



いわき平ロータリークラブ週報

創立 1953.6.18

承認 1953.6.29

<http://iwakitaira-rc.jp/>

■事務局 / 福島県いわき市平字白銀町 4-13 不二屋第二ビル2F

(0246) 25-3000

■例会場 / いわきワシントンホテル椿山荘

(0246) 35-3000

■例会日 / 毎週木曜日 p.m.12:30 ~ 13:30

会長：三瓶 和秀 幹事：鈴木 弘康 発行：会報・広報委員会

第 3027 例会 (10号) 2016 年 9 月 15 日 (木) 曇

新入会員卓話 SPEECH

今が旬 さんま (秋刀魚)



いわき丸水

社長 志賀 康朗 会員

さんまは漢字で書くと「秋の刀の魚」となります。魚市場では、伝票などに三文字を書くのが面倒なので「ンマ」から転じて「午」(うま)と

一文字で表しています。

さんまは日本の近海を回遊します。南の方から黒潮に乗って北上し、7月ごろに北海道沖に達し、そこから今度は親潮に乗って南下してきます。9月に岩手、宮城沖に達し、その後、福島沖さらに11月にかけて千葉方面に行くのです。水揚げ量は一番が北海道で、次いで宮城、岩手県と続き福島県は第5位になります。その間の第4位に富山県が入っていますが、日本海側にも回遊しています。富山の方は春に卵を持って脂ののっていないさんまがよく取れるのです。

5枚の写真があります。どれがさんまか分かりませんか。正解は5番の写真で、形が似た魚にはカマス、サヨリ、ダツ、トビウオがいます。

美味しいさんまの見分け方を説明します。①目に透明感があり、赤くなっていないもの②丸々としていて、口先が黄色いもの③持った時、背も腹もぶよぶよしない、身に弾力があるもの④腹は銀色、背は青色がはっきりしているもの。

さんまは鮮度が良く脂ののっているのが美味しいのです。生きている時は口先が黄色いのですが、水揚げの時に死んでしまうと時間の経過とともに黄色の色素が抜けてしまいます。また、ピンとしているさんまは美味しいとされるので、荷主の方で塩をきつめにする場合があります。さんまの身がピンとしているように締まっているのですが、本来の姿ではなく、凍らせたような硬さで弾力のない良くない状態です。

皆さんはさんまを食べる時、内臓まで食べますか。

苦くて美味しいと年配の方は好まれるようです。さんまは胃がなく腸だけなので、摂取した餌が20~30分で体外に排出されます。このため焼き魚にした時は内臓も食べられるのです。たまに内臓に鱗が入っていることがあります。さんまの鱗は、はがれやすく、漁の時に網の中でもまれてはがれ、それをさんまが食べてしまうからと言われていました。

太ったさんまの見分け方は、頭の上が盛り上がっているのが美味しいとされます。形的にスツとがった方が見栄えは良いのですが、むしろ、ぶっかこうな方が脂ののっています。

さんまは料理方法がたくさんあります。刺身、なめろう。なめろうをフライパンで焼いたポーポー焼は、いわきの郷土料理として好まれています。また、フライ、つみれ汁、煮つけ、蒲焼、みりん干し、糠漬けが上げられます。煮つけの中にはさんまの佃煮もあります。

時々、さんまに穴があいているのを見掛けることがあります。これは寄生虫のさんまヒジキムシによるものです。店では、きちんと取り除いて並べています。人には寄生しないので食べても問題はないですが、もし産地直送などで送られて来たもので、気になる方は取り除いてください。2番目の寄生虫はアニサキスです。こちらは刺身で気付かずに食べると、胃の壁にかみつき、激しい痛みを伴います。魚屋などでは十分注意して、さばく時に身を薄く包丁を入れます。いたとしても薄く切った際にアニサキスも切ってしまうれば死ぬので大丈夫です。

庶民の味とされるさんまは落語にもなっています。「目黒のさんま」はご存じでしょうか。江戸時代に殿様が目黒に行った時に、腹が減って百姓に焼きだてのさんまを分けてもらった。脂ののったさんまの味が忘れられず、屋敷に戻って食事にさんまを注文したかったが、当時は卑しい魚とされていたので言い出せなかった。ある時、親戚にお呼ばれをして「さんまを食べたい」と注文したら、そこでも家来たちが殿様が食べるので、さんまの脂を蒸して抜いた上に小骨まで取ったので、身がボロボロになり、美味しくもなともなかった。殿様は「このさんまは、いずれより取り寄せた」と尋ねると、家来が「日本橋魚河岸にございます」と答える。すると殿様は「それはいかん。さんまは目黒に限る」というのが落ち



