



高岡 北

ロータリークラブ

TAKAOKA-NORTH ROTARY CLUB



例会日・毎週月曜日 12:30～13:30
例会場・ホテルニューオータニ高岡

創 立・1980年5月19日
認 証・1980年6月12日
国内創立順位・1489

会 長 宮崎 外男
幹 事 村牧 啓功
会報委員長 紺谷 司郎

第1582回 例会 6月8日(月)



◇点 鐘 宮崎会長

◇ソング 「奉仕の理想」

◇ゲスト並びにビジターの紹介

ゲスト：NPO法人みつばち協会 理事長 山口 功 様

◇会長挨拶並びに報告

皆さんこんにちは。山口さんに2回目の卓話をさせていただきます。よろしくお願ひいたします。

また、先週金曜日に現・次期会長幹事会が小矢部のばんぱで行われました。非常に和やかな雰囲気で行われ、もう私たち現会長幹事は涼しい顔をしておりましたが、次期会長幹事は渋い顔をしておられました。

土曜日に富山第4分区のゴルフ大会がありまして、うちのクラブから優勝者が出ました。藤田さん、ご苦労様でした。BMもうちのクラブから出ました。あえて名前は言いません。唐沢副会長にはご尽力いただきありがとうございました。

今度の水曜日、北麗会があります。坐房で13名出席です。大体メニューが決まっています。15種類になりそうです。最後のデザートに使う桑の実を明日とってこようと思います。

いろいろありましたが、本日を入れてあと3回です。全力投球で頑張ります。よろしくお願ひします。

*米山記念奨学会より感謝状が届いております。

- 第2回米山功労者 藤井 均 会員
- 第3回 “ 五十嵐 豊 会員
- 第4回 “ 早川 勇 会員
- 第4回 “ 宮崎 外男 会員
- 第5回 “ 紺谷 司郎 会員
- 第6回 “ 海道 俊雄 会員
- 第6回 “ 金森 哲司 会員
- 第7回 “ 新森慎之助 会員
- 第24回 米山功労クラブ

◇ニコニコBOX報告

宮崎会長：山口様、2度目の卓話ありがとうございます。金森哲司君：富山第4分区ゴルフ大会参加、ご苦労さんでした。

北麗グリーン会キャプテン唐沢英夫君：富山第4分区ゴルフ大会ご参加のみなさまお疲れ様でした。たくさんのメンバーに参加していただき、ホストとしての面目が立ちました。ありがとうございました。

唐沢英夫君：上田正宙会員、先日は民生委員でお世話になりました。

板坂敏雄君：6月6日、北野様にご利用いただきました！！

吉谷奈艶子君：ゴルフ大会で見事BM賞いただきました！初ラウンドにお付き合いいただいた数田さん、藤井さんが紳士で嬉しかったです！

藤田 誠君：富山第4分区ゴルフ大会ご参加の皆様お疲れ様でした。ホストクラブなのに優勝してしまいました。ペリアゴルフってむずかしいですね。

八幡正之君：本日、富山第一銀行本店が新築オープンしました。今後ともよろしくお願ひします。

野尻信晴君：台湾に行ってきました。千と千尋の神隠しの映画の場所に行って、神隠しに遭いそうになりました。通勤人はスクーターで二人乗り三人乗りで走り回っておられました。

【今年度ニコBOX累計額 1,049,000円】

◇委員会報告

*宮田野球同好会監督より、6/20(土)開催の高岡万葉RCとの合同練習会のお知らせ

日時：2015年6月20日(土) 13:00～
場所：城光寺野球場

*本日までのホームクラブ100%出席者は宮崎会長、宮田会員、魚住会員です。

◇本日のプログラム (担当: 会長)



卓話「今年のはちみつについて」

NPO法人みつばち協会
理事長 山口 功 様

皆さんこんにちは。今回2度目の卓話となります。前回はみつばちの生態についてお話ししました。今回は蜂蜜についてお話しします。

今朝も行ってきたのですが、ちょうど最終段階になっています。一年中通っていますが、採れるのは5月のはじめからですが、最初は黒い蜜で雑草が入っています。きれいに採れるのは5月中旬から6月のはじめです。最終的には柿、葛、ラベンダーの蜜が取れます。ラベンダーは7月、葛は8月です。今年は例年より10日ほど早く開花しました。早まると採るのに苦労します。柿の蜜は失敗しました。柿の業者の方から連絡があったのですが、いつも6月の初めに花が咲くのに、今年は5月20日ごろに咲きました。そうすると花は終わりがけとなり、思ったほど蜜は採れませんでした。他の蜜は大丈夫でした。今日持ってきたのは栃の蜂蜜です。今年は出来が良いのでぜひ食べてみてください。例年はアカシヤや栃はあまり取れないのですが、今年はよく取れました。

