

FUJIEDA ROTARY CLUB WEEKLY BULLETIN

例会：毎週水曜日 小杉苑 藤枝市青木2-2-48 TEL 054-641-3321
事務局：藤枝市青木1-9-16 TEL 054-647-2300 FAX 054-647-2040

2003-2004年度RIテーマ

◆Lend a Hand◆

◆手を貸そう◆

【ジョナサンB.マジアベ】



会長：渡辺篤司 副会長：柳原寿男
幹事：小宮弘一郎 副幹事：宮川邦光

第1567回

<ソング> 四つのテスト
<ソングリーダー> 後藤 功君



紅シジミ

[写真提供：櫻井 龍太君]

特 別 夜 間 例 会

■ 会 長 報 告

渡辺 篤司君

今日は青島プログラム委員長の企画で、特別夜間例会のご案内をしたところ大勢の会員の皆様の出席を頂き誠にありがとうございました。

会長、幹事報告のあと、片岡君、望月志郎君よりご葬儀のお礼の挨拶がありました。

その後、会員の卓話を望月晃君にやっていただきましたが、おもしろおかしくてあっという間に30分間が過ぎてしまいました。

今晚の夜間例会は皆様和気あいあいで楽しかったので又、企画しても良いと思いました。

13日の土曜日は2003～2004年度国際ロータリー2620地区静岡第5分区インターシティーミーティングが焼津市文化センターホールで行われます。出席義務者の方は出席をよろしくお願い致します。

■ 幹 事 報 告

小宮 弘一郎君

- 焼津南RCIM実行委員会より、各クラブ会員夫人の参加希望申し込みの連絡がありました。
- 藤枝子どもと本をつなぐ会通信が届いております。

■ 出 席 報 告

宮川 邦光君

本日のホームクラブ 出 席 者	前回の補正出席者
35 / 42 83.33%	30 / 42 71.43%

(1)欠席者(事前連絡とメーキャップをどうぞ)

- 浅川君 ○石垣君 ○岩田君 ○仲田晃君
- 平井君 ○松葉隆君 山田君

(2)メーキャップ者

松葉 義之君(焼津南) 橋本 延一君(焼津南)

■ ビ ジ タ ー

萩原 寛一君(島田)	鈴木 國近君(島田)
笠原 恒彦君(榛南)	小原 昇君(焼津)
山中 一成君(焼津)	古桑 幸郎君(焼津南)
法月 昭治君(焼津南)	巻田 芳郎君(焼津南)
新村 政男君(焼津南)	小池 吉弘君(焼津南)
中野 強一郎君(焼津南)	飯田 敏之君(藤枝南)
鈴木 栄三郎君(藤枝南)	村松 章隆君(藤枝南)
稲葉 俊英君(藤枝南)	西澤 健治君(藤枝南)

■ ス マ イ ル B O X

宮川 邦光君

- 父の葬儀に際しましては大変なご配慮を頂き有ありがとうございました。 望月 志郎君

スマイル累計額 914,500円

■ 会 員 卓 話

望月 晃君

【鶏インフルエンザ】

病原微生物

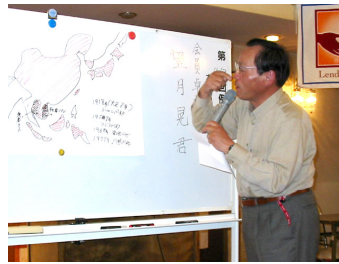
	植物	中間	動物
高等	かび、酵母、細菌	スピロヘータ	原虫
下等	リケシチャ		
小	ウィルス		

概 念

1. 光学顕微鏡では見えない。
2. 細菌口過器にかからない。
3. 培養ができない。

定 義

ウィルスとは極めて小さな粒子で適当な宿主細胞に偏性の寄生性を示し、そこへ侵入、増殖する因子。



特 徴

ウィルスは抗生性により A、B、C 型に分類 A 型のみ、15 種類の H と 9 種類の様々な組み合わせを持つウィルスがあり、ヒト以外にも広く分布するため、人畜共通感染症とされている。

種 類

A 型には型別で 15 種類、ヒトにはその中の H I (スペイン風邪、ソ連風邪) H 2 (アジア風邪) H 3 (香港風邪)

消 毒 方 法

インフルエンザウィルス自体は消毒薬には弱いので一般的な消毒薬 (次亜塩酸ナトリウム、クレゾール、石鹸) が効果がある。

鶏肉は食べても大丈夫か

鶏肉、卵の中にはウィルスはほとんど存在せず科学的にはゼロ、ベトナムで死者がでたのは肉からではない。乾燥して舞い上る H 5 は人間への感染力は弱い。H 5 は鳥から鳥は感染し易く病原性は強い。

人間に感染するかと問題になるが、まれではあるが外国では感染性がある。変異し易いため人間で新型インフルエンザが発生する可能性があるので注意が必要です。

【焼酎とジンギスカン鍋】

2月 1 日の毎日新聞に東京農大の小泉武夫さんのジンギスカン鍋についての記述があり、興味よく読んだ。北海道では肉屋で牛肉がなく、豚、鶏、羊肉が多く、なぜ牛肉を売らないかと聞いたならば牛肉は“牛くさい”ので売れないとのこと。開拓時代より豚、羊肉になじんでいたと思われる。北海道ではどんな小さな町にもジンギ

スカン屋があり、ボリュームと味の良さは焼酎との調和がなんともいえない。この旨さはたまらない。在職中に羊が病死すると診療所に病気の鑑定に持ち込むが、こちらは病気より肉づきが良いかどうかそればかり気になった。皮をむいて内臓を除き、天床より 2 週間つるしておいてから料理する。日本は羊が今は少なくオーストラリアとニュージーランドより輸入している。生食は少なく 30 万 t も輸入してもハム、ソーセージにする。栄養価は牛肉と同じ。値段は 140 円 / 100g 程度で安価。今後は羊肉を大いに喰べたいものです。

(担当 / 平)