



Rotary

クラブ会報

国際ロータリー第2610地区
南砺ロータリークラブ

な ん と

NO. 2452

URL <http://www.nanto-rc.jp>

E-mail office@nanto-rc.jp



例会日/火曜日 12:30点鐘 例会場/富山銀行福光支店4階 ◆事務局/富山県南砺市福光7336-4 ふくみつ光房内 ☎ 0763-53-1333 FAX 53-1334

撮影 写真同好会 高野 実会員



第2512回例会 令和元年7月23日(火) 晴

- ◆点 鐘 12:30 川合声一会長
- ◆司 会 吉田 実SAA
- ◆ソング 「それでこそロータリー」
- ◆会長の時間 川合声一会長

22日から福光美術館で開催される「棟方志功の福光時代展」の紹介をします。この展示会は昨年6月釧路、鹿児島、12月は三越日本橋本店、そして、最終、ご当地福光での開催の巡回展です。必見の展示会です。

「棟方志功の福光時代」

日本を代表する芸術家、版画家の棟方志功は、空襲が激しさを増してきた昭和20年4月、疎開の地として富山県福光町(現南砺市)を選びました。

「福光時代」は気力体力ともに充実した壮年期にあたり、緑に囲まれ、心にゆとりを持って創作に取り組んだ6年8ヶ月は、作家としてかけがえのない充電の時期だったといえます。県内外のさまざまな文化人・宗教者との出会いを果たしながら、真宗王国と呼ばれるほど浄土真宗の信仰が篤いこの地域の人々と風土の中で、その後の作品の核ともなる独自の宗教的表現を熟成させました。福光を離れ、再び東京へと戻った棟方は、福光滞在中に制作した「女人観世音(よにんかんぜおん)」がスイス・ルガノ国際版画展で優秀賞を受賞したのを皮切りに、サンパウロ、ヴェネツィアの両ビエンナーレでグランプリを受賞し、「世界のムナカタ」へと飛翔していきました。

7月27日当日は棟方志功の長女のお孫さん石井頼子さんの講演があります。大変興味深い話です。

戦時中の棟方さんの絵には功という文字のへんは「卂」でちょうど、ナチスドイツの紋章をもじって記しており、戦争に反対する立場を表している、とのことでした。

◆幹事報告 山田 孝幹事

- ① G事務所より「2022-23年度ガバナー候補者」の推薦依頼。8/31迄
- ② G事務所より「メイクアップに関する規定の変更に係るメッセージ」12条1節《例会の前14日、後14日以内に》のメーキャップの規定を《同年度内》に変更する提案が採択されたが、地区では従来通りで報告して貰い、来年6月に年間の修正をすることで対応したい。
- ③ G事務所より「ロータリー全国囲碁大会案内状」配布の依頼・第18回R全国囲碁大会：10/5市ヶ谷・日本棋院9:30受付
- ④ G事務所より「米山梅吉記念館創立50周年記念特別寄付」の依頼・募金目標：7,700万円・寄付金*クラブ…任意*法人寄金…10,000円*個人…5000円

- ⑤ 金沢香林坊RCより「地区大会終了時間」
- 11/2 指導者育成セミナー13:00~17:25、晩餐会18:00~19:30、
- 11/3 本会議 I 13:00~15:10、記念講演15:25~16:55、本会議 II 17:00~18:00、大懇親会18:00~20:15
- ⑥ 氷見中央RC、砺波RC、小矢部RCより例会変更のご案内
- ⑦ 7射水RC、砺波RC、小矢部RC、小矢部中RC、高岡北RC、新湊RC、新湊中央RCより「2019-2020年度活動計画書」
- ⑧ 小矢部RC、小矢部中RCより会報 以上受領

