



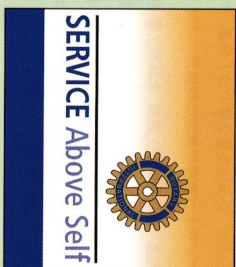
The Weekly Report of

Hakodate North R.C.

# 函館北ロータークラブ会報

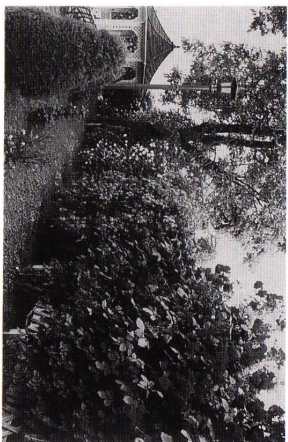
2005～06年度  
国際ローターのテーマ

## 超私の奉仕



2005～06年度  
国際ローター会長  
カール・ザルハルト・  
ステンハマー  
*Carl W. Zarlhuth*

増田 定雄 会長 テーマ 温 故 知 新 —— ローターに愛を ——



〈旧 英国領事館〉 撮影：元日魯漁業協 青木 和子氏

## 《第2026回例会》 第 9 号 9月7日(水)

### 本日のプログラム

#### 夜間例会「ガバナー公式訪問」

17:00～クラテラツセッション 18:00～夜間例会

## ★会長 増田 定雄 ★幹事 増山 正

例会場：函館 国際 ホテル 〒040-0064 函館市大手町5-10 TEL23-5151  
例会日：毎週水曜日 12:30～13:30 事務局：函館市大手町5-10 ニチロビル4F TEL23-3870

### 「雑 俎」

元、当クラブ会員でありました、山崎英二弁護士の変遷さんが亡くなられた。理由については知る由もないが、氏の在籍時代、失礼を嫌みず、電話で若干の資料をお願いし、氏もまた、若輩の私の失礼を快諾され、フテックスとして下さった。忘れられないエピソードである。25年と言う人生は短すぎると、感じられるかも知れないが、思うに、生き様は「質×量」=他対価ではなからうか。などと理屈をごねると、「遺族に失礼に当たるかもしれないが、第三者としては、そんな迎いで自分を納得させる他無いのではないか。合 掌

(文責)阿部 誠太

## 株式会社 国際サービス

(建物清掃管理業)

代表取締役 阿部 誠 太

〒040-0064 函館市大手町5-10 ニチロビル  
TEL(0138) 23-1408

(広告掲載：阿部 誠太 会員)

函館北ロータークラブのWebサイトはこちら <http://www.hakodate-north.org/>

### ◎8月10日出席報告

会 員	33名	出席率対象会員		33名
		出席率規定免除会員	出席率規定免除会員	
当日出席	20名	当日出席	13名	
他クラブ出席	7名	出席合計	27名	
出席率	82.23%			

・テレフォンサービス(例会移動案内)電話26-3170番

### 次回・9月14日 プログラム

早朝例会「洞爺丸慰霊碑清掃」

2005～2006 (第2025回例会) 第8号  
8月24日の記録

◎司 会 増田 定雄 会長 ◎斉 唱 奉仕の理想、四つのテスト

◎ゲスト 函館市役所 商工観光部 商工振興室工業課 食品加工係 主事 早瀬 洋氏  
" " " " 高 由紀子 氏

◎会長報告 増田 定雄 会長

○本日は特に報告する事はありません。

◎幹事報告 増山 正 幹事

○塚原ガバナール公式訪問は9月7日午後5時よりクラフテツセンター、6時より例会となっておりますので、皆様のご出席宜しくお願い致します。又、次週31日の例会は自主休会です。  
○和歌山城南 R.C. 千葉港 R.C. より会報が届いておりますので回覧いたします。  
○函館セントラル R.C. 9月6日移動例会に変更です。  
○七飯 R.C. より期月会の案内が届いております。9月20日(火) 18時30分より石井観光農場です。出席希望者は幹事まで。

◎親睦活動委員会 青田 誠司 委員

ニコニコBOX投入報告

増田 会長……ロータリーに愛を。  
森 会員…… " "  
柴崎 会員…… " "  
石橋 会員……初孫が生まれました。  
小笠原会員……ロータリーに愛を。  
佐々木会員…… " "  
青山 会員…… " "  
松見 会員…… " "  
紫前 会員…… " "

◎卓話 「函館のイカの歴史と加工について」

函館市役所 商工観光部 商工振興室工業課 食品加工係 主事 早瀬 洋氏  
" " " " 高 由紀子 氏

- \* 函館の概要 室町時代に市名の由来が出来た。
  - \* 水産加工の歴史 鎌倉時代に「スルメ」「昆布」が献上された。
  - \* するめ「鰯」。スルメ700年、塩辛300年の歴史がある。昭和30年頃から、冷蔵庫・機械化・新製品の開発で成長を始めた。然し、原材料の価格騰貴により「スルメ」から「珍味加工食品」へ。材料も「フカイイカ」へと変化。
  - \* イカの珍味加工は函館市の基幹産業となる。
  - \* 水産加工品の全国シェアは渡島支庁が全国一。市別では八戸市について、函館市は第二位。
  - \* 「イカ」とは、無脊椎・軟体動物。「スルメイカ」「マイカ」「アカイカ」「ダイオウイカ」「ホタルイカ」等の種類がある。
  - \* 2本の触腕と8本の触足で、プランクトン・小魚等を食べる。
  - \* 一生運は約1年。産卵地と函館の位置関係で、鮮度が保たれ、よって当地の「イカ」は美味とされる。
  - \* 漁獲量は約5万トン、世界の水揚げの約50%が日本で消費される。
  - \* 「イカ」にはコレステロールが多量に含まれるが、一方、タウリンも多量に含有するため、肝臓・眼精疲労等に効果があるとされる。
  - \* 珍味、所謂「rare」。世界の3大珍味は「フォアグラ」「キャビア」「トリュフ」。日本のそれは「カラスミ」「コノクタ」「ウニ」。
  - \* イカ加工品は「するめ」「塩辛」「さきいか」等。
  - \* 1. イカの好漁場であること。
  - \* 2. 加工熟練労働者が存在すること。
  - \* 3. 技術研究環境に恵まれたこと。
  - \* 4. 市場の業者の開発努力。
  - \* 5. かつて、北洋漁業の地だったことから大資本の「冷蔵施設」に恵まれたこと。
- これらの要因で、函館の水産加工品は伝統珍味製品として有名になった。
- \* 市の花 ツツジ
  - \* 市の鳥 ヤマガラス
  - \* 市の魚 イカ



(会報担当者：阿部 誠太 委員長)