



千歳セントラルロータークラブ

ROTARY INTERNATIONAL District 2510

RIテーマ「世界へのプレゼントになろう」

発行 千歳セントラルロータークラブ 会長 尾本眞二 / 副会長 清水清光 / 幹事 齊藤博司 / 会報委員会 委員長 岩室秀典
 〒066-8520 北海道千歳市本町 4 丁目 4-4 ホテルグランテラス千歳 TEL.0123-26-5788 FAX.0123-25-9112
 Mail.membership-office@ccrc.jp HP.http://www.ccrc.jp Facebook.http://www.facebook.com/chitosecentral

WELCOME 副会長 清水 清光

林 直司 様 (有)鮭処北の華 代表取締役

会長あいさつ 会長 尾本 眞二

私 7 月に会長に就いてから半年、半分が終わりました。また、クリスマス家族会で土居栄治会員の古希をお祝



いしましたが、改めて今日 12 月 22 日、土居さんの誕生日 70 歳ということでおめでとうございます。今年は未年で、私は会長エレクトの時に健やかな一年になりますように

と挨拶した記憶があります。一年健やかな人生でございましたか。健やかな人生であったと思います。

また、今日の例会はすしがテーマです。講師の林さんは千歳青年会議所卒業生でもあり、林さんの卒業式例会に私も出席した記憶があります。卒業して 4 年ぐらい経たれていますでしょうか。間違えていたら申し訳ありませんが、すしの歴史は江戸でよく火事がありご飯に何でもよいかのせて食べられるというのが江戸前寿司の始まりとテレビで見たことがあります。「北の華」は高塚さんのような上客もおりますので、是非千歳セントラルロータークラブに入会して頂きますようお願いいたします。今日の例会、すしのお話を宜しくお願いします。

幹事報告 幹事 齊藤 博司

- RI 第 2510 地区 2018-2019 年度ガバナーに、札幌ロータークラブ 小山 司 会員が選出されました。
- 田口廣会員よりタイ検証ツアーのお土産 (ウイスキー) をいただきました。新年交礼会 (1 月 5 日) でご賞味いただきます。
- 事務局年末年始休業のお知らせ
12 月 26 日 (土) ~ 1 月 3 日 (日)

例会出席状況 (2015 年 12 月 22 日)

会員数	39 名
会員出席者数	26 名
欠席者数 (内: 無断欠席)	13 (0) 名
出席率	66.67 %
ゲスト・ビジター出席者数	1 名
出席者数総計	27 名

前回例会 確定出席率 (2015 年 12 月 15 日)

確定出席率 (MU 含む)	84.62 %
---------------	---------

各委員会連絡・報告

第 2510 地区国際奉仕委員会 副委員長 田口 廣

今年度タイ検証ツアーは 22 名の参加予定でしたが、キャンセルが 2 名あり 20 名で参加して参りました。ここ数年バンコクから行っていましたが、テロの関係もありソウルからチェンライのローカル線に入りました。非常に時間がかかったというのが印象にあります。今年度第 2510 地区 70 クラブのうち、33 クラブに国際奉仕事業に参加していただきました。採択された事業 6 つを検証して参りました。特に最初に行ったチェンマイのチェンカムというところの病院に行き、人工透析器 2 基を寄贈しました。これはグローバル補助金事業です。最近では都市型の病気が流行ってきており人口透析を求める人が日曜日でも列をなしており、非常に喜ばれていました。ノンカイでは子供達の職業訓練を検証してきました。ロイトンホテルの料理長が料理を教え、カナリヤの方が一緒に裁縫を教えて簡単なドレスを作れるまでになりました。子供達が今後、就職できるよう来年度からは就職活動もローターで斡旋していくという事業が展開されます。当クラブの空港募金箱の浄財



約 8000 タイバーツ（日本円で約 3 万円）を持参しました。硬貨は約 4 キロあり私一人が持っていきましたが、チェンマイの空港で何故か私一人だけ荷物も全部検査されました。僅か 15 分程でしたが一人だけ煩わしい思いをしました。学校に寄付したところ非常に喜ばれました。新千歳空港の募金だと通訳が説明するとわかっている方が数人いました。この学校には各クラブからも単純にお金の寄付があります。ところが、同じロータリーの仲間が千歳セントラルロータリークラブらしい事業だと非常に互いに褒めあってくれました。ラオスにも近い将来ロータリーが出来るだろうということでラオスのビエンチャンにも行って来ました。国境を越えてデルタゾーン地帯（ビルマ、タイ、ラオス）に入りました。何が危険かというやはり麻薬密造です。決して良い雰囲気ではありませんでした。町が汚れていて子供たちの物乞いもいます。ラオスにはタイの支援でロータリーが出来るようです。一番目立ったのは中国の進出でチャイナタウンがありました。

