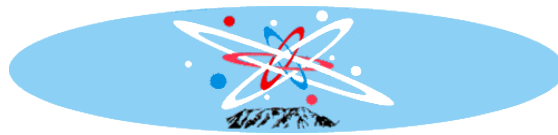


富山みらいロータリークラブ

WEEKLY REPORT



ロータリーは機会の扉を開く



国際ロータリー第2610地区

2020. 8. 25発行

No. 7

創立 1997. 6. 4

承認 1997. 6. 18

2020-2021年度RIテーマ “ Rotary Opens Opportunities ”

～ ロータリーは機会の扉を開く ～

第1080回 例会の記録

2020年 8月18日(火) 例会場 富山第一ホテル3階天平の間

司 会
開 会 点 鐘
ソ ン グ
ロータリーの目的朗読
四つのテスト唱和
皆出席表彰
誕生日祝
結婚記念日祝
出席報告

林清滋SAA

山田会長

「我等の生業」

藤田職業奉仕副委員長

山田会長

橋本会員(20年)

島谷会員(8月21日) 相川会員(8月23日)

小林会員(8月20日)

【総員数：76名】

※()内はメーキャップ人数

当 日 (8月18日)	52 (0) / 76	出席率 68.42%
前々回 (7月28日)	57 (6) / 76	出席率 75.00%

幹 事 報 告

布目幹事より

- ・23日(日)は第21回元服立山登拝です。今年は日帰りで行われます。出発式には山田会長、伊勢社会奉仕理事、濱田青少年計画委員長と布目幹事が出席し、サポーターとして戸田会員ご夫妻と青山会員が参加されます。
- ・サインメイクアップについてお知らせいたします。今月は24日(月)に行われる予定でしたが、例会が取消しとなりましたので、サインメイクアップも中止となりました。

ニコボックス

・皆出席20年と誕生日祝

橋本さん

・誕生祝いをいただいて

島谷さん

・遅刻おわび

山崎さん・吉田誠さん

・早退ごめんなさい

小林さん

会員による会員紹介

筏井会員から押田会員を紹介

卓 話

河内会員 「かまぼこ四方山話」

閉 会 点 鐘

山田会長

本日 第1081回例会プログラム

2020年 8月25日(火) 於：富山第一ホテル3階天平の間

内田 里美 会員による卓話

「焼酎専門店から豚しゃぶのお店へ」



皆出席表彰
おめでとうございます

9月の行事予定

9月 1日(火)	濱田会員による卓話	於：3階天平の間
8日(火)	黒田会員による卓話 例会終了後、理事役員会	於：3階天平の間 於：2階春日の間
15日(火)	翠田会員による卓話	於：3階天平の間
22日(火)	法定休日のため、休会	
29日(火)	夜間例会と観月会	於：3階天平の間

お知らせ

○例会変更

9月11日(金) 富山南RC 観月会【富山電気ビル】9:30~13:30
28日(月) 富山大手町RC 観月例会【ANAクラウンプラザホテル富山】15:30~19:30

*今後の状況によっては例会変更が取消しになることもございますので、ご注意ください。

○ニコボックス累計金額	35件	155,000円
○米山記念奨学会寄付金	1件	100,000円(特別寄付金累計金額 21,851,681円)
○R財団寄付金	0件	0\$
○ロータリー適用相場のお知らせ	1ドル	105円

Zoom を利用した例会参加について

今年度より Zoom を利用して例会に参加できるようになりました。
例会前日に接続先をご案内いたしますので、
欠席予定の方はご利用ください。

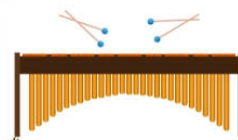
夜間例会と観月会のご案内

日時：2020年9月29日(火) 例会 18:30~ 懇親会 18:40~

場所：富山第一ホテル3階天平の間

会費：10,000円

アトラクション：平永里恵さんによるマリンバ演奏
(ピアノ伴奏：廣瀬鏡絵さん)



