

私の亡父は村上出身で家が三面川の近くにありましたので、漁師が作っている村上漬の技術を私に伝えてもらったものに改良を重ねて毎年50本位作っております。河口に入ってほどよく川水を飲んで鮭を仕入れ、1本1本でいいいに手造りで作り上げています。人間死ぬまで修業。これでいいのだと言う事は決してないといく祖母から言い聞かせてもらっていますので、この言葉を目標にして色んな面で修業して行こうと思っている次第です。又この村上漬と鮭の白子の刺身、鮭のえらの味噌あえetc…珍味の数々、機会を見つけて会員の皆様にご披露しようと思っております。

地区大会参加報告： 平松利朗

(大会特別決議第1号)

環境問題プログラム立案推進の件 環境問題が憂慮されている現況において、地区内全クラブが可能なプログラムを計画・立案し、その実行に努力することを決議します。

(RI会長代理の“RI現況報告”)

・RCの女性会員が確実に増加(日本もNTT女性局長入会) ・毎週の例会日の削減希望があるが、例会こそRCの中心で、もっての他。 ・「1業種1人」の原則を、会員数比率に応じて複数増員可を検討中 ・RC財団一金も出して頂くが、使途についても積極的に提言願いたい。

(シンポジウム)

・全国各RCへのメイクアップでいろいろの変った経験を、これこそロータリアンの特権なのだから。 ・RCは親睦、楽しさが“基本”。行事、運営はもっと自然発生的であるべき。現状は少し堅過ぎるのでは? ・地域クラブ同士の交流をもっと進めよう。「どこで会ってもヤアと言おう」と歌いながら「ロータリアン、どこで会っても知らん顔」では仕様がなない。

第256地区大会(桐生)に参加して： 近藤勝男君

新幹線で高崎まで1時間、乗換えて桐生まで約50分。ちょっと遠って感じました。大会会場に着いたら大勢のロータリアンの人・人で盛大に行うんだなと思いました。登録人員は約2700名とのことでした。お昼はランチョンパーティーで缶ビール2本も飲みました。稲田幹事さんが我がテーブルにたくさんの食べ物を持って来て下さって本当においしく食べました。ステージでは歓迎の桐生たいこを女性が一生懸命に叩いてくれて、天気も良く最高でした。いよいよ大会宣言、そして吉野ガバナーの点鐘・ロータリーソング・君が代斉唱・来賓挨拶つづいてRI会長代理中島さんのちょっと早口ではっきりした言葉で内容も簡単明朗でさすがRI会長代理だなと感心致しました。大会が進んでいよいよ我北クラブの会員増強No.1で表彰で平松会長さんが登壇して会場満員のロータリアンの拍手で吉野ガバナーから受け取った誇らしげなちょっと緊張したご満悦な顔を見て本当に来て良かったなと思うと共に私もロータリアンの1人としっかりと感じました。それからパネラートーキングの4人氏が実に泣かせる話(ロータリアンの何十年の経験と体験した真の誠心・誠意・心友などなど)をして下さいました。とにもかくにも親睦・出席・楽しむの3拍子が基本みたいに感じました。次いで256地区のクラブ名の紹介で我が北クラブが部代理さんの大きな声で呼ばれて4人でしたが、笹原SAAさんの5人分ぐらいの声と他6人で6人分ぐらいの声を大にして立て、手を上げて応えました。これで私も2,000人のロータリアンの仲間入り出来て、来たかいがありました。

10月24日例会： クラブアッセンブリー「地区年次大会報告会」

10月31日例会： 職業奉仕委員会より「会員個人の職業奉仕」



三条北ロータリークラブ週報

ENJOY ROTARY!

ロータリーを楽しもう!

