

週報

2016~2017 年度 RI 会長 ジョン・ジャーム
RI のテーマ 『人類に奉仕するロータリー』
地区のテーマ 『知恵と元気を』 ガバナー 前嶋修身

国際ロータリー
第 2570 地区

狭山中央ロータリークラブ

〔例会場〕 狭山東武サロン 〒350-1305 狭山市入間川 3-6-14 TEL 04-2954-2511
〔事務所〕 〒350-1305 狭山市入間川 1-24-48 TEL 04-2952-2277 FAX 04-2952-2366
<http://www1.s-cat.ne.jp/schuohrc/E> - mail:schuohrc@pl.s-cat.ne.jp
会長 佐藤圭司 副会長 小島美恵子 幹事 益子伸明

〔第 3 グループ内の例会日〕 新狭山(月)、入間(木)、入間南(火)、飯能(水)、日高(火)、狭山中央(火)
所沢(火)、新所沢(火)、所沢西(火)、所沢東(木)、所沢中央(月)

第 1107 回(10 月 25 日)例会の記録

点 鐘 佐藤圭司会長
合 唱 我らの生業
第2副SAA 守屋会員 野口会員

※出席報告

会員数	出席者数	出席率	前回修正
34名	24名	69.69%	71.87%

パスト会長の時間

「妻に先立たれて」

守屋昭夫パスト会長

「会長の時間」の順番が回ってきました。何を話そうかと考えましたが、妻を亡くしてまだ 49 日も経っていませんし考えもまとまらないので、しゃべるかわりにいっそ妻の思い出に、妻とのなれそめの頃にちなんで、私の十八番？の歌曲の「有楽町で逢いましょう」を尺八で披露しようかと考えてみました。試しに吹いてみましたが、にわか仕込みはとても無理でした。

有楽町の数寄屋橋は私が妻と巡り合って間もなくの頃、有名な待ち合わせ場所だったところで、又すぐ前に建つビルが日劇(日本劇場)。日劇 1 階のティールームは私が彼女にプロポーズをしたところ、つまり私達のスタート地点でありました。

私の妻の死について、家族の 1 人である息子(長男)の書いたエッセイ?(感想文)があります。これは病院の待合室の一遇の患者さん向けの伝言板に 1 ヶ月毎



に貼り出されているものですが、私とは温度の差がかなり違うので興味深いものがあると思い紹介させて頂きます。時々女の患者さんがこれを読んで、号泣しながら息子の診察室へ入って行くそうです。

「長男(守屋朝夫)の随筆」

6 月に柴又を訪ねて以来、寅さんの映画で駅前のシーンになると寅さんの銅像がないことに違和感を感じるようになった。その寅さん第 39 作「寅次郎物語」のラスト近く、駅前での一コマ。旅に出る寅さんに満男が「おじさん、人間ってさ、人間は何のために生きてんのかなー」と尋ねるシーンがある。寅さんの答えは「ほらっ、生まれてきて良かったなーって思うことが何べんかあるじゃない。ねえ、そのために生きてんじゃないかあ…。そのうちお前にも、そういう時がくるよ。まあ、がんばれ」だった。答えつつ寅さん自身も自分の答えに満足はしていなかった様子で、ラストの二見浦のシーンでテキヤの仲間に「人は何のために生きてんだ?」と尋ねている。僕も、ずっとその意味を探している。

先日、母を 82 歳で亡くした。晩年の 8 年間を過ごした施設で特別な延命は行わず、静かな最後だった。入所した当初は面会に行くたびに「帰りたい」「いつ帰れるの」と聞かれ辛かった。そのうちに面会終了時には机に顔を伏せてしまうようになり、間もなく歩けなくなり、やがてしゃべることも笑うこともやめてしまった。最後の 1 年間は目も開けなくなった。時々、母の枕元で私の下手な落語を披露した。

