

Rotary

ロータリー
変化をもたらす

2017~2018 年度

国際ロータリーテーマ

ロータリー 変化をもたらす

国際ロータリー会長 イアンH.S.ライズリー

第2790地区ガバナー 寺嶋哲生
 第6分区ガバナー補佐 志田延子
 東金ロータリークラブ会長 秋葉芳秀
 " 幹事 並木孝治

東金ロータリークラブ 概要

Togane RC Information

創立 1959年9月15日
 R I 承認 1959年10月17日
 例会日 火曜日 12:30~13:30
 例会場 東金商工会館4階
 Makeup fee ¥2,000
 WEB <http://www.togane-rc.jp/>
 事務所 〒283-0068
 千葉県東金市東岩崎1-5
 東金商工会議所内
 TEL 0475-52-1101(代)
 FAX 050-3730-2559
 E-mail info@togane-rc.jp

ロータリー:
変化をもたらす

第59巻第25号 通巻第2793号

第2815回 例会

2018年(平成30年)5月8日

12:30点鐘 商工会議所4階例会場

Program

開会宣言・点鐘	秋葉 芳秀 会長
歌	「君が代」「奉仕の理想」
四つのテスト唱和	並木 孝治 幹事
お食事	かくじゅう
結婚祝い	長尾邦俊会員、中村隆則会員
誕生日祝い	鈴木君江事務局
会長挨拶	秋葉 芳秀 会長
幹事報告	並木 孝治 幹事
米山奨学金授与	アニス コイルン ニサさん
卓話	アニス コイルン ニサさん
ニコニコBOX発表	親睦委員会
出席報告	管理運営委員会
閉会宣言・点鐘	秋葉 芳秀 会長

第 2813 回 例会の記録 <4月 17 日>

会長挨拶



秋葉 芳秀 会長

皆様こんにちは。本日は、東金法人会報「つくも」の「企業戦士の素顔」に4人目として登場された松尾町で稻作農業を経営している猪野尾さんをご紹介いたします。

会社名の（有）アグリ金穂咲は珍しいといふか、「黄金の稻穂が咲く米作りを目指す」という猪野尾さんの農業への思いが読み取れ、素敵な商号だと思います。実は、会社設立時からの私の事務所の顧問先であり、法人会報の猪野尾さんの写真を見たとき、驚きました。

一言で表現すれば、ユニークな稻作経営、つまりできるだけ自然の素材を稻作経営の中に取り込んでおられます。例えば、ライスセンターの建物は鉄骨の建物が普通ですが、骨組みの柱は全て自然木であり、国の補助施設では許可にならない珍しいライスセンターです。

そして身体に良い食べ物を作るため、できるだけ農薬を使用しない農法を目指して

おられ、そのことに相当の拘りを持ってい方です。また自然酒のお話も聞けそうで、今日の卓話をご期待下さい。

東金法人会様とは今後も積極的に交流を図り、年間4名の「企業戦士」が登場しますので、順次全員の卓話の場を提供させていただきます。これからも東金法人会報「つくも」に登場する立派な経営者が、そのまま当クラブの卓話にもお越しいただく流れが出来ておりますので、このことを大切にしたいと思います。

幹事報告



並木 孝治 幹事

○4月 29 日ロータリー地区委員長勉強会
(幕張 アパホテルにて。10 時点鐘) ストロベリーライナー利用 バス停:東金中学校 8:47 発 に乗車してください
○4月 24 日、5月 1 日は休会です。5月 8 日、理事会があります

卓話



猪野尾 信 様

いのむ あきら という、苗字も名前も珍しいのですが、うちの経営等いろいろな話をさせていただきます。よろしくお願ひいたします。

自己紹介

1957年(昭和32年)7月20日に生まれ、自分の家も農家なので高校は旭農学校に行き、その後、千葉県農業短期大学校(誉田。現在東金にある農業大学校の前身)を卒業しました。そしてアルバイトの後に家業に入りました。

30歳の時、農業、面白くないなあと思っていたころ、友達に針灸学校に誘われました。自分も鍼灸師になろうかと、検見川に

欠席・Makeup の連絡は、前の週金曜日までに(緊急の場合は当日10時までに)事務局宛に、電話・FAX・Eメールにてお願いします。メーキャップ先への事前連絡もお忘れなく。

