

## リスタート! 新たな希望への挑戦

8月の月間会員増強・新クラブ結成推進月間

本日の例会プログラム 第2247回例会令和7年9月1日

- ・結婚・誕生日セレモニー
- ・会員卓話 岩切之弥会員
- ・パストガバナー情報 大迫三郎パストガバナー

## 会長挨拶

田口幸登会長



皆さん、こんにちは。8月も今週1週間で終わりです。市内の小・中学校は夏休みも終わり、今日から学校が始まりました。先週末にホテル

で会合がありまして、夏休み最後と言う事もあって、多くの子供連れ旅行客で賑わっていました。私も含めロータリーメンバーのほとんどの人は小、中、高と三学期制ではなかったでしょうか？

二学期制が（前期・後期制）導入されたのは、平成14年度の完全週5日制が開始された頃からです。「ゆとり教育」の推進の一環として、学校や地域によって導入時期や、秋休みの有無は異なりますが、全国的に徐々に広がりを見せ、現在でも導入する学校が増えています。

しかしながら、文科省の学習指導要領では年間の授業時間数等を確保する中で個別に判断できなくなっています。これは、年間35週を標準とすることに関連しており、授業の実施期間を柔軟に設定できることを意味します。学校教育法とは違いますし、学校教育法施行令、学校教育法施行規則とも違うそうです。関連法律が多すぎて用を得ません。

ちなみに宮崎県では1学期4月8日～10月9日（夏休み7月22日～8月24日）、秋休み10月10日～10月14日、2学期10月15日～3月26日（冬休み12月25日～1月5日）、学年末休業3月27日～3月31日という具合に区分けされています。

話は変わりますが22日(金)今年度の宮崎県中部グループの会長幹事会が行われました。来月からいよいよガバナー公式訪問が始まります。当南ロータリークラブは9月8日の昼の部となっております。要綱及び日程については別紙の通

出席委員会報告

野田一孝副委員長

## ●出席状況

日 状 況		前々回修正出席状況	
会員数	(55)57名	メークアップ数	3名
本日出席者数	32名	修正出席率	72.73%
本日欠席者数	25名	メークアップされた方(敬称略)	
出席率	58.18%	田中 寛、山地久守、渡邊友樹	

りです。今回のクラブフォーラムは、「居心地の良いクラブとは」についてのフリートークの予定です。入会3年未満の会員を交えての意見交換ができればと考えています。どうかよろしくお願い致します。

先ずはにっこり!今日も笑顔で!!

## 幹事報告

日高安隆幹事



- ・ハイライトよねやま  
米山記念奨学会に関するニュースペーパー「ハイライトよねやま」第305号が届いております。(2025年8月13日発行)

ご興味のある方は事務局までお問合せ願います。

- ・例会場及び事務局移転  
高鍋ロータリークラブは9月1日より例会場及び事務局を「ホテル四季亭」へと変更となります。
- ・ロータリー全国囲碁大会  
本年11月8日(土)東京市ヶ谷にてロータリー全国囲碁大会が開催されます。ご興味のある方は事務局までお問合せ願います。
- ・週報訂正について  
先週お配りした週報の訂正版を今週号と合わせて準備させて頂きました。大変失礼致しました。
- ・クラブ協議会  
本日18:15～、宮崎観光ホテル2Fにて、ガバナー補佐をお迎えしてのガバナー公式訪問前クラブ協議会が開催されます。対象者の理事・役員の皆様は、協議事項に各担当の活動計画報告がありますので、「活動計画書」を持参のうえ、定刻集合にご協力をお願い致します。

## 会員卓話

笹栗 康会員



こんにちは。牛についてお話をさせていただきますと思います。

宮崎で育てられている肉用牛の品種は、黒毛和種、褐毛和種、日本短核種、交雑種、乳用種があります。

他にも無角種とかあますが、これは宮崎で育てられておりません。

黒毛和種は、皆さんもご存知のように宮崎牛、宮崎和牛です。

褐毛和種は、皆さんご存知だと思いますが熊本とかで有名です。赤身が多く、脂があっさりとした特徴があります。

日本短核種は、山形など東北の方で飼育されている品種です。計画的に宮崎でも生産されているみたいで、旨味が濃い特徴があります。

交雑種は、黒毛和種のオスとホルスタインのメス交配させてできた牛で、黒毛和種のような肉質と、ホルスタインのサイズで、大きい黒毛和種みたいな感じの子牛が生まれます。安価で肉の量がたくさん取れる牛ということで、今生産されております。

