広島西ロータリークラブ会報

No. 2201

THE ROTARY CLUB OF HIROSHIMA WEST

広島西RC 検索

例会日・木曜日　12:30～13:30
例会場・ANAクラウンプラザホテル広島
会　長　森信　秀樹
幹　事　諏訪　昭浩

事務所・〒730-0011　広島市中区基町6-78
リーガロイヤルホテル広島13F
TEL 082-221-4894・FAX 082-221-4870
E-mail：hwrc@godorc.gr.jp
作　成・会報雑誌・広報委員会

RIテーマ　Light Up Rotary
「ロータリーに輝きを」

本年度会長テーマ
「隗(かい)より始めよ　ロータリー」

「世　界　理　解　月　間」

2015年2月5日　第2177回例会
2月第1例会

◆ 会長時間 ◆

森信会長

皆さんこんにちは。2月に入りました。3日は節分。暦の上では立春ですがまだまだ春はお預けのようなこの頃です。私はホームで「鬼」役にならされましたが、何となく職員の投げる豆が思いのほか痛かったのは考えすぎでしょうか？さて、皆さんは「いい店ひろしま」というお店のことをご存知でしょうか？広島市と商工会議所などが平成18年度からこの顕彰事業を行っており、昨年までで58店舗が選ばれてきました。この中には同じお店が複数回選ばれてもいます。業種は洋和菓子店、お酒やコーヒー豆など食品関係から衣料品、化粧品、家具などの物販店で、自薦・他薦などによりノミネートされ毎年表彰されています。今年も489店の応募の中から7店が選ばれ、先日表彰式が行われました。当クラブ会員加藤さんの御菓子所高木十日市本店は平成19年と昨年の2回受賞されています。選ばれたお店は広島の物販店のミシュラン3つ星を目指して、継続的な交流会や研修の場などが用意されており、一層の研鑽が求められています。機会がありましたら、一度これらのお店に足を運んでいただければと思います。

さて、昨日4日はジャパン・ロータリーデーⅡin東京が開催された模様です。事前の案内ではRIゲイリーC.K.ホァン会長をお迎えしてガバナーはじめ会員800人が集まり、ホァン会長の講演や会員の交流などで盛り上がったものと思います。我がクラブで行うロータリーデーは2月22日に迫ってまいりましたが、準備も整いつつあるようです。ぜひ会員とご家族で80名のご参加を目標としていますのでよろしくお願いいたします。

本日は午前中は理事会を、例会後には第5回の45周年実行委員会が開催されます。記念事業、姉妹クラブ友好、式典、祝賀会、記録広報などで構成されていますが、本来少人数で集中してやれば効率よく進められるものを、あえてお互いで確認し合いながら、みんなでかかわることで情報や資料などが共有できます。この結果としてたとえば来年のIMや次の50周年の際にも生きてくるのではないかと思っています。どうかその意味でも積極的にかかわって何か良い経験をしていただければと思います。

● 会務報告

諏訪(昭浩)幹事

※次週12日の例会はANA都合により22階「プラティーヌ」に変更になっておりますので、お間違えの無いようお願い致します。

※他クラブ例会臨時変更

2月16日(月)　広島廿日市RC　職場訪問例会に変更

※2014年1月から12月の期間、米山奨学会及びロータリー財団に寄付をされた会員宛てに確定申告用領収書が届いております。税務署への申告の際は領収書と同封の特定公益増進法人の証明書（写）もセットでご提出ください。

※熊平製作所よりご恵贈の「抜萃のつづり」をBOXに入れておりますのでお持ち帰り下さい。

※例会終了後、4階「カメリア」において第5回創立45周年実行委員会を開催いたしますので、担当者は出席をお願いします。

● 委員会報告

※ プログラム・出席委員会

出席報告　柴田委員

本　日（2月5日・木曜日）

会員数	77名	出席者	69名
欠席者	8名	ご来客	3名
ご来賓	0名	ゲスト	0名
		計	72名

前々回（1月22日・木曜日）

出席率　100％

※ 国際奉仕委員会　　田中委員長

お　知　ら　せ

①2月19日の例会はフォーラムを開催いたしますので、30分延長になります。

②2月12日、19日、26日の3回の例会は、ロータリーソングを「R-O-T-A-R-Y」にさせていただきます。また、食事中のBGMはテレサ・テンの「梅花」（メイファ）を流します。この主旨は、3月4日歓迎会、3月5日祝賀会後の二次会の最後に全員で合唱する為の準備です。尚、2月19日フォーラムの最後に練習します。

