

R.I. District2610, ROTARY CLUB OB UOZU

## 魚津ロータリークラブ会報誌

2011 - 2012年度 RI会長 カルヤン・バネルジー  
2011 - 2012年度 魚津RC会長 寺崎 明博



2011 - 9 - 9

### 第2792回 例会報告

#### 開会点鐘

われらの生業

ビジター並びにゲストの紹介 なし

誕生祝 なし



#### 会長挨拶



皆さん、こんにちは。只今皆さん方のテーブルに9月25日の早朝例会終了後、ゴルフとパークゴルフを行うことになっています。パークゴルフは魚津クラブでは初めてですが、今は大変はやっております。ゲームは大変簡単で子供から大人まで男女を問わず楽しむことができます。初めてやる方も簡単に楽しむことができます。是非参加をして下さい。

パークゴルフを例えて言うならばゴルフは標準語でパークは魚津弁の様なもので、ゲームの意味は一緒、中身が少々違うということでしょうか。パークゴルフの場合、皆さん道具をお持ちならよいのですが、持っておられない方もあると思ひまして市より30本借りることにしております。ゴルフをされる方、パークゴルフをされる方の人数を取りまとめたので、申し込み用紙にご記入をお願いします。

尚懇親会はいけがみさんで行います。奮って参加をお待ちしています。

#### 幹事報告

・魚津市交通センターより秋の交通安全運動の出発式の案内がきています。

9月23日(水)朝7時30分 市役所前です。会長・幹事は出席します。



#### 出席報告

今日の出席者 30名、欠席者5名。出席率85.71%

メイクアップ済は広浜さん、大村さんです。

2790回のメイクアップは坪井さんです。

修正出席率は85.71%から88.57%になりました。

ニコボックスも無しです。

#### 委員会報告

・親睦委員会より

次の例会は旬の会、夜間例会です。いけがみで行います。

9月25日の早朝例会の後に、ゴルフ大会、パークゴルフがあります。その出欠を事務局までお知らせ願います。

広報委員会(谷副委員長より)ロータリーの友の紹介をします。

・ロータリーソングは何故歌われているか? 1905年ある秋の夜の例会で、一時的な静寂が訪れ、会話が止んだ。警告も無く自ら立ち上がって「おい、みんなで歌おう」といった。曲は当時



はやっていた歌を何曲か音頭をとって歌った。以来例会での合唱がロータリーの伝統となった。最近だとどういう歌になるのかと思いました。

・もうひとつは、”女性を活用できない会社には未来はない”という  
ことで、私ども会社は20数名で半分が女性です。女性が強い会社で、特に番組を作ったり、放送をしているメンバーは自分達がやらないと何も出来ないいんずーと思っている。男女雇用機会均等法は1986年出来、わが社では逆のパターンである。



また、一昔前の女性が結婚相手に求める条件が三つあった。一つは高学歴、二つは高収入、三つは、高身長であった。それが最近では三低で、一つは低姿勢、二つは低依存、三つは低リスクが理想の男性像である。ちょっと残念だと思います。おわり。

幹事（平崎代行）より、来月は職業奉仕月間ですので、いまから計画をお願いします。

#### 卓話（1）「鱈」 若井貞克氏

昭和46年YKKに入社、当時は三交代で昼は暇なのでよく海釣りに出かけました。沖に1キロ位出て200～300メートル位針を落とせばよく釣れました。5本もかかれば上げるのに大変です。しかし深海魚ですから、海中から腹を出して浮いてきます。そこで初めてタラという魚に出会いました。それから40何年間の、素晴らしい魚「鱈」との関わりを話したい。

3年半で、自分の一生このままでいいのかなとの思いが募った。「折角いい会社に入ったのに、まして板前になるなんて」と、涙を流して親にしかられたが、苦勞して説得してYKKを辞め、板前修行に入った。

3年半で、自分の一生このままでいいのかなとの思いが募った。「折角いい会社に入ったのに、まして板前になるなんて」と、涙を流して親にしかられたが、苦勞して説得してYKKを辞め、板前修行に入った。

宇奈月での見習い時代、朝6時から仕込みを始め、夕方の仕込みは9時ごろに終わった。後は暇なのでウグイなんかを釣って三枚に下ろす練習を重ねた。おかげで、下ろすことは人に負けないくらい上手になったと自負している。冬場、宇奈月は暇になるので、土日、長野・松本からのお客の多い生地に出向し、鱈を毎日50～60匹さばいた。