☆ ニコニコボックス

7/23 山田喜代美委員長

- 川合君 亡くなった父が購入した古民家のリノベーションが終わり引き渡しがありました。集会場があり、会社の会議や研修セミナーにも使います。ロータリーのFMにも是非利用して下さい。家内が料理を準備しています。楽しみです。
- 谷村君 卓話担当頂きました。30分もつか心配です。
- 片山道君 城端の虫干、昨日から始まりました。暑くてとけちゃいそうです。娘のテニスは東日本(仙台)が終わり、今週栃木で全国大会です。夜中3:00スタート。チーム富山でがんばってきます。
- 久恵君 おれは雨男か？先週末、台風が来ているにもかかわらず、長崎ハウステンボスへ行ってきました。某メーカーの総会の後、ゴルフコンペを強行しましたが、案の定「雨嵐」の中でのラウンドでした。「嵐を呼ぶ男、久恵」でした！
- 荒井君 焼き魚と熱燗、最高です。谷村君に乾杯！
- 古瀬君 久しぶりに皆様の顔を見て元気を貰い、浜松に明朝移動です。
- 牧 君 暑くなりました。
- 尾山君 昨日、のどに魚の骨が刺さり、病院で骨をとってもらいました。2回目です。谷村さん、魚の食べ方教えて下さい。
- 北島君 南砺ローターアクトに新入会員。大西央利子(おとね)さん、大西会員のお嬢様が元ロータリー交換留学生で、昨年度の財団募金活動にもご協力いただきました。たいへんうれしく、歓迎いたします。(古瀬さん、大歓迎してます)
- 山田孝君 谷村君、卓話楽しみにしています。
- 野村君 暑さに負けずがんばろう！
- 吉田君 谷村さん、本日卓話楽しみです。
- 税光君 暑くなりました。急に草が伸びてきます。草刈りが大変！！
- 森 悦君 もうすぐに梅雨が明けるようです。暑い夏が楽しみです。谷村さん、次回はお茶の頂き方をおねがいします。
- 石崎博君 元気です。
- 松本敏君 蛸の声を聞き赤トンボも見ました。なにに少し変ですね。
- 安居君 今日はあつい日ですが、仕事がんばっております。
- 中田修君 ニコボックス関所を通りぞこないしました。
- 高野君 谷村君の卓話楽しみです。
- 船藤君 皆出席品揃え有難うございます。今日は大暑で暑いですね。
- 三吉君 誕生祝ありがとうございます。
- 石崎和君 七夕祭り、天気は良さそう。澤田支部長を中心に頑張ります。
- 木勢君 ゴルフを楽しんでいます。
- 片山浩君 皆出席の記念品いただきました。
- 大西君 谷村さんの卓話楽しみです。毎年梅雨時に腰が痛くなります。なんなんでしょうネ～？
- 渡邊君 ねつ送り祭りにたくさん来て下さい。
- 井沢君 前年度皆出席表彰ありがとうございます。
- 山田喜君 草だ!!! 草!!! 病気になりそう。何もできていない!!!
- 岡部君 今日は早退させていただきます。
- 中田裕君 納涼祭多数のご参加、誠に有難うございます。来週は大いに盛り上げたいです。

本日のプログラム 7月30日(火) 第2513回
納涼家族会《例会変更》18:30 IOXヴァルト
担当 親睦活動委員会 中田裕二委員長

◆出席報告 久恵龍三委員長

会員数	7月23日出席率	7月2日の修正
47 (免除0)	82.98% (欠8)	87.23% (欠6メーク0)

次回の予定 8月6日(火) 第2514回
卓 話
担当 会員 木本修一君



まず、今回の卓話のテーマ「焼魚の食べ方について」ですが、内容はタイトル通りそのままです。刺身や鮎の塩焼きなどであればあまり骨を気にする事もなく食べやすいのですが、焼魚、アジやサバ、サンマなどは骨があり食べにくいので、その食べ方についてお話しします。段ボール屋なので段ボールのことを話せば良いのですが、これは卓話のネタが無くなったときのために取って置こうと思います。