国際ロータリー会長 ヒュー M. アーチャー 第256地区ガバナー 吉野一郎

例会日

1989. 10 . 17

累計 No 143

当年 No 14

会長／平松利朗

幹事／稲田憲治

SAA／笹原勝治

例会日／火曜日 PM12:30～1:30

例会場／三条ロイヤルホテル ☎34-8111

事務局／三条市西四日町3-15-34
ヒューマン・ハーバー内 ☎35-7160

行事： 会員卓話「私の仕事」大野新吉君

出席： 本日の出席 48名中33名

先週の出席率 48名中45名 93.75%

先月の出席 会員数48名 例会数4回 平均出席率83.85%

先週のメイクアップ： 10月3日 新潟RCへ 山上茂夫君

10月4日 三条RCへ 外山晴一君

10月9日 三条南RCへ 小林 満君

10月11日 三条RCへ 米山忠俊君

10月14日 地区年次大会(桐生)へ 梨本清一君 平松利朗君 稲田憲治君
笹原勝治君 近藤勝男君

10月15日 “ ” 平松利朗君 稲田憲治君 笹原勝治君
近藤勝男君

10月16日 三条南RCへ 中條耕二君 山口龍二君 米山忠俊君
吉川吉彦君

ビジター：三条RCより 野水文治君 中村和彦君 藤田紘一君 内山辰策君 丸山金重君

会長挨拶： 平松利朗

先週は体育の日と重なり、今日は2週間振りの例会です。皆さんお元気でしたか。風邪がまたはやっておるそうです。お互いに健康には注意して参りましょう。さて、先週末の14日、15日と桐生市で地区大会が開催され、梨本前会長、稲田幹事、笹原SAA、近藤会員と5人で出席して参りました。そこでわが北RCは地区内1位の表彰を受けました。会員増強率No.1であります。これを励みに来年度も表彰を受けられるよう、皆さんと共に頑張りたいと思います。桐生はさすがロータリーの本場であり、会場の設営、行事の進行などスマートで洗練され、細かいところまで気配りが届いている感じが致しました。地区大会は年1回のロータリーのお祭りでもあります。地区内の会員

が相寄って親睦を深め、ロータリーの楽しさを味わう場であり、主催者側も「終ってみて、ああ疲れた——でなく、ああ楽しかった、／＼を目標に準備に努めてきたということですが、全くその通りになり、大成功でありました。地区大会は勉強会ではなく親睦会であります。それだけに参加してみなければ、その良さはわかりません。来年は新津で開かれますが、来年こそは精々多勢の皆さんから参加して頂くよう、今からお願いしておきます。

