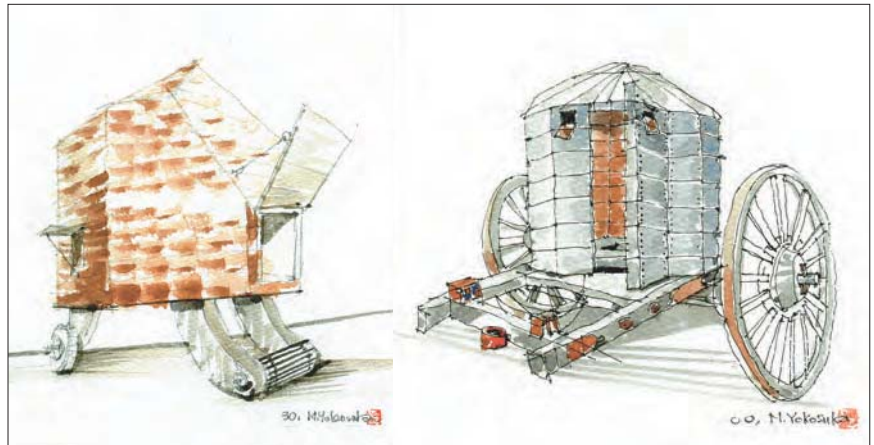


(2018-19年度 国際ロータリー・テーマ)



インスピレーションになろう



「新旧安神車」(水戸市)

「カリフォルニア・スクイッド」レポート

鯉沼 弘之 (加工食品)

<米、トランプ大統領のおかげで・・・>

この7月、米カリフォルニアへ槍イカを仕入れに行ってきました。

この槍イカは年間107,000tの漁獲枠があり中国、ヨーロッパ、日本へと輸出されていますが、ここ3-4年は漁獲量が減り、価格は2倍-3倍となりました。これにより、原料価格は150円/kgから500円/kgに値上がりし、日本の輸入量は激減してしまったのです。

しかし、漁獲量がなくても、価格が高くて買っていく国がありました。それは、中国です。この数年間、中国はアメリカで獲れる槍イカの80%を輸入してきました。まさに“買占め”していたのです。日本に輸入されるのは、スズメの涙ほどの数量でした。

ところが、今年は違うようです。そうです、トランプ大統領の出現です。彼が中国へ出すイカに25%の関税をかけたのです。さすがの中国輸入業者もこの価格アップには参っているようで買い付け意欲が削がれている様子です。今年は日本に「カリフォルニア・スクイッド」を輸入するチャンスがまわって来るかも?と、私は期待を大にしているところです。

<アマゾンの戦略は“ロッカー”?>

アメリカの国内での消費状況も確認するため、コストコ、VONS、Walmart、WHOLE FOODS、TOKYO CENTRAL MAIN、TRADER JOE'S、Mitsuwaなどのスーパーマーケットも視察しました。しかし、この槍イカを扱っている所はほとんど無く、輸出専用のイ

カとわかりました。ちょっとビックリしたのは、あのアマゾンの戦略でした。

アマゾンは、Amazon Fresh というサービスで食料品の宅配業に手を広げています。月額約15ドルで登録すれば、肉・野菜・牛乳といった生鮮食品、および日用品から電化製品まで幅広い商品を、当日あるいは翌日の希望時間に自宅配達をするシステムです。ところが、生鮮品の部門はなかなか難しいのが事実です。肉や野菜に関しては、消費者は自分の目で確認して購入することを好むからです。

そこで、アマゾンは、オーガニック食品の販売で知られる高級スーパーマーケットチェーン、WHOLE FOODS (ホールフーズ)を買収し、その店内に“Amazon Locker (アマゾンロッカー)”を設置したのです。消費者はこれまで通り、質の良い生鮮品は自分でスーパーで購入、それ以外の商品は自宅から Amazon に注文しておき、買い物のおいでにこの“ロッカー”で受け取れるのです。“Amazon Locker”を利用すれば、商品を好きなタイミングで取りに行き、従来のように配達員が来るまで自宅待機するといった不自由さもなくなる。さらに即日配達サービスと併用することで迅速に商品を受け取ることも可能になるのです。

Amazonも、小売業者も、消費者もウインウインなこの戦略。今後の日本国内での展開はどうなるのか?

大統領が変わり輸出入に大きな変化が起きたり、常に新たなビジネスモデルの潮流が見てとれるアメリカは、やはり面白い国ですね!

