



# 湯河原ロータリークラブ WEEKLY REPORT



2019年12月6日(金) 天気：晴れ 合唱：君が代  
例会 第2789回 それでこそロータリー 四つのテスト

会長 平間 章弘  
幹事 室伏 学

事務所：神奈川県足柄下郡湯河原町宮上 566 湯河原温泉観光協会内  
TEL 0465(64)1234 FAX 0465(63)1716  
例会場：ニューウェルシティ湯河原 静岡県熱海市泉 107  
TEL 0465(63)3721 FAX 0465(63)6401  
例会日：毎週金曜日 12:30～13:30

## 会長挨拶

芸術の秋ですが、最近日本の美術品がよく買われているという話をよく聞きます。  
それは決して日本人が芸術に目覚めたわけではなく、資産家の節税、投資対策ではないかと言われ、今美術品を購入しておく、価値は下がらず、もしかするといずれ価値が上がるかもしれないからです。  
有名な例では、画家のゴッホは生前その絵の才能を全く認められず、絵を描くキャンバスにさえ不自由したと言われていますが、現在ゴッホの絵は数十億の値がつくものもあります。  
往々にして日本人は金銭的な価値観を重視し、芸術的な価値観を軽視する傾向があり、海外に比べて芸術が一般に根付いていないのではないかと思います。ただ単に芸術への価値観を一部の人たちによって押し付けられているのかもしれない。  
この根底には、農業を主体としてきた日本の文化、つまりは集団生活を求められたため、個性は潰され、多数の人の意見が物の良し悪しを決める基準となっていたからではないかと考えます。長く根付いた日本人独特の特性は、芸術に対しても主体性のある意見はあまり好まれず、そのため日本では芸術家が育ちにくくなり、才能のある人は自由な発想を許される海外へと目を向けることとなる訳です。  
皆様も今一度じっくりと芸術を鑑賞し、ご自分の中の芸術性を見つけてみてはいかがでしょうか。

## 幹事報告

- 国際ロータリー日本事務局より
- 12月のロータリーレート 1ドル108円 ガバナーより
  - 2022-2023年度ガバナー・ノミニー確定宣言 佐藤祐一郎会員（津久井中央RC）
- 第9グループIM実行委員会より
- 第9グループIM・合同例会開催のご案内  
日時：1月24日（金）15時～19時  
場所：ニューウェルシティ湯河原  
湯河原クラブがホストとなりますので、10時集合をお願い致します。  
湯河原新聞より
  - 年賀広告掲載のお願い 広告料5,000円 連絡事項
  - 20日の例会でクリスマスケーキを配布しますので欠席しないようお願いいたします。

## スマイルBOX

12/1～12

結婚記念日 高知尾朝行君（12/7）  
第9グループガバナー補佐 瀬戸啓司君（小田原中RC）  
本日は半期のお礼とIM合同例会のPRをお願いに伺いました。  
杉山茂久君  
もみじの茶会が無事に終わりました。  
平間章弘君・佐東丈介君・神谷一博君  
本日は瀬戸ガバナー補佐様、小田原中ロータリークラブ二見様ようこそ湯河原ロータリークラブへお越しいただきましてありがとうございます。  
これからもご指導よろしくお願い致します。

出席報告	ゲスト 0名 ビジター 2名	会員 24名
	欠席 5名(免除者 0名)	前回の修正出席率 87.50%
	出席率 79.17%	前々回の修正出席率 73.91%

事前メイクアップ 0名

ビジター 第9グループガバナー補佐 瀬戸啓司君  
（小田原中ロータリークラブ）  
二見弘君（小田原中ロータリークラブ）

## 卓話：苅谷 和彦君

今回 25 年通い続けた魚市場のお話をしようと思います。

まず小田原市場は定置網漁師、米神、原辰、江の安、二宮、大磯、平塚、岩、福浦、網代、真鶴、と 10 からなる定置網の漁師、刺網、底曳網、釣船、などの漁師さん達から小田原市場は提供を受けています。

その中でも多くの漁師さんが占める定置網はとも多くの魚を捕ることが出来る網です。

陸から沖に伸びた一本の線のような網が沖の運動場と言われる網に囲まれた柵まで伸びており魚の修正をうまく使い上手に誘導し運動場の隣の引き上げ網のところに魚を入れて捕ります。

その時の手際や人が多くいる事で鮮度を保ち迅速に小田原の市場まで水揚げします。

水揚げした魚は競りによって高値で買ってくれた仲買人の元に渡されます。また仲買人同士の駆け引きも重要で、どちらかと言うと魚の値段は相場があるため大体の値段は決まっていますが、より良い魚を買うためには競りあわなくては入札出来ないの、どんな魚屋さんが何を狙っているのか、そんな事も考慮して入札していかなくてはいけない、そんな事も競りの難しいと言われていたところではないかと思えます。

そして通年通して市場に通っていると、季節の魚、その時期にしか出会えない魚も多く存在しています。四月から六月にかけては鱒や鯖などの光り物が多く占めます、夏になるとサザエ伊勢海老など特に伊勢海老は解禁もあって市場を賑やかにさせます。

九月は目一鯛と言う鯛が上がります見た目は鯛そっくりですが黄金色の鱗に少し縦縞かかった茶色の模様が特徴的です。10 月には長墨焼と言う太刀魚のように長いクロビシカマスの様仲間の様に真っ黒な魚で、小骨が多いのですが身の味がしっかりして、旨味が強い魚で本当に美味しいです。

昨今は潮の流れや海水温の上昇などの外的要因や、漁獲制限などの資源面などの背景もあり魚は減少の傾向にあります。

水産物の資源に我々業態も目を向けて、全体で協力して海の恵みを大切にしていかななくてはならないと思えます。

