



Rotary International District 2800 山形西ロータリークラブ会報

会長：鈴木 浩司 幹事：海和 浩運

地区目標 元気なクラブづくりのために「ロータリーの木」の苗木を植え
ましょう、クラブに、地域社会に、世界に、次世代のために

クラブテーマ 「ロータリーを発信しよう」一人ひとりの感性で

◆点鐘：鈴木 浩司 会長 ◆ロータリーソング：国歌・蔵王を仰ぐ
◆司会：武田 岳彦 S.A.A. ◆会場：山形グランドホテル

 Yamagata West Rotary

第**2871**回例会 令和2年**2月3日**(月)

会長挨拶

鈴木 浩司 会長



早くも1カ月が過ぎまして、2月になりました。

本日のゲストは、先週から始まりました食のシリーズ第2弾ということで、私の敬愛する矢野秀弥丸魚社長さんをお招きしております。いろんな先輩がいますが、矢野先輩

におかれましては私の中学、高校、大学と先輩でして、特に中学、担任の先生方が一緒というご縁もありまして、いつも大変いろんな形でご指導いただいておりますし、箸使いが苦手な私は常に魚の食べ方で、ご指導いただいているわけですが、きっと今日は魚にまつわるお話がお聞きできるということで楽しみにしております。よろしく願いいたします。

さて、連日報道で、新型コロナウイルスが、中国の武漢を中心に、どこまで広がるのかというのが読めないような事態になってます。皆さんもお気を付けていただきながら、ウイルスが日本に蔓延しないようにと思います。

本日は節分でございます。節分というのは年に4回あるんだそうです。立春、立夏、立秋、立冬、季節の変わり目の前の日を節分と言っているそうですが、その立春前の、本日の節分というのが1年の初めにあたるということで、特に意識するのはこの日の節分とだそうです。昔、疫病が流行したり、自然災害が起きたりすると、当時の人たちはそれは鬼、いわゆる魔がもたらすということで、1年の初めに、その魔を滅する、魔滅ってということで節分の豆まきが始まったということでございます。諸説いろいろあるようですが、昔の人たちは理解しがたいようないろんなことが起きれば、それは魔物、鬼がもたらすと考えたようです。恵方巻きもありますけれども、我々はそういった季節の節目にですね、伝統の行事をしておく必要があるのかなと。本日ぜひ皆さんの家庭で豆まきをしていただければなと思っています。もちろん豆はでん六さんでお願いをしたいと思います。

幹事報告

海和 浩運 幹事

- 本日例会終了後に理事会開催しますので、理事の方そして関係者の方はお残りいただきますようお願いいたします。
- 2月のロータリーレートは110円です。

委員会報告

結城和生さん

2月2日、天童ロータリークラブの主催で、スキー交流会がありました。ヴァルトベルクでしたか、こちらに泊まりながら、我がクラブからは伊庭公也さんと後藤章洋さんが参加して、3人で参加しました。天童西ロータリークラブも1人おりまして、県外から喜多方ロータリークラブ、また白川ロータリークラブ、あと米沢、米沢中央、長井、新庄というかなり広い地域から集まって、40名以上の方々が集まりました。僕は初参加だったんですけども、とっても賑やかに楽しい懇親の場になりました。以上、報告します。

親族・家族委員会

会員の方が9名、奥様が8名、2月に誕生日を迎えられます。おめでとうございます。

本日の献立



「サカナの話」

株式会社山形丸魚 代表取締役社長
矢野 秀弥 氏



ただいまご紹介をいただきました矢野でございます。今日は第2800地区で最大の人数を誇るすばらしい活動をされている西ロータリークラブに講師としてお招きをいただきまして、本当にありがとうございます。また、常日頃より宇佐美俊治くん、大変お世話になりまして、御礼を申し上げたいと思います。

私の父は西ロータリークラブに以前入会しておりましたが、途中で退会いたしました。山形ロータリークラブは、昭和25年、1950年の開設であります。その3年前、その前身であります水曜会、当時の山形商工会議所の会頭が私の祖父でありまして、水曜会のメンバーでもありました。山形ロータリークラブの立ち上げに関わったチャーターメンバーということもあり、山形ロータリークラブの例会が水曜日に開催されている所以がその辺にございます。

祖父が山形ロータリーでしたのに、なぜ私の父が西ロータリーに入会させていただいたかに関しましては、私の隣が高坂知甫先生であります。その時、西ロータリークラブがスワンヒルとの交換留学生事業を始めることになって、留学生として私の弟が派遣をしていただき、そのご縁だったのではないかと思います。オーストラリアからはピーター・スチュアートとヘザー・ギャラットの2名がまいりまして、当時私は大学生でありましたので、夏の富士山や冬の蔵王に彼らを連れて行った思い出があります。これが西ロータリーとのご縁であります。

