

WAKAYAMA AZALEA ROTARY CLUB



Weekly Report

VOL. 13 No. 40 TOTAL 559 平成 23 年 6 月 6 日 第 577 回 例 会

[例会日] 毎週月曜日 12:30~13:30

[例会場] 和歌山市湊通り町北2-1-2 アバローム紀の国

[事務局] 和歌山市雑賀屋町52 南方ビル2階(〒640-8249)

TEL073-435-3470/FAX073-435-3472

E-mail: wa-az-rc@naxnet.or.jp

会 長 / 田原サヨ子 [会報委員]
副会長 / 安宅 浩一 ○北畑 充香 ○石垣 秀幸
幹 事 / 野村 伸 石橋 達子 三木 民生



2010-11年度
国際ロータリーのテーマ

地域を育み、大陸をつなぐ

地域を育み、大陸をつなぐ

RI会長 レイ・クリングスミス

2010-11年度
アゼリアロータリーのテーマ

『行動するロータリアンを目指そう』

〈本日の例会〉

- 第 577 回例会 6月6日(月)
- ☆ 誕生会
- ☆ ワンワン基金贈呈式
- 社会福祉法人日本ライトハウス
常務理事 橋本 照夫様

〈次回のお知らせ〉

- 第 578 回例会 6月13日(月)
- ☆ 新入会員内部卓話
- 「自己紹介」 中尾 八朗会員

〈前回の例会記録〉

- ローターソング それでこそロータリー
- ゲスト紹介
- ビジター紹介
- 出席報告 会員数46名
本日の出席(5/30) 31/45名 68.88%
前々回修正出席(5/16) 30/45名 66.66%
- メイキャップ 役員及びクラブ行事へ 0名

〈四つのテスト〉

言行はこれに照らしてから

- I. 真実かどうか III. 好意と友情を深めるか
- II. みんなに公平か IV. みんなのためになるかどうか

●市内9ロータリークラブ例会情報

クラブ名	日時	内 容
和歌山北	6月6日(月)	クラブフォーラム「今期の活動報告」
和歌山	6月7日(火)	「命の重さ、飼育で学ぶ」
和歌山サンライズ	6月7日(火)	
和歌山東南	6月8日(水)	休会④
和歌山西	6月8日(水)	
和歌山東	6月9日(木)	卓話 JAわかやま組合長 川口順弘さん
和歌山城南	6月9日(木)	外部卓話「愛犬のしつけ方」
和歌山南	6月10日(金)	卓話「一年を振り返って」
和歌山中	6月10日(金)	フリートーク

会長報告



会長 田原サヨ子

先日、済州日出ロータリークラブの皆さんと大橋和歌山市長を表敬訪問した時「済州、世界7大自然驚観選定挑戦!!」の説明があり、「皆さんに投票をお願いします」と依頼を受けました。投票方法は別紙の通りです。皆さん御協力下さい。

なお、新聞記事によると「5月27日、大橋市長が韓国・済州島の広報大使に任命された」とのことです。このことも申し添えておきます。

本日は、今年度最後のクラブ協議会です。どうぞよろしくお願いいたします。

済州、世界7大自然驚観選定挑戦!!

皆さんのご投票(インターネット、電話)が大韓民国のブランド価値を高めることができます。

・インターネットでのご投票:

