

Weekly Bulletin 2019-2020



RI会長

マーク・ダニエル・マローニー



ロータリーは
世界をつなぐ

静岡東ロータリークラブ

会長/新聞桂子 幹事/森下登志美

事務局/静岡市葵区追手町2-12 静岡安藤ハザマビル5F TEL054-254-5611

例会場/ホテルアソシア静岡 例会日/毎週 木曜日 12:30~13:30

<http://www.shizuoka-east-rc.jp>



会長

新聞桂子

第 2919 回例会

令和元年 9月26日 天候 晴

《司 会》 森下 登志美 君

《合 唱》 「手に手つないで」
「静岡東ロータリー」

《BGM》 「ラヴェル ポレロ 他」

《ゲスト》 静岡おでんの会会長 居酒屋あさひ
海野 秀樹 様
株式会社静岡博報堂 八田 一郎 様

《ピジター》 吉岡 章 君(静岡日本平RC)

《本日のお祝い》

お誕生日

9月26日 杉山 輝光 君

結婚記念日

9月29日 青島 隆晴 君

《ソングリーダー》

石田 純一 君

こんにちは。この世の中の1~2ヶ月の間はラグビー一色となっておりますが、私はラグビーには造詣が深くなく今、勉強中となりますが知れば知るほど奥の深いスポーツであると感じました。ラグビーにある根底の精神である。お互いを尊重するであったり、



ノーサイドの精神であったり、戦術に深さなど見れば見るほど奥深いスポーツだと感じます。日本代表をみても31名の代表選手の内15名が外国籍であり、まさに多様性に極みであると思います。日本代表戦のチケットを手に入らず、10月4日に開催される南アフリカ対イタリア戦を観戦します。ロシアの国家を小学生がカタカナで覚えたように今週南アフリカとイタリアの国家をカタカナで覚えて、観戦したいと思います。

《会長挨拶要旨》

新聞 桂子 会長



暑かった夏もようやく終わりの様相を呈して来たように思われます。

夏が暑いとスズメバチが家の軒先などに大きな巣を作り駆除に追われるというニュースが聞かれますが、今年の夏は、奈良の当麻寺の仁王様の口から蜂が入り込み顔周辺を蜂が飛び交い仏像の頭の中で蜂が動いている様子うかが

えるというニュースがありました。

何年も前から頭の中に蜂が巣を作り、蜜を集めてきて仏像の周りを飛んでいるのだそうです。この蜂が今西洋ミツバチに押されて少なくなっている日本ミツバチなのだそうです。

日本ミツバチの蜜は巣がもろいため巣ごと掻き出して、蜂蜜、ローヤルゼリー、花粉、蜂の子、蜜蝋すべてを蜂蜜として作られるので、栄養価も高く古来より民間薬、滋養食として尊ばれ高価なものであるようです。

参拝客に何かあつてはと駆除も考えているものの、文化財であるだけに殺虫剤の煙を焚いたこともあるようですが仏像の劣化にもつながりかねず、蜂駆除の業者にも見てもらいしたものの解体、修理するには大変な費用もかかり、大事な仏像を動かすのも一苦勞、蜂が入れないように口や目耳を塞ぐというのもできないだろうと苦慮されているようです。

ところで、話は全く違いますが、今期財団委員会と国際奉仕で行うグローバル補助金事業は、「台北における危険ドラッグ依存症の予防と治療の事業」で当クラブは500ドルの拠出をすることとなっています。この事業がロータリー財団から認可され送金をする事となりました。

来週、国際奉仕リーダーの近江さんから詳しい説明があり、皆様に募金箱をお回しすることになると思いますので、どうぞご協力よろしくお願いたします。

《来賓卓話》「静岡おでんのこと」

静岡おでんの会会長 居酒屋あさひ

海野 秀樹 氏

静岡おでんの会 会長を務めております海野と申します。今日はよろしくお願いたします。

静岡おでんの会は 2002年に発足し、静岡に根差してきた独自の食文化をみなさまに知っていただき地元静岡愛を深めていただけるよう、様々な活動を行っています。我々静岡おでんの会は①静岡おでん大好き人間の集まりだから、まずは静岡のおでんを食べ尽くしながら、愛する静岡おでんを通して、静岡の活性化に貢献する。②子供からお年寄りまでこよなく愛する