● 会員記念日

祝 2月お誕生日おめでとうございます。

（7名）

中村君　　刀禰君　　森信君

片山(恵)君　　上田君　　教蓮君

松田君

● スマイルボックス　SAA　井下副委員長

村上君（自主申告・ダブル）

このたび、孫娘が志望校の中学に入学することが出来ました。

森脇君

住吉神社では毎年2月3日、鰯の頭を焼く平安時代の節分祭「焼嗅がし神事」（やいかがししんじ）を行なっておられます。

赤鬼・疫病神・貧乏神・世間を騒がせた人々などが次々と参ります。

巫女たちが鰯1000匹の頭を焼きその臭いをたたみ一畳分の大うちわであおぎ、厄祓いをする大変ユニークで珍しい神事です。

今年も多くの参拝者で賑わっておられました。

住吉神社の益々のご繁栄を祈念しています。ご出宝をお願いします。

● 例会料理メニュー

■卓　話

海苔の話あれこれ

広島と海苔の歴史について

松 岡　輝 明 君

海苔は（牡蠣と同様）海水と淡水が適度に混ざ

り合う海域でよく生長するため、広島湾岸でも木や岩に着生していた。このため、沿岸の人々はそれを手で摘み取り食用にしていた（寛文3年（1663年）「芸備国郡志」に食用、あるいは乾燥させたものを地方へ送っていたとの記述がある）。

1658年（万治元年）に仁保島村（現在の仁保あたり）でうすく伸ばして乾燥させた海苔（えびらと呼ばれる簾状のものに広げて作られたため、えびら海苔と呼ばれたとされる）が作られ始め、3年後にはえびら海苔を藩主の浅野家に献納したとされる（その後、1687年には幕府へ仁保島海苔を献上した記述や、1717年の幕府の巡見使への報告の中に領内名物との記述がある）。

当時の広島では、このえびら海苔が主流で、現在「海苔」として一般的な「漉き海苔」が作られるようになったのは1810年ころから淵崎（現在の向洋近辺）で考案され、その後、江波村（現在の江波）で完成されたとされる。

広島の海苔養殖の起源は明らかではないが、化政期（17世紀末）に入り、えびら海苔から「漉き海苔」へ製法が変わっていった。これにより、海苔養殖が飛躍的に発展していった。

ところが明治に入り、広島湾に広がっていた広大な干潟が埋め立てにより消滅していく（庚午、宇品地区など）。

但し、明治12年には広島の海苔水揚げ収量は全国一となっていて、昭和30年代まで海苔養殖技術の発展により海苔の生産量も安定していった。

この後、明治以降相次ぐ湾岸開発により養殖場も狭められて行き、昭和46年西部開発事業（現在の商工センター）の起工により広島市の海苔養殖は、ほぼ終焉を迎えることとなった。

明治期からの湾岸開発事業が進むにつれ、市内に海苔の加工業（いわゆる焼海苔、味付海苔）を営むものが増え、またその加工技術発展において広島が大変大きな役割を果たしていく。

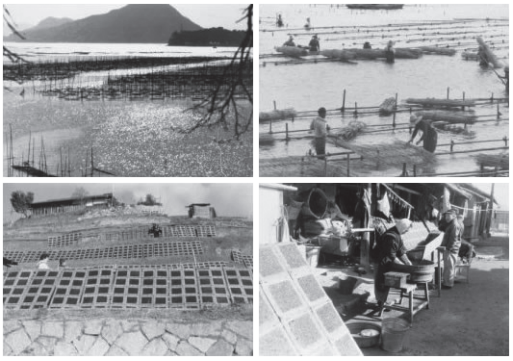
日本で初めて味付海苔を製造したのは、東京の海苔問屋とされるが、問屋業務のかたわらで付随業務として行われていたようである。そして、東京以外の地で味付のりの量産化に成功したのが広島である。（大正10年ころ）広島の大河地区の海苔養殖業者が味付の製法を独自に考案し、商品の量産化を次第に進めていき、昭和10年には加工組合が形成するほどに加工業者が増えていく。

実は広島は加工海苔が発展する必然性があったと考えられる。

1．広島の海苔の養殖場は当時の軍需用、軍事用として取り上げ（埋め立て等）られたため、海苔の生産量の落ち込みが激しいものであった。
2．養殖場を失った生産者、地元海苔の取扱量の減った問屋、統制により仕事の無くなった浜問屋など、それぞれが収入減を補うため加工海苔業に加わっていった。
3．また、広島の地が陸海軍向け食材取扱地であったため、食品加工が盛んなところであった。

これらに加え、広島の味付海苔とそれまでの味付海苔の大きな違いは味付用の「タレ」にあったようである。これまでの味付手法は（東京式と呼ばれていたようである。）醤油、味醂、ザラメを煮て刷毛で塗ったものであった。これに比べ、広島式と呼ばれた味付のりに使われた味付のタレには「出汁（だし）」が含まれており、これによるところが大きいものであったとされる。このタレには、当時のエビやイリコでだしをとるという広島の料理慣習に沿ってつくられたといい、その後、改良により昨今、一般的に流通している味付海苔の味が確立していったようである。

これは広島県内に海苔商社（海苔問屋）をはじめ、多くの海苔加工業者がおり、各社がそれぞれ「こだわった」味付タレを用いて製品を製造していることからも伺える。（県内には約30社。業界に加盟を届けていない事業者も含む）



＜資料掲載写真＞

1960年頃の広島の海苔養殖の様子

（大下隆雄氏撮影、広島市郷土資料館提供）

参考文献：広島市郷土資料館「ノリ養殖」

● 卓話予告

日 時	テ　ー　マ
2／19㈭	国際奉仕部門　クラブフォーラム

四つのテスト

―言行はこれに照らしてから―

1. 真実かどうか？
2. みんなに公平か？
3. 好意と友情を深めるか？
4. みんなのためになるかどうか？