

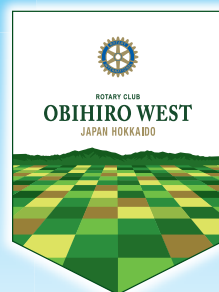


帯広西ロータリークラブ

第1995回例会

会報

2013.5.9



■RI第2500地区テーマ■

心と心、笑顔と笑顔、今奉仕のために行動を起こそう



■クラブ・テーマ■

学ぼうロータリー、訪ねようロータリークラブ

ゲスト

(株)山本忠信商店 代表取締役 山本 英明 様
米山記念奨学生 カミングキード・キャサリンさん

会長報告

川田会長

GWは寒い日が続きましたが、やっと暖かくなりました。今日は移動例会ですが、多くの参加をいただきありがとうございます。十勝にとって小麦製粉工場の建設は長年の夢でしたが、それを本日卓話いただく山本社長が実現されました。その英断に敬意を表したいと思います。卓話後、工場見学もさせていただきます。

先月末にヨーロッパ旅行をして参りました。スペインで由緒あるブルゴニユ・ロータリークラブを訪問してきました。最近、羽田空港は大変便利になり、夜の8時に帯広を発ち、夜中に羽田を飛び立ってカレンダー上では翌日の朝にパリ・ドゴール空港着となります。帰りも夜に出発して羽田着が早朝、とかち帯広空港への朝一便に間に合います。

さて、あちらではボルドーからレンタカーで1500キロの走行をしました。足腰が立たないほど大変に疲れましたが楽しい旅行でした。あちらでは日本のように立派なサイズの大きい車はほとんど見ることはありませんでした。小さな車が目立ち随分様子が違うようです。財政危機のスペインでは、失業率が27%、若い世代では半分の人しか仕事に就くことができないようで日本が厳しいというもの、ここでもまた、様子が違っていました。あちらでのロータリークラブ訪問などは、後日、改めて報告いたします。

会務報告

大友幹事

*帯広北RC・帯広東RC・音更RC 合同例会開催のご案内

日 時 5月10日(金) 午後0時30分
場 所 ホテル日航ノースランド帯広

*帯広RC、移動例会開催のご案内

日 時 5月15日(水) 午後0時30分
場 所 帯広畜産大学

*帯広北RC・帯広東RC・音更RC 合同植樹祭開催のご案内

日 時 5月19日(日) 午前10時
場 所 北海道立十勝エコロジーパーク

*帯広南RC、移動例会開催のご案内

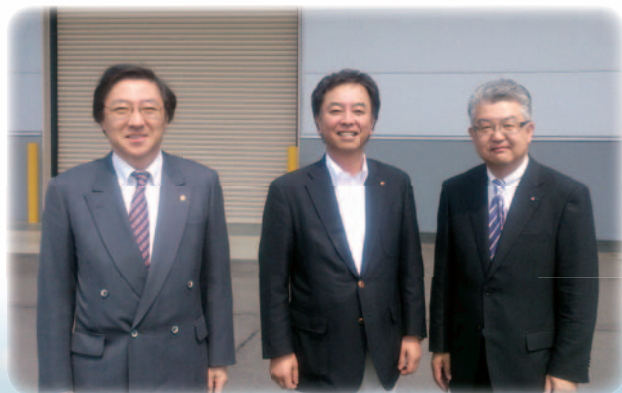
日 時 5月20日(月) 午前11時
場 所 帯広の森(友好の森整備)

*帯広西RC、夜間例会開催のご案内

日 時 5月30日(木) 午後6時30分
場 所 北海道ホテル

◆プログラム 職業奉仕委員会 佐々木(和)委員長

移動例会のためにこの会議室を貸して下さった深澤会員にお礼を申し上げます。今日は山本英明様(音更RC会員)をお招きして、卓話と工場見学をさせていただきます。



左から川田会長・山本社長・佐々木委員長

ニコニコ
献金

累計 580,340 円 (4月25日現在)



会 長 川田 章博
幹 事 大友 広明

副会長 岡田 武穂
副会長 古田 敦則

会場監督理事 上垣香世子
プログラム委員理事 河西 智子

発行：広報委員会
委員長 鈴木 享 (副)本田美喜男



例会日/木曜日 12時30分～13時30分 例会場/北海道ホテル 帯広市西7条南19丁目1 (TEL 21-0001)
創立/1972年2月24日 事務局/帯広経済センタービル4階 TEL 25-7347 (直通) FAX 28-6033