No. 10 2018・9・11

1951年3月6日設立
1951年3月15日RI認証

水戸ロータリークラブ

■例会日
毎週火曜日・12時30分
常陽銀行本店8階

■事務所

■会長 牧 厚志 ■幹事 二川 泰久

〒310-0021 水戸市南町2丁目5番5号 常陽銀行本店 別館5階
TEL.029(231)2151(代表) 直通(225)4820 FAX.029(225)4825
E-mail r.i.mito@sage.ocn.ne.jp ホームページ <http://www.mito-rc.jp/>



この度は歴史と伝統ある水戸ロータリークラブに入会のご承認いただきありがとうございます。

私は社会人として30年目を迎えこの度水戸にやって参りました。千葉県船橋市に生

まれ関東にしかなじみがなかった私が、社会人になって転勤族として歩んできた道のりをお話したいと思います。名古屋をスタートに全国各地色々回ったものだなあといろいろ思い出整理してみました。食べ物が中心、私見がかなり入ってはいますが・・・。

最初の配属は名古屋、儉約家だとか色々言われますが食は濃厚なものが多く一番印象に残ったのは鰻です。基本的に「重」はなく「井」なのですが蒸さずにこんがり焼いた2層重ねの鰻井でボリューム満点。「櫃まぶし」が有名ですが私は「鰻井」派です。それと「手羽先」も美味しいですね。風来坊派と山ちゃん派がありますが私は断然風来坊派です。

社会人スタートの地ではありますが、職場の先輩が遊び、仕事も強烈な方ばかり。マーケット環境も超マイナーシェアの中で揉まれた5年間でしたが、私の会社人間としての基礎を作ってくれた地でありました。

その後は東京で約10年を過ごし山口に異動となりました。山口といえばフグ、向こうでは「ふく」と言います。天然、蓄養、養殖ものとあるのですが、刺身にした時の色で大体わかります。天然ものは黄金色で養殖だと白色に近づいていきます。天然4、5キロものを厚めにさばき、舌鼓を打ちながら呑む骨酒（一般的にはヒレ酒が有名ですが焼いた骨に2級酒を注いだものは絶品です。養殖物は意外と手頃でスーパーでは季節になると鍋用、唐揚げ用、刺身、すしと鮮魚コーナーに並び子供たちの大好物でした。2年半で東京に帰ったのですが子供たちがスーパーにフグが売ってないと寂しそうでした。私が「東京では高級魚で高いんだよ」と宥

めておりました。

2度目の地方勤務で管理職としての初任地であったのですが、本社から来た『ひよっこ』と思われたのでしょうか、着任の挨拶時に支店長から『管理職っていうのは、24時間365日休みはないと思え』と先制パンチ。この支店長、厳しさでは社内でも有名で厳しく指導を受けましたが何とか喰らいついたことが管理職としての基礎を築かせて頂いたんだと今となっては大変感謝をしております。

その後、東京に戻り4年経過後、2012年岐阜に異動となりました。単身赴任の始まりです。「飛騨牛」、「鵜飼」が有名ですが、「鵜飼」には10回以上は行きましたので当時は船頭さん並みの解説はできるなと自負していました。

岐阜在任時に合併が決まり、支社統廃合や人員配置等を相対の支店と協議することは、同じ折衝でもお取引先とするものとは違い、全体の納得感を得るのに大変苦労しました。

2014年に本社に異動となり、半年後の合併までの移行期間を統括する部署での勤務となりました。無事合併と成った同年10月南北海道支店への異動となりましたが、合併前夜の本社勤務は新会社の人脈が形成された大変貴重な時間でもあり有り難い人事でありました。

北海道での勤務は函館、室蘭、苫小牧と大変広域でした。1日の移動距離が岐阜単身赴任時の千葉の自宅から岐阜までの距離と同じ400km超ということも日常茶飯事でスケールの大きさに驚嘆したものです。

北海道と言えば食。特に自宅のあった函館の「イカ」が印象的です。どこに行っても食は豊かで、室蘭の焼き鳥（といっても豚肉なんです）、苫小牧の北寄カレーと質・量ともに大満足でした。

気に入ったものばかりお話してきましたが苦手なものもご披露しておきます。名古屋の味噌カツ、山口のそばの「つゆ」、岐阜の「鮎」でしょうか。最初の2つは甘すぎるところでしょうか、鵜飼で有名な「鮎」は地元にはお好きな方が多いのですが流石にフルコース（刺身、塩焼き、鍋、甘露煮、南蛮付け、蒲焼、混ぜご飯）を何度も食しますと・・・といった感じで苦手になって

しました。

こんな感じで生き立ちを話してまいりましたが、色々な地域に住んで食や歴史・文化・自然を肌で感じ学べたこと、地域のお客様、職場のメンバー、職務にも恵まれてきたことに大変感