静岡おでんは静岡の文化。この文化を永く後世に受け継ぐべく努力をする。こうしたことを目的としています。皆様に親しんでいただいている静岡おでんであるための5か条をホームページで発信しています。☆黒はんぺんが入っている。☆黒いスープ。☆串に刺してある。☆青海苔、だし粉をかける。☆駄菓子屋にもある。ご存じの方にはもうあたりまえの話ですね。ここで静岡おでんの歴史についてみなさまにご紹介したいと思います。

静岡おでんの歴史は大正時代にさかのぼります。そして戦後の食糧難の折、それまで処分していた牛スジや豚モツを材料として煮込んだことで広まったとも言われています。今の静岡市の周辺には焼津や由比など新鮮な水産物を水揚げする港があり、練り製品の製造が盛んだったことも静岡おでんが独自の発展をとげた一因と考えられています。昭和30年代初頭には青葉通りに100を超える屋台が立ち並んでいました。その後の都市開発で屋台は姿を消しましたが、「青葉おでん街」「青葉横丁」という今も賑わうおでん街として残っています。

静岡おでんを大きく分けると「居酒屋系」と「駄菓子屋系」に分かれ、大人から子どもまで市民に広く親しまれています。ここで静岡おでんを代表するタネを2つご紹介します。静岡人にダントツ一番人気のおでん種は「黒はんぺん」。「静岡おでん」の象徴です。黒はんぺんはサバとイワシを使った練り物で、つみれに近いもの。骨も皮も取り除かずに使うので、色が黒く、カルシウムが豊富です。地元の方は、ほとんど毎日食べるこの黒はんぺん。おでんだけではなくフライにしたり、身近な食材として親しまれています。日持ちしないため、その消費の9割が静岡県内です。本日までご出席のみなさまにはぜひこの地区独特の食文化をぜひ知っていただき特に転勤で静岡にいらしている皆様にどうか地元静岡愛を深めていただきたいと思います。そこで本日は静岡おでんを楽しんでいただけるお店を少しご紹介します。七間町の乃だやさん。60年以上の歴史あるお店で東京銀座にも店舗を構える名店です。そして気軽に静岡グルメが味わえる海ぼうずさん。常磐町の青葉横丁のおでんやおばちゃん。アット



ホームな空間でいただく牛スジ出汁に魚粉をかけていただく静岡おでんは1本100円。静岡割りを頼んで静岡おでんを楽しんで、静岡をぜひ満喫してくださいそして私のおみせ、あさひです。創業は昭和15年。煮込みのおでんは、ネタは大きめに提供しています。

もう一つの当店のおすすめは「みそおでん」。静岡で作られた白みそに秘伝の隠し味を加えて練り上げています。ニンニクだれたっぷりの焼き物も好評いただいています青葉通りの屋台の時代から続く当店は今からちょうど45年前の静岡新聞でも記事で紹介されています。格式張らず、庶民的で開放的な雰囲気と記事にあります。そこは今も変わらず大切にしています。静岡おでんの会は毎年しぞーかおでん祭りを開催し毎年多くのお客様にご来場いただいております。来年2020年は3月13日～15日に開催予定。こちらのご協賛にもみなさまぜひお力添えいただけますようお願いいたします！

《スマイル報告》

脇永 勉 君 最後の出席です。本当にお世話になりました。感謝の気持ちで一杯です。皆様札幌でお待ちしています。

戸塚 敦雄 君 居酒屋あさひの海野様、卓話ありがとうございました。ご商売頑張ってください。

小日向 真 君 静岡おでんの会の海野さんの卓話を楽しみにしていました。一番搾りを応援していただいている静岡おでんにスマイルします。

大山 隆幸 君 お誕生日のプレゼントありがとうございました。21日で55歳になりましたが、まだまだ頑張りますので、引き続きよろしくお願い致します。

杉山 輝光 君 先週の結婚記念のお花と本日誕生日のお祝いありがとうございました。50の大台にのりまして、益々頑張りたいと思います。

《出席報告》

	会員数	出席	欠席	MU	完全欠席	確定出席率
9/26	49(48)	39	9	-	-	-
9/19	49(47)	35	12	-	-	-
9/12	49(48)	40	8	3	5	89.58%

(会報作成 松本 安之)