



奉仕しよう みんなの人生を豊かにするために



2022年 八戸西ロータリークラブ会報

国際ロータリー第2830地区

RI 会長 シェカール・メータ (インド)
ガバナー 成田 秀治 (五所川原イヴニング RC)

第230回例会

日時：2022年5月19日(木) 於：八戸プラザホテル 18:30～ ▶司会 工藤悠平 SAA
▶ビジター なし ▶ゲスト なし ▶四つのテスト 滝沢良子



四つのテスト 唱和
滝沢良子 会員



幹事報告
杉本勉 副幹事



出席報告
竹本洋子 会員



今回のお弁当

会長要件 (田沢英治 会長)



こんばんは。私の会社で今1番出ているものは、凍結真空乾燥機といってサプリメントとかフリーズドライを作るための機械で、非常に精密な機械です。薬とかそういうものを作るものなので、内面を全部鏡みたいに磨いて、埃が全く付かないようにしなくてはならないという装置で、そういう機械が主流に出ています。

フリーズドライは、食品をマイナス30～40℃くらいに凍らせて、それを真空乾燥機の中に入れて真空にして水分を全部取るという製造方法で作られます。よく皆さんが見ているのはインスタントラーメンの中に入っている乾燥した肉とかネギとか、そういうのですね。このフリーズドライというのは何が良いかというと、小さくて軽くなるということ、栄養が全く損なわれないで乾燥出来るということで、宇宙食としても持って行かれています。うちではりんごのフリーズドライチップスを作っているんですけども、りんごは熱をかけると栄養素が無くなるそうなんです。でも生のままおいておくと酸化して茶色くなってしまいますよね。この装置に入れておくと白いままで乾燥されて、食べると唾で溶け込んで生みたいなりんごの味がするということですので、そのうちまた皆さんに振る舞いたいと思っています。逆にフリーズドライに出来ないのは餅で、餅を乾燥させることは出来ないみたいです。あとはステーキ等の厚い肉も難しいようです。だからインスタントラーメンの肉は、薄い肉が入っていると思います。豆腐をやると高野豆腐になりますね。高野豆腐は昔からありますけれども、凍らせておいて乾燥させて作りますが、装置を使って作ると一瞬で出来ます。

装置を作るだけでなく、その装置を使って何かやろうということをうちでも計画しています。例えば地震の時などの保存食ですね、そういうものの販売も考えていこうかなと思っています。今日は以上です。ありがとうございました。

新会員挨拶・誕生日祝い



新会員挨拶・誕生日祝い：森トシ子 会員 (8月30日生)

森トシ子と申します。1月から入会させていただいておりましたけれども、今日が初参加となりました。昨日はとても嬉しくて4時くらいからウキウキしていましたけれども、こちらの会場に来たらドキドキで大変です。こちらの会員になったことで人生の大きな財産をいただいたようなそのような気持ちでありますので、皆様どうぞご指導宜しくお願い致します。



誕生日祝い：川市由紀子 会員 (3月19日生)

とても嬉しいです。ありがとうございます。今この一瞬一瞬を大事にして感謝の心を忘れず生きていきたいと思っています。ありがとうございました。



誕生日祝い：杉本勉 会員 (5月25日生)

ありがとうございます。66歳になりますけれども、私、数年前から家の畑で野菜作りを始めました。当初はおふくろが頑張ってやっていたけれども出来なくなりまして、私がやることにしました。やっていくうちに鍬の使い方も結構上手くなりまして、先週は、ネギ・トマト・きゅうり・なす・ピーマン・メロン・スイカ、あと花も植えました。おかげさまで農業に携わっている方々のご苦勞がしみじみと身体に伝わって来まして、足腰節々が痛いです。出来る限り倒れるまで頑張っていきたいと思っています。今日はどうもありがとうございました。

幹事報告 (杉本勉 副幹事)

- ・地区女性会員の集いのご案内：5/28 (土) 13:30 ~ 15:00 サン・ロイヤルとわだ 登録料無料
出席希望の方は事務局までご連絡ください
- ・十和田ロータリークラブより映画「ひまわり」無料上映会のご案内：5/28 (土) 19:00 開始
会場：十和田市民文化センター大ホール 希望の方は事務局まで

出席報告 (竹本洋子 会員)

会員総数 36 名 会場出席者数 17 名 オンライン出席者数 2 名 出席率 52%

ニコニコボックス (大島泰雅 会員)