今回は 6 日間の検証ツアーで、タイトなスケジュールではなかったのですが、田舎ばかり行くものですからバスの移動長く大変でした。皆さんの支援が海を渡って大変役に立っていることを検証して参りました。

ニコニコ BOX

進行：出席・ニコニコ箱委員会 副委員長 本村 和貴

土居栄治 会員： 本日、無事に古希を迎えることが出来ました。有難うございました。

高木昌人 会員： 今年にはクリスマス家族会後の例会で皆さんに来ていただけるか心配しておりましたが、お集まりいただき有難うございます。例会の主旨としては会員の維持ということで、より見識を深めていただくということで 8 月にはワインの話を、今日は年末年始という事で、すしのプロからお話を頂く機会とさせていただきました。林さんは 12 時前から仕込みなどお仕事をされています。仕事の合間を縫ってきていただきました。そして土居先輩おめでとうございます。

尾本真二 会員： 1 月 5 日新年交礼会は 100% 出席を目指して宜しくお願いします。林さんが入会してくれればいいなあという希望を込めて(^^)



本村和貴 会員： クリスマス家族会は子供と参加させていただきましたが、かなりうるさくてご迷惑をかけたのではないかと思いますのでニコニコします。

田口 廣 会員： ここ 6、7 年、クリスマス家族会は本業の馬の総会と重なり欠席しており申し訳ないと思っています。ウクレレを弾いて以来、出ていません(>_<)

菅原百合子 会員： クリスマス家族会で 12 月誕生日をお祝いいただき有難うございました。昨日が誕生日で白木さんから誕生日カードを、高塚さん、松坂さんからお花をいただきました。有難うございました。



本日のニコニコ BOX 合計額	8,000 円
今年度 累計額	497,000 円

本日の例会プログラム

通常例会「すしの話」

講師 鮎処北の華 店主 林 直司 様

担当 会員増強・維持委員会 委員長 高木 昌人

本日の講師のプロフィールをご紹介させていただきます。講師 林直司様は昭和 46 年 5 月 29 日千歳市でお生まれになりました。現在 44 歳です。

昭和 61 年、現在全国的に展開する本格江戸前寿司グループである(株)すし善に入社され、すし職人としての修行を開始されました。約 30 年前です。平成 7 年、すすきの鮎処西鶴の主任を任されます。平成 8 年 12 月 10 日鮎処北の華をオープンされました。来年 12 月で 20 周年を迎えられます。一昨年、11 月 22 日に「北の華」の隣に「はやし」をオープンされ、カウンターのみ 8 席の完全予約制というシステムでご夫婦のみで営まれています。どちらのお店も連日大盛況で現在に至っています。

また、青年会議所でもご活躍され、先の東日本大震災ではお知り合いの酒蔵の倒壊を目の当たりにして、真っ先に現地駆けつけお手伝いをされました。千歳市内でも若手を中心とする飲食店街の方々と酒会を企画するメンバーの一員となるなど幅広くご活躍されて



います。

私自身、同じ年ということもあり長くお付き合いさせていただいています。経営者の先輩として、義理堅く男気あふれる方で非常に敬意を持って接しさせていただいています。今日はお忙しい中、時間を割いて来ていただきました。それでは、林大将、宜しくお願い致します。

講師 林 直司様



こんにちは！ご紹介いただきました。すし職人はやすす！すしオタクで寿司を握る事と、すしを食べある事しか取り柄がなく話下手で、絵心のない私が手書きの絵と、パソコンは高木先生のお力を借り紙芝居風に、おすしについてお話しさせていただきます。どうぞよろしくお願い致します。