www.new7wonders.com

・電話でのご投票は何回でも繰り返して、参加することができます。

010-44-75-890-012-90に接続、英語のアナウンスの後、ピーという音の後に、7715(済州のコード番号)を押せば、感謝のお言葉の後終了です。

幹事報告



幹事 野村 伸

日出RCからいただいたアルバムを引き続き回覧させていただきます。10月2日に開催されたIM3組の冊子が東RCより届きましたのでこちらも回覧させていただきます。

委員会報告

◎青少年育成委員会

當仲清孝会員

5月27日(金)に田原会長、大野理事とで旭学園を訪
問いたしました。

図書カード10万円を寄贈させていただきました。



◎ロータリー情報委員会

加納達之会員



新入会員(フレッシュ会員)の新人
研修会開催のご案内

フレッシュ会員(柳会員・西出会員・
新家会員・田邊会員・三木会員・小

形会員・宮本会員・中尾会員・鹿嶋会員・足立会員・
松本会員)以上11名の会員の方に対して、新人研修
会を開催いたします。

開催日: 6月20日(月) 例会終了後 1時間程度

場 所: ホテルアバローム紀の国 5F会議室

持参物: 今さら聞けない わかりやすいロータリー
和歌山アゼリアロータリークラブ定款・細則
手続要覧

◎ゴルフ同好会

貴志孝生会員



第9回貝塚コスモスRC-和歌山ア
ゼリアRC合同ゴルフコンペ結果報告

5月26日(木)岸和田CCにて守行善

五郎さんの追悼を兼ねた合同コンペ

を開催し、アゼリアRCからは7名、コスモスRC
から10名で合計17名が参集しました。

競技の後の表彰式には守行さんの奥様、貝塚コスモ
スRCの小川会長もご出席され、守行さんを偲びな

がら懇親を深めてきました。

アゼリアより守行さんに1万円をお供えさせていた
だきました。

コンペの結果

団体戦(上位4名のネットスコア合計で競う)アゼ
リア 303.4 コスモス 309.6でアゼリアが勝ちました。

個人戦上位5名成績

順位	氏名	Out	In	グロス	ハンディ	ネット
1	川崎 晃生	39	41	80	4.8	75.2
2	大野 治朗	43	49	92	16.8	75.2
3	掛下 吉三	38	46	84	8.4	75.6
4	貴志 孝生	42	45	87	10.8	76.2
5	當仲 清孝	46	52	98	21.6	76.4



第5回クラブ協議会

「各委員会における本年度事業報告」



余白つぶし

「梅雨の豆知識」

「梅雨の湿気対策」

人が快適に感じる夏の湿度が40~50%ですが、梅雨

期の湿度は75～80%と高いので、非常に不快感を感じます。

湿気はカビやダニ、ゴキブリなど害虫の温床につながり、多くの害を招きます。

【カビ】

例えばカビは小児ゼンソク、過敏性肺炎などにつながり、死亡することもあります。

このうち病原菌となるのは九十種類にも及び、住まいには黄褐色のアスペルギスや青カビのペニシリウムなどの多くが付着しやすい状況になっています。

カビの絶滅は大変難しい事ですが、最も効果的な事は室内の入念なお手入れと換気です。

特に、浴室・台所・冷蔵庫のパッキング・水栓金具・エアコンの吹き出し口での発生が目立ちます。

また、水回り部分を清潔に保つ事や、発生しやすいタイルの目地は、セロハンテープなどで押えて取ってみましょう。濡れゾウキンで叩き取るのも一つの方法です。

【ダニ】

ダニに刺されるとかゆみが続いてノイローゼになる事があります。

現在確認されているだけでも、ダニの種類は1～2万種で、人を刺すものと刺さないものに分かれ、大半は、大きさが0.2～0.5ミリ程度です。

人を刺すものは、ネズミに寄生するイエダニ・トリサシダニ、スズメの巣に付くスズメサシダニ・ワクモなどで、刺されると小さい斑点になり、ひどい時には黒いアザが残ることもあります。

人を刺さないものは、イエササラダニ・チリダニ・チャクテムシなどで、毛髪やカビ、食品の残りカスなどを好みます。

みそやチーズ、黄な粉、粉ミルク、チョコレートなどに白い粉のふいた状態がみつければ、コナダニが付着していると言われ、6月～10月にかけて発生します。

暖かくて湿気を好みますので、畳やじゅうたんなどは要注意して下さい。

細かい穴に潜り込んで、暮らしのあらゆる廃物を待つ

ています。ですからゴミや食べ残しの処理が大切で、畳の裏側にカビがみられると、ダニ発生の危険信号です。

ダニにとって、気密性の高い建物が格好の居住環境となっています。鉄筋コンクリート造りのマンションでも建築後数年間は壁などの水分が抜けきれずに、ダニ発生につながりやすいとされています。

「室内干しのニオイをとる方法」

梅雨の季節、室内で洗濯物を干す機会が増えます。でも、気になるのは生乾きのなどのニオイ。洗濯してきれいにしたはずの衣類やタオルにいやなニオイがついてしまい、がっかりしてしまった方も多いと思います。

生乾きなどのニオイの原因は、雑菌なのです。この雑菌の繁殖を抑えるにはどうしたらいいのか。それは、抗菌成分の入った柔軟剤を使えばいいですよ。衣類に抗菌パールを作って、雑菌の繁殖を抑えてくれます。

