



こころの中を見つめよう 博愛を広げるために

国際ロータリー第2800地区 1959年6月9日創立

鶴岡ロータリークラブ

平成24年3月6日(火)
第2578回 例会
(本年度第31回)

例会場 東京第一ホテル鶴岡
(鶴岡市錦町 2-10)

例会日 毎週火曜日
(12:30~13:30)

2011-2012年度 国際ロータリー会長…カルヤン・バネルジー

クラブホームページアドレス◎<http://www.tsuruokarc.org/>

メールアドレス◎tsuruoka08@rid2800.jp

本日(3/13)のメインプログラム

移動例会
慶応義塾大学先端生命科学研究所訪問

次週(3/20)のメインプログラム

祝日 休会

会長挨拶

青柳孝治

(1)理事会の結果報告

- ①退会承認 早寄 弘君(21.4月~24.5月)
- ②賜暇願の承認 富田喜美子君

(2)第2回ロータリー財団セミナーについて

- ①未来の夢計画について、委員長より説明があり、新地区補助金とグローバル補助金の違いなどについて説明がなされた2770地区財団部長 植野氏のお話があり、地区で出されたプロジェクトが参考になるようです。

新地区補助金は社会奉仕関係、グローバルな国際奉仕関係が主でマッチンググラントと同じで、全て各クラブが計画して申請しなければ始まらないので、皆様のアイデアを募集します。

(3)東日本大震災復興支援について

3.11の震災復興支援については、クラブとして女川町、名取市などに、様々支援活動を行ってきた所であります。このたび、縁がありまして、相馬市とのつながりが出来ました。玩具についても送付できればと思いますがクラブ員の菅原成規君の麵も送りまして大変喜ばれたと聞いております。「つなぐれ日本、グルット日本浜街道」で第1回相馬水産加工復興フォーラムが開催される事になり、わが会員である鶴岡市長の榎本君がフォーラムのゲストパネラーとして参加する事になっております。北前船の関係で声がかかった相馬には「原釜」という良港がありますが、原発の関係で漁ができないので、神奈川県の小田原から魚を仕入れ、加工して出荷している状況です。今後何か

ありましたら、支援を検討したいと思います。

幹事報告

木村 節

○ガバナー事務所

国際ロータリー第1560地区

GSEチーム歓迎会のご案内

日 時: 3月26日(月) 午後6時より

場 所: 東京第一ホテル米沢

登録料: 5000円 締切: 3/20

○天神祭実行委員会

H24年天神祭第2回企画委員会全体会議の開催について

日 時: 3月22日(木) 午後7時

場 所: 鶴岡市役所東庁舎 第5会議室

締 切: 3/19

魚貝類の生態とその繁殖保護

庄内支庁産業経済部水産課長補佐 笠原 裕 氏



庄内支庁水産課の笠原です。私は内陸出身で大学が水産関係であったため水産の技師として入庁しました。漁場としての庄内浜のお話と魚の話をしたいと思っています。

日本海はおぼんの形をしており、深いところでも3千メートルしかありません。周辺は200メートルの浅い海で周辺とつながっています。日本海には対馬暖流という常に暖かい海水が流れています。これは一年を通して流れています。もちろん表面だけで、深いところでは冷たい水が

出席報告

会 員 数	41名
出 席	27名
出 席 率	67.50%
前々回確定出席率	68.29%

■RI会長 カルヤン・バネルジー ■地区ガバナー 細谷 伸夫

■会長/青柳孝治 ■副会長/嶺岸禮三 ■幹事/木村 節 ■会長エレクト/阿部純次
■会報委員会/阿蘇司朗・阿部純次・嶺岸禮三

事務局: 鶴岡市馬場町11-63 鶴岡産業会館3階 TEL (0235) 28-3375 FAX (0235) 28-3376

ずっと溜まっています。これが海洋深層水です。山形県沖を見ますと漁礁があります。県の海岸は100キロもない長さですが様々な魚が獲られています。

8月下旬から9月上旬ごろ海の水は一番暖かくなります。一番冷たくなるのは今頃になります。このように海水温は気温の後を一か月ほどずれて動いています。海水温が一番低い頃は、表面と深層の気温差が無くなり、栄養豊かな深層の水が上がって来ます。これから4月、5月、気温の上昇とともにプランクトンの発生が進むということになります。魚もよくわかっていて、春先に卵を産みます。稚魚はプランクトンを食べて成長するからです。メバル、タイ、ヒラメ、カレイなどがそうです。

