

創立 1998 年 5 月 25 日 承認 1998 年 6 月 3 日

# Tokyo Riverside Rotary Club

例会 毎週金曜日 12 時 30 分 (第 5 金曜日のみ 18 時 00 分) 上野精養軒 Tel (03) 3821-2181

事務局 東京都荒川区町屋 2-2-15 プリメーラ O.D.A301 Tel(03) 5810-6221

E-mail [riverside-rc@riverside-rc.jp](mailto:riverside-rc@riverside-rc.jp) URL <https://riverside-rc.jp/>

会長 下川 芳延

幹事 西山 尚史

「よいことのために手を取りあおう」

「奉仕の継続」

国際ロータリー会長 フランチェスコ・アレツォ会長

東京リバーサイドロータリークラブ

例会 No.1199 2026 年 2 月 13 日

上野 精養軒 3F「桐の間」

♪ ロータリーソング「奉仕の理想」

○多治見リバーサイド RC/東京リバーサイド RC 合同例会

メニュー

コース料理

【 次の例会 2 月 20 日 】

上野 精養軒 2F「藤の間」

♪ ロータリーソング「四つのテスト」

○卓話「革命秘話」

小坂 文乃 様 (東京 RC)

メニュー チキンカツ

【 前回の例会 2 月 6 日 】

上野 精養軒 2F「藤の間」

○会長報告

・米山奨学生 2 月奨学金のお渡し



ユ・シケさんご挨拶

【2 月：平和と紛争予防/紛争解決月間】

○幹事報告

- ・本日例会後、桔梗の間において役員・理事会を行います。役員・理事の方はよろしくお願い致します。
- ・次回 2/13(金)の例会は、多治見リバーサイド RC との合同夜間例会です。会費を集金いたしますので宜しくお願い致します。時間は 18 時点鐘ですでお間違えの無いようお願いいたします。

○委員会報告

- ・親睦活動委員会 (長谷川委員長)  
次回 2/13(金)の SAA・親睦委員の集合時間は 5:15 です。各委員の方はよろしくお願い致します

### 出席報告

会員数	出席数	欠席数
37	32	5

☆ ビジター数 2 名 累計 3,976 名  
海内 栄一 様 卓話者 (東京浅草中央 RC)  
ユ・シケさん 米山奨学生

## ココロBOX

下川 芳延 会長

本日は、海内様卓話、宜しくお願い致します。衆議院選が近々あります。

郷田 浩一 会員

誕生日のお祝い有難うございます。65 歳になりました。年金がもらえる年になりました。

伊澤 英敏 会員

年間出席表彰を頂き有難うございます。

尾竹橋かみ町屋 98 Ends

鈴木 久 会員

年間出席表彰頂き有難うございました。

ニコニコBOX 27,000 円

2025~2026 年度 累計 1,015,000 円



誕生祝

郷田 浩一 会員



年間出席表彰

伊澤 英敏 会員



### 「和牛ランクの意味、国産牛の種類」

海内 榮一 様 (東京浅草中央 RC)

解体作業やソーセージ製造の現場では、人の手だけでなく機械を使った方が効率的であるという考えから、父はさまざまな機械を開発してきました。父が独立した当初は4人で始めましたが、3年ほどで軌道に乗り、製品が売れば売れるほど需要が増え、家庭でも肉食が広がっていきました。

当時は東京オリンピックを目前に控え、全国から多くの人が集まることが予想されていたため、「もっと肉を生産しなければならぬ」という機運が高まりました。そこで父は、世界中の食肉加工工場を視察し、約60人の業界関係者と3ヶ月間にわたり交流を深めました。その経験から「この機械なら自分たちでも作れる」と確信し、次々と新しい機械を開発。オリンピック景気にも乗り、事業は大きく成長しました。その後も、より安全で高性能な機械を求められ、父は新しい製品を次々と生み出しました。しかし、65歳のときに急逝し、私は40歳で会社を引き継ぐことになりました。当時の社員は20名ほ

ど。売上はピーク時の40%ほどに落ち込み、さらに父が工場建設のために借りていた資金の返済を銀行から急かされ、私は毎日のように銀行を回って資金繰りに奔走しました。そんな中、明治・雪印食品からフランクフルトソーセージの自動化ラインの依頼を受け、設計から納品まで奔走しました。この機械は当時1億円、現在の価値で約3億円の相当します。納品後すぐに高く評価され、他社からも同様のラインの依頼が相次ぎました。現在も横浜の工場には30台近く導入されており、1台6億円の機械もあります。連続ラインだけでなく、スモーク・乾燥・冷却など部分的な加熱処理機械も多く納入しました。また、と畜場向けの機械も手がけ、全国の大規模と畜場(1日500頭以上)は現在10カ所ほど、中規模が30カ所ほど、全体では約100カ所が稼働しています。昔は100頭処理するのに85人必要でしたが、現在は機械化により80人ほどで対応できるようになっています。

### 牛の種類と格付けについて

日本で「国産牛」と呼ばれるものは、日本で最も長く飼育された牛を指し、外国産であっても日本で長期間育てば国産牛となります。日本で飼育されている主な牛は4種類で、最も知られているのは黒毛和種です。他に褐毛和種、日本短角種、無角和種があります。それぞれ味わいが異なり、特に褐毛和種と短角種は近年注目されています。すべての牛には10桁の個体識別番号が付けられ、家畜改良センターで管理されています。生まれた場所、育った環境、親の情報などがすべて記録されており、携帯やパソコンで番号を入力すれば確認できます。和牛を60%以上扱う店は、この番号の表示が義務付けられています。

### 格付けの仕組み

枝肉はと畜後に格付員が評価し、A・B・Cの歩留等級と、1~5の肉質等級が決まります。

歩留等級は、肉の取れやすさを数値化したもので、Aが最も高い評価です。ただし、体が大きすぎるとマイナス評価になるため、適度な大きさと柔らかさが求められます。肉質等級は、霜降り(BMS)、肉の色、脂肪の色、きめ・しまりなど4項目を総合して決まります。

BMSは1~12まであり、数字が大きいほど霜降りが多くなります。A5は最高評価ですが、A4とA5の味の差はほとんどわからないと言われています。逆に、BやCになると品質差は大きくなります。

### 会社の成長

私は40歳で社長に就任し、「売上を10倍にしたい」と考えていました。すぐには達成できませんでしたが、一昨年から昨年にかけてようやく売上が10倍を超え、現在は約120億円規模の会社となりました。