死亡診断書の病名は「アルツハイマー型認知症」だった。亡くなり、通夜までの 3 日間、やっと母の念願だっ

た帰宅が叶った。短い間だったが幸せだった。夜には母が父の世話をする為起き上がって、歩き出すような気がして何度も目が覚め、そのたび母の眠る部屋を覗いた。そんな母も今は骨になり、急に遠くへ行ってしまった。家族を支え、病院の基礎を作った母にとって、生きている意味は何だったろう。自らに厳しく人にはやさしかった母。迷っている僕の姿をどんな気持ちで見ているだろうか。もう一度叱ってもらいたかった。

幹事報告

益子幹事

- ・R財団月間・卓話者決定のお知らせ
- ・RLIセミナーパート1・2・3・DL 養成コース開催のご案内
- ・さきたま古墳群めざせ世界遺産キャラハン隊受入のお願い
- ・ビジョン策定特別委員会・活動趣意書～日本のロータリー100周年に向けて～特別委員会に対するご助言ご協力をお願い
- ・バギオ基金第38回バギオ訪問交流の旅のご案内
- ・例会変更 所沢RC
- ・受贈会報 所沢東RC 所沢西RC 所沢RC
所沢中央RC 入間RC 入間南RC
- ・回覧物 ハイハイよねやま199号 学友会ニュース

委員会報告

Rの友 東委員長

【横書】

p.24 「ソウルで紡がれた米山の絆」 ソウル国際大会と言いますと、宮野さんが狭山中央からお一人で参加されており、その時の報告をされていたことを思い出します。

p.43 「地区別クラブ数・会員数一覧表」 2570地区のデータは7月末で1655名、クラブ数は51あると書かれています。

【縦書】

p.4 「自分に誇りをもって相手を理解する」 NPO 法人ロシナンテス理事長・川原尚行先生はお医者さんですが、国境なき医師団等、大きな所に所属することなく単独で、今はスーダンで医療、他にもさまざまなサポート事業に参加されています。今日本では安全保障関連法で可能となった「駆けつけ警護」や「宿営地の共同防護」といったPKO関係のことでスーダンの名

前を耳にする機会が多くなりましたが、まさにその場所でこういった活動をされている方の記事が載っております。この方の法人名「ロシナンテス」とは、皆様ご存知の通りドン・キホーテが槍をもって風車に向かうときに乗っていた馬の名前「ロシナンテ」に複数形のSを付けたもので、ロシナンテがたくさん集まって皆で頑張ればきっと世界を笑顔にできるはずという思いが込められているそうです。なかなか興味深い内容が書かれていると思いますので、皆様目を通して頂ければと思います。

p.14 「わがまちの味」 飯能RCから「四里餅」の写真が出ております。これはいつもフリーマーケットの前日の仕込みの時に、江原直前会長が皆様への差し入れに持ってきて下さるもので、私も美味しく頂きました。

p.20 「米山梅吉この一冊」 米山梅吉がシカゴに滞在されたときに、ポール・ハリスに面会したかったけれど結局お会いできなかったという内容、そしてニューヨークのクラブを訪ねたときに、余りにも日本のクラブと違い、そこでの会員の方の態度等、日本の方がずっと一流紳士の集まりだということ、そして当時アジアから来た日本人の扱い、米山さんと言えば大変な方なのですが、その扱いがあまり丁寧ではなかったといったことが記録の中に読めました。

「会員卓話」……………

石川 章 会員

本日10月25日を迎えて、秋も本番深まって参りました。秋と言えばスポーツの秋、行楽の秋と色々ありますが、私は個人的に「食欲の秋」です。冷凍技術の発達と輸入等によって、食材の旬というのがいつなのか分からなくなってしまう今日この頃ですが、秋の食材に関しては輸入・冷凍もありますけれども、何となく秋だなと感じさせてくれるものだと思います。私も仕事柄川越の市場には頻繁に行くのですが、ちょうどこの時期は秋のもの冬のものとの入れ替わりの時期です。鮮魚では戻りガツオ、秋鮭、さんま等が見受けられます。野菜は栗や銀杏、柿がございませう。冬のもものが迫ってきておりますので、それもだんだんと端の方には追いやられておりますが、秋と言えばやはりこのような食材が多く出回っております。