「十勝☆夢millの挑戦」

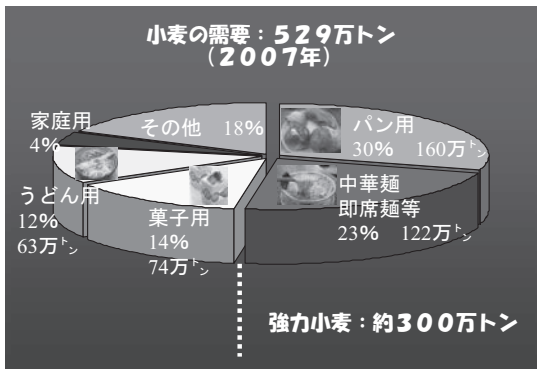
(株)山本忠信商店 代表取締役 山本 英明社長



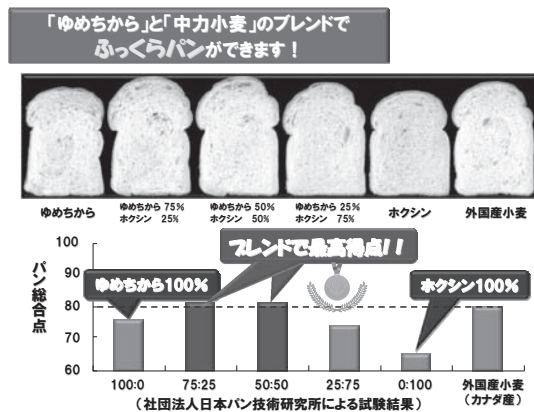
・十勝で初めての小麦製粉の工場「十勝☆夢mill」を造りましたが事業費は10億円、当初5億円の補助を予定しておりましたが、前政権による例の“事業仕分け”で3億円に減額され、予定を越える追加2億円の投資は厳しかったのですが、十勝の農業構造を変えたいとの思

いから、建設を進めました。

・十勝の面積は全国の3%、北海道の13%です。一方、全国の小麦生産量85万トンの60%が北海道生産、その内の40%が十勝の生産です。つまり、3%の地域で全国の1/4の生産量を誇っております。



・さらに、小麦の需要は530万トンですが、内パン用160万トン、中華麺・即席麺など122万トン併せて強力小麦需要は約300万トンです。それにも拘わらず北海道におけるこの種の小麦の作付けはわずかに3~5%でしかない。しかしながら全国の小麦生産はうどん用の中力小麦が大半で、そのため小麦の自給率14~17%と言いながら、パン用がわずかに3%に比し、うどん用60%と言うアンバランスで、過剰生産気味という状況です。



・この状況に劇的な変化をもたらしたのが超強力小麦「ゆめちから」です。

「ゆめちから」と中力小麦の75:25, 50:50などのブレンドにより、従来のレベルを超える最高レベルのふっくらとしたパンを作ることができます。「ゆめちから」とブレンドすることによって全国各地で生産され、時に過剰となるうどん用の中力小麦をパン用に転換できるのです。これによって、全国でその地区で生産される小麦からパンを作り、学校給食など

に供することが実現し、自給率向上に貢献することになるのです。

・小麦の自給率を高め、十勝の食文化を創出したいという思いから「十勝☆夢mill」建設を決意し、2011年7月12日にオープンしました。これにより小麦の流通が大きく劇的に変わりました。

・「十勝☆夢mill」は小麦製粉事業において30年ぶりの新規参入となりましたが、既存の体制の壁は厚く、実際には仲間に入れてもらうことができませんでした。しかし、そういう困難な状況から一転して生産者と消費実需が100%直結する新しい流通経路を作る道が開けました。加えて今、「十勝小麦・小麦粉連合」を組織し、生産者・食品加工業・飲食店・消費者をつなげる体制を構築し、「食糧供給基地」から「食品供給基地」への変換実現に取り組んでおります。十勝は第1級の食材が揃っております。それらとコラボレーションすることで、原料供給で終わっている十勝を食品供給基地に変えることができると思います。皆さんにはどんどん十勝産の小麦や食材、食品を消費されることでの協力をお願いします。原料における輸入小麦との3倍近い価格差も食品にすることでわずかの価格差にすることが出来ます。是非ともご協力をお願いします。この後、製粉工場「十勝☆夢mill」をご案内します。

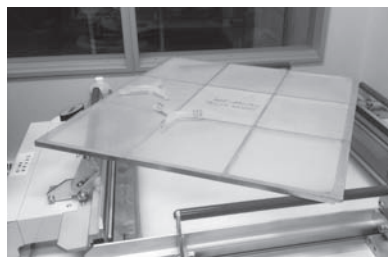
工場見学



2011年7月に完成した十勝初のロール式製粉工場。圃場での小麦栽培から小麦粉への一次加工が可能とした。



分りやすく解説をして頂いたヤマチュウ経営企画室の高橋様と熱心に説明を聴く河合会員。



200ミクロンの粒子に揃えるフィルターの現物。



最新のテクノロジーと省力化を実現したスイスビューラー社製の機器と安全衛生管理が徹底された工場内部。