まずは、鮓の歴史からスタートです。

「すしの歴史」

- ① すしの起源は、紀元前 4 世紀ごろだといわれており、東南アジアの山間部で、川魚を保存する為に、魚と炊いた米、穀物を一緒に漬け、米の発酵を利用して作った言わば、「魚の漬け物」その技術が、中国大陸から朝鮮半島を、経て奈良時代に、日本に伝わったといわれています。
- ② 滋賀県、琵琶湖地方のフナズシ（なれずし）が代表格で現在もその形を残しております。
- ③ その他、なれずしには、鮎やナマズ、どじょうなど川魚、淡水魚でした。漬けた米は食さず、魚のみを食べていた。（完成するのに、1 年以上を必要した）
- ④ 平安時代から時は進み、鎌倉時代には、生成れが登場し、（完成まで 10 日足らず）少しずつ発酵期間が短くなるが、米の乳酸発酵を利用した作り方は変わらない。
- ⑤ そして安土桃山時代になると、酢が作られた。ここですしが、大きく変わった、いずしが誕生し米も一緒に食べるようになった。ご飯に酢を混ぜ、型に魚と混ぜた酢飯を入れ、1 日以上重しをした、押し

寿司、箱寿司など（早ずし）もこの頃に誕生した。

- ⑥ 海の魚をすしネタに使い始めたのもこの年代からでしょう。
- ⑦ そして江戸時代後期 1820 年頃、華屋与兵衛が「握りすし」を考案しました。客の目の前で、さっと鮓を握ってみせて、食べさせるこのスタイルは、せかつちな、江戸っ子の気質に良く合い、大人気になりました。また、握りにわさびを使ったのも、与兵衛が最初と言われております。千年以上のすしの歴史の中で握りすしを考案した与兵衛はまさに「パイオニア」
- ⑧ 江戸時代のすし店は、屋台が中心でした。職人が座って鮓を握り、客は立って、食べた。長居されたら困るから酒は出さない。代わりに大きな湯呑でお茶を出したそう。

醤油はどんぶりに注いだものを共同で使ってもらい、「串カツ店」みたく、2 度つけお断りの張り紙があったらしい。鮓をつまんだ手は、小さく切った新聞紙がぶら下がっており、それで拭き、時には暖簾で。だから「暖簾の汚い店は旨い」などとまことしやかにささやかれていたらしいです。

- ⑨ 当時のすしはとても大きかったようです！だいたいおにぎり 1 個分ぐらいあったと言われております。それを包丁で 2 つに分けて出したのが 2 個ずつ出した云われたとか・・・

- ⑩ 屋台の他にすし売りと言う商いがありました。

江戸のすし職人は、なにしろカッコよかったといえます。この絵のように（笑）手ぬぐいを吉原かぶりにした粋（いき）な姿は、いなせの代表。数ある食べもの関係の職人のなかでも評判の美男子ぶりだったそうです。棒手振（担ぎ売り）。すしの入った箱を肩にのせ、「すしやコハダのすーし」と呼んで売り歩いていました。

- ⑪ 明治から大正にかけては、屋内で屋台を構え鮓を提供したそうです。板前は立って、お客様は座って食べた、立ち位置の逆転、これが現在のスタイルに。1923 年の関東大震災の影響ですし職人が全国に散らばった。江戸前すしが全国に広がっていった。

「寿司」「鮓」「鮓」

「ことぶきのつかさ」のこの文字は、江戸末期に「寿を司る」と言う、縁起の良い「あて字」で、縁起担ぎの大好きな江戸っ子の創作で、あるという、説が有力です。握り寿司、手巻き寿司、ちらし寿司や、いなり寿司など、色んな「すし」の字に多く使われていて、すしの漢字の中で一番新しい字です。

「すし」の語源は鮓し、酸し（すっぱい



の意味) で、先ほども話したすしの起源は、「魚の漬物」= なれずしなど鮒ずしなどのすしによく使われております。

魚へんに旨いの「鮓」と言う文字は、魚醤、調味料の一種を表す言葉だったり、中国では、魚の塩辛という意味で用いられていたが、ふなずしなどに使われている鮓と混用されるようになったとの事である。

江戸では「鮓」、上方（大阪）では「鮓」が使われる傾向にあるようですが、実際のところ「寿司」「鮓」「鮓」と言う言葉の使い分け定義は、しっかりしたものはなく、その店の思いや、考え方、こだわりなどで、使い分けをしていると、言うところでしょう。