子供の頃、祖母が上手に焼魚を食べるのを感じていたのですが、自分も大人になるに連れ自然と食べるのがうまくなるものなのだろうと思い、そのままにしていました。しかし、一向に魚の食べ方が上手にならないのでこれは何か方法があったに違いないと思い、インターネットなどで調べてみました。

みなさんはきっと魚を上手に食べられるとは思いますが、いろいろ調べていると面白かったので、こうして卓話にてお話しすることになりました。

魚は骨があり、食べるのが面倒ということで食品ロスに繋がる場合があると思います。乱獲する割に大量廃棄するため、漁業資源の枯渇も心配されるというよくわからない状況もあります。せめて自分くらいは残さず、美味しく魚を食べ、食料資源の有効活用を心がけたいと思います。また、さらに重要な事として、料亭や旅館などで残さずきれいに焼魚を食べた場合、仲居さんに褒めて貰える確率が大幅に上昇します（個人的な実感）。それほど、現在の世の中には焼魚を上手に食べる人が少なくなってきているのではないかと、と思います。

実際に「アジ」を食べてみました。

まず、真ん中の背骨にそって身に切れ目を入れます（重要）。

切れ目から上半分をはがすように上へ開きます。写真＝①

左上から右上へと食べ進めます。

アジ＝①

切れ目から下半分をはがすように手前へ開きます。

肋骨を取り除きます。

太い方（背骨側）をつまむと取り外しやすいです。

外した骨は皿の左上へ集めます。

左下から右下へと食べ進めます。

尾びれの付け根あたりで背骨の下に箸を入れ、身から剥がしていきます。

背びれの部分をはずします。この時、背びれの下の方が一緒に取れます。

尾びれの部分をはずします。この時、尾びれの上の方が一緒に取れます。

背骨のあった部分より身を上下に分けます。

左上から右上へと食べ進めます。

肋骨を取り除き、左下から右下へと食べ進めます。

ほぼ、身を残す事がなく食べる事が出来ました。写真＝②

次に「タイ」を食べてみました。

鯛の場合、背びれの下に大きな骨があるので、背びれから外します。

尾びれの上にも大きな骨があるので外します。

外した骨は上の方に集めます。

真ん中の背骨にそって身に切れ目を入れます。

切れ目から上半分をはがすように上へ開きます。

左上から右上へと食べ進めます。

口の中に入った小骨などは皿の左下に集めます。

切れ目から下半分をはがすように手前へ開きます。

肋骨を取り除きます。

太い方（背骨側）をつまむと取り外しやすいです。

左下から右下へと食べ進めます。

尾びれの付け根あたりで背骨の下に箸を入れ、身から剥がしていきます。

外した背骨と頭を皿の上の方に置きます。

背骨のあった部分より身を上下に分けます。

左上から右上へと食べ進めます。

肋骨を取り除き、左下から右下へと食べ進めます。

ほぼ、身を残す事がなく食べる事が出来ました。

食べ終わったら骨などを皿の左下に集めます。（鯛＝⑤）

いいしきを上に乗せ、隠します。

鯛の鯛という骨を取り出してみます。

身につけていると幸運になると言われています。

胸びれの付け根にあります。

丁寧にほぐしていくと現れてきます。

胸びれは両側にあるので、1匹につき2つあります。（鯛＝⑥）

鯛は昔からお目出度い席ぐらいでしかなかなか食べることが出来なかったのですが、徹底的に鯛を楽しもう、という昔の人の遊び心が感じられます。一見あまり意味のないような事に面白みを見つけ、毎日の生活の中で楽しんでいく事が文化の下地になっていくと思います。

以上、焼き魚の食べ方についての話でした。この手順で食べ進めれば大体どんな魚でも綺麗に食べる事ができると思います。この中でもし、焼き魚を食べるのが苦手な方がおられましたら、今回の方法を試してみてください。きっと今までより美味しく頂けると思います。

（今回の会報担当・牧千収）



鯛＝①



鯛＝②



鯛＝④



鯛＝⑤



鯛＝⑥