それほどナーバスにならずに楽しく食と向き合えるのではないかと思います。

基本的には先ほど申し上げた通りポジティブリストによって安全性が確保されたもののみが使用されているわけですが、食品添加物は長期にわたって取り続けないと本当の安全性は評価できません。また、多くの添加物が安価で便利なものであるために、業界団体からの要請などより、海外では使用不可になっている添加物が日本では許可されているというケースもあります。やはり不自然に安価なモノ、不自然な色のついたモノは疑ってみるのが賢明なのかもしれません。

判断基準は、

- ・家庭で作ったらこんなに安くできないのに、既製品だとこんなに安い
- ・家庭で作ったら黒っぽく仕上がってしまうのに、既製品だとこんなにキレイな色

などで結構かと思えます。

それと、気をつけたいのが、天然の添加物です！天然というのは、植物などから抽出したもののことです。

なんだか安心感がありますね。しかし、天然由来の添加物であるアカネ色素にも、発がん性があることが確認され、使用を中止した例もあります。しかも、天然添加物は、昔から使われてきているということで、ちゃんと安全性を確かめずに使われているものが多いです。なので、これから危険なモノが出てくるかも…。

本日申し上げた例は、あくまでも一例です。

ほとんどの食品メーカーや外食産業はルールにのっとり安全な食品をお届けできるように努力しています。ただ、ごく一部の業者において利益を優先するあまり問題を起こしてしまうケースがあるという事です。

我々としては、「信頼できる食品・飲食店を選択し、食を楽しめるような目を持っていきたいですね」という私の意見でした。

## 早朝例会風景（岩戸公園）



## 発言席 vol.5

林 則之 会員

R Cへ入会させていただいたのは36歳、諸先輩のご指導の下、ロータリー活動を通じて様々な経験と多くの人との出会いの機会を頂きました。特に印象に残っているのは国際交流で、韓国驪州R Cとのインターアクトクラブの学生交流事業です。異文化交流の橋渡しを通じ、短期間ではありますが学生の楽しそうな様子を見て、やりがいのある素晴らしいプログラムだと実感しました。また、アメリカ・セリトスアーテシアR Cとの交流事業にも参加出来たことも有意義でした。

その他にも、奨学生育英特別事業「長良の風」があり、これらは岐阜東R Cの大きな特徴であり魅力だったと思います。時代の変化という背景もあり、現在では国際交流はほとんどなくなりましたが、迎える50周年記念事業をきっかけに、特徴のあるプログラムを創ることで、クラブの魅力に繋がればと思います。楽しさと魅力を備えたクラブは素敵ですね。



絵：渡辺 敏昭

(編集責任者 平井 繁利)