



バーテンダー協会があつて私達を指導してくれてはいますが未だしの感です。お客様方に本当の洋酒の飲み方を知つていただき、それにより私達バーテンダーをもつと厳しく指導していただければ私達も向上すると思ひます。欧米では国家試験があつて、名誉の称号とされています。

洋酒の判別について有名な話があります。2人の専門家がウイスキーの大樽の利き酒をやりました。1人は皮の味がすると言ひ、1人は鉄の味がすると言つて互いに譲らない。樽をあけてみたら、中に皮で覆われた鉄があつたそうです。それ程まででなくても、私達に出来る洋酒の良し悪しの判別の「コツ」をお話してみます。生ずブランディグラスに少量だけ酒を入れ、手で持つて少し温める。次いで鼻で2、3回軽く匂いを嗅ぎ、それから強く嗅いでみる。次に口の中に入れて鼻で息を出すようにし、2、3回繰り返す。以上で鼻に辛い味、ピリツとすれば落第です。最後にもう一度グラスを手で温めて匂いを嗅ぎ、コクの味がすれば良い酒で、古い木やかびのような臭いがするのは悪い酒です。ジョニーの赤と黒のように同系統の酒でお調べになつて下さい。

カクテルですが、婦人同伴のお客様が婦人用にと甘いカクテル（例えばアテニー、ピンクレディ）をよく注文されます。然し甘いのは悪酔いします。糖分が多いと吸収され易くなるので、実際のアルコールの%より強い結果になります。ですから御婦人にはドライ（辛口）の方をお奨めして下さい。

ビールにも美味しい飲み方があります。ビールのカクテルもあります。食塩、トマトジュース、卵、レモンジュース等を加えることにより格別の味がします。ビールを注ぐ時コップを傾けぬこと、又一杯に注ぐことも必要です。鼻先に泡がつく位にして飲むと本当の味が出ます。

いわゆる水割り、氷の中にウイスキーを入れ、あとで水を注ぐ方がありますが、あれは誤りで、本当のやり方は、氷を入れ、水を入れ、完全に冷やしてからウイスキーを注ぐのです。そうするとブランディに近い味ができます。又ハイボールにも色々種類があり、簡単にオレンジソーダ、レモンスカッシュ等にウイスキーを入れて出すようですが、これは間違つています。私達バーテンダーはお客様に、ベースに何を御用ひかをお聞きすべきです。

ホットウイスキーはホットトデーが正式名で、御注文なさる時は「トデーをくれ」と仰しやつて下さい。バーではよく甘いのが出されますが、甘味もウイスキーも少量の程が良いのです。夏はコールドトデーです。

次回（11月24日）のプログラム

会員卓話 “燃料について”

塚田次郎君

本日のプログラム 会員卓話 燃料について 塚田次郎君

- ※ 司会 速藤 会長 ※ 斉 唱 手に手つないで、
- ※ ゲストスピーカー 森岡勝君（函館水産振興公社社長 函館東R.C.）
- ※ ビジター 鈴木竜雄君他12名（函館） 安藤定三君他9名（函館東）
- ※ 会長報告

時田会員と成沢会員から、多忙で出席困難との理由で退会の申し出があり、理事会では優秀な会員を失うのは残念だが止むを得ないと承しました。

※ 幹事報告

1. 嵯峨ガバナーより公式訪問の御礼状が来ております。（回覧）
2. 11月24日に函館3R.C.合同で「永楽荘」と「湯の浜荘」の老人慰問を行ないます。都合のつく方は御参加下さい。（今宮社会奉仕委員長より）
3. 委員会の定員を充足するため次の方々を追加しますのでよろしく。

職業奉仕 石橋君 職業分類 塚田君 ロータリー情報 坂田神生君

※ ニコニコ・ポツクス

1. 函館工機KK1,000万円に増資おめでと。 成田君
2. 納税週間で函館税務所と渡島支庁より表彰おめでと。 北村君

※ 「ロータリー財団週刊」にあつて 坂田（神）国際奉仕委員長

ロータリー財団は1917年頃提唱され、1928年ミネアポリス大会での構想が採用され、1940年から実施されました。その目的は、1) 国際理解を深めるためロータリー財団奨学生制度を増強する（基金の大半を使用）、2) 異国民間のよりよき理解と友好関係を助長する、3) 戦争又は災害によつて被害を受けたロータリアン及びその家族に対する援助、であります。資金は約1,000万ドルです。地区では1年おきに1名づつ奨学生を推薦する権利があり、350区は明年です。又近く補助金受賞者の選考も始まります。詳細は「ロータリーの友」10月号を御覧下さい。我々の課題は、如何にして良い学生を選出するか、その学生の責任と機会を如何にして知らせるか、いつ我々のクラブに紹介するか、又財団に対する財政的援助（強制ではない。当クラブ予