また、着用中の汗のニオイは、汗の水分などで雑菌が繁殖する事が主な原因です。

柔軟剤は繊維に残るので、抗菌効果が持続し、着用中のニオイを抑える効果があります。

O-157による食中毒が問題になってから、除菌・抗菌への関心が高まっているのが現状です。特に菌の繁殖しやすいこの時期は、衣類の清潔に気を使いたいですね。

「洗濯物と一緒に洗ってしまったティッシュのクズをとる方法」

洗濯物と一緒にティッシュを洗ってしまった経験は、誰もが必ず、一度はやっていることでしょう。もう、この後が大変。クズが洗濯物についてしまって、どうすればいいかパニック状態になってしまいますよね。そこで、どうすればいいか。

洗濯物を持って、コインランドリーに行ってください。そして約20分ぐらい乾燥機で乾かしてしまいます。取り出すとティッシュのクズがキレイに取れてしまっているのです。

家庭用の乾燥機でも大丈夫ですが、完全に乾くまで

時間がかかってしまうので、早く仕上がりパワーのあるコインランドリーを使用することをオススメします。

「食中毒対策の豆知識」

これから9月にかけて食中毒を起こす細菌が繁殖する季節です。そこで、どんな食材が危ないのか、また予防法をまとめた豆知識を紹介します。

■卵⇒サルモネラ菌属・・・死に至る事もあるので要注意

サルモネラ菌属は、卵の白身と黄身の間に付着していると言われています。菌は殻が割れていない状態では増殖しないそうですが、割ったまま放置していると、特に栄養分の多い黄身の部分で繁殖していきます。

完全に火を通していれば少しはマシですが、卵料理はやや半熟状態に菌は好みます。

食中毒が発生しやすいのは、前の晩に割った卵を翌朝に、卵やスクランブルエッグなどにして食べた時。ひびが入っている卵を、納豆や卵ご飯に使って生で食べた事で、事故が起こることもあります。

しかし、よく火が通った卵でも、事故が起こることがあるので、体が弱っている時は卵自体を食べないようにした方がいいでしょう。

■近海魚介類の刺身⇒腸炎ビブリオ・・・二次感染に要注意

腸炎ビブリオの特徴は二次感染。

例えば、カレイを切ったまな板をよく洗わずに、その後一夜漬けにするキュウリやナスビを切り、食中毒が起こってしまったケースもあります。

カレイは焼くので菌が死滅しますが、一夜漬けは生食のうえ、ビブリオが好む「しょっぱい」環境だと、一気に繁殖します。

近海産魚介類のえらやはらわたの中に多く存在します。ですから、

- 1・頭やはらわたが付いた魚は買ってこない。
- 2・調理前には、ぬめりがとれるくらい真水でキレイに洗う。
- 3・保存は冷蔵庫へ、また用具はよく洗い、ほかの

菌を飛び散らさない。

以上の事に気をつけましょう。

■ささみ⇒カンピロバクター・・・完全に加熱する半生状態の鳥わさが危険で、パックに包まれた状態で菌が繁殖しやすいそうです。

冷蔵庫にいれても油断できないので、とにかく完全に加熱する事を心がけましょう。

■おにぎり⇒黄色ブドウ球菌・・・菌が増殖すると手の打ちようがない

化膿した部分にいる菌で、傷のある手でおにぎりを作ると菌が付着し、繁殖する時に毒素を作り、食中毒を起こす事になります。この毒素は熱に強いので、焼いても取り除く事が出来ません。

家庭でおにぎりを作る時、素手でなくラップや使い捨て手袋などを使ってにぎるようにしましょう。

■カレー⇒ウェルシュ菌・・・別名「給食菌」

大量調理された料理で感染されます。このウェルシュ菌は酵素のない所で生育するため、カレーなど大釜で煮た料理はカマの中の部分が酵素に触れず、温度もゆっくりと下がるので菌が繁殖しやすいのです。家庭で作った場合、その日に作ったものはその日の内に食べるようにしましょう。翌日までに残したい時は、小分けして急激に冷まし、温める時は鍋の中心部分にも火が通るように、よくかき混ぜるようにして下さい。

S・A・A 報告 【3つの箱】

*ニコニコ箱

田原サヨ子会員 本日のクラブ協議会は本年度最終回です。皆様どうぞよろしくお願ひ致します。

辻 曙生会員 守行さんが天国で笑っていたでしょうね。下手なゴルフで！でも楽しい一日でした。

貴志孝生会員 貝塚コスモスとの合同コンペに多数ご参加頂き、ありがとうございました。

ゴルフ同好会 貝塚コスモスRCとの合同コンペを開催しました。獲得した団体賞の一部です。

本日合計額 17,000円 今年度累計額 1,226,000円