

R. I. District 2610. ROTARY CLUB OF UOZU

魚津ロータリークラブ 会報誌

2012-2013年度 RI 会長 田中 作次
2012-2013年度 魚津RC 会長 野澤 良成



第2836回 例会報告

2012年8月17日

点鐘・握手

ロータリーソング「我等の生業」

ゲスト並びにビジターの紹介

ビジター 魚津西RC 柴垣 尚一様

誕生祝

8月16日 愛宕夫人

妻は昨日で還暦60歳を迎えました。ハワイに連れて行ってとの約束は守れず、その代わり秋口に京都の愛宕山に登りルーツを探るとの約束をしました。花を持って帰ると言ったら、妻は「花より団子」と申していました。もし可能なら、来年は「団子」でお願いします。

8月18日 清水夫人

私に甲斐署がないので仕事の手伝い、子供の世話等で大変な迷惑をかけています。妻の意図を汲み取れず可哀そうなことをしていると思っています。私も人生を振り返る時期になり、懺悔の旅ということで外国の寺参りもしていますが達観することはできません。妻もなかなか難しい人と付き合ったと反省していると思いますが、皆さんを頼りにしていると思いますので、励まして頂ければありがたいと思っています。花を持ち帰り、堪忍してもらおうと思っています。

8月20日 杉野夫人

妻も85歳になりました。二人とも比較的元気に過ごしていると思いますが、年なので、言い間違い、聞き間違いが多く、時々もめています。どちらかが一人、動けなくなったらどうなるのか心配しています。何とか二人とも元気で生きたいと思っています。

8月24日 山澤君

もうすぐ68歳になります。42歳で亡くなった親父より二十余年長生きしています。5年前に息子に会社を任せました。趣味も持たず何をしたらよいか分からず悩んでいる最中です。腰も痛いので、行けるときに行こうとお盆に韓国に行ってきました。竹島問題で騒いでいました。韓国の人は聞いても言わないだろうが、日本人たちは、日本人は境界線をどう考えているか、日本なら塀垣を建てるだろうが韓国は何も作らず既成事実をもとに騒いでいる。韓国で色々聞いて、中国のパワーと韓国のパワーで最終的には、日本はカチャカチャにやられるのではないかとの印象を受けてまいりました。

8月27日 羽田夫人

結婚してから38回目の妻の誕生日です。お互いに空気のような存在です。ないと死ぬという空気のことでは無い空気を大切にしていきたいと思っています。最近ではBS3チャンネル木曜日11時15分からの「シークレットガーデン」という番組にはまっています。昨日が最終回でハッピーエンドで終わりました。途中から「この番組、面白いから」ということで毎週、何回も見せられました。昼も同じビデオを見せられました。



「何回見るのか」と言いましたら「若い頃の私たちと一緒にだから」と言ったか、言わなかったかは不明です。

8月28日 中田君

57歳の節目を迎えようとしています。ロータリーに入り、3年目、親睦委員長の大役を仰せつかりましたが、何とかこなしていきたいと思っています。山登り、写真、昔やったダンスにチャレンジし60歳までには、60歳以降の人生を楽しくやれる趣味を見つけていきたい。



会長挨拶



まだまだ暑い日が続きますが、お盆休みにはお墓参りに行かれたと思います。ご苦労様でした。私は分家ですのでお参りに行くだけです。本家の兄は掃除や飾り物の後始末で大変なので、たまには少し手伝う事もしなければと思うようになりました。

今日は、6名の誕生祝の素晴らしいスピーチを聞かせてもらいました。宮本年度のピタリ賞とはならなかったのですが、今年度前後賞を作れば良かったのかなあと思いました。（これは冗談ですが。）今まで通り仲良くやって行ってください。女房がお盆前にハッスルしすぎて右の手首が腱鞘炎になりました。手が痛ければ手

伝ってあげようかとは自分からは言わず、「してくれ」と言われればやるということで、誰かのスピーチとは違い、私は全く役に立っていない夫でそのうち放り出されるのではと心配しています。

不備が多くあったのでメールボックスに作り直した活動計画書を入れておきました。前の物との違いはマークの大きさだけです。

8月は会員増強及び拡大月間ですが、6月の年度末には広浜さんはじめ会員の皆様のご協力のお蔭をもちましてYKKAP魚津支店長の三島さん、MC吉崎の吉崎さんのお二人に入会して頂きまして現在37名の会員数ですが、今年度も広浜会員委員長さんをはじめ委員の方、又、何といても37名の会員全員で新入会員を増やす気持ちを持って取り組む姿勢が一番大切だと思っています。

最後に、事務局の川島さんが8月28日、ハワイで挙式されます。会員一同からお祝いの気持ちをお渡しします。ロータリーの仕事は一回だけ離れます。会員の誕生日祝いのメッセージの参考にすべきところは参考に、そうでないところは参考にせず、楽しく、明るい家庭を作ってください。



川島さん挨拶

ありがとうございます。7月17日に入籍は済んでおります。挙式は新婚旅行を兼ねてハワイで行います。ロータリーの仕事は8月31日のみ休みます。皆さんのように夫婦仲良くしていければと思っています。いろいろ教えてください。

幹事報告

- ・全日本大学女子野球選手権大会事務局より プログラム
- ・さいたまユネスコ協会より ネパール支援プロジェクトについて

現金は受け付けていません。書き損じ・未使用の葉書200枚で一人の子どもの一年間の学費援助ができるそうです。

- ・8月例会案内 前回と同一に付き 略
- ・8月SAA補助 前回と同一に付き 略

出席報告 小浜出席委員長

本日の出席者 30名 出席率81.08% 欠席者 7名

メイクアップ済み なし

2834回のメイクアップ なし

2834回の修正出席率 86.48% →86.48%

ニコボックスの報告 なし

委員会報告 なし

本日の卓話

「富山湾の魚」 若井 貞克君

富山湾は立山の3000mから日本海溝までそのまま2000mに落ち込んでいます。片貝川の河口を潜ると播り鉢状に気持ちが悪いくらい一気に落ち込んでいます。その為に、富山湾は魚の種類が日本一多いと言われています。春の魚、夏の魚、秋の魚、冬の魚と多種多様です。