算21,000円)を如何に増してゆくかです。

※ 卓 話 * 水産業の現状について、 森岡 勝氏
膨大な問題ですが、今回は沿岸漁業のアウトラインのみについてお話しして、
今後の問題点については別の機会に致すつもりです。表により御説明します。

全国海區別水揚高 (除海洋魚菜、内水面、養殖、単位千屯、38年度)

海区	%	屯数	
北海道	26.0	1453	中型機船、底引網31% (蝶、ほつけ、鱒助宗) いか釣19% さんま7% さば他
太平洋 (北区)	18.9	1053	さんま31% いか釣18% さば等15% 他
〃 (中区)	19.7	1101	まぐろ30% さば14% かつお8% いわし他
〃 (南区)	3.2	184	かつお12% まぐろ8% いわし他
瀬戸内海	4.8	268	たい他
日本海 (北区)	2.7	149	いか釣7% ぶり・まぐろ定置網7% 鱈、鱈他
〃 (西区)	8.7	489	巾着網、以西底引50% (はも、太刀魚、あじ、さば、赤物他)
東支那海	16.8	886	同上56%
合計		5580	

北海道支庁別漁獲高 (昭38)

	屯数	%
総量	1,474,300	100
釧路	259,830	18
根室	238,760	16
網走	250,471	17
宗谷	322,362	22
後志	108,200	7
渡島	125,414	9
その他	169,263	11

渡島地区魚種別水揚高 (昭38)

	屯数	%	億円
いか	54,000	43	15.6
助宗	10,500	3	4.6
生昆布	20,900	17	14.9
ほつけ他	40,914	37	18.9

北海道魚種別水揚高 (昭38)

	屯数	%
総量	1,474,300	100
たら、助宗	429,441	29
いか	307,836	21
ほつけ	150,089	10
さけ、ます	87,922	6
かれい	49,412	3
さば	47,720	3
にしん他	311,880	28

冷凍工場能力表 (除製氷、昭38)

	保管能力 工場数	凍結能力 工場数	主要冷凍品 いか、いわし、さんま、 さば、まぐろ、鱈
全国	2895	1177	
北海道	249	218	
函館市	12	12	

全国主要魚種別水揚高推移 (養殖・内水面を含む)
(単位千屯)

品名 \ 年次	昭15	昭20	昭30	昭35	昭37	昭38
総計	3,526	1,824	4,908	5,884	6,864	6,200
にしん	185	318	47	15	31	
いわし	866	260	697	498	485	403
あじ	49	78	238	596	520	468
さば	122	84	244	351	408	465
さんま	26	3	497	287	483	384
ぶり	34	51	46	43	53	
かつお	116	19	123	94	191	672
まぐろ	88	12	223	445	531	
さけ・ます	175	11	170	147	124	148
鱈・平目	76	50	124	509	501	232
たら・助宗	170	61	271	447	528	612
さめ	59	27	78	70	69	
たい	24	11	40	45	46	
いか	134	104	434	542	612	590
昆布	357	102	146	140	180	
貝類	283	191	334	504	510	
金額(億)				3,300	3,567	3,988

全国主要魚種別水揚額 (単位億円)

品名 \ 年次	昭36	昭37	昭38
総水揚金額	3340	3567	3988
いか	112	134	182
いわし	144	142	133
あじ	106	152	109
さば	142	127	157
さんま	103	66	111
鱈・まぐろ	660	809	856
さけ・ます	258	226	312
平目・鱈	164	108	139
たら・助宗	90	100	126

本道水揚額 625億円

水産物輸出・輸入一覧表
(単位千屯・億円)

年次	輸 出		輸 入	
	屯数	金額	屯数	金額
昭25	69	155		
〃27	119	217		
〃29	195	365		
〃31	296	587	17	26
〃33	406	800	19	33
〃35	422	842	28	55
〃36	419	823	57	82
〃37	506	1127	89	121

函館市水揚額 54億円 (昭38)

主なる輸出品 缶詰、生鮮冷凍品、塩干魚、鯨油、真珠
 輸出先 米国、カナダ、英国、オランダ、西独、ベルギー
 主なる輸入品 缶詰、生鮮冷凍品、塩干品、海藻、非食用海藻、貝殻
 輸入先 韓国、中国、琉球(以上主に冷凍品)、香港、米国(主に貝殻)



The Weekly Report of Hakodate North R.C.