* 出欠の締切りは9月15日(火)です

* 今後の状況次第では、中止になることもございます。その際は速やかにご連絡いたします。

* 開催の場合は、感染防止策を徹底して行います。

◆ 河内 肇 会員による卓話 ◆



「 かまぼこ四方山話 」

株式会社 河内屋(かわうち)
代表取締役社長 河内 肇

■自己紹介

- 河内 肇(かわうち はじめ)
- 1966年(541年)2月16日生、丙午、0型、54歳
- 神奈川県相模原市出身
- 千葉工業大学卒
- いすゞ自動車株式会社
- 1993年4月 河内屋入社(富山県魚津市に移住)
- 2007年9月 代表取締役社長就任(3代目)
- 富山県かまぼこ組合 理事
- 趣味:釣り、映画鑑賞、旅行、スポーツ観戦

■富山のかまぼこ文化

■かまぼこは日本の伝統食品

伝統食品の多くは、その土地の産物を利用して、その土地の気候や風土に合わせ、そしてそこに住む人々の暮らしや嗜好の中から生まれました!

- ・味噌 ・醤油 ・漬物 ・納豆 ・豆腐
- ・酒 ・味噌 ・かまぼこ

※北海道から沖縄まで言葉(単語)として通じる!
※しかし、頭の中に思い描くモノは違う可能性がある!

■かまぼこは保存食

魚を揚り漬してすり身にして火入れする。

- ・魚 ⇒ 地域や季節によって種類が色々ある
- ・火入れ ⇒ 4つ方法のみ!

- ① 焼く
- ② 蒸す
- ③ 揚げる
- ④ 茹でる

■地域によって異なる原料と味わい

■かまぼこ日本地図 魚×火入れ

■富山のかまぼこ! と言えば...

富山名産
昆布巻かまぼこ
※地域団体商標登録
2008年(平成20年)

細工蒲鉾

■富山のかまぼこ(背景)

- ・富山湾で獲れる豊富な魚を利用。
- ・富山湾は全国でも魚種が多い。
- ・3,000m級の山から水深1,000mの富山湾へ 河川や雪解け水が一気に流れ込み水が豊富。
- ・板に付いていない。
- ・北前船の郷港地であり昆布文化が発達。
- ・富山は昆布の消費量日本一。
- ・福を分けるお裾分け文化。

■富山のかまぼこ(原材料)

- ・マダラ、スケソウダラ、カマス、ニギス、アジ、トビウオ、ヒラメ、ハチメ、タイ、グチ、エソ、ホッケ、タチウオ...などの白身魚。(昔は種類が豊富)
- ・前浜の原料事情が悪くなる。鉄道の発達。
- ・北海道から氷結めのトコ箱でスケソウダラ、ホッケ。
- ・西日本からはハモやグチなど。
- ・1977年(昭和52年)200海里問題!
- ・各国の岸から200海里、およそ370kmの中に、外国の船が勝手に入って漁をしてはいけないという国際的なルール。(遠洋漁業が大打撃、その後衰退)
- ・1960年(昭和35年)に開発された冷凍すり身が、原料不足に悩んでいた蒲鉾業界で一気に主流になった。
- ・今や冷凍すり身はSURIMIの時代、世界共通語。

■冷凍すり身

- ・不安定な原材料事情が安定的に製造可能に!
- ・魚を処理する手間が省け機械化、大量生産化が可能に!(原料魚、地域の特徴が無くなった)
- ・冷凍すり身にはグレードがあります!

※安い蒲鉾には理由があります。
※河内屋の蒲鉾は全商品にSAを使用しています。
※世界中からすり身の取り合い、上級グレードは特注品です。

■特徴ある富山のかまぼこ①

- ・富山県には板付かまぼこを生産している会社や工場はありません。
- ・かまぼこを蒸す時に、身近にあった昆布を板の代わりに使用し、巻き寿司のように巻いた。
- ・昆布の代わりに「色巻き」と称する商品も盛んに作られていた。(赤巻かまぼこ、青巻かまぼこ)
- ・昔は婚礼蒲鉾も含め宴会用だった。
- ・慶ぶ、喜ぶ...よろ昆布...縁起が良い。
- ・昔は2kgくらいある大きなものも作っていた。

■特徴ある富山のかまぼこ②

- ・富山ではかまぼこの事をくずし(崩し)と呼んでいた。
- ・水さらしをしないので、色は黒いが、地元産の魚を使用し味の良いかまぼこだった。
- ・蒲鉾製造業者が出来たのは明治維新以後。
- ・昭和初期には隆盛を極めた。(100社以上あった)
- ・富山県ではやわらかという製品も全社製造。
- ・その他、すり蒲鉾、細工(婚礼)蒲鉾が有名。
- ・細工蒲鉾は全国でも作られているが、富山県は婚礼など人生の節目で使われることで食文化に。