この交雑種の特徴として、見た目は黒毛和種ですが、どこか一箇所頭や足に白い毛が生えています。

焼肉屋のチェーン店で出ているお肉がだいたい交雑種です。

最近焼肉屋さんで行くと、10桁の個体識別番号が張り出されているお店があります。家畜改良センターのホームページでその番号を入力すると、出征から出荷まで細かいトレーサビリティが出できます。

宮崎牛の条件というのが定義されております。品種は黒毛和種のみです。産地としては、宮崎県内で生まれて宮崎県内で育てられた牛。格付けの基準としては、肉質等級が4等級以上。これは1から5という数字があります。

BMS 7番以上が宮崎牛として認定されております。

このBMSは1から12って分かれていて、これは肉の中のサシの入り方で分かれていきます。肉質等級1というのはBMSが1、肉質等級2という

のがBMS 2、肉質等級3というのは、BMSが3と4、肉質等級4というのは、BMSが5から7、肉質等級5というのが、BMS 8から12となっております。

ですから、宮崎牛で一番いいのはA 5の12です。逆にA 4の7というのが宮崎牛ギリギリの牛です。ですから、A 4と書いてあったとしても、A 4の5と6は宮崎牛として認定されません。

歩留まり等級と言いますがA、B、Cと分かれていますこのA、B、Cは何かというと、ロースのところで割って、そこを割った時の脂肪の割合と脂肪の色で決定します。歩留まり指数が72以上がA、69から72未満がB、69未満がCと分類されています。

宮崎牛というのは、先ほど言いましたA 4の7からA 5の12までを宮崎牛と言います。

宮崎和牛として出ている商品として出ている牛の条件ですが、品種が黒毛和種。産地は宮崎県内で育てられた牛です。格付けについても制限がありませんこれはAであろうとBであろうとCであろうと宮崎和牛として出荷ができます。宮崎牛と宮崎和牛というと相当な違いが出ます。

これ以上の条件があります。宮崎牛になるための牛のお父さんとお母さんにも条件があります。品種は黒毛和牛。血統というのがあります。血統については、全国和牛登録協会に登録されていること。血統の三代祖、お母さんのお母さん、お母さんのお父さんとお母さんのお母さんのお父さん。ここまでの血統がちゃんと純血種という証明が必要です。産地は宮崎県内で生まれ、宮崎県内で飼育された牛だけが母親になります。

お父さんの品種はもちろん黒毛和種のみ。全国和牛登録協会に血統が登録されている純血種。産地については宮崎県内の家畜改良事業団、畜産試験所も含みます育成管理された牛です。一般のところで飼っている牛はお父さんにはほぼなれません。

育種改良計画に基づき選抜改良された血統というのがあります。

宮崎牛とかを宮崎牛和牛はここまで差がありますので、できれば宮崎牛を、うちの牧場も8割から9割の間は宮崎牛として出荷しておりますので是非食べてください。



皆さん、こんにちは。過去の卓話を数えてみたら今回で4回目の卓話をさせていただきます。

今回も私のお仕事に関する紹介をしようと思います。前前回の卓話で弊社大浦商店で取り扱いしています建築用の木材についてその時話題になったウッドショックをからめたお話しさせていただきましたが、今回の卓話は、弊社の本業の木材業とは別事業で、生産者直売所の「農家直売わくわく市場パーフェクト」というお店を運営しており、生産者直売所についてお話させていただきます。まずは簡単にお店の紹介をさせていただきます。場所は市内の赤江地区の宮崎南警察署の向かいの100円ショップダイソーを中心とした複合商業施設の中にあり、近くには高山会員さんのパチンコオーシャンさんがあります。グーグルマップで「宮崎市の直売所」で検索してもらえば1番上に出てきますのでご確認ください。直売所をする以前はホームセンターパーフェクトというホームセンター業をしておりました。41年前の1984年に、父が兄弟からは畑違いの業種をしないほうが良いと反対されてましたが、お客さんからすれば木材と一緒に建築工具や金物も買えるという考えで、製材所の丸太置場をつぶして開業しました。当時はまだ近くにホームセンターがなく、職人向けの店なので当時では珍しい早朝8時開店のお店で繁盛してました。(会員の安川武八商店には仕入の面でお世話になっています) それからしばらくして、加納にハンズマン加納店が1992年、ナフコ南宮崎店が2001年に開業され、大型店出店の勢力におされ徐々に売上が下がり、運営上赤字が続いたので閉店しました。その後、空き店舗として貸すことも考えましたが、たまたま知り合いの農家さんから初期投資の少ない生産者直売所のことを教えてもらい、2006年に業種転換してパーフェクトの名前は残したまま再スタートしました。初期投資はレジ1台と専用の価格シールの機械を1台の計約100万円の投資で、売り場は、直売所の雰囲気を出すために、商品台を自前の木材で従業員で作るだけコストをかけないようにしました。原則直売所は、近くの農家さんが商品をお店に持参し、預かる委託販売で商品の販売・管理手数料をいた

