

Rotary MAEBASHI WEEKLY REPORT

2022-2023 | イマジン ローターリー *Imagine Rotary*

広げよう！ 笑顔の輪を

2022. 7. 26 (火) 第3261回 例会報告
例会日…火曜日(12:10)～ロイヤルチェスター前橋
(第1回 昭和28年9月8日創立)
ホームページ URL <https://www.maebashi-rc.jp/>
電子メールアドレス office@maebashi-rc.gr.jp maebashi@rid2840.jp

会 長…狩野 明
幹 事…星野 大輔
クラブ会報委員長…増田 晋一
編 集 者…中野 正彦

点 鐘 狩野会長



ロータリーソング 「それこそロータリー」

新会員紹介 狩野会長

- * 名 前 肥後 秀明
- ・ 入会年月日 2022年7月26日
- ・ 職業分類 中央銀行
- ・ 勤務先 日本銀行前橋支店
- ・ 役 職 支店長
- ・ 推薦者 深井 彰彦



会長の時間 狩野会長

ひと以上にうま味好き
さかなの不思議④

私たちは、食べ物を口の中に、含むことで初めて味を感じることができる。

舌を中心に、口の中に味蕾という感覚器があり、味蕾に食べ物が接触することで味を感じているからだ。



魚も味蕾で味を感じているが、水中生活をしている魚は食べ物と味蕾が接触しなくても味を感じることができる。食べ物の成分が水に溶け、その成分が水を介して味蕾に届くからだ。

さらに魚の種類によっては、味蕾が口の中だけでなく唇のまわりや顔面にまで分布している。こうした魚は食べ物を口に含むどころか、口を開けなくても味を感じとることができる。

余談だがタコの仲間は腕の吸盤の周りに味を感じ取る器官がある。タコは食べ物に腕を近づけるだけで味を知ることができるのだ。

魚は私たちと同じように食べ物のうま味、甘味、苦味などを感じることができる。現代人はスイーツ好きなためか「魚も甘党」だと思っている人がいる。ところが多い魚は、ショ糖に対しては私たちより鈍感で、感度は100分の1レベルだ。

一方、魚は私たち以上に旨味に敏感である。魚が旨味として感じている代表的な物質はアミノ酸だ。私たちも旨味成分であるアミノ酸には敏感だが、魚の味蕾は私たちより千倍以上は感度が高い。

タンパク質を構成しているアミノ酸の種類は20種類にもなるが、魚種によっては好みのアミノ酸が違う。ゴカイや貝を好む魚はグリシン、プロリン、アラニンなど、海藻を好む魚はアルギニン、グルタミン酸など、普段好んで食べている餌が含むアミノ酸に敏感だ。魚は私たち以上にグルメ派である。

幹事報告 星野幹事

1. 委員会方針発表

本日最後の委員長方針発表です。発表時間は一人2分程度でお願いします。

2. 新潟RCへの友好訪問は中止になりました。

3. 野球部会総会の件



7月27日(水)18:00～ 前橋商工会議所3階リ
 リィにて開催されます。

4. ゴルフ部会総会の件

8月2日(火)例会終了後開催されます。

5. 歴代会長会の件

8月9日(火) 18:00～ 三翠楼松し満にて開催
 されます。

副幹事報告 池畠副幹事

例会変更のお知らせ

前橋西RC、碓氷安中RC、富岡中央RC



出席報告 関口会員

会 員 数：117名

出 席 者：92名

欠 席 者：25名

本日出席率：81.42%



ニコニコBOX報告 北村会員

■肥後 秀明…4月より
 前橋にまいりました。歴史と伝統の
 前橋ロータリーク
 ラブのお役に立て
 るよう努めます。
 宜しくお願い致し
 ます。



■廣瀬 信二…結婚記念日にキレイなお花をいた
 だき、ありがとうございました。

■深井 彰彦…日本銀行 肥後支店長を新会員とし
 てお迎えして。

■矢端 和之…ゴルフ部7月例会でシニアの部で初
 優勝しましたので少々。バカラのグラスいい
 ですね。

委員会方針発表

青少年奉仕理事、ローターアクト委員会、国際奉仕・
 ロータリー財団理事、70周年準備特別委員会、地
 域社会奉仕委員会、国際奉仕委員会、ロータリー財
 団委員会、奨学部門理事、ロータリー米山記念奨学
 会委員会



食 事 ロイヤルチェスター前橋



7月ゴルフ例会

赤城ゴルフ倶楽部

令和4年7月23日(土)

順位	プレイヤー名	OUT	IN	GROSS	HDCP	NET
優勝	野田 強	41	39	80	8.4	71.6
準優勝	矢端 和之	41	45	86	13.2	72.8
3位	三原 豊章	46	39	85	10.8	74.2

※クラブ会報は会員の敬称は略させていただきます