2016~2017年度
国際ロータリーのテーマ

「人類に奉仕するロータリー」

Rotary Serving Humanity

「出席はロータリアンの3大義務の1つです」

になっています。

今は東京の台所は築地ですが、江戸時代は日本橋に魚河岸があって日本中の魚が集まりました。ところが殿様は焼きたてのサンマの味のとりこになり、産地でも魚河岸でもない目黒が一番だと思い込んだのです。サンマは煮ても焼いても美味しい魚ですので、美味しい食べ方をぜひ試してください。

司会：鈴木弘康幹事

〔点鐘・ロータリーソング(我等の生業)・四つのテスト(大久保健蔵会員)〕



大久保健蔵会員

◆来賓・来訪ロータリアンの紹介

◆新入会員の報告(三瓶和秀会長)

○株式会社いわきスポーツクラブ いわきFC社長 大倉 智様
「スポーツの力でいわきを東北一の都市にする」と4月に卓話をしていただきました。入会申し込みを理事会で承認しました。

★誕生祝



常葉 修一さん
(9月20日)



原田 徹さん
(9月24日)

ハッピーバースデーソング斉唱

◆会長挨拶ならびに報告



皆さん、こんにちは。小名浜の臨海鉄道跡地にできる予定のイオンモールは、ようやく着工されたようです。2018年の夏には完成するようです。

小名浜臨海鉄道が旅客の運送を取りやめたのは1972年の9月末でした。たぶん私より上のメンバーしか記憶にないかもしれませんが、常磐線の泉駅から江名駅まで臨海鉄道が運行されていました。私は小名浜に住んでいましたので、泉駅で乗り換え小名浜まで何度か乗車した記憶があります。

さらに一度だけ乗った小名浜から先の江名までの区間は、住宅の間を縫って走っていた記憶があります。思い出は美化されているかもしれませんが、江の島電鉄に似ていた記憶もあります。今であれば簡単に動画を残すこともできましたが、もう薄れゆく記憶の中にし残っていません。

調べると、1972年以降も花火大会やその他のイベントで何度か旅客を運んだことがあるようです。イオンモールがオープンしたら、もう一度、旅客を運ばないかと夢想しています。

◆幹事報告

- いわき平東RCより会報が届きました。
- 「ハイライトよねやま」が届きました。
- 10月23日開催のいわき分区のインターシティミーティング(IM)の案内を近くファクス送ります。

委員会報告

◆出席委員会(池田直彦委員)

例会日	基本会員数	出席者	メークアップ数
9月15日	51名	27名	—

◆ロータリー財団委員会(鈴木東雄委員長)

大久保健蔵さん、浅倉哲也さん。 以上2件

◆米山記念奨学会委員会(代理・鈴木東雄会員)

大久保健蔵さん、鈴木弘康さん、浅倉哲也さん、山崎洋次さん。 以上4件

◆いわき分区IMのお知らせ(三瓶和秀会長)

10月23日に開催されるIMで「あなたのクラブの自慢」をすることになりました。わがクラブの発表者を希望する方は、いらっしゃいませんか。いなければ私が務めますので、よろしく願います。

◆スマイルボックス委員会(小野寺順正委員長)

♥三瓶和秀さん(志賀さん卓話よろしく願います) ♥山崎洋次さん(新入会を歓迎します。卓話よろしく願います) ♥常葉修一さん(本日は、誕生祝、ありがとうございます。いわき市と共に生まれ育ち、9/20に50才になります。本日は、ありがとうございます) ♥平戸康明さん(しばらく休んでしまい申し訳ありません) ♥小野寺順正さん(卓話よろしく願います) ♥浅倉哲也さん(志賀会員の卓話を楽しみにしています) ♥松崎倫久さん(志賀康朗さん卓話よろしく願います) ♥伊藤盛敏さん(志賀さん卓話ご苦労様です) ♥関口武司さん(志賀さん、卓話宜しく願います) ♥吉田仁平さん(志賀会員の卓話楽しみに出席しました) ♥八幡恭朗さん(志賀さん卓話よろしく願います) ♥高橋康二さん(志賀さん卓話よろしく願います) ♥大久保健蔵さん(志賀さん卓話たのしみにしております) ♥森雄治さん(志賀さん、卓話楽しみにしています) ♥鈴木弘康さん(志賀康朗さん卓話宜しく御願います) 以上15件

- ★本日の例会案内 10月6日(木) 12:30～
いわき分区ガバナー補佐訪問
遠藤希和子様(いわき桜RC)
お食事メニュー=海鮮ちらし寿司、煮温麺(にゅうめん)
- ★次回の例会案内 10月13日(木) 18:00～
観月例会(会場:イタリアンコート)