

## ■ 四つのテスト / 木村龍次 会員

「言行はこれに照らしてから」  
 真実かどうか  
 みんなに公平か  
 好意と友情を深めるか  
 みんなの為になるかどうか



## ■ お客様

米山奨学生 益西卓馬 さん

皆さんと知り合って 9 か月がたちました。あと数回の例会で奨学期間が終わると思うと寂しいです。皆様のお陰でこの一年は充実して楽しかった一年でした。最後の 2 か月、頑張ります。機会がありましたら私の故郷へ来て下さい。お待ちしております。

## ■ 2018 年度地区委員 仮委囁上の授与

須藤郁雄 会員 (インターアクト委員会 委員)



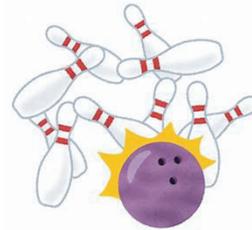
## ■ 幹事報告

### ロータリーレートの変更

2月より 1 ドル=110 円となります (現行 114 円)

### 第 3 分区 A 親睦ボウリング大会のご案内

4月20日(金)18:00 VEGA アサヒボウリングセンター  
 親睦会 19:20 三井ガーデンホテル



## ■ 委員会報告

なし

## ■ 会員卓話 花澤誠一郎 会員 「私の履歴書」

私は昭和20年8月、千葉市稲荷町で生まれました。当時の呼び名は五反保村でした。私の履歴書を以後4つに分類して話したいと思います。

### 1. 生まれたころから

我が家は甘藷澱粉を製造しておりました。自宅兼工場に住んでいました。自宅の裏手で農業を営んでおりました。甘藷芋を耕作し、米や野菜も作っておりました。そして小麦も収穫もしておりました。両親は澱粉の製造、祖父と祖母は農業をしていました。小麦の収穫時には体中赤い斑点ができました。痒くていやでいやでしようがなかった思い出があります。生家から5分歩くと海でした。小学生のころはのりが取れ、浅利が取れ、たくさんのハゼや蝦蛄やそして渡り蟹も取れました。時には大型の渡り蟹もとれ、身も豊富で、カニみそが大変おいしかった思い出があります。豊かな海にはその後川崎製鉄所が建ちました。現在のJFE製鉄所です。

小学校の頃、稲荷町とその周辺には約20件の澱粉工場があったと記憶しております。甘藷澱粉の製造方法といいますと、まず原料の甘藷芋を近隣農家から受入し、原料を貯留し、芋の洗浄、芋の攪拌、摩砕し、そして各層の沈殿槽で濃縮し、脱水し、水分を乾燥し精粉の工程を得て、包装して製品にするのでした。その工程で独特な臭気が発生しました。くさくてたまらなかった事をお覚えています。製品は、主に本千葉町の参松工業に納品し、水あめの原料として使われておりました。千葉市中央区稲荷町の稲荷神社には甘藷芋製造発祥之地の石碑が建立されています。石碑には次のように記されています。

青木昆陽先生が幕府の命によって下総の国馬加村に、故ち現在の千葉市幕張町に甘藷を試作したのは享保20年のことである。その後100年を経た天保7年に下総の国五反保、故ち稲荷町の地において花澤紋十が下野の人中里新兵衛氏の指導の下に甘藷澱粉の製造を創めたと記録に伝えられています。1837年のことでした。以来この地を中心に甘藷澱粉の製造は年々盛んになり、その製造法は漸次全国に広まって行ったのである。

一方澱粉業者の団体は明治年間創設され、以後名称は時代とともに変改したが第二次大戦後は千葉澱粉協同組合に統一されその組合活動は全国に冠たるものがあつた。

顧みるに甘藷澱粉は備蓄食料として過去幾多の食糧危機を救い、特に第二次大戦の食糧難に際し、県、組合は代替配給甘藷の供出によって食糧難を打開し、食糧政策に多大な貢献をなしたが、その後の食糧事情の好転につれて昭和40年代には原料甘藷の作付けも全国的に激減し、甘藷澱粉製造は衰微の一途をたどることになり、伝統ある千葉澱粉協同組合も終に昭和46年8月に解散した。しかし往年の盛業をしのび先人の偉業を思う時、感懐もことに切なるものがある。ここに旧組合有志が相はかり、甘藷澱粉創業の地に於て碑を建て録して先覚の偉業を永世に伝えようとするものである。その石碑には36社の会社名と47工場の記録があります。西ロータークラブ会員の山田澱粉も石碑に刻まれています。

父は家業の澱粉製造が徐々に衰退したので、代わりに胡麻油の製造を創めました。胡麻油の採油の残り滓からペニシリンの原料が取れましたので当時は大変重宝されたと聞きました。しかし全国的に原料の胡麻の作付けが徐々に無く