本日皆様にお薦めしたいのが、この秋丸々太って脂がのった鯖を紹介したいと思います。秋の夜長、今宵塩でしめ、酢でしめ、しめ鯖で一杯やるのもいかがでしょうか？また味噌煮で一杯やるのもいかがでしょうか？軽く塩をふって塩焼きで一杯やるのもいかがでしょうか？後はカラッと揚げて、ギュッとレモンを絞り、多めのもみじおろし、そしてポン酢に浸して食べるのもいかがでしょうか？

私は海外旅行で韓国ソウルに行ったことがあるのですが、夜の屋台でガス台の上にクッキングホイルをひき鯖を焼いている姿を見たときに、韓国の人も鯖を食べるのだと思いました。またタイ・バンコクのデパ地下、そこには鯖の照り焼き弁当なるものが売っていました。タイの人も鯖を食べるのかと思ったことを思い出しました。そんなわけで、鯖について少しご紹介させて頂きたいと思います。

日本の近海では真鯖、ゴマ鯖、グルクマ、二条鯖の4つの鯖が見受けられるそうです。日本の太平洋各地で水揚げされる鯖は秋が旬で、秋サバと称されます。太平洋沿岸を回遊する鯖は伊豆半島で春頃産卵し、餌を食べながら北海道の方に北上するそうです。北海道ではプランクトンが豊富であり、鯖は丸々太りますが、脂肪は皮と身の間に納められ、身に均等には回っていきません。しかしこの鯖が産卵のために南下する時期、9月から10月、俗に言う今頃、鯖は脂肪が身に入り込み身も締め、風味は格段だそうです。特に八戸沖で水揚げされる戻りの鯖は良質とされており、北上していく鯖と南下していく鯖では全く脂肪の含みが違うそうです。

脂肪分の多い順では北海道沖、八戸沖、三陸沖、常盤沖、銚子沖、伊豆沖ということです。また九州では水揚げされる鯖は冬が旬であり、俗に寒サバと呼ばれているそうです。寒ブリもありますが、九州では寒サバと呼ばれているそうです。

日本で主に鯖を陸揚げする漁港1位は千葉県の銚子漁港、2位が宮城石巻、3位が静岡焼津、4位が福岡博多、5位が鳥取境港の順だそうです。マグロや鰯と並んで世界的に消費の多い魚であり、焼いてよし、煮てよし、締めてよし、また缶詰めにされる煮鯖も多いということです。そして鰹節と同様、鯖節として使われることもあるそうです。

基本的に生食はタブーとされておりますが、関サバや

葉山の根つき鯖といったブランド鯖で、なおかつとれたての物に限り、刺身で食べられるそうです。私の所も時々お



客様から関サバ、関アジが食べたいという声があるのですが、関アジはあまり魅力がないようなので、やはり関サバ、鯖が生で食べられるということには魅力があるようです。しかし川越の市場にも随時置いているものではなく、事前に連絡を取って仕入れており、お値段もそこそこ致します。

この鯖、今はやりの血液サラサラ成分、DHA、EPAを多分に含んでいるということでも有名です。その一方で鯖の生き腐れという言葉がありまして、鮮度の低下が著しく激しいそうです。

先程紹介致しました真鯖では、豊後水道の関サバ、岬サバ、神奈川県三浦市松輪の松輪サバ、ゴマ鯖では、屋久島の首折れ鯖、土佐清水の清水サバ等が地域ブランドとして存在しているそうです。

青魚ですと、鰯、鰯、秋刀魚、鯖、しかしこの鯖に関してはどうしても寄生虫がいるそうです。この寄生虫がアニサキスと言います。鯖の身にはアニサキスが寄生していることがあります。アニサキスは加熱、もしくは冷凍で死滅致しますが、酢でしめても死滅はしないそうですから、しめ鯖だから安全だということはありません。鮮度が落ちると内臓から身に移るため、鮮度が良いうちに内臓を処理するということです。しかしアニサキス保有のリスクがあるにも関わらず、西日本、特に北部九州では生食の習慣があるそうです。その要因の一つとして、収穫される地域によりアニサキスの種類が異なり、生食習慣のある地域で食される鯖が保有する種類のアニサキスは、内臓から身に移行することが極めて低いということで、生食が可能だそうです。古くから鯖は食あたりが発生しやすい食材として有名で、そのため鯖の生き腐れとは良く呼ばれたそうです。