祖父の流れで2004年、山形ロータリークラブに入会しまして、4年前、ちょうどこちらが50周年の時に会長を務めさせていただきました。

私は毎週月曜日、弊社の全社員に一斉にメールを配信しております。主に新聞などを読んでぜひ社員に聞かせたい話など、私の感想を入れて配信しております。今日も配信したのですが、それが第779号でした。始めたのが2005年2月ですから、足掛け15年になります。その2回目に鈴木会長のことを取り上げさせてもらいましたので、その時の文章をちょっと紹介いたします。

今回は山形のある企業の社長から聞いた話です。その企業というのは鈴木油店という、市内江俣にある米穀の卸、プロパンガスの配達、ガソリンスタンドを経営する会社です。その社長の話が大変すばらしかったので紹介します。

プロパンガスを配達するので、その関連機器も販売をしています。例えばガスコンロ、ガス湯沸かし器であり、温風器だそうです。以前はその機器が故障すると、当然ながらメーカーに来てもらって、お客さまのところまで行って修理しても

らっていたそうです。だから土曜日に故障したりすると、メーカーは休みであり、「メーカーが休みですので、月曜日までお待ちください」と答えていたそうです。冬場ならなおさらですが、お客さまが不便を感じるのももちろんです。そこで、社長は提案をしたそうです。全部の機器の予備を用意しろ。ガス湯沸かし器でも10数種類にもなり、機器は原価で調達できるにせよ、2,000万円をこえる在庫になります。しかし、どのような日でも故障の電話が入ればすぐお客さまのところに伺って、予備の製品に付け替えて故障品を引き取ってくるそうです。そうすればその故障した商品の修理に何日かかろうが、お客さまは不便を感じません。

これだ、と思いました。これこそ顧客視点の経営だと。以前の対応はあくまでこちらの都合を優先させた対応であったのです。「価格では大手にかなうわけない。大手にできない、価格ではないサービスをするんだ」と鈴木社長は言います。上記のような対応をすれば、お客さまも安定顧客になっていただけたと思います。はたして、我が社は、というふうなところに私の通信は続きます。ご存知のように、鈴木会長はその後介護福祉事業でも大成功をされております。

先ほど充昭先輩から肉の話をしろ、と言われましたので、肉の話をさせていただきます。肉は、クジラでございます。クジラの話をしていただきたいと思います。

シロナガスクジラは全長30メートルから40メートルにもなりますが、それでは皆さん、クジラとイルカの違い、わかる方いらっしゃるでしょうか。実は全長4メートル以下のクジラ類をイルカ、それより大きいものはクジラと言います。つまり、種としては一緒です。

昨年、日本IWC、国際捕鯨委員会、インターナショナル・ホエーリング・コミッションであります。それを脱退し、昨年からは沿岸、沖合の商業捕鯨を再開いたしました。捕っている種類はミンククジラ、ニタリクジラ、イワシクジラのヒゲクジラの3種類です。

IWC、国際捕鯨委員会という組織に日本は加入していたのですが、捕鯨に反対する国が多く、商業捕鯨というものは認められておりません。第2次世界大戦後、国際的捕鯨の新たなルールづくりの必要性が生じまして、1948年に発効したのが国際捕鯨取締条約であります。この国際捕鯨取締条約に基づいて同年に組織されたのがIWCです。次の時季にどれだけクジラを捕っていいかを協議し、決定することを主な目的としているのです。

つまり、クジラを捕ることを前提にした組織なのに、商業捕鯨を認めておりません。なぜ欧米諸国をはじめ、反捕鯨国は捕鯨に反対しているのでしょうか。

乱獲によってクジラの数減ったからということも言われます。確かにシロナガスクジラは南氷洋だけで20万頭いたものが、現在は1,000頭から2,000頭しかおりません。しかし、シロナガスクジラと同じヒゲクジラ類のミンククジラは100万頭、ハクジラのマッコウクジラで200万頭の資源があることが確認をされております。

