



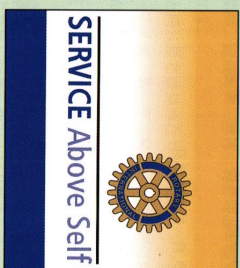
The Weekly Report of

Hakodate North R.C.

函館北ロータークラブ会報

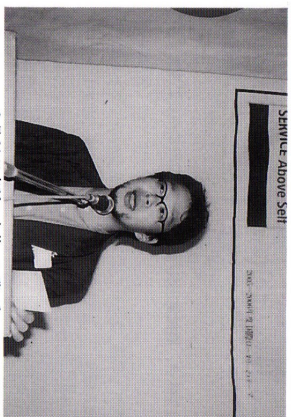
2005～06年度
国際ロータリー之年

超私の奉仕



2005～06年度
国際ロータリー会長
カール・ザイルヘルム・
ステンハマー
Karl C. Sahlharm

増田 定雄 会長 テーマ 温 故 知 新 —— ローターに愛を ——



9月21日卓話 安井 肇氏

《第2029回例会》 第12号 9月28日(水)

本日のプログラム

新入会員卓話「最近の函館私学事情」

函館達愛女子高等学校 校長 長谷川 守 会員

★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

▶純和風造り
ゆっくろくつろげる癒いの宿
季節の味覚と心あたたまるサービス



湯の川温泉
旅館 一乃松

函館市湯の川町1丁目3番17号
TEL (0138) 57-0001(代) FAX (0138) 57-3666

(広告掲載：松橋 博 会員)

函館北ロータークラブのホームページ <http://www.hakodate-north.org/>

◎9月7日出席報告

会 員	33名	出席率対象会員		33名
		出席規定免除会員	0名	
当日出席	23名	出席率規定免除会員	0名	
他クラブ出席	2名	当日欠席	10名	
出 席	率	出 席 合 計	25名	
			75.76%	

・テレフォンサービス(例会移動案内)電話 26-3170 番

次回・10月5日
プログラム

卓話「私の目から見た日本社会」

米山奨学生 携 持 (ワソンドク) 君

9月21日の記録

◎司会 増田 定雄 会長 ◎斉唱 それでこそロータリー、四つのテスト

◎ゲスト 北海道大学水産学部大学院 助教授 安井 肇 氏

◎ピジター 函館R.C. 日下部博久君・船瀬裕敏君

◎会長報告 増田 定雄 会長

○国際ロータリー第2510地区ガバナー 塚原房樹氏より公式訪問のお礼状が届いておりますのでご覧します。

○昨日七版R.C.の懇月例会に、数下ガバナー補佐・阿部クララ会報委員長と私、増田の3名で出席しました。

○2006年6月に、スウェーデン(マルメ)とデンマーク(コペンハーゲン)で開催される第97回RI国際大会の資料が届いておりますのでご覧します。

◎幹事報告 増田 正幹事

○小樽R.C.より創立70周年の記念誌、2004年大阪国際大会の記録誌が届きましたのでご覧いただきます。

○函館R.C.29日自主休会、函館亀田R.C.10月3日移動例会に夫々変更です。

◎親睦活動委員会 茂木 政雄 委員長

ニコニコBOX投入報告

増田 会長……ロータリーに愛を。

増田 幹事…… ”

数下 会員……BOXに協力。

柴崎 会員…… ”

佐々木会員…… ”

小笠原会員…… ”

南木 会員…… ”

茂木 会員……ロータリーに愛を。

山下(補)会員…… ”

斉藤 会員…… ”

柴前 会員…… ”

松見 会員…… ”

北村 会員…… ”

森 会員……14日の慰霊碑清掃に悪天候の中、沢山の会員にご参加頂きありがとうございました。

渡部 会員……安井先生を歓迎して。

松橋 会員……函館ゴルフ倶楽部のグラントニコチャンピオンになりました。(1判)

◎ゲスト紹介 渡部 二康 新世代委員長

今日は北大水産学部で海産学、特に「ガゴメ昆布」研究の第一人者、安井先生をお迎えしました。

◎卓話 「新世代を育む函館の価値ある海草」 北海道大学水産学部大学院 助教授 安井 肇 氏 皆さんは函館ですので「ガゴメ昆布」の名前位は聞いたことがあると思います。

〔分 布〕 主に函館市沿岸に生育していますが、津軽海峡の松前小島から釧路湾を経て室蘭付近までと、青森県の大間湾、龍飛岬の一部に生育しておりますが、水温の関係からか、圧倒的に函館市沿岸が主です。

世界中でもこれと同じ昆布は見当たりません。

〔形 態〕 葉の長さは1.5～3.0m、葉の色は褐色、葉の全面に龍紋状の凹凸模様を持っています。生育場所は真昆布より深く、通常水深10～25mの岩礁上に生えている多年生の海藻であり、2年・3年と年齢が高いほど葉状部は大型、幅広になる傾向があります。

〔特徴および利用〕 かつては商品にならない「雑コング」としてやまにされていた。

カゴメは粘質に富むことから、伝統的な食材として、おぼろコング、とろろコング、塩コング、松前漬など良質な商品に利用されてきました。

カゴメの特徴とされる「ヌメリ」の主成分は、アルギン酸、ラミニランゴイタンで、これらは水溶性粘性多糖類あるいは水溶性食物繊維と呼ばれております。

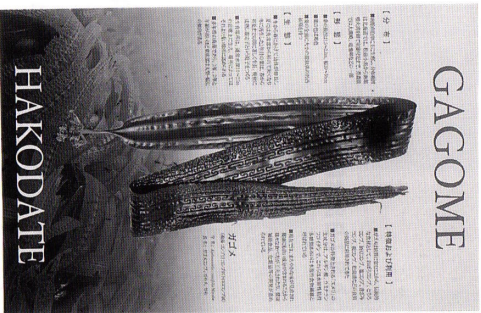
現在では、まるやかな味、健康にも良い成分が含まれていることで見直されてきております。特にフコイダンの含有率は知られている他の食品より圧倒的に多く、血圧降下、スリム効果、又美肌になると胃ガングには抗生物質と同じぐらいの効果があることが分かっております。

〔今後の研究課題〕 しかし、まだいくつか今後の研究課題もあります。

大量栽培技術の開発、高フコイタン含有栽培の確立、フコイダンの簡易抽出及び効率的回収方法の解明、粘性多糖類分子の可視化、地域の多様な資源を活用したガゴメ料理の開発、健康補助食品の開発、等々考えられます。

〔おわりに〕

私は昆布が専門ですが、ここ函館の近海にはひじきの仲間、「クオノモク」等が多生しますので、こう云う資源の活用方法を考えたいと思っております。さいわい、ここ函館は取る漁師さんだけでなく、水産研究所、水産技術者、加工業者、調理する人等、多くの人材にめぐまれておりますので、まだ寝ている人材を起こしながら続けて行きたいと考えております。



(公報担当者:石橋 輝夫 委員)