



超我の奉仕

国際ロータリー第2800地区

鶴岡ロータリークラブ

例会日：毎週火曜日 午後 12:30～1:30

例会場：鶴岡市錦町 東京第一ホテル鶴岡

事務局：鶴岡市馬場町11-63(産業会館3F) TEL 0235-28-3375

第2303回 例会会報 平成18年2月14日(火) 晴(本年度 第29回)

会長報告

加藤 功

今回は平田牧場の創業者、新田嘉一についてその沿革を紹介し、話題にする。

新田嘉一 1933(昭和8)年～現在、飽海郡南平田村樋橋(旧平田町、現酒田市地内)、戦前は村内屈指の地主。戦後の農地解放により農地を解放、「没落地主」の苦汁を経験し、いつしかコメ農業への反発が芽生えた。

1951(昭和26)年に庄内農業高校卒業後、直ちに就農する。子豚2頭を購入し子取り生産を始めた。養豚経営者として地域青年のリーダー的存在として活躍した。

1959(昭和34)年には、「樋橋養豚共同飼育組合」を養豚経営者と設立し、肉豚生産500頭規模という庄内地域では初めての企業的養豚場を開設した。

1960(昭和35)年代初頃、平田町農協で開いた「鶴岡生協」理事長(佐藤日出男)の講演会を契機に、「一人は万人のため万人は一人のため」という協同組合精神をもって消費者のための生協との理屈抜きの太い絆がたもたれることになる。「佐藤さんとの出会いを抜きにして、私の今日はなかったろう」といわしめた。

1964(昭和35)年には、酒田市中町に直売場「平田牧場」を設け創業を開始する。既存の食肉業者との加工、販売上の障害を乗り越え販路を開拓し、量販店ダイエーにも販売網を拡げ、販売頭数50から500頭の大躍進を遂げた。

1967(昭和42)年には、平田牧場は株式会社とし、酒田市豊原に新しく豚舎を建設し飼育頭数4千頭規模の養豚場を設立する。

1971(昭和46)年には、消費者の添加物に対する食の安全性への高まりに対応して無添加ウインナーの製造と販売に向けて、姉妹会社として「(株)太陽食品」を設立し、クリーンルームという無添加

加工工場を建設する。

1973(昭和48)年には、東京都世田谷区にある共同購入を取り扱う「生活クラブ生協」と産直=产地直送の取引を行い、「実験」とはいえ前代未聞の取引量の注文を受けた。腐敗事故問題に対する共同購入者との真剣な改善策の努力に見られる生活クラブ生協の姿勢に、新田は心を揺り動かされ「生活クラブ生協に賭けてみる」と決意した。1976(昭和51)年からは、ダイエーとの取引を止めて、生活クラブ生協と豚肉の産直が本格的に始まる。その当時は、年商15億円であった。

1985(昭和60)年には、新工場建設をして更に売上高を伸ばしていく。とくに、長男、嘉七が後継者として会社に入ってから飛躍が始まった。現在では地元をはじめ東京都周辺はおろか関西・西日本にまで販路を拡げるまでに企業成長している。

この間、飽くなき種を追求し、豚肉の品種改良は国境を越えて、精力的に実行している。1974(昭和49)年に始めた平牧三元豚(LWD→LDB・解放豚舎・200目飼育・植物性飼料)の開発を実現する(クラブ組合員から「臭みがなくて、おいしくなった」と言われた)。1992(平成4)年には、中国黒龍江省よりPHFトーモロコシの輸入を開始するとともに、よりすぐれた肉質、自給飼料をめざした粗飼料に耐える豚の開発のため中国豚との交配種を重ね、1993(平成5)年には、平牧挑園豚・金華豚の販売を開始した。

2000年代には、直営飲食店を地元、北海道、東京都内、名古屋などに開店し、2005年現在には、売上高136億円、従業員数約430名に達している。

なお、新田嘉一は2004(平成16)年には、地域経済・文化振興に尽力した功績により山形県は特別功労章を授与した。その受賞の説明文を要約する以下の通りある。

「新田氏は、1967年に平田牧場を設立し、生産・加工・販売の一貫経営の推進や豚肉の品種改良を通

車が動いていない時は

ストップ! アイドリング

じ、本県の食肉産業の発展に寄与。産業界においても酒田商工会議所会頭（平成5～平成15年までの10年間）、県商工会議所副会長など商工団体の要職を歴任した。また、多くの美術品を美術館に寄贈したほか、国の有形登録文化財建造物の「相馬楼（旧相馬屋）」の修復・保存に力を尽くし、施設の一般公開と連携した伝統舞踊の保存、雛人形の展示など地域伝統文化の継承、芸術文化に貢献した。