つまりは欧米の価値観で、クジラやイルカは知能が高いから殺すのは残虐だというものであります。牛や豚は知能が低いし、人間が食べるために育てているから殺しても構わない

という理屈であります。

実は、クジラを乱獲したのは日本人ではありません。欧米人です。石油が大量に生産される前までは、燃料や灯りに使う油は鯨油、つまりクジラの油でありました。幕末にペリーの黒船が来航してアメリカは日本に開国を迫りましたが、その理由は捕鯨船で使う物資の補給のために日本の港を使いたかったからであります。それがクジラを取り尽くして、クジラの資源がなくなりそうになり、また、採掘・精製の技術革新によって、石油が取れるようになったものだから、捕鯨を止めたのであります。しかも、欧米諸国はクジラから油だけを取って、残りの身もすべて捨てていたのであります。

日本は古代から沿岸で捕鯨がたくさん行われておりました。身や皮はもちろん食用に、油は灯り用に、そして文楽で使う操り人形の操る糸は、ヒゲクジラのひげを使っていたのであります。日本人はクジラに感謝し、1頭1頭に戒名を付けたり、墓を作ったりした後が日本各地に残っております。それだけ、クジラという資源を大事に尊敬を持って、その命をいただいていたのであります。それなのに、他民族の文化も歴史も理解せず、自分たちの価値判断を押しつける反捕鯨国のやり方は納得できないものであります。

私が子どものころ、豚肉さえ日常的ではありませんでした。学校給食に出るのは、クジラの竜田揚げでありました。初夏になり、新ジャガの季節になると、ジャガイモ、そして塩皮と茄子を入れたクジラ汁の季節でありました。また、クジラのベーコンもおいしい食べ方の1つであります。この食文化は絶対絶やしてはいけないと思うところであります。

そして、あの大海、あの寒い南氷洋を泳ぎ続けるクジラのスタミナの源はバレニンというアミノ酸物質であることが判明しております。疲労を軽減する効果や細胞を保護する効果、傷を治す効果があることが確認されております。クジラは体にいいわけであります。クジラ製品、イオンやアイワイグループのスーパーマーケットでは売っておりません。クジラ製品を売ったら、不買運動を起こすというグリーンピースやシーシェパードから脅かされているからであります。是非、クジラ製品は地元の量販店さん、お魚屋さんでお買い求めいただきたいと思えます。魚ばかり食べていて欲しいとは言いませんが、肉も摂り、野菜も摂り、バランスの取れた食事をしていただきたいと思えます。

毎年、初競りのときに、豊洲で今年は1億9千何百万円。去年は3億円いくらと、大間のマグロが競り落とされました。手取りがどのぐらいになるか、基本的に卸の手数料は5.5であります。ということは、94.5%が出荷者と言いますか、ただし、大間のほうの漁業共同組合にも、同じような手数料が多分払われますので、少なくとも80数%、90%弱がその漁師の手取りになるということでもあります。

去年の12月の大間は、大変不漁でありまして、テレビ等でも、その番組がありますので、皆さん、漁師の名前も知っていることだと思います。ただし、だいたい25日過ぎから、その初競りのマグロを狙って、皆、出漁するわけであります。大変大きなマグロが取れまして、今年の5日の初競りのときは、多くの大間の本数が揃ったという話でありました。

大間のマグロ、今回はキロ70万円でありました。刺身にし

て大雑把な話ではありますが、だいたい部止まりが半分です。キロ70万円ということは、グラム7万円、その倍で14万円、だいたい100グラムで7切れですから、1切れ2万円という値段になります。その次が1番目のマグロがキロ70万円で、2番目のマグロがキロ3万2千円です。それが当たり前の値段でありまして、いかに70万ってというのが異常な数字であったかということが分かります。大間のマグロに関しましては、12月に入ると、最低でもキロ2万円は下ることがないぐらいの大変いい値段がつきます。私も食べたことがあります。赤身でも大変脂がのって、確かに甘みがあるおいしいマグロであります。なかなか口に入らないという現状であります。

ちなみに山形市場の初競りのマグロの値段はキロ4,500円でした。残念ながら山形のほうでは値段がつかないということでありました。

タラは大きく分けて2種類あります。マダラとスケソウタラというのがあります。今、盛んに寒ダラって言われるのはマダラのほうでありまして、大きいものは20キロぐらいまでに育つということでもあります。一般的にタラコと言われるものは、スケソウタラ、スケトウタラとも言われますが、の子であります。よく明太子と言いますが、あれは韓国で、タラのことをミンタイ、「明太」と言ひまして、そのミンタイの子だから、「明太子」と言うのですが、ただし、辛子というのの上に付かないと辛子明太子ではありません。塩タラコのほうも明太子と向こうのほうでは言っておりまして、辛子明太子という名前です。初めて辛い明太子になるということでもあります。