ナマコ 春の魚から紹介します。ナマコは神話時代の昔より食されています。ところでナマコは魚でしょうか。古事記にはこんな話があります。全ての魚たちは神の食膳に上るのを承諾したのにナマコだけが返事をしなかった為、神が怒ってナマコの両方の口を切ってしまい、あんな形になったと言いつたされています。ナマコの食べ方としては酢の物、乾燥ナマコ等があります。

ナマコはグロテスクですので、食べづらい人もいます。私の店では酢の物がよく出ます。ナマコを乾燥して乾物として保存します。保存は100年でも200年でもできます。昔は金貨より貴重品で取引に使われたそうです。その為、乾燥ナマコをキンコ（金の子）と言います。中国でも珍重されています。内臓に入っている砂を出してしまい、塩漬けにして発酵させたものが海鼠腸（このわた）です。磯の薫りとしょっぱさが何とも言えず酒に合います。卵巣を三角形に干したものをロ子といい最高の珍味になります。ナマコは海底で砂を食べて海中をきれいに掃除しています。

ホタルイカ 2月下旬より6月頃まで獲れるのは富山湾の名物ホタルイカです。

友だちが北日本新聞に投稿し、入選した歌を紹介します。

「ホタルイカ 産卵終えて 青白く 命の限り 光る渚かな」

富山を象徴する魚です。マツイカ、コイカなどと呼んでいます。昔、大量で捌ききれず田や畑で肥料にしたそうです。松の葉が緑になったのでマツイカと呼ばれたそうです。天然記念物をはちはんで食べています。食べ方としては酢の物、しゃぶしゃぶ、生で食べるのはよくないという事で止めてしまいましたが、小さいグラスに生きたままを入れ、電気を消してパッと光るものを食べてもらったりもしました。カウンターの前で光らせるのでお客さんは歓声をあげて喜んでいましたが今は止めました。石の上のせて焼く、干物にするなど色々あります。滑川の人たちに魚津のホタルイカをとられてさみしい思いをしています。

ブリ 10月から2月にかけてはブリです。ブリは出世魚とも呼ばれています。ツ바이ソ、フクラギ（関東ではイナダ、こちらではコズクラともいう）、イナダ（ガンゾともいう）、ハマチ、10キロ位をブリと呼んでいます。ブリといえばブリ起こしですね。12月頃から1月にかけて雷が鳴ります。「雷が鳴るとブリがあがる」と言われています。確かにそうです。ブリは佐渡沖から回遊して、たまたま富山湾の上を通るときに雷が鳴るとブリは驚いて散るといふか、ばらばらになり、能登半島のワニの口の水などの定置網にかかり、それが氷見に運ばれ、氷見ブリと呼ばれます。魚津と同じブリなのに氷見の方が2、3割高く売れます。氷見ブリはブランド化されていますが、その点では魚津は下手です。

ブリは神の使いと言われていて神事によく使われます。結婚1年目に嫁さんの実家から、旦那さんの家にブリが一本贈られ、半分返す習わしがあります。きれいに三枚下ろしにして片身を嫁さんの家に返せばいいのに、真ん中から半分に切って尻尾を返したという笑い話があります。

ブリを塩漬けにして高山に持って行ったりします。ブリは捨てる場所がなく、塩焼き、お刺身などなんでもおいしいと思います。

太刀魚 夏になると太刀魚が獲れます。太刀魚は常願寺の沖あたりでよく釣れるそうです。刀の様なので太刀魚、又、立って泳ぐから太刀魚と呼ばれています。塩焼き、酢の物、揚げ物、天ぷら等がおいしいです。

ゲンゲ 私がこの魚に出会ったのは7、8歳の頃です。新潟の家ではよく食卓に出ました。私は一番苦手によく親父に叱られました。

私が店を出して、10年位に再び出会いました。私の家を助けてくれたその魚はゲンゲです。その魚は下の下の魚、ドロドロでどうしようもない魚です。網に入ると甘エビなど大事な魚を傷めるので漁師さんたちは船の上で選り分け、海に捨てていました。

自分でも色々考え、料理を研究しましたが、料理しづらく困りました。皮を剥き、塩コショウをしカラッと油で揚げるとポテトチップスやカッパえびせんのような若者に受ける商品を10年くらい前に開発し、幻の魚「幻魚のから揚げ」と名付けて売り出しました。爆発的な人気が出ました。吉島に北日本新聞支社ができて半年くらいの頃、県の仕事で「富山湾を食ろう」と題して、先着50組の人にゲンゲの料理を提供しました。ゲンゲに感謝しています。値段が高くなりましたが店の看板商品、ヒット商品になりました。現在、カワハギとゲンゲを使う話が県から来て、企画中です。

下の下の魚ですが、私は最高級の魚だと思っています。

又、機会があったらいろいろ富山湾の魚の話を紹介して報告したいと思っています。

あとがき

○ 訂正してお詫び致します

第2834回例会報告中、**誕生祝**

愛宕さん 誤40歳になりました。正58歳になりました。

○ 毎年、楽しい家族の絵入りの残暑見舞いが届きました。「聞き間違いをプラスに転じる〇〇さん」の一文がありました。プラスに転じるが特に気に入りました。