蜂蜜の採取には2種類あります。一つは花の間に置くものと、定位置に置くものです。定位置に置くと、季節によって花が変わります。1週間に一度蜂蜜を絞るのですが、絞るたびに味が違います。城端の柿の蜜は木の上に置き、大体90%その木の花の蜜になります。今年は遅かったので、柿もどきとなります。

日本の蜂蜜の生産量は3千トンです。一方、消費は4万から4万5千トンですから、大体6~7%が国産蜂蜜です。国産蜂蜜の採り方は大体1週間に一度採ります。中国だと、3日目ぐらいのまだ固まっていないものを採ります。それを煮詰めて固め、日本に入ったものはもう一度日本で煮詰めます。風味も酵素もすべてないです。

本当の蜂蜜は腐りません。究極の抗酸化食品と呼ばれています。3800年前のピラミッドから出てきた蜂蜜も成分は変わりません。固まったりしますが、基本的に蜂蜜は分解されるとブドウ糖と果糖となります。果糖の多い蜂蜜はアカシヤなどです。ブドウ糖が多いのは柿や菜の花の蜂蜜で、固まりやすいです。全体がクリーム状です。蜂蜜は冷蔵車に入れないでください。30度ぐらいが適温です。戻すとき、70度で20分熱をかけると酵素が死んでしまうので、50度ぐらいでゆっくりと戻してください。

蜂蜜の効用は、ビタミンと糖分です。栄養価は非常に高いのですが、はちみつと花粉を食べているのは働き蜂です。働き蜂の寿命は90日間です。女王蜂はローヤルゼリーをピーナツ状の巣にためます。そこに卵を産み付け、孵った蜂が女王蜂になると3年から5年生きています。働き蜂は一生に小さじ1杯ぐらいの蜂蜜を作ります。それを搾取しています。

この蜂蜜は市販しておりませんが、口コミなどで販売しております。

今日お持ちしたものは、100%花蜜ではありません。国吉林橋の花は4月の末から5月の初めに咲きます。今年は少し早かったので、実験として国吉林橋ジュースをやったのはちみつを混ぜております。

蜂蜜は、すべて味が違います。香りも違いますが、極端に違うのが、ラベンダーの蜂蜜です。10キロほどしか取れませんが、好き嫌いが分かります。なぜなら芳香剤を連想する香りだからです。



画像をお借りしました

8月には葛の蜂蜜が取れます。これも好みがありますが、香ばしくておいしいです。

秋の蜜は蕎麦やひまわりなどです。黒くてあまりおいしくないなので、採らないようにしています。

10月にはセイタカアワダチソウがあり、それを採らせて越冬しています。今年は少し変わっていて、越冬用のセイタカアワダチソウの蜜を残しつつ、新しい蜜が出来たので、セイタカアワダチソウの香りがあり、売り物になりませんでした。なので、無料でお得意様に料理用としてお配りしました。

一年間で、200キロほどしか取れませんが、生活はできません。量を増やすと体力が持ちません。趣味の範囲です。生業とするための裏ワザとして、山田養蜂場など大手に卸すことや、精製はちみつを作成し、今の蜂蜜と混ぜて売る人がいます。

我々は品質にこだわろうということで、養蜂の技術や方法を教えています。メンバーは年間1~2名増えております。ほんまもんの蜂蜜を提供することと、誰でも気軽に養蜂を始められるということで活動しております。



◇幹事報告

- 1) 配布: ①会報 NO.38
- 2) 回覧: ①6/22 (月) 最終夜間例会の出欠確認表
②7/11 (土) 第32回全国ロータリークラブ野球大会出欠確認表
③5/31 (日) スポーツ観戦奉仕お礼状 (高岡愛育園)

◇出席報告 出席者 35名 メイクアップ済 0名

名誉会員	会員数	本日の出席率	5/25 例会 修正出席率
1名	44名	87.50 %	94.74 %