そもそもは北朝鮮あたりで作っていたものが、博多の「ふくや」というところが、最初に日本で作り始めたと言われております。スケソウタラはそうありますが、マダラのほうはいろんな魚がある中で唯一、雄の値段が高いのがタラであります。他は全部、雌のほうの子を持っているために高いわけですが、マダラに関しましては白子。白子のことをタツと呼んだり、山形ではキクと呼んだり、あと、ダダミと呼んだりするわけであります。

昨日も町内で寒ダラ会をやって食べたのですが、やはり、何よりもおいしいのがあの脂肝。あれはすごく溶けやすく、多分、山形の人は食べておりましたが、東京の人は以前は溶けてしまって、その肝を、肝臓を食べられなかったと。ところが今は流通が良くなったので、そのキク、白子も生で食することができるとい状態になりました。

そういうことで、間もなくタラの時期も終わるわけではありますが、ああいう食べ方、全国各地タラ汁というものがありますが、その脂肝を入れて煮るといのは山形独特であります。是非、それに関してもお楽しみをいただきたいと思うところであります。

真面目な話を聞いたことがないのもその通りでありまして、しらふで喋るのは大変苦手でありまして、いつも私の役割としては、酒が入った後の中締めということでありまして、大変、お聞き苦しいところがあったと思えます。お詫びをして終わらせていただきます。ありがとうございました。

<2月3日>

鈴木浩司会長／本日の卓話の講師に矢野さんをお迎えできまして

ご多忙のところ、矢野様、山形ロータリークラブ山形商工会議所副会頭をお迎えできました。心より歓迎いたします！

矢野秀弥さん／御礼

山形西ロータリークラブの講師にお招きいただいた感謝の念をこめて。

遠藤栄次郎さん／矢野秀弥さんをお迎えして

魚のお話ありがとうございます。

清野伸昭さん／ゲスト矢野さんを心から歓迎し、ニコニコします。

佐藤章夫さん／欠席のお詫びと愚妻への誕生花をいただき

クリスマスと新年の会合に欠席となりお詫び申し上げます。また愚妻の誕生花、感謝、感謝、私は1回もあげたことがありません。

東海林健登さん／近所の矢野さんをお迎えして

近所の矢野さんが本日ゲスト卓話ということです。素晴らしい卓話になるとしますのでニコニコします。

中山眞一さん／趣味の会などでお世話になっている矢野秀弥さんのご来訪を歓迎いたします。

吉田福平さん／本日の講師、酒飲み仲間の矢野秀弥君に敬意を表し、ニコニコします。真面目な話を聞くのは初めてです。

武田元裕さん／矢野秀弥先輩ようこそ！

卓話ありがとうございます。今後一層のご活躍をお祈りいたしております。

市村清勝さん／矢野さんがいるのでニコニコ

矢野さんの笑顔を見るととてもうれしくなります。

五十嵐信さん／大先輩の矢野秀弥さんを歓迎して

学校の先輩で人生の半分お世話になっていて、死んだ後もお世話になる矢野さんを心から歓迎してニコニコします。ロータリーでもお世話になるつもりで入会しましたが、お隣さんに入会なさっていたのですね。

戸田正宏さん、橋本徳光さん／ライオンズクラブとロータリークラブの懸け橋として

昨日は山形中央ライオンズクラブ創立50周年祝賀会があり、当クラブからOBとして橋本徳光と戸田正宏が招待されました。ライオンズクラブとロータリークラブの懸け橋としてニコニコします。

結城和生さん、後藤章洋さん／ロータリースキー交流会に参加

2月2日・3日、天童ロータリークラブ主催で約40名以上の参加で行われました。初参加でしたが、白川ロータリークラブ、喜多方ロータリークラブ、米沢ロータリークラブ、米沢中央ロータリークラブ、長井ロータリークラブ、新庄ロータリークラブなど多くのロータリークラブが参加しており、我がクラブとして伊庭公也さん、後藤章洋さん、結城和生が参加しました。スキー場では遠藤靖彦ご夫妻と大西さんにお会いしました。

伊庭公也さん／スキー交流会

昨日、天童ロータリークラブ主催のスキー交流会に参加して参りました。途中、後藤さんにも合流いただいたり思わぬ方との出会いもありましたが、懇親会、宿泊までのフル参加は結城和生先生と2名でした。天気も良く、他のロータリークラブの方とも合流させていただき、とても有意義でした。来年も参加しようと思っています。

<本日出席・修正出席>

	会員総数	出席会員数		会員総数	出席義務会員数	出席会員数	出席率
本日出席 (2/3)	94名	65名	修正出席 (1/20)	94名	90名	87名	96.67%
メイクアップされた会員							