だく方式となっています。売価も生産者さんが決めることができ商品の価値をご自身で判断してもらい、今現在は売価の22%~25%の手数料をいただいています。買取ではないので初期投資を抑えることができました。初めは出品してもらえる農家さんの探しに苦労してましたが、当時近くに直売所がなかったので農家さんからの紹介を重ねてどうかお店として販売できるようになり、今では累計400名を超えるようになりました。安心・安全・安いをモットーとしまして、生産者と消費者をつなぐ架け橋となることを目的としており、顔と名前が見える商品を直売価格で販売することで、生産者もお客様も喜ぶことが1番の職業奉仕と考えています。

ここで少し最近の宮崎県の実況をお話ししますと、県内には直売所の数が250店ほどあります。宮崎市単独で見ると70店あり、農産物流通の1部を担っています。

私が思う県内の主な元気のよい直売所をあげますと、

- ・川南のJA尾鈴「産直おすず村」
- ・綾町の綾手づくりほんものセンター
- ・新富のこゆ農畜産物直売所ルーピン
- ・国富のわちどんが村式部の里
- ・西都郊外の畑ぼら
- ・日南市の農産物直売所ほんのえき田中屋(元田中書店)

宮崎市内では…

- ・古城方面の百姓の店北川内
- ・熊野にあるこのはな市
- ・田野町にあるみちくさ
- ・高岡の高岡ビタミン館
- ・塩路のよっちゃん広場
- ・百姓市こうなん…などがあります。

当店の年間の主な取り扱い品は…

- ・春(3月~5月)日向夏、イチゴ、春キャベツ、新玉ねぎ、大根、ミニトマト、ほうれんそう、小ネギ
- ・夏(6月~8月)完熟マンゴー、とうもろこし、枝豆、梅、オクラ、人参、ライチ、スイカ、空芯菜、小林の梨、大葉、きゅうり、佐土原ナス、ナス
- ・秋(9月~11月)ぶどう、栗、みかん、さといも、しょうが、葉レタス、
- ・冬(12月~2月)ポンカン、デコポン、スイートスプリング、白菜、トマト、水菜、春菊

となります。最近では先月まで西都の完熟マンゴーと綾のライチを観光客向けに販売と送りをしていました。とても好評で毎年リピーターさんが増えております。また夏休み期間中は、食品だけではなくカブト虫とクワガタ虫の生産者さんがオオクワガタやみやま・ひらたクワガタ、外国産の大きいクワガタなどを展示販売してこどもたちで賑わっています。また、めずらしいメダカも多くそちらも人気です。

最後に、生産者の名前が分かる新鮮な食材を使った料理をご家庭で召し上がっていただいております。お客様に幸せになってほしいというのが弊社の願いです。

生産者さんは年配の方も多のですが、朝お店に商品を持ち込んでお客様やスタッフとふれあって生き生きとされている方が多いです。生産者が「この野菜はこうやって料理するとおいしいとよ」とお客様とたのしく会話されているのを多く見かけます。

直売所を通じて農家さんが元気になり、そして宮崎の農業が元気になり、最終的には地域が元気になることを願いながら今後も良い商品を販売していきたいと思っております。

ニコニコ BOX	0件 累計	0円 2,000円
-------------	----------	--------------

募金箱	5,871
累計	33,538

## ● 宮崎南ロータリークラブ ●

事務局 〒880-0806 宮崎市広島1丁目3-3秀豊ビル4階  
TEL.0985-22-6767 FAX.0985-22-9170  
HP : <http://mm-rc.sakura.ne.jp/e-mail> : [m.m-rc@alto.ocn.ne.jp](mailto:m.m-rc@alto.ocn.ne.jp)

例会場宮崎観光ホテル(毎週月曜日12:30~13:30開催)  
〒880-8512宮崎市松山1-1-1  
TEL.0985-27-1212