古くから日本人に馴染み深い食用魚でありますこの鯖ですが、縄文時代の遺跡では、ブリなどと共に鯖の骨が見つかっているということです。かなり昔からの鯖と言う魚は日本では食されていたのではないのでしょうか。

鯖の名称なのですが、一説によると小さい歯と書いてサバと読ませていたということです。鯖は一年中日本

近海で漁獲され、特に漁獲量の多い真鯖は秋が旬とされています。秋サバは嫁に食わすなという嫁いびりの言葉があるそうですが、現在では脂肪が多いから嫁さんには良くないという取り方もあるそうです。

歳をごまかす際の「さばを読む」という言葉、これは鯖が大量にとれ、なおかつ鮮度低下が激しいため、漁師や魚屋が数もろくに数えず、大急ぎで売りさばいたという起源から「さばを読む」という言葉があるという説もございます。

相撲のことはあまり良くわからないのですが、相撲の技で鯖折りというものがあるのでしょうか、その語源と言うのは、釣り上げた鯖の鮮度を保つ為、エラから指を入れて頭部を上方に折り曲げるという手法からという説がございます。

最後に、徳島県の弘法大師本尊と言う所に、鯖大師本坊というお寺があるそうです。そこでは鯖断ち3年という祈願がありまして、願掛け後鯖を3年間食べないと御利益があるというお話があるそうです。

秋、丸々と太った鯖で一杯やって秋の夜長を楽しんでは何でしょうか？ありがとうございました。

松浦会員

本日卓話を計画しています、松浦法子です。しかし今までの皆様方の卓話と違い、私は人前で話せる様な人生経験も無ければ、能力もありません。その上、人前でお話する事は嫌いと言うよりも恐怖に近く、それを思うと眠れない日が続きました。つたない私ですが、少しの時間を宜しくお願いします。

良い事も悪い事も色々思い出せる訳ですが、その中から特に印象に残った出来事をお話させて頂きたいと思ひます。

まず1年前からのお話になりますが、良くことわざで「2度ある事は3度ある」と言われます。我が家の3大ニュースは、まず第1に主人の定年退職。第2には、大学でアイスホッケーに熱中したあまり留年してしまった息子、第3番目、何より私達に大きなダメージがありましたのは、57歳の若さで病魔と闘い亡くなってしまった弟の死でした。

3大事件の中で最も大きな意味を持ったのは言うまでもなく弟の死でした。弟は私の実家である農家の相続

人でした。しかも弟が17歳の時に父親を亡くしていますので、その相続人としての実務や責任感は、はたで見えていても大変だったと思います。

皆様良くご存知の様に、近年狭山市は駅周辺や区画整理を始めとして大きな変ぼうを遂げてきました。しかしこうした発展の陰には、行政との度重なる交渉事や計画変更への対応、そして税金のやりくりなど、多くの難問や我慢を地主にもたらした事も事実だと思ひます。

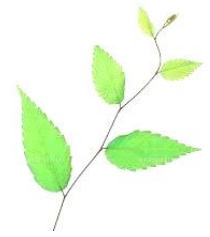
町が便利になる事は良い事だと思ひます。しかし例えば、目の前の慣れ親しんでいた公人様の桜の木々が突然全部切り倒されました。古い社や鳥居だけが丸裸で放置されたままになっていて、皆が楽しみにしていた花見の思い出までも逆なでする様なやり方には、弟も私達もやりきれない想ひをしたものです。

今私の実家には屋敷の中で一番大きな大樺がそびえています、やがてそこは公園になるそうです。そしてその天まで伸びる様な大樺は、亡くなった弟が最後まで存続をお願いしてきた置土産です。昔のまましげる実家の屋敷林を見るたびに、弟が守っている様な気がします。

