



WEEKLY BULLETIN

四つのテスト

- I. 真実かどうか
- II. みんなに公平か
- III. 好意と友情を深めるか
- IV. みんなのためになるかどうか

□会長／前田 和久

□幹事／高橋 義孝

□副会長／鈴木 延幸

□副幹事／井尻 英雅

例会日：毎週月曜日 18:00～19:00

例会場：静岡グランドホテル中島屋

事務所：静岡市葵区伝馬町9-3 / TEL 054-254-5611

2012-2013年度RI会長 田中作次「奉仕を通じて平和を」Peace Through Service

平成24年11月26日(月)

No.1078
第1150回 例会

ホームページ
アクセス数
2012.11.27
14873
2012.11.20
14820

ゲ
ス
ト

パストガバナー

卓話者 青島 廣幸 様

♪ 本日のロータリーソング：「手に手つないで」 ● ソングリーダー：海野 英之 会員

前田 和久 会長の言葉

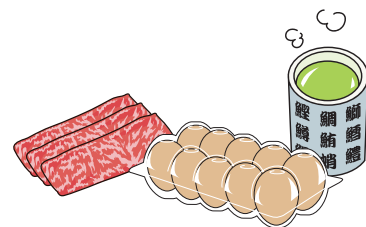


皆様こんばんは。本日は、青島パストガバナー様、私ども例会にご出席くださりまして誠にありがとうございます。卓話もお願い致します。

今夜は、食品の賞味期限についてお話ししたいと思います。ご存じだとは思いますが、賞味期限と消費期限とふたつの言葉があります。賞味期限は、牛乳、卵、ハム、缶詰、スナック菓子、冷凍食品など比較的傷みにくい食品が対象で、その日付までならおいしく食べられますという表示です。私が扱うお茶もこれに入ります。一方の消費期限は、肉や弁当、総菜、サラダなどの傷みやすい食品が対象で、期限を過ぎたら「安全でない」とを示します。

この賞味期限がいま問題になっています。メーカーとしては、この賞味期限を付ける際に、販売戦略として必要以上に短く設定する場合もあり、消費者の苦情を恐れて長くは付けたくない場合もあるようです。しかし、包装資材の進歩や加工工場の衛生環境の向上によって、食品をおいしく食べられる期限は確実に伸びています。そんな中で、味や安全面で問題が無いのに、賞味期限が過ぎたら食べずに捨ててしまう人が多くて、「食品ロス」の一因になっています。

農林水産省によると、日本の食品ロスは年間500万～800万トンだそうです。世界的に食品ロスの削減が求められている中で、メーカーから賞味期限を実情に合った長さに延長する動きも出てきたようです。消費者である我々も、食品ロス削減には、賞味期限は「おいしく食べられる目安」と理解して、必要以上に買い過ぎない、料理を作り過ぎないなどのことも気を付ける必要があると思います。



幹事報告 高橋 義孝 幹事

- 地区大会表彰のバナーについて
- 静岡南ロータリークラブ事務所移転について
- 12/3 年次総会

スマイル報告 海野 英之 会員

■会員からのスマイル/1名 総額/2,000円

望月俊直会員… 連休中、萩へ行ってきました。ちょっと大きめで上品な「萩焼き」のとっくりを家内にプレゼントしてもらいました。家に帰って検査したところ、500ccは入りました。先ずは目的を達しました。

静岡中央ロータリークラブ週報

クラブ会報委員会 / 川嶋 秀史・宮崎 允夫・八木 健弼・竹下 幸嗣・城塚 浩

ホームページ <http://www15.ocn.ne.jp/~srcr2620/> メールアドレス srcr2620@leaf.ocn.ne.jp