種類として真鱈と助惣鱈がある。



真鱈の料理法としては秋田・青森・岩手で有名なざっぱ汁、干物、昆布締め、一品に近い料理にもなる白子がある。助惣鱈は明太子、かまぼこの材料になるすり身になる。ところで助惣鱈の白子を生で食べると当たる人がいますので注意してください。

真鱈を二枚に下ろし、かちかちになるまで干した物を戻し、京野菜のえびと一緒に炊いたのが有名な芋棒である。海釣りで釣れるのは助惣鱈で、甘辛く炊いたり、鱈汁にして提供している。

店を始め、10年たった頃、店であった鱈に関するエピソードです。ヤクザが3人来店した。おどおどしながら、一匹しかなかった鱈を3人分料理して出した。ところが、1人から「親父、親分に一番食べにくい頭をだして」と言われびびった。「鱈は切って、頭は一つ、胴はいくつでも取れるので親分に頭（かしら）を差し上げた」と説明した。親分は納得し、最後にチップを1万円くれた。

それ以来、接待に連れてこられた大事なお客様には鱈に限らず、頭（かしら）を出すように心がけている。親分に教えてもらって良かったと思っている。

鱈と付き合って40年程、「たかが鱈、されど鱈」であり、哀愁が募るのも鱈である。たいそうな話ではないですが、我慢して聞いて頂き、ありがとうございました。

#### 卓話（2）旅館の料理。 池上嘉昭氏

旅館をやり会席料理を出しているが、会席料理を理解しておられないお客様が多い。

会席には二種類あり、「懐石」は私どもではできない。茶会席から発達し、先ずお茶が出、茶菓子、つきだし、前菜、ご飯の順に出てくる。「会席」は大阪の豪商の間で発達し、酒のつまみとして一品一品出す料理である。いわゆる「喰いきり料理」と言われるものです。また、会席料理とはRCの35名なら35名のためにだけ作るものです。順番としては、まず、食前酒、私どもでは二、三年前に見込んで仕込んだ酒を出している。つきだし、八寸。これは板前が、一番手間と時間をかける料理であり、料理人の腕がわかる。会席料理にはメインがなく、一つ一つがメインである。「何がメインですか」との質問は愚の骨頂である。

和食にはオードブルという料理はない。似通ったものとして盛り込み料理がある。料理ごとに分けて一つの器に出すものである。

魯山人の影響で器、旅館の料理も変わってきた。目で味わう、季節感を出すようになってきている。魚津では魚がメインになるが、魚は新しければ美味しいというものではないと思う。油物の中に、てんぷら、揚物がある。てんぷらは会席料理に入っていない。旅館料理の中で会席料理にはなく



独特なものは、なべ、蒸物である。

水菓子を出すとアイスクリームは出せないと言われる客もいる。最近、旅館でも板前2人でなく、板前1人とデザートを充実させるためパティシエ1人を置くところが増えてきた。料理とデザートを別の場所で食べさせるところも出てきた。「お食事になさいますか」と問うと「今、食べた」と言われる。料理と食事は違い、ご飯、漬物、汁物を合わせて食事という。

また、最後に酢の物が出るのが基本である。最後にさっぱりと口直しをするためかと思われる。その後、食事になる。

今後、機会があれば、このようなことを頭において食べていただければ、ちょっといい気分で食べられるかなと思う。

これで卓話を終わります。

あとがき

・沢田茂雄氏。24代会長の突然の鬼籍入りに際し、心よりご冥福をお祈りいたします。

皆様ご承知の通り、沢田先輩はビデオ撮影が趣味でありました。小生が沢田先輩のビデオ撮影に出会ったのは、確か昭和52年3月のヨーロッパ旅行でありましたから、34年前になります。パリのコンコルド広場やオーストリアのシャモニー山での感激撮影は沢田さんの独壇場でありました。また、ロータリーでの各種事業の記念撮影はその歴史の証明でもありました。その膨大な記録は正に沢田さんの人生そのものであり、又魚津の歴史そのものでありました。

それが沢田さんの社会への感謝の表れであり、ロータリー精神である社会への奉仕でもありました。日本を愛し、魚津を愛し、ロータリーを愛し、人々を愛した、一人の先輩が永久の旅立ちされました。

「行く川の流れは絶えずして しかももとの水にあらず、淀みに浮かぶ泡沫はかつ消えかつ結びて 久しくとどまることなし・・・」

38代会長 法原香氏との別れなど、四諦を感じます。

しかし、この事実を教訓に、益々御縁と刹那を大切に生きていきましょう。

・これからの秋の例会は”旬の会”やゴルフ・パークゴルフ後の懇親会や芋なべ料理や蕎麦作り例会など、大変美味しい自然の恵みを頂く感謝の会が続きます。大いに親睦を深めたいものです。