



THE ROTARY CLUB OF HIROSHIMA-RYOHOKU

広島陵北ロータリークラブ

- The Weekly Report -



人類に  
奉仕する  
ロータリー

～クラブのテーマ～

こころゆたかなロータリアン

～本年度会長方針～

奉仕と友情

2016-2017 RI会長メッセージ

第1255回例会 2017年5月24日 No.1225号

会長時間



会長 賀谷 俊幸

皆さんこんにちは。まずは本日、広島陵北ロータリークラブの例会に清水希茂様、藤澤信也様、荒本徹哉様、前唯信様、吉井浩之様、三宅恭次様参加いただき誠にありがとうございます。ごゆっくり楽しんでください。また、卓話として広島修道大学 矢野教授様よりお願い致します。本日のテーマは広島レモンの事で、期待しております。ところで今日は5月24日、昼間の通常例会だけではなく、夜には新旧引継クラブ協議会を行います。いよいよ賀谷年度から古谷年度への引継です。長くて短い一年でした。今まで色々あった人生の出来事の中でもかなり記念に残る一年でした。高校時代の古文で習った、鎌倉時代の随筆家で鴨長明の方丈記の中の一節「ゆく河の流れは絶えずして、しかももとの水にあらず、よどみに浮かぶうたかたは、かつ消えかつ結びて、久しくとどまりたるためしなし、世の中にある人と住みかと、またかくのごとし」の言葉を思い出します、今はスローライフの生活ですが、節目節目を大切に意義の多い人生にしていきたいと思う所です。今後ともよろしくお願ひいたします。以上、本日は時の流れを感じる会長時間でした。

今回の例会(5月31日)

来賓卓話  
広島市教育委員会 教育長  
糸山 隆 様

次回の例会(6月7日)

会員懇親夜間例会  
～喜寿・古希を祝う会～

出席報告  
(例会運営委員会)

5月24日(水)出席者

会員総数 51名  
出席会員 36名  
欠席会員 15名  
ご来賓 1名  
ご来客 6名  
ゲスト 0名

来賓者紹介  
(親睦家族委員会)

5月24日(水)出席者

広島RC 1名  
広島北RC 3名  
広島西RC 1名  
広島安佐RC 1名

幹事報告(山田和弘)

■お知らせ

- ・本日、17時30分より「うを久」にて新旧引継クラブ協議会を開催致します。今年度・次年度理事・役員・委員長の方はご出席下さいませようお知らせを致します。また、17時より「うを久」にて臨時理事役員会を開催いたしますので、理事役員の方はご出席下さいませ。
- ・当クラブの細則改定案を配布しております。6月21日のクラブフォーラムにて審議いたしますので、ご一読の上、必ずご出席下さいませようお知らせ致します。
- ・2016-2017年度インターシティミーティングの報告書を配布しております。
- ・2017-2018年度ロータリー手帳を注文された方へ配布しております。



.....SMILE BOX

賀谷俊幸 会員、鈴木大次郎 会員、山田和弘 会員、石川貴与和 会員

本日は矢野泉先生ようこそお越し下さいました。講演よろしくお願ひ致します。

山本新太郎 会員

中国新聞のフェニックスという冊子の中の男の料理というコーナーに掲載されました。中国新聞をお取りの方は是非見て下さい。

当日計 7,000円 累計 889,536円

【例会】 毎週水曜日(12:30～13:30) / リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町6-78) / 082-502-1121

【会長】賀谷 俊幸 【事務所】広島市中区基町6-78 リーガロイヤルホテル広島13F

【TEL】082-221-4894

【幹事】山田 和弘 【ホームページ】http://www.ryohoku-rc.jp/

【FAX】082-221-4870

## 来 賓 卓 話

## 広島県産レモンのバリューチェーン

広島修道大学商学部 教授  
矢野 泉 様

広島県はレモンの日本一の産地です。2014年の収穫量6,260トン栽培面積200haは、それぞれ全国の62%、42%を占めています。広島県のプロモーション等もあり、ここ5年くらいでレモンの産地としての広島県の知名度があがり、多くのレモン製品が開発されていますが、実際には、レモンそのものやその流通、産地の取り組み等についてはまだまだ知られていないことが多いと感じます。本日は広島県産レモンについてバリューチェーン(価値連鎖)という視点からお話したいと思います。



まず、レモンの旬はいつでしょうか？レモンはミカン等柑橘類の一種ですので、その旬は、冬です。レモンはどんなところで栽培されているのでしょうか？しばしばレモンを原料にしたお菓子等の製品に、レモンのさわやかさをアピールするために「瀬戸内の潮風と太陽で育った」等のイメージコピーが使われていることがありますが、レモンにとって風は大敵です。また、品質の高いレモンは茂った葉の影に太陽から隠れるように実をつけています。

そんな誤解されやすいレモンですが、近年生産や消費が拡大しています。その要因をいくつかご紹介いたします。まず、香酸柑橘ブームです。広島県のレモンだけでなく、沖縄県のシークワサー等、地元の香酸柑橘を利用した特産品市場が拡大しています。広島県の場合、2013年に開催された全国菓子大博覧会がレモン製品開発拡大の大きな契機にもなりました。次に、流通過程における工夫です。レモンの旬は冬ですので、レモンスカッシュやレモンチューハイ等が飲みたくなる夏に国産のレモンはなく、輸入レモンに依存せざるを得ませんでした。それを改善するために、広島県の産地が取り組んだのは鮮度保持フィルムの利用と県外の冷涼地での保管です。これにより、レモンの周年供給が可能となりました。

レモンは他の柑橘類に比べ成品率が小さい、すなわち生果としての価値の発揮が難しい農産物です。また、以前は調味料あるいは料理の風味を引き立てる薬味的なものと位置づけられていました。今日お話したここ数年の変化をみると、加工用レモンの価値と、果物としての広島県産レモンの市場価値が、相互に価値を高めあう好循環が生まれつつあるといえます。一方で、急な市場拡大による混乱もみられます。食品の市場急拡大の際によく生じるのが商品(原料)不足による産地偽装です。例えば、「広島レモン」は広島県果実農業協同組合の地域団体商標として登録されていることをご存じでしょうか。今日のレモンブームが一過性のものに終わらないためにも、地域の関係者全体でレモンという地域資源を大切にしていけることが重要です。

## ホテル支援活動 感謝状拝受

ホテルの支援活動に対してまして、広島私立可部小学校 阪田校長先生より感謝状を拝受いたしました。