「江戸前」

江戸前方の海、江戸全面の海を指す言葉で、浅草川、深川でよく獲れたウナギを「江戸前ウナギ」と言った。握りずしが人気を得ると「江戸前ずし」と言うようになった。食の風味や江戸の流儀であるものを、江戸前と言うようになった。（語源由来辞典）

昔、東京湾で（江戸前）小肌、キス、白魚、穴子、車エビ、などの小魚類、平目やカレイの白身類、ハマグリ、赤貝、鮑などの魚貝類が豊富で、こうした海の幸を利用して握りずしが発展したそうです。冷蔵庫のない時代に、保存性を高めるため、小肌、きすやサヨリは、酢



メや昆布メ、鮓は漬ける、いか、穴子、車エビは煮る、鮑は蒸す、こうした下処理を施した。これが江戸前の仕事の始まりといわれております。今も、下処理ともいべき仕事が、すたれないのは、永い間にそれぞれのネタをみごとに、美味しくする手法に変わってきたからです。

ひと手間かけた江戸前ずしは、刺身、酢の物、煮物、焼き物と日本料理コースともいべき一堂を味わえる贅沢な料理です。

ご存じの方も多とおもいますが、小肌という、鮓ネタがあります。（小肌は、新子、小肌、ナガズミ、コノシロと名前が変わる出世魚）この魚、煮ても焼いても、あまり美味しくはありません。塩と酢でめる事で、この魚の持ち味が発揮します。小肌の握りは、江戸前ずしを代表する鮓ネタの一つです。

ところで、皆さん江戸時代のすしネタの王様は、わかりますか？

当時のすしネタの王様は鮓ではなく、なんと！！「車エビ」だそうです！見た目の美しさと東京湾で、良く上がったからでしょう。



少しだけ「鮓」について

「マグロはイカを食べると、赤身の旨みが増し、青魚を食べるとトロの脂がノる」と言われ、北海道沖の脂のノった青魚やイカを餌にしている本鮓のブランド知られる「大間や戸井、松前産」が新年の初セリ最高金額で競られるのは、そのためです。鮓も江戸期は下魚とされていた。特に脂身のあるトロは猫またぎと呼ばれて当時は、敬遠されていたようです。冷蔵庫ない時代、脂身の強いトロなどは、傷みやすかった事でしょう。それと当時の人は、脂の強い食べ物を、あまり好まれていなかったようです！それでも、江戸近海で、本鮓が大漁になって時など、高級な鮓屋は敬遠したものの、大衆的な屋台を通して鮓をヅケにしたヅケ鮓が浸透していったそう。ただし使うのは、もっぱら赤身で、とろが人気になったのは、第二次世界大戦後だそうです。

「築地移転」について

築地水産物の年間取扱量を調べると 45 万トン。金額にして 4000 億円もの取引がある。日本一の規模で、世界最大のマーケットになる。その前進は、江戸時代の「日本橋魚河岸」だ「日本橋魚河岸」は、徳川家康ゆかりの漁師が幕府に魚を納める代わりに、余った魚を自由に売る権利を得て、発展したと言われている。その後、関東大震災により日本橋魚河岸も焼失し、芝浦に臨時魚市場が開設。その後、昭和 10 年、築地の地に移転市場が開場したようです。この築地市場は、70 年以上の歴史がある。そんな日本の台所「築地」が、年々魚の取り扱いが減少しているのだ。（全国的にどの市場も）どうやら若年層の魚離れと言われている。もう一つが、市場を通さずに直接産地から仕入れる産直の影響だそうです。そして築地市場も老朽化と衛生面、当初の想定をはるかに超えた車の出入りなどの問題により、いよいよ来年の 11 月に豊洲へ移転する。豊洲市場は築地の 1, 7 倍の広さで、外気温との変化に関係なく、定温管理できる施設を完備し鮮魚、青果を生産地から消費者まで安全に結ぶ事が、今まで以上に可能になるらしい。築地独特の昭和っぽ