漁獲高ですが、200海里規制以前は遠洋に向かいましたが、規制後は沿岸漁業中心の漁獲になり、平成元年は1万トンの40億円、現在では7千トンの30億円というのが山形県の水産量になっています。漁法では底引き網が三分の一、イカ釣り漁業が三分の一、その他が三分の一となっています。魚種別では底引き網はいろいろ獲っていますのでどんぐりの背比べですが、ハタハタ、タイ、タラが主要な魚種になっています。ズワイガニも底引きで獲っています。刺し網は、カレイ、ヒラメ、アマダイ、キス、ワタリガニなどを獲っています。はえ縄ではタイ、マグロ、一本釣りはスルメイカが代表的です。現在は自動化されています。定置網はサケ、サクラマス、タイなどを獲っています。

旬について、ある特定の食材で、他の時期よりもおいしく食べられるというのが一般的な認識です。旬とは以下の三つのものがあります。1. 季節を先取りするもの、2. たくさん収穫できる時期、3. 素材が最もおいしい時期。寒鰯、冬ごんたのように季節がついた魚はその時期が旬だといえます。

◎県のさかな「サクラマス」

平成4年に県の魚になりました。これから旬を迎える魚です。同じ卵から生まれて川に留まったのがヤマメ、海に下って大きくなったものが、サクラマスです。同じ魚です。海に下るのはメスが多くて8割くらいです。これは、子孫を多く残そうとすると体が大きくなると卵をたくさん持てないからです。オスは体が小さくても精子をたくさん出せます。たくさん子孫を残そうとするメスの方が危険を冒して海に下る、すなわちメスが冒険者になります。北海道だとオスも海に下ります。これは北海道の川は環境が厳しいからで、海に出ないと成長できないためです。南ではどうかというと、海が暖か過ぎてオスもメスも海には出ず、ヤマメばかりということです。このようにサクラマスは環境に適応しています。これからサクラマスは川を上ってきます。川では餌を食べません。卵を産むのは秋です。その間川でじっ

としています。その栄養を得るため、この時期サクラマスは沿岸で魚をたくさん食べます。脂がのって大変おいしい時期ということになります。

◎ハタハタについて

ハタハタには鱗がありません。浮き袋も持っていません。生態的には、いつもは200メートルの深いところにいますが、産卵は数メートルの所まで上がってきます。普通魚は小さい卵をたくさん産んで海中に放出しますが、ハタハタは大きな卵を海草に産み付けます。大きい稚魚で産もうとするもので、確実に子孫を残そうとする戦略が見えます。

◎サワラ

サワラは本来西の方の魚です。それが地球温暖化で4～5年前から獲れるようになりました。庄内ではこれまで取れなかったので食べる習慣がありませんでした。鮮度処理をして「庄内おぼこサワラ」として築地に出したら、この辺ではキロ5百円のものが、キロ2千円の値段が付きました。青魚は、すぐ鮮度が落ちますが、鮮度処理しているので日持ちします。4日～5日なら刺身も大丈夫だというくらいにしたのでこの値段が付きました。逆に密閉して4日～5日後の方が旨みが出るという評判になっています。

◎ズワイガニ

庄内浜でもズワイガニは取れますが、値段が付きません。そこで西の方に持って行って地元の名称「越前ガニ」とか「松葉ガニ」とかで売られています。底引きの網に冷水装置を積んで行って生きたまま、築地方面に高価で出荷しています。

◎岩ガキ

鼠ヶ関から吹浦まで獲れます。吹浦の岩ガキは有名です。産地によって味が違います。吹浦のはあまく、鼠ヶ関のは塩味がきいています。

◎庄内浜伝道師認定制度

平成19年度から庄内浜伝道師認定制度が出来ました。173名ほどおられます。庄内浜の魚のことなら何でも分かっている方々です。

委員会報告

◆出席委員会

◎メイクアップされた方々

阿部純次・佐々木喆彦・菅原成規

スマイル 😊

嶺岸禮三 3/13は慶応義塾大学での移動例会です。

3/27はインフォーマルミーティングです。混乱のないようにお願いします。3/26のオランダGSEチームの歓迎会の会場は東京第一ホテル米沢です。

青柳孝治 間違えてしまいました。鶴岡にお出でになる日のつもりでお話してしまいました。