

神戸東灘ＲＣの石田です。　本日は皆様の貴重な時間を私の卓話に頂き大変感謝しております。

最初に少し神戸市東灘区のご紹介をさせて頂き、次いで東灘ＲＣについて、そして時間が許せば弊社の開発商品についてのお話出来ればと思います。

神戸市はご存知の通り、山と海に挟まれた東西に帶のように伸びています。　神戸の東灘区というのは市内で最も東（大阪より）にあり隣が芦屋市になります。　東灘区は六甲山と瀬戸内海に挟まれた昔から温暖で災害の少ない地域だったと言うことで、縄文時代から集落が出来たとの説もあります。

現在の区内の人口は約 21 万人、お隣の芦屋市が 10 万人ほどですから結構大きい地域だと思います。　東灘区の住吉（村）は阪神間モダニズムの発祥の地と言われており、区内では明治から昭和初期頃に建てられた邸宅（住友・岩井・乾家など）や美術館などをいくつか見ることができます。

また、東灘区は灘中学・高校、甲南大学・甲南女子大学・神戸薬科大学などがある文教区。ちなみに灘高・灘中の校長は当クラブの会員です。

東灘区は日本酒の醸造でも有名です。　白鶴・菊正宗・剣菱・桜正宗などが有名酒造メーカーが集まっています。　そして、スイーツ所謂、ケーキ屋やパン屋・洋菓子店（ケーニヒスクローネ・高杉・ダニエル）が多い地域でもあります。　バス会社が“ひがしなだスイーツ巡り”という企画を商品化するほどです。

さて、我が神戸東灘ＲＣですが、1970 年に神戸東クラブの子クラブとして設立。　ですので、設立から 43 年経ち歴史は長いのですが、現在の会員数は 29 名。　最近 5 年間は毎年会員数が減っており、今後の存続を危ぶむ声も出るほどです。　会員増強は“焦眉の急”というべき課題で皆様にもお知恵をお借りしたい次第です。

私はロータリー歴が 9 年目でただいま 49 歳です。　ロータリアンとしては駆け出しのキャラなのですが、深刻な人材不足ということもあり今年は会長エレクトとなりました。

東灘ＲＣの会員の特徴として、とにかくトラキチ（タイガースファン）が多いです。　タイガースの選手とお付き合いのある会員もあり、これまでの卓話で、阪神タイガースＯＢ、江本さん、上田次郎さんなどの話を聞くことができました。

そして、一部の会員が甲子園でどうしてもプレーしたいという理由で 5 年前にとうとう 9JUNKS という野球クラブまで作ってしまいました。 いまやゴルフ同好会・マージャン同好会と並ぶ当クラブの 3 大アクティビティとなっています。

ちなみに、現在の 9JUNKS のメンバーは 10 人。 過去 2 年間、甲子園に 2 度出場。 彦根 RC や米子東 RC と対戦。 一勝一敗の成績です。

当クラブはいくつかユニークな催しをやっておりますが、一つは青少年奉仕活動。 毎年 8 月に地元の小学生約 100 名を連れて神戸港の見学を開催しております。 最初は神戸海洋博物館で港の歴史や現状などの講義を聞いて、その後客船に乗って 1 時間ぐらい港内付近を周ってきます。

海から見える神戸の街や六甲山の風景は本当に綺麗です。 また、造船場では大きな貨物船や潜水艦も見ることが出来、結構な非日常体験で生徒や親御さん達も好評です。

実は私も神戸港には大変お世話になっております。 私が経営しております会社は青果物の専門商社として、海外からいろいろな野菜や果物を輸入しております。 神戸港では南瓜・ブロックリー・玉葱などを輸入しています。

海に親しむ研修会とは別にもう一つ大きなイベントがあります。 ここ 2 年程ですが、“御影スイーツロード 公園のあかり” というイベントに東灘 RC から協賛とお手伝いしています。 時期は 10 月中旬。 御影というのは閑静な住宅地なのですが、スイーツや洋菓子店がたくさん出店している地域でもあります。 各店で商品を購入すると紙にスタンプを押してもらい、その紙を公園まで持参すると商品と引き換えできるようになっています。

我々東灘 RC のメンバーは公園の来訪者の数をチェックすることや、夕方からディスプレイ用のろうそくランプに火を灯す役割でした。

ソバハニ会長とのお付き合いは実は我々偶然にも同じオフィスビル（神戸航空貨物ターミナル）で会社を経営していました、たしか 5 年～6 年前ぐらいに彼から突然メールが来たのが最初だったように思います。 皆さんご存知の通り、あの調子で「ハロー！マイレンド」と。 まだ会ってもないうちに友達です。

しかし、ソバハニ会長の人懐っこい人柄と同じ貿易の仕事をしていることからすっかり仲良しとなりました。 2 年前にソバハニ会長が通うスポーツクラブに入会し、最近はジャ

グジーでよく会います。 いわゆる、裸の付き合いです。

さて、弊社の開発商品であるカットりんご（アップルスイーツ）ですが、この商品は賞味期限が 10 日間あることに大きな特徴があります。 通常、リンゴは皮を剥いたり、カットすると 1 分もしないうちに茶色く変色するのですが、弊社の商品はいつまでも経っても変色しません。

勿論、着色料など有害な添加物は使用せずビタミン C などの溶液に浸して処理だけで作った商品です。 米国で開発された変色防止技術で、同国ではこの技術が普及した 2000 年以降、カットりんごが小売店やレストランに大量に流通しています。 マクドナルドではフレンチフライかカットりんごを選べるようになっているぐらいです。

このビジネスを 2007 年に米国で見聞して日本で実行する決断をし、2009 年には青森県平川市でカットりんご専用の工場を立てました。 そして、2011 年 1 月に東京メトロ霞ヶ関駅で日本、いやおそらく世界で初めてのカットりんごの自動販売機を設置しました。

りんご自販機が反響を呼んでコンビニなどの販路開発が進むみ、今日月商 3000 万円に近いビジネスに成長しております。 りんごの自販機は全国で 15 台となっております。 関西では阪急梅田・近鉄阿倍野・上本町などにもありますので皆さんお立ち寄りの際は是非お試し頂ければと思います。