

ROTARY CLUB OF OMIYA WEST

Rotary



2022-23 年度 大宮西ロータリークラブ 週報

創立：1963年3月22日

例会場：パレスホテル大宮

例会日：月曜日 12:30～13:30

会長 小沢 孝

幹事 榎本 貞寿

クラブ会報委員会 小岩 淳一

第2764例会

発行日

2023/02/13

2023/02/20



イマジン
ロータリー

会長挨拶



会長 小沢 孝

皆さんこんにちは。

まずは、韓国訪日団のインターアクトの学生を受け入れていただいた土屋理事さん、お疲れさまでした。また、ご対応としての奉仕活動ありがとうございました。後ほどご報告よろしくお願いたします。

本日は、職業奉仕委員会担当による例会です。卓話者 武蔵野銀行 高倉様には「サステナビリティへの取り組み」と題して、持続可能な仕組みや方法、会社としての報告や事例を含めての説明をしていただきます。勿論 CSR や SDGs を含めての卓話となります。よろしくお願いたします。

本日の食事ですが、ご案内の通り SDGs を考え、お肉ではなく“大豆ミート”を召し上がっていただくことにいたしました。ご存じのとおり家畜は、牛のゲップによるメタンガスや飼料の問題など、持続可能な社会を形成するにあたって地球規模の環境における社会問題にもなっております。研究の結果から、飼料の改良により牛のゲップの改良結果も打ち出されてもいるようですが。まずは皆さんに試していただきました。いかがだったでしょうか。



先週の閉会の点鐘前のご挨拶で、大豆ミートというフレーズが出ず、「偽物の肉」とお話ししてしまいました。(株)パレスエンタープライズ(パレスホテル大宮)の社長である海保会員が「会長の言った偽物の肉ってなんだ？」と社員の方に聞いてたのが印象的でした。お騒がせして申し訳ございませんでした。

パレスホテル大宮 小島 伸一 様よりご案内

●大豆ミートとは

大豆を専用の装置に入れ、加熱加圧してタンパク質を繊維状にします。それをミンチやフィレの型にして食肉のように使いやすい形にしたものです。

●サステナビリティのサイクル

世界の人口増→肉の需要増→生産には多くの水や穀物が必要→森林を伐採して農地を確保→森林の CO2 の吸収が出来ない→温暖化が進む という悪循環 生産効率の良い植物肉の生産を広めることで、環境負荷を抑え、世界的な栄養状態の改善や飢餓リスクの低減に貢献することが期待されます。

●パレスホテル大宮の取り組み

食べ残しを肥料に変えるコンポスト製造機の導入などで環境に配慮しています。

ロータリーの目的・四つのテスト

【本日のリーダー】

是永 泰宏 会員



お客様紹介・米山記念奨学生紹介

株式会社 武蔵野銀行 総合企画部 副部長 兼 サステナビリティ推進室長 高倉 啓 様

(ご紹介：
会長エレクト
藤嶋 剛史)



幹事報告

幹事 榎本 貞寿

①次年度地区チーム研修セミナーが2/22(水)9:30よりソニックシティ4階市民ホールにて行われます。当クラブより8名の方が委嘱されております。該当の方のご出席をお願い致します。

②さいたま市暴力排除協議会より暴力排除講演会のお知らせが届いております。3/10(金)15:00から浦和の市役所近くのプリムローズ有朋で開催されます。



60周年 新たな奉仕活動へ～すべては好奇心から始めよう～

事務局：さいたま市大宮区桜木町1-11-2 YK-12ビル 4階

TEL 048-871-8881 FAX 048-871-8882

E-mail: west@rc-omiya-west.com HP: http://rc-omiya-west.com/