電話 090-7634-7175 / FAX 050-3730-2559
Email: info@togane-rc.jp

ある鍼灸学校に夜間で3年間、農業をやりながら通いました。そして鍼灸師の免許を取りました。

そこで知り合った先生の中に二人、面白い先生がありました。日本でただ一人、公設市場の中に治療室を持っている阿部先生という方がいました。もう一人は、丸山先生と言って新潟で営農指導員をしていた方が、鍼灸師になって講師をしていました。私の鍼灸学校の時の師匠的な先生です。そのお二人が、「農業が大事だ。人間の体は食べ物や環境で出来ている。無農薬の、自然の力にあふれた食物をとることが非常に大事だ」と言う。そこで、針灸学校に行きながら今から30年ほど前に無農薬のコメ作りを始めました。ずっと試行錯誤をしながら、今のアグリ金穂咲という会社になり、今もいろいろとやっています。

有限会社アグリ金穂咲

メンバーは三軒で奥さんを入れて全部で6人の会社です。私が無農薬をやっていたので、そのやり方で今は46町歩ほど預かっています。すべての苗は農薬を使わない。使っても農薬成分のカウントにならない微生物製剤と言われている、いわゆるカビを利用したもので種もみを微生物消毒

出席率 4月17日

会員数	出席率	コイン BOX
15名	93.33%	1,500円

します。そして無農薬の枠に入る中で育苗をして、「普通栽培」のものから「千葉エコ」のもの、「無農薬」のものまで、作ります。

今は、政府の方針で米を作らないようになっているので、稲の体全部を刈り取って牛のえさにするものや、もみ玄米の形で飼料米を作ります。人間の食べるお米が6割ほどしか作れないのです。夢も希望も、楽しさもない。政府の補助金をもらうので精いっぱいという経営が大多数です。その中でなんとか面白いことをできないか、と長年やってきた無農薬のお米で商品を造ろうと思いました。神崎町にある寺田本家さんの当主と知り合い、知り合ってから25年目くらいに、家のお米で「じゃあ、ちょっと作ってみてもらえないかな」と作ってもらいました。最初は小さな、玄米で七表ほど仕込む樽で、1,200本絞。その量のお米なら、対応できますという事で、今回「むすび」とかいて「むすび」というお酒を造ってもらいました。

無農薬プラス

お米を作るときにただの無農薬ではなくて、生体システム実践研究会という農業者の団体があります。「すべての産業は農業が基本になっている」と言う先生のお考へで、他産業に応用される機材まで作っています。その農業資材は、物と物がひきつける同化力を高める力がすごくあります。密度が濃くなり、情報の伝達が早くなり、仕事量が多くなるとか、産業用ロボッ

トでも、仕事量が増えるんです。機械はMaxが決まっていますが、その品物を使うとそれを乗り越えちゃうんです。とても不思議な話なんですが、そういうものの根本になっているのが、農業の資材。

光輝く岩と書いて「こうきがん」というセラミックスがあります。これはある医学博士が自分で作っている物です。その先生とは娘の病気で知り合い、縁があって先生が家で寝泊まりするようになりました。先生が私のことを弟子にして、「信くん、これを将来ついでくれよ」と、作り方を伝授されました。以来、私がこれを世の中に繋いでいく立場になりました。大きなものを先生が寄付してくれまして、両総用水から私の土地に流れてくる基に据え、地区の29町歩の田んぼ全体に、力を持った水がいきわたるようにしました。それとは別に小さな玉を作って、自分達が作る田んぼに投げ込んであります。私は、農業という産業を通して、環境が良くなることを心がけています。農業はすごい環境破壊の産業なので、皆さんに迷惑をかけるところもたくさんありますから、恩返しのつもりでやっています。



むすひ

この「むすひ」はうちのお米で仕込んでもらっています。ピロールという石灰みたいなものを田んぼに入れると、古細菌という古代の細菌類が田んぼに繁殖します。細菌類により、土壤の中のミネラルが植物に吸われやすい状態になるんです。例えばビタミンB12は動物質のものにしか含まれないと言われているのですが、それが植物に含まれるようになります。お米の場合、ぬかの部分により多く含まれることが分析でわかつています。それで、なんとかそこを使いたいということで、今回この玄米のお酒に至ったわけです。