い空気感と情緒を味わえなくなるのは、寂しいが江戸譲りの活気や心意気で、今まで以上に、世界を牽引して欲しいと願っております。

「握りすし」誕生秘話には、与兵衛以外に、もう一人の醸造家の存在があります。それは、しゃりに使う酢（しゃり酢）、粕酢（赤酢）の研究し醸造した、愛知県、半田市にある、ミツカン酢の創業者、中野又左衛門。彼はもともと酒造家でした。酒屋が粕酢＝赤酢（酒粕を 2 年寝かせて造る。）を造ることは、廃業を覚悟しなければなりません。酢の元になる酢酸菌が酒をだめにしてしまうからです。そんなリスクをあえて承知で、自分のつくる粕酢はすしに、合うと確信し、製造に取り組んだ結果、粕酢（赤酢）の甘味やうまみが、与兵衛が探し求めた、理想の酢であった。さっそくこの赤酢を使って鮎を提供すると、瞬間に話題になり、江戸で評判の鮎屋もこぞって使いはじめた。廃業覚悟で赤酢の製造に取り組んだ中野又左衛門と、長い鮎の歴史の中で、画期的な、「握りすし」を、考案した花屋与兵衛、二人の存在がなければ、「握りすし」は存在しなかったかもしれません。

以上です。本日はご清聴ありがとうございました。

記念品贈呈

尾本会長より講師 林様へ感謝を込めて記念品を贈呈しました。



次回例会案内

プログラム委員会 委員長 菅原 百合子

次回例会（12月29日）は休会です（定款第6条第1節）。次々回例会は2016年1月5日（火）、親睦夜間例会「新年交礼会」です。担当は親睦活動委員会。開会点鐘 18 時 30 分、定例会場です。宜しくお願いします。



SCHEDULE

職業奉仕月間 ■新年交礼会 ■上半期報告 ■千歳市新年交礼会 ■千歳 LC 新年交礼会 ■千歳 JC 新年交礼会	
1 月	5 日 親睦夜間例会「新年交礼会」[担当/親睦活動委員会(武田委員長)]
	12 日 通常例会「体操教室」[担当/理事会(齊藤幹事)]
	19 日 通常夜間例会「卓話/未定 講師/日本中央競馬会 札幌競馬場 場長 植田克己 様」[担当/会報・広報委員会(岩室委員長)]
	26 日 通常例会「職業奉仕とは」[担当/職業奉仕委員会(羽生委員長)]
平和と紛争予防/紛争解決月間 ■ロータリー創立記念日・世界理解と平和の日 ■雪見酒	
2 月	2 日 通常夜間例会「卓話/通学合宿 講師/千歳市信濃 2 丁目町内会青少年部部长 小野寺康広 様」[担当/理事会(四方会計)]
	9 日 通常例会「国際奉仕事業検証ツアーの報告 RI2510 地区 国際奉仕委員会 副委員長 田口廣」[担当/国際奉仕委員会(古木委員長)]
	16 日 移動親睦夜間例会「雪見酒 in ゆきあかり」[担当/親睦活動委員会(本村副委員長)]
	23 日 通常例会「未定」[担当/S A A 委員会(岩下委員長)]
水と衛生月間 ■会長エレクト研修セミナー ■財団・米山セミナー	
3 月	1 日 通常夜間例会「クラブ協議会/未定」[担当/理事会(白木直前会長)]
	5-6 日 会長エレクトセミナー(関根会長エレクト/ホテルオークラ札幌)
	6 日 財団・米山・地区補助金管理セミナー(関根会長エレクト、菅原副幹事、次年度担当理事/ホテルオークラ札幌)
	8 日 通常例会「クラブ所属の地区委員 活動報告」[担当/坂井ガバナー補佐]
	15 日 親睦夜間例会「未定」[担当/親睦活動委員会(小松副委員長)]
	22 日 通常例会「新会員研修を受講して」[担当/新会員研修委員会(大久保委員長)]
	29 日 休会 (定款第 6 条第 1 節)
母子の健康月間 ■地区協議会 ■清掃奉仕活動	
4 月	5 日 通常夜間例会「卓話/未定 講師/千歳ローターアクトクラブ 会長 汪可悒」[担当/青少年奉仕、ローターアクト委員会(四方委員長)]
	10 日 2016-17 年度 地区研修・協議会 (次年度理事/札幌パークホテル)
	12 日 通常例会「未定」[担当/会員増強・維持委員会(高木委員長)]
	19 日 親睦夜間例会「観桜例会」[担当/親睦活動委員会(本村副委員長)]
	26 日 通常例会「清掃奉仕活動」[担当/社会奉仕委員会(井上委員長)]