

本日の例会（第2396回） 令和2年2月4日(火)

予定行事



☆お誕生日のお祝い

大和 健司 会員（84歳） 十河 元生 会員（80歳）

☆卓話 テーマ「五輪と私」

卓話者：古市 仁 会員

略歴：入会年月日：1981年9月1日 生年月日：1936年10月23日

職業：トクシユ技研㈱ 代表取締役社長

職業分類：機械製造

ロータリーでの活動歴

1985～'86年度	第17代 幹事	1991～'92年度	ロータリー情報委員長
1993～'94年度	会員選考委員長	1997～'98年度	会員増強委員長
2000～'02年度	社会奉仕委員長	2002～'03年度	会員選考副委員長
2003～'05年度	規定・情報副委員長	2005～'07年度	社会奉仕副委員長
2007～'08年度	青少年活動委員	2008～'10年度	社会奉仕委員
2010～'11年度	国際奉仕委員	2012～'14年度	学生交換特別委員会
2014～'15年度	青少年奉仕委員	2015～'16年度	国際奉仕委員
2017～'18年度	青少年奉仕委員	2019年度	社会奉仕委員

趣味：フェンシング、野球、旅行

☆定例理事会⑧ 13:45～ 事務局（理事会構成メンバー）

食品ロス



芦谷 裕一

食べ残し、売れ残りや期限が近いなど様々な理由で、食べられるのに捨てられてしまう食品「食品ロス」。

日本の食品廃棄物等は年間2,759万トン、そのうち食べられるのに捨てられる食品「食品ロス」の量は年間643万トンと推計されており、毎日、大型トラック（10トン車）トラック約1,700台分の食品を廃棄しています。日本の人口1人当たりの食品ロス量は年間約51キログラムです。

日本では、家計における食費は消費支出の中で4分の1を占めています。食料自給率（カロリーベース）は38%で、食料の多くを海外からの輸入に依存しています。また、世界の食料廃棄量は年間約13億トンで、人の消費のために生産された食料のおおよそ3分の1を廃棄しています。大量の食品ロスが発生することにより、様々な影響や問題があります。食品ロスを含めた多くのごみを廃棄するため、ごみ処理に多額のコストがかかっています。また可燃ごみとして燃やすことで、CO2排出や焼却後の灰の埋め立て等による環境負荷が考えられます。

経済の観点では、食料を輸入に頼る一方で、多くの食料を食べずに廃棄している状況は無駄があります。（裏面につづく）

次回例会のお知らせ [第2397回・令和2年2月18日(火)]

★皆出席表彰

★卓話予定

- ・テーマ：「私の履歴」
- ・卓話者：奥野 武久 会員

★お食事はミニ会席料理です。

★例会場 3F 京都の間

★「歴代会長懇談会」13:40～ 4階 銀扇の間（歴代会長）

- ・来客紹介（1月28日） 3名
(2660地区内 3名・地区外 0名・ゲスト 0名)
- ・出席報告

例会回数	第2392回	第2393回	第2394回	第2395回
例会日	12月22日	1月7日	1月21日	1月28日
会員総数	34名	35名	35名	35名
出席免除会員数	9名	9名	9名	9名
欠席会員数 (内、出席免除会員数)	10名 (6名)	12名 (7名)	11名 (7名)	10名 (4名)
出席率	95.71%	82.14%	85.71%	80.65%
修正出席率 (メキキャップ数)	96.43% (3名)	96.43% (4名)	—	—

- ・ラッキーくじ
賞品名 『ゴディバのチョコレート』
賞品提供者 浦野 修明 会員
当選者 近藤 治郎 会員／妙中 茂樹 会員
参加者数 18名
- ・卓話
テーマ：クラブ討論会⑧「後半に向けて」
卓話者：国際奉仕委員会 河合 秀行 委員長
ロータリー財団 尾下 千明 委員長
地区ロータリー財団 高士 誠司 委員長
米山奨学会 小山 登 委員長
- ・その他
次年度理事会／創立50周年記念誌の打合せ会議

岡本 吉弘・松浦 正吉 両会員
新入会員歓迎会
18:00～ マルビルにて



田中潤治会員による乾杯



三宅会長のご挨拶

会員名	ニコニコ事由
岡本 吉弘	=誕生日
小嶋 敦	=19力年皆出席
浦野 修明	=5力年皆出席
岩元 孝樹	=2力年皆出席
尾下 千明	=ラッキーカード当選
隅防 嘉之	=ラッキーカード当選
岩元 孝樹	=ラッキーカード当選
平林 武昭	=謹賀新年
岡本 吉弘	=謹賀新年
古市 仁	=ニコニコのネタが切れてもニコニコと
柴崎 秀樹	=SAAに声をかけられて。新車かいました。
弓田 浩司	=2月8日関空発上海行きNH973便、チケット買ってるんですけど・・・。
小山 登	=中国の瀋陽市～旅順に行って来ました。寒かったです。
近藤 治郎	=嬉しい出来事
小山 登	=謹賀新年 今年も宜しく。
竹井三千彦	=小山さんに睨まれましたので。
三宅 有	=SAAに声をかけられて。
尾下 千明	=SAAに声をかけられて。
隅防 嘉之	=SAAに声をかけられて。
妙中 茂樹	=SAAに声をかけられて。
高士 誠司	=SAAに声をかけられて。
最上 次郎	=SAAに声をかけられて。

本日計 33,000円／総合計 638,000円
(目標 1,300,000円)

ご協力有難うございました。



(表面のつづき)

人や社会への観点では、多くの食品ロスを発生させている一方で、7人に1人の子どもが貧困で食事に困っている状況です。私たち一人ひとりが食べものをもっと無駄なく、大切に消費していく必要があります。食品ロスを減らすためには、事業者や家庭の皆様一人ひとりが意識して、国民全体で食品ロスの削減を目指すことが大切です。

家庭での取組

■買物時の工夫

- ・冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する・必要な分だけ買って、食べきる
- ・利用予定と照らして、期限表示を確認する

■調理、食事での工夫

- ・食品に記載されている保存方法に従って保存する・野菜は、冷凍、乾燥など下処理し、ストックする
- ・残っている食材から使う・体調や健康、家族の予定も配慮し、食べられる量を作る
- ・作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで食べきる

食品ロスを減らすためにできることは、食べものを「買はずぎない」「作りすぎない」「食べ切る」工夫や意識が大切です。