健康を気にして、肉取らないとか、完全採食する方がいますけど、みそ・しょうゆなどの発酵食品をきちんと取らないとビタミンB12が欠乏して、貧血になります。造血することが困難になったら、健康体からどんどん離れてしまう。下手に悪い玄米採食をすると、寿命が縮まる。自分の持っている病が出てひどい目に合うことがあります。気をつけながらやったほうが良いと思います。

寺田さんが出ている本の中に発芽玄米の成分が書かれています。

αアミノ酪酸…血管調整作用、神経の鎮静、中性脂肪を抑える、

イノシトール：肝臓脂肪 1 1 1 1 動脈硬化を防ぐ。

フェルラー酸：活性酸素を除く メラニン色素の生成を抑える

トコトリエノール：活性酸素を除く 紫外線から肌を守る コリステロールの増加を抑える

キチン酸：抗酸化作用 貧血を防ぐ 高血圧を防ぐ メラニン色素の生成を抑える

P E P 阻害物質：アルツハイマーの予防・治療が期待できる

食物纖維：便秘・大腸がん・高コレステロール血症を予防

マグネシウム：心臓病を防ぐ

カリウム：高血圧を防ぐ

カルシウム：骨粗しょう症を防ぐ

亜鉛：動脈硬化を防ぐ

鉄：貧血を防ぐ などなど。

今の化学分析でわかるだけでもこんなにたくさんの機能性成分が発芽玄米の中にあるんです。

「むすひ」はお米を浸して発芽が始まつた玄米を二度蒸して、原料にしています。そのお米で麹用に仕込んだものと、麹菌を入れていないものを酒樽に入れて、お酒の元となる酵母菌は添加せず、蔵の隅において自然発酵を待ちます。蔵についている野生の酵母が下りるのを待って、お酒にしています。

酒屋さんが嫌う菌で、それが出ると「腐蔵」、蔵がつぶれてしまうという大変な菌があります。それもこの中に含まれています。それを平気で、一般のお酒と一緒に蔵で作っています。全く物語が違う「何でも来い」という、ものすごい包容力がある蔵です。見学に行った人には麹室の中の麹もつまませるし、樽の中に指を入れてなめさせてくれる。そういう、とんでもない蔵。雑菌だらけの蔵です。そういうものが、最後には酵母菌と乳酸菌におさまって、お酒になるという蔵です。

その原点になっているのがセラミックなどを使った水です。牛乳でも、その水を入れておくと自然にチーズになる。そういう水です。それによって、きちんとした昔ながらのお酒が出来てくるんです。

このお酒を分析すると、成分が多すぎるので「清酒」という表現が出来ない。「その他の醸造酒」という最低ランクの表現を付けられています。最初は酵母菌を添加して2週間で出来ていたお酒ですが、最近は酵母菌を入れなくても1週間で出来る。ものすごい力のあるお酒なので、おちょこ一杯ずつでもいいから、体の為に飲んでください。このお酒は2月3日、大雪の日に仕込みました。それから1週間で予想以上に早く発酵し、樽から吹き零れるほどの泡がでまして、杜氏さんがびっくりしてました。「説明がつかない」と。日本にただ一つのお酒ですから、楽しんで召し上がってみてください。

玄米万能酵母液

アルコールは入っていないのですが、玄米万能酵母液、玄米で手作りする液体です。玄米、黒砂糖、水、塩、それをペットボトルに入れて置いておくと、30度ぐらいなら二日で胚芽の部分から発酵してきます。玄米に住んでいる、日本人にとても有効な菌が砂糖や塩を分解して発酵液になります。一番最初に作った人は、今どこにいるかわからない。500CCが15,000円くらいで売り出したそうです。がんに効く、などと言って。今は他の人が全国行脚で作り方を伝え歩いています。昔の日本人が魚沼の港で5俵のコメを担ぐ写真などがありますが、これは玄米酵母の力だそうです。昔の力の精神力・体力を取り戻すにはきちんとした玄米が必要という事です。私はこの液を二年ぐらい飲んでいます。いろいろなことが改善されています。興味がある方は、またご連絡ください。



猪野尾 信 様