一方で、1988年からは県日中友好協会副会長として本県と海外の友好の推進に尽力。1992年に酒田港と中国黒龍江省・ハルピンを結ぶ国際航路の東方水上シルクロードを開設し、海外貿易の振興、本県と中国の国際交流に貢献した。

酒田市体育協会会長として地域スポーツの振興にも寄与し、東北公益文科大の設立に際し、設立準備委員会の理事として開学に貢献。開学以降も大学の理事、後援会長として支援活動を行っている。

■ゲストスピーチ 故郷・夢そして料理

東京第一ホテル鶴岡総料理長 古庄 浩氏



鶴岡ロータリークラブの皆様こんにちわ。当第一ホテルの料理を担当しております古庄浩と申します。私は、九州の大分県で生まれ、18歳まで臼杵市で育ちました。太平洋に面した小さな漁村ですが食環境にはとても恵まれた、関あじ、関さばの美味しいところです。私の育った家は、みかんを作りながら家計を支えるとても貧しい農家でした。小学生のころ、母の引くりヤカーを押しながら車に乗れるようなになりたいと思ったものでした。

中学生のころには飛行機に乗れるようなすごい大人になりたいと思い、別府杉の井ホテルのような大きなホテルの料理長になるのが夢でした。

高校生のころは剣道に没頭していましたが、やはり料理人の夢のほうが大きく、毎週テレビの料理番組に出るようなになりたいといつも思っていました。地場で取れた旬の新鮮な魚や野菜などを使って、作ってもらった手料理を食べて育ちました。

母は、私がまきで炊いたご飯が好きでしたので、高校3年まで釜で炊いてくれました。私自身の『思い出の味』は、魚のすり身で作った団子と地元の野菜がたっぷり入ったカレーを、炊きたてご飯にかけた『団子カレー』です。

小さいころ美味しいと思った味は、思い出の味として決して生涯わすれないものです。30年以上も洋食料理を作ってきた私もこの味がいまだ出せませ

ん。この頃の食生活が忘れられなくて、料理人を続けているのだろうと思います。

私は、音楽を聴くとそのころの時代に帰って楽しむことができます。絵画と同じように風景からいろいろな思い出が頭の中によぎります。料理も味わえばそのころの風景や生活が思い出されるような一品ができればよいと思っています。

委員会報告

●出席委員会

委員長 阿蘇司朗

本日の出席	前回の出席
会員数 47人	出席率 54.55%
出席数 29人	修正出席数 27人
出席率 65.91%	確定出席率 61.36%

●マークアップされた方

本間昭吉君・佐藤友行君・若生恒吉君

○年間皆出席者

22年 佐々木皓彦君 21年 塚原初男君

1月 100%以上出席者

275% 藤川享胤君

167% 富樫松夫君 丸山隆志君 斎藤 昭君

134% 加藤 功君 秦 幸助君 真島吉也君

100% 阿蘇司朗君・本間 厚君・本間喜美子君

樋渡美智子君・本間昭吉君・石田 雄君

加藤恒介君・御橋義諦君・嶺岸禮三君

越智茂昭君・佐藤友行君・佐々木皓彦君

佐藤孝子君・白幡憲一郎君・桜井 隆君

富田喜美子君・塚原初男君・若生恒吉君

スマイル

佐々木皓彦君 2月7日、大隈講堂での早稲田中学

校第108回卒業証書授与式に出席。同時に私達の第50・51回卒業証書も授与され、現役生から大きな拍手で送られてきました。講堂の玄関に大きな看板もあり感激を新たにしました。

上野欣一君 古庄浩さんのスピーチに感動して。

佐藤孝子君 古庄さん、スピーチありがとうございました。

富樫松夫君 古庄さん、スピーチありがとうございました。

越智茂昭君 骨髄バンクを知ってください。映画「火火（ひび）」3/19（日）中央公民館で上映。PRしてください。

白幡憲一郎君 ホテルのCMをさせていただきました。ありがとうございました。

松浦 覚君 お見舞いをいただき、ありがとうございました。