田沢 英治 会長：今日出来る事を明日に延ばすな！明後日にしようかな？
森 トシ子 会員：今日初めて参加させて頂きます。人生の宝物を頂いたと思っています。
皆様、宜しくお願い致します。
川市由紀子 会員：宜しくお願いします。感謝を忘れず前へ！！
新戸部弓子 会員：今日も元気で一生懸命働けて嬉しく思います。
工藤威美子 会員：感謝
工藤 良弥 会員：皆さんこんばんは。本日も宜しくお願い致します。

藤井美保子 会員：山菜のわらびが美味しい季節になりました。わらびは湯がいてからめんつゆに生しょうがの千切りを入れて一晩おくと、美味しいおつまみになりますよ。

島浦 理 会員：5月は税理士事務所の繁忙期です。でも身体は絶好調です。

小芝 道子 会員：今日何回笑いましたか…という事を夜休む前に思い起こすことにしています。

杉本 勉 会員：早いものでもう5月、まだまだコロナ禍での自粛生活は続けております。

尾崎 雅子 会員：ご無沙汰しております。プラザホテルさんでの初めての例会出席です。宜しくお願い致します。

滝沢 良子 会員：庭のツツジが咲きほこって心がウキウキします。今日も宜しくお願い致します。

蛇口 和憲 会員：感謝をずっと笑顔をもっと

村岡 徹弥 会員：今年も七夕祭りがなくてガッカリです。

竹本 洋子 会員：急激に気温が上昇し、夏日になった所が多くありました。脱水症に留意が必要な季節が目前です。本日も宜しくお願い致します。

大島 泰雅 会員：今日も宜しくお願いします。

私からひとつ皆様に…私、去年、どこかで食用ほおずきの苗を買って、食べたんですよ。ほおずき自体も美味しいのですが、オリーブオイルで炒めて塩を振ってスパゲッティにあえて食べたら超美味しくてですね、でもどこで苗を買ったのか覚えておりません。田沢さんのところにはないですか？食用ほおずきの苗をどこかで見つけたら教えて頂けたら嬉しいです。ありがとうございました。

会員卓話 (島浦 理 会員)



今日は、ふるさと納税について話してみたいと思います。今はネット環境があったりスマホがあったりすると簡単に出来ますので、遊び心でやっていただければと思います。例えば八戸で育ち大学と共に東京に出て、東京で働いてお金を稼げるようになったとしても、税金を払う場所は住所地になりますよね。だからいくら八戸に税金を落としたいと思っても、東京で徴収される形になります。そういう東京にいながらも、故郷を思って、故郷に納税できる制度があってもいいんじゃないかというので生まれたのがこのふるさと納税です。故郷の為に寄付をして税金の前払いをしましょうというのがこの制度の主旨です。

ふるさと納税の返戻率はだいたい30%ですので、1万円寄付するとだいたい3千円の商品が送られてくると思って頂いていいと思います。基本的にふるさと納税というのは、寄付金になります。寄付というのが大前提なので、税金の対策にはなりません。寄付金は控除できるのですが、むやみやたらに寄付すれば税金が安くなるかと言われたらそうでもないです。限度額が決まっています、その人の収入や家族構成によってどれくらいまで寄付すると丁度良いくらい税金が控除できますよ、という額があります。ふるなびやふるさとチョイスなどのふるさと納税のサイトがありますが、そこで自分の年収を簡単にいれるだけで、だいたいの金額が出てきます。うちのシステムで出したものと誤差が2、3千円しかありませんでしたので、1回やってみて頂ければと思います。基本的にふるさと納税で税金を低くするには、確定申告をしなければならいんですけれども、寄付する先が5つ以下だとワンストップ制度という特例を使えます。5つを超えてしまうとその制度は使えなくなるのでそこだけ注意していただければと思います。

私は一昨年くらいからやり始めましたが、山形のお米や北海道のいくら、長崎の皿うどんも美味しかったですね。そういうのも楽しみながらやったりすると思います。私もやる前は消極的だったのですが、お客様に教えたところ喜ばれる制度だったので皆さんにも少し遊びがてらやってみて頂ければなと思ってお話しいたしました。ありがとうございました。



- ・会長 田沢 英治
- ・幹事 松田 郁子
- ・副会長 蛇口 和憲

・事務局 (株)STARS 内

・例会場 八戸プラザホテル TEL: 0178-44-3123

・例会日 木曜日 (月3回) 第1・3 12:30 ~

第2 18:30 ~

〒031-0072 八戸市城下4丁目9-5

TEL: 0178-51-8642 MAIL: hwrc@stars.aomori.jp