13

■特徴ある富山のかまぼこ③

- ・定置網漁業の発祥の地である富山湾では、沿岸で獲れた新鮮な原料が豊富に手に入った。
- ・魚種が多く、水さらしせずに、そのまま蒲鉾に!
- ・従って色は黒いが魚肉特有の味を保有し、昆布のエキスや風味も加わり、他県の蒲鉾とは全く違う郷土色豊かな蒲鉾文化が作られた。
- ・この特徴ある蒲鉾文化を背景に婚礼蒲鉾が発達。
- ・婚礼蒲鉾はお裾分け、お持帰り文化から発達。

14

■婚礼での細工かまぼこの役割

- ・昔の結婚式スタイルは和式で料理は膳料理。
 - ・食べ切れない程の料理の中で持ち帰り用だった?
 - ・お裾分け文化の中で、本物の焼魚では頭と尻尾は使えない?
 - ・日本海は荒れる事が多く、必要な時に鯛がない?
 - ・同じ大きさの鯛(焼き物)を確保出来ない?
- 結婚式の規模も大きくなって来て、富山県の風習や様々な事情の中で、一番合理的だったのが細工かまぼこだったのではないかな?

15

■婚礼かまぼこの発展

- ・婚礼の膳料理におけるかまぼこ文化の確立。
- ・婚礼だけではなく、報恩講やお祭り、還暦や喜寿など長寿の祝い、新築祝いや退院祝い、法事などの膳料理にも、合理的で便利な細工かまぼこが使われるようになって行った...と考えられる。
- ・全国各地の蒲鉾屋で細工蒲鉾は製造しているが、ここまで生活している人々の風土に馴染みながら発展したかまぼこ文化は富山県だけである。
- ・蒲鉾屋からの目線で見ると儲かる商材だった。
- ・需要側と供給側の思惑が一致 ...が、しかし

16

■ライフスタイル、価値観の変化

- 【昔の結婚式】 ⇒ 【最近の結婚式】
- ・会場は料理旅館や料亭 ⇒ ホテル、結婚式場、ハウスウェディング
 - ・披露宴も和式で和食 ⇒ 式は和式でも披露宴は洋食化
 - ・家と家の繋がり ⇒ 個人主義、地味婚、入籍のみ
 - ・富山の引出物 ⇒ 東京化?
 - ※大きい ⇒ 小さく小型化
 - ※重い ⇒ 軽くてスマート(カタログ?)
 - ※ダサイ? ⇒ お洒落

17

■細工かまぼこの小型化



18

■新しい細工かまぼこの提案



19

■かわいい細工かまぼこの提案



20

■お洒落な細工かまぼこの提案



21

■かまぼこは健康食品(ヘルシーフード)

- ・和食: 日本人の伝統的な食文化
- ユネスコ無形文化遺産に登録⇒日本以外の世界
- ・日本人の食文化⇒洋食化、和食離れ!
- ・すり身文化⇒世界で使われる食材に!
- (原材料を世界で奪い合い原料高)
- ・欧米では肉より魚という流れ
- 良質で高タンパク質、豊富なカルシウム、子どもからシニアまで安心して食べれる、EPAやDHAが豊富、アスリートのスタミナ源他にも研究成果が色々と発表されている!

22

■かまぼこパワー!

- ・毎日食べると大腸がんの予防!
- ・かまぼこは血糖値の上昇を抑える!
- ・血圧上昇を抑え脳卒中を予防する!
- ・かまぼこは認知症の予防になる!
- ・かまぼこは脳の活性化に良い食品!
- ・毎日食べることでアンチエイジング!
- ・かまぼこでメタボ予防!

※全かがが「かまぼこの健康維持増進機能」の研究助成を7年間実施して来た成果として発表。

23

■棒S(ボウズ)が大人気!



24

例会日: 火曜日
12時30分

例会場: 富山第一ホテル

事務局: 〒930-0082 富山県富山市桜木町10-10 富山第一ホテル5F

TEL (076) 441-1737 FAX (076) 441-2824

事務局携帯電話 090-5683-3660

E-mail: info@toyama-mirai.net URL: <http://www.toyama-mirai.net>