私は2人の弟と私の3人兄弟ですが、今はトレスカーサーを経営している弟と2人きりになりました。その弟が、今までは「アネキ」と呼んでくれていたのですが、いつの間にか「ねえちゃん、ねえちゃん」と呼んでくれる様になりました。悲しい事がきっかけになり、ささいな日常の言葉のやりとりですが、それがあつたからこそ身内の絆が温かくなった様な気がしました。

次に息子の留年と就職の話ですが、彼が属していた大学のアイスホッケー部は、氷上の格闘技と言われるくらい激しいスポーツです。さらに彼のポジションはゴールキーパーでした。そして練習時間は驚く事に、深夜の1時頃からなのです。そのため帰って来るのは明け方になるのです。

東伏見のアイスリンクの営業が終つた後、深夜安い料金でリンクを借りる訳です。昼夜が逆転し、1年中の冷気の中の練習環境です。留年を肯定する訳ではありませんが、本人もあつけらんかと明るく留年をしてしまった訳です。内定していた就職先も中止になりました。ところが、結果的にこの出来事が本人にとっては学生



からの脱皮、社会人になるための気持ちを強くしてみたいでした。そんな甲斐があって、就職活動の幅が急速に広がり、結果的に9月の留年後にはより条件の良い会社に入社する事ができました。アイスホッケーが多少なりとも役に立ったと思います。留年と就職取り消しが、社会人に対するより広い視野を呼び込んで結果が出たのだと思います。息子の出来事ではありましたが、これは私の小さなビジネスにも参考になる出来事でした。

話は最後になりますが、私は今年の9月9日で60歳、すなわち還暦になりました。還暦になると赤い物を身に付けると良いとされていますが、ちょっと角度を変えて「赤いネックレス」を求めました。皆様いかがでしょうか？

私は女性を美しくする下着の訪問販売、シャルレの仕事をしています。私のお客様は還暦を過ぎた大先輩が多くいらっしゃいます。女性はいつまでも元気だと一般的に言われていますけれども、実際に訪問するお客様たちは本当にその通りです。

それぞれの個性的な好奇心を持ち、そして色々なチャレンジ精神が豊富で、十人十色、百人百色と言えるほど前向きな生き方に出会うことができます。この仕事を続けて20年近くになり、年に1度の海外セミナーを目標に頑張っていますお客様の家の扉を開けさせてもらうたびに、新しい感性や息吹を頂ける幸せな仕事だと思っています。

ニコニコボックス

佐藤君 さわやかな秋の天気にも恵まれて！本日の守屋パスト会長の時間、有難うございます。勉強させて頂きます。それと、待ってました。会員卓話の松浦会員と石川会員、とても楽しみにしております。宜しくお願い致します。

益子君 パスト会長の時間の守屋先生、会員卓話の石川さん、松浦さん、楽しみにしていました。宜しくお願いします。

江原君 本日のパスト会長の時間は守屋パスト会長、

そして会員卓話の時間には石川会員、松浦会員がお話しされます。皆様のお話しを楽しみにしておりました。宜しくお願い致します。

小島君 パスト会長の時間、守屋パスト会長お話し楽しみです。会員卓話の石川会員、松浦会員のお話しも楽しみにしておりました。

松浦君 今日、卓話をさせていただきます。人前でお話しするのはとても苦手ですが、頑張りますので宜しくお願い致します。

佐々木君 先日のフリーマーケット、皆様お疲れ様でした。皆様の積極的なお手伝いにより、無事終えられたことを感謝しています。

清水君 守屋パスト会長、パスト会長の時間、石川会員、松浦会員、卓話宜しくお願い致します。

吉川君 フリーマーケットの売り上げに貢献したいと思っています。

※ 次の例会

11月8日(火) 12:30~13:30

第2副SAA: 沼崎君 小幡君

外来卓話 東大自動車クラブ 島本様

11月15日(火)、16日(水)

家族同伴親睦旅行に振替え