通算第82号
 1965~1966-11-24
 函館北ロータリークラブ

第73回例会

例会場 明治生命館
 例会日 毎週水曜日
 12.30~13.30

◆ 会員随筆 「乾盃の辞」チエケット氏を送る。 新 善次君
 去る11月8日夕刻、「札幌ホテル三愛」で催された私共の親会社モービル石油KKの新旧社長送迎パーティで、私の行なつた欲送(社行)の乾盃の辞が意外に満場の好感を得たようで、先程同会社支店長から電話でお礼の御挨拶を受けましたので、少しく好い気になつて、当時の挨拶を週報で御披露したくなりました。幸に御採用を得ますれば我々の会社のPRにもなるので、ニコニコ箱に若干投入いたします。因みに「被社行者」のMr. Cheketは世界第4位の船会社の社長となられる方で、米国人の風習が頗るフランクに溢悦の情を表わしておりました。以下はその乾盃の辞です。

我等Mobil familyの全員が尊敬し親愛し来たつたMr. and Mrs. Cheketとお別れするに当つて、「左様なら」という日本語を用いることは甚だ不適当と思ひます。元来お別れの挨拶としての「左様なら」は、無意識のうちに誤つた使い方をして来たと思ひます。

例をあげますと、日本人の大部分が熱中するベースボールマツチで延長戦に入り、最後の攻撃軍の勇者がホームランを飛ばし又はヒットを打つて走者を本塁に送りこんで勝つことを、左様ならホームラン又は左様ならヒットと申します。勝利者は痛快でありましようが、負けた側はとて面白くない。この場合の「左様なら」は誠に情愛の無い言葉だと思ひます。

然らばGood byはどうか、これも何かもの足りない。
 私はフランス語のBon Voyageがよいと思ひます。「安全な—幸福な航海を祈る」意味の言葉で、無量の友愛の情がこめられている。

而してMr. Cheket及びMrs. Cheketが米国に赴いて支配される350万屯を越える船舶とその乗組員、陸上での任務に就かれる諸士、12社に及ぶ子会社を含めた一団の上に栄光あれと祈る、スケールの雄大なBon Voyageを唱えたいと存じ、ここにGreatest, Biggest, LargestのBon Voyageを高唱いたします。御唱和下さい。……乾盃……

◆ 出席報告
 先週の確定出席率 76.67%(30名中当日出席21名、他ク 2名)
 他クラブの出席率 函館 85.85% 函館東 87.14%
 ◆ 次回(12月1日)のプログラム 会員卓話 杉本隆治君

本日のプログラム
 会員卓話 “自動車の輸入自由化について” 杉本隆治君

◆ 司会 遠藤会長
 ◆ 斉唱 “奉仕の理想”
 ◆ ビジター 深瀬寛君他12名(函館) 坂野鉄男君他3名
 ◆ 会長挨拶
 例年になく暖かで大変しのぎ良い冬です。本日スピーチをお願いする塚田さんに餃子をおきしたら、石炭不足でもあるしまずまずとの御返事でした。

◆ 幹事報告
 1. 島田RC(静岡県) 12月2日より例会場を信用金庫本店に変更。
 2. 宇和島RC(愛媛県) 11月1日より事務所を商工会事所に変更。
 3. 「ロータリー・ダイアリー」の見本が来ております。一部600円。

◆ 親睦委員長報告
 当クラブの「クリスマス・パーティ」の準備打ち合わせのため、例会終了後全員お残り願ひます。

◆ 卓話 “石炭対策の現況” 塚田次郎君
 私は昨年の卓話で「石炭の斜陽化」について話し、数年後には立ち直るであろうと申し上げました。ところが最近の新聞は石炭の危機を伝え、瀕死の重症とまで書いています。何故このような事態に追い込まれたのか、種々の評論を総合して言えることは、今迄実施された一連の石炭対策は、計画立案の前提条件である石炭産業をとりまく環境や、流動する経済情勢の変化などの見通しが甘く、結果としては場つなぎ的で、抜本対策に欠けていたと見られるのです。
 例えば1,200円炭価引き下げ問題にしても、徒らに経理の悪化を招き、スクラップ案は閉山処理費の重圧で、その後の高度の合理化や増産計画の遂行を遅延させたり、不可能なまでに体質を衰弱させ、結局「体質悪化サイクル」の悪循環により、加速度的に今日の事態に陥らしめたと考えます。

この事態に対し「石炭鉱業審議会」は新たな対策の検討を急いでいますが、石炭企業の開山スクラップ費用を政府が肩代わりする問題を、41年度から実