

美馬ロータリークラブ

WEEKLY REPORT VOL.545 2017.7.25



ロータリー：
変化をもたらす

■例会場 レストラン西岡
〒777-0001 徳島県美馬市穴吹町三島字小島 862-4 TEL:0883-53-8551
■例会日時 毎週火曜日 18:30 ~ 19:30

出席率 69.2%

例会出席者 18名 (会員数 26名)

■会長挨拶■

皆さんこんばんわ。今日は土用の丑の日です。なぜ土用の丑の日にウナギを食べるようになったかについては諸説ありますが、平賀源内の話が有名です。うなぎ屋の宣伝をたのまれた源内はうなぎ屋に「あさっては土用の丑の日」「明日は土用の丑の日」と張り紙を貼って、「これなんだい？」とうなぎ屋が聞かれたら「へい明日は土用の丑の日でい」と答えるとのことだったそうです。この時期スタミナをつけるとのは分かりますが、なぜウナギなのかよくわかりません。別に精のつく物は他にいくらでもあります。しかし現実にはうなぎ屋は大繁盛しました。これは経済学的に言うと「フレーミング効果」というそうです。何も実態がないのに何かに導かれて消費に結びつくことを言うそうです。

実のところウナギの旬は、冬眠を前にして体に栄養をため込む時期である晩秋から初冬にかけてだそうです。ウナギの売り上げが落ち込む時期に一計を案じた平賀源内の知恵には頭が下がります。

さてこれから暑さも本格化してきます。ウナギでも食べて暑い夏を乗り越えましょう。

■卓話「ジビエ料理について」 戸島会員■

皆さん良く耳にすると思いますが、ジビエ料理について少しお話ししたいと思います。ジビエ料理とは何かご存知でしょうか。「ジビエ」とはフランス語で、「狩猟、狩り」という意味で、狩り、狩猟で捕った野生の鳥獣の肉の料理だそうです。単に山でイノシシ、シカ、鳥を撃って、それを家で料理した物をジビエ料理です。最近では、木屋平を始め過疎化で山にイノシシやシカが繁殖しすぎて、農業被害が多く、狩猟で捕獲するようになりました。全国的な食ブームに乗り色んな村がジビエ料理を特産品として売りにしています。地域の活性化にも役立っているそうです。私も友人からイノシシやシカの肉をいただいたりします。しかし、野生のイノシシやシカは「E型肝炎ウイルス」を非常に多い頻度で持っています。実際に徳島県でこの7月だけで2名の方が感染しています。全国では、今年1月から半年の間に182名の方がE型肝炎になっています。ジビエ料理がブームになりE型肝炎の患者さんが増えています。もし食べるのであれば、絶対に生の状態や赤い身のある状態では食べない。それが一番重要です。他の肉よりももっと厳しく焼いて、念のために竹串を刺して肉汁が赤くないかを見る。透明な肉汁が出れば食べられます。料理をする時も、まず野菜や別の惣菜を切り、ジビエの肉を最後に切り、それを十分焼き、赤くない状態にしてから食べるということが大事です。

今はネットで冷凍肉として簡単にイノシシやシカの肉が手に入っています。この肉に関しても全て今言ったような注意が必要です。ジビエ料理の肉については赤い身、赤い汁の出る肉は食べないことを心がけて下さい。B型、C型肝炎ウイルスの保菌者の方がE型肝炎に感染すると、劇症肝炎になります。肝臓自身が壊死してしまい、感染者の半数以上の方が亡くなります。なのでB型、C型肝炎ウイルスの保菌者の方は、ジビエ料理を食べる際には、必ず焼く、赤い所は食べないようにしてください。

■幹事報告■ ◇回覧資料 阿波池田ロータリークラブ運営計画書

次回
例会

2017年8月1日(火) 18:30から

プログラム 卓話 森 廣一会員

欠席

澤田篤也会員・重田勝博会員・杉原節子会員
田中義美会員・田村光男会員・中元 香会員
林 秀樹会員・三好 亘会員