幹事報告： 稲田幹事

◇R.I.日本支局財務室よりマルチプルフェロー寄付のお願い

2回目以降のP.H.Fにはサファイア1粒入り最高6千\$を5粒入りサファイアの襟ピンが贈られるそうです。

◇(株)日本の松の緑を守る会より「松緑愛護ロータリー基金」に1人千円の寄付のお願いが来います。

◇R.I.ニュースが届いております。

◇吉田RCより合同例会について連絡がありました。

日時 11月17日(金) PM 5:30点鐘 会場 弥彦 みのや

予定 講話檜内悌三郎ポストガバナー 来賓藤田説量バスター

◇明日の県央を考える会より新潟県知事による講演会及び討論会開催のご案内

日時 11月10日(金) PM 6:30～8:00 会場 県央地域地場産業振興センター

◇11月の例会日変更

7日(火)→9日(休)に変更します。

ニコニコボックス：

粉川昭蔵君 1週抜けると何かひさしぶりと云う感じがします。

笹原勝治君 桐生^{きりゅう}の楽しかった大会に感謝して。まさにエンジョイ・ロータリーでした。昼も夜も。

堀川正幸君 旅行続きで楽しい2週間でした。

阿部誠一郎君 大野君の卓話を楽しみに。

落合益夫君

白崎哲男君

山崎勲君 バイオリンリサイタルの三条会場分を完売しました。燕会場は当日券も残っています。

米山奨学：

平松利朗君 地区大会でインドネシアの米山奨学生の挨拶に感銘。

阿部誠一郎君 五十嵐会員の2年間無欠席、無遅刻を記念して。

五十嵐英雄君 無欠席、入会2周年。

早川滝雄君 五十嵐君の無欠席をお祝いして。

卓話： 「私の仕事」大野新吉君



第1回目の卓話は私が五ノ町の店より古城町そして横町に出店した運命的な経緯をもって出店させて頂く事が出来たお話しをさせて頂きましたが、第2回目(今回)は道具持参で私の商売の演題を丸山プログラフ委員長から指命されましたが、道具を持込んで商売の話になりますと何を話してか見当つきません。ましてや、大先輩の皆様を前にしてサービス業の理念、うんぬんetc…反対に指導されそうですので本日は時期として秋鮭^{あきあじ}すなわち鮭の話し特に年取りになくはならぬ塩引鮭についてお話させて頂きたいと思います。皆さんご承知の通り

塩をした鮭には2つの呼び名がございます。新巻鮭と塩引鮭です。それを話す前にまず鮭の事についてすこし話します。日本における鮭の分布は北海道から太平洋側では利根川付近まで、日本海側ではほとんど全域にわたり河川にのぼるのが見られ最近では九州の唐津湾にもその報告があります。鮭は川に産卵します。水深70cm～1m位の川床で砂か、砂礫質で流れが幾分あるところを選びます。ここで2ヶ月～3ヶ月で孵化した稚魚は1ヵ月位は“さいのう”によって生活し、石の下の暗いところにいまして、やがて泳ぎ出しプランクトンや水生昆虫などの餌を口からとるようになります。5～6cm位で水温があがってくると稚魚は群をつくって海に下り3～4年間アリュेशन列島付近まで回遊生活をし、成熟してたまごを産む為に川にもどります。それでは鮭はなぜ自分の育った川が判るのか疑問になります。色々研究、実験されていますが、それによりますと、鮭は子供の時に覚えた故郷の川のおいを長い間覚えていて川口にくるとおいの違いをかぎわけ、自分の生まれた川にのぼっていくのだとされています。川をのぼり始めた鮭をつかまえ鼻にせんをして川に戻してやると選ぶ川筋がまちまちになってしまいます。この実験からも、鮭が生まれた川のおいをたよりにやってくる事が判かりますが、海の中をどうして川口まで達するのか、まだ良く判かっていません。さて、本題に戻りまして、新巻鮭と塩引との違いですが、辞書をひいて見ますと、塩引は鮭・鱒の塩漬となっています。新巻は荒巻とも書いて“あし”“わら”などで魚を巻いたもの、又は薄塩の鮭となっています。私の経験ですと、塩引は鮭の腹や背に十分に塩をぬり込んで塩漬けしておいて(一名どぶ漬とも言う)保存してそれを食べる時水に塩抜きをして食べる。すなわち塩を鮭の体内より取る、引く、と言う事で塩引になったのだと思います。又新巻とは塩引より塩の量が少なく良品のものが新巻とされています。最初は北海道の石狩川付近でとりたての鮭に塩をまぶし、ただ当座用に保存していたのが、味が良く次第に広まったものらしく、今でも石狩産のものを本場物と称し、年末、年始の市場に出まわっています。語源は“わらづと”にするところからワラマキとよばれたのがアラマキに転化したといわれ又のち従来の塩引鮭とはちがった新しい手法で作ったのと、新しく作った新鮮なと言う意味をもたせて新巻と書いた様でございます。塩が少なく味本位である為、冷蔵の必要があり、もちろん食べる時塩だしの必要がなく甘塩で水洗いや甘塩の加減などでは多少ていねいに元来は作られていましたが、現在は大量生産で鮭のおいしい時期は10月～11月にとり終えますが、その需要は年末年始となりますので時間のずれがあります。このずれは冷凍の技術をもって大量生産となるわけです。現在は塩をした鮭は即木箱の中に入れ冷凍されますので、塩分が十分鮭の身に廻らない内に冷凍されますので食べる時は十分自然解凍をして5～6日位風通しの良いところに干してから食べると大変おいしく食べる事が出来ます。そこで私