謝です。この業界、会社に入って良かったと自分も満足しています。

茨城での生活がスタートしましたが何が好物になるのか楽しみにしております。食を通してのお付き合いもよろしくお願いいたします。

例 会 報 告

9月第2例会

司会 杉本委員

◇ ゲスト紹介

ボーイスカウト水戸第4団

団員長 竹内由比子氏

副団員長 吉川 勲氏

事務長 広木 要孝氏

米山奨学生 ナビラ ビンティ アブドルハリムさん

◇ ボーイスカウト水戸第4団挨拶



石島会員より挨拶

ボーイスカウトの育成会の役員を根本弘之会員より引継いで約10年務めて参りました。私も高齢になりましたので後を高沢会員に引継ぎさせていただくことになりました。今後、ボーイスカウト関係は高沢会員にお願いしますのでこれまで同様ご支援をお願いいたします。長い間お世話になりありがとうございました。

竹内団員長・吉川副団員長より挨拶

ボーイスカウト水戸第4団員長の竹内と申します。日頃から皆様方には多くのご寄付を頂きましてありがとうございます。その寄付金を今年第17回日本ジャンボリーが石川県珠洲市で開催されましたのでその派遣に使わせていただきました。

日本ジャンボリーは小学校6年生から高校3年生までの青少年約1万人が集いまして約1週間キャンプ生活を送りながら交流と技能活動を

してきました。水戸4団としてもこれからも益々元気な青少年の育成に努めていきますのでこれからもご支援をよろしくお願いいたします。

◇ 会長の時間

牧会長

〈東京ひとり食べ歩記〉

9月 ヒレカツ、メンチカツ、ポークソテー、エビフライ編
御徒町駅からすぐの大正3年創業の蓬萊屋は映画監督の小津安二郎が通った店として有名。最高級のヒレ肉を自家製のラードと牛脂で2度揚げするヒレカツは、肉と衣が驚く程の柔らかさ。塩で食べると噛む程に肉の旨味を感じ、店特製のウスターソースをかけるとさらにさっぱり。揚げ物を食べた食後感がまったくないのが嬉しい。

根岸の住宅街の中にある香味屋はフランス料理店風の気品ある老舗洋食屋。ウェイターは蝶ネクタイで客を出迎える。ここのむっちり豊満なメンチカツは、フォークを入れるとジワッと肉汁が浸み出す。濃厚なドミグラスソースとラードの香りが赤ワインを誘い、まさに洋食万歳という気分になる。

埼玉の大宮はほとんどと都心感覚の近さ。駅の西口の雑居ビル街にさりげない店構えの洋食屋紅亭。ここの特選コース香味焼は、いわば味噌風味のポークソテーで、豚肉と味噌がよくなじんでいて一度口にすると忘れられない。これ程ご飯に合う料理は他に思い付かない程である。

平日は洋食、週末はフランス料理とメニューを変える京橋にあるレストランサカキのエビフライは感動の旨さである。立派な鮮度の良い海老が3本に、濃厚な自家製タルタルソースがたっぷり付いてくる。注文後に衣をつけて揚げるので、熱々の衣をかじると海老のプリプリと

した食感に、旨みと香りが広がり思わず気分が高揚してくる。私が行った時は開店前にTV局の取材が入っていた。30分前に着いたのに7番目。行列必至、オフィス街の洋食屋健在である。

◇ 出席報告

八文字委員長

会員数	出席数	欠席数	本日の出席率
112名	73名	39名	70.19%

前週訂正出席率 80.19%

前々週訂正出席率 80.37%

◇ 会員メイクアップ

- 8/28 ワールド大阪REC 櫻場 誠二
 8/29 水戸西RC 中村 昭彦
 8/29 水城高校IAC 齊藤 佳昭
 8/30 水戸東RC 荻原 武
 9/1 東京米山REC2750 秋山 現信
 9/2 ガールスカウトふれあいデー
 牧 厚志、二川 泰久、高貫 修
 齊藤 佳昭、安 圭一、西 修
 高原 裕
 9/5 水戸西RC 秋山 現信
 9/7 水戸南RC 秋山 現信
 9/8 ワールド大阪REC 藤本 淳
 9/9 世界アクトの日 内藤 学、高原 裕
 9/11 しもだて紫水RC 井上 壽博
 9/11 北海道2500REC 北島 重司

◇ にこにこBOX

谷川委員長

櫻場会員……本日、寄付が少ないので…。

和田(幾)会員……誕生祝いありがとうございます。

本日の合計	2件	10,000円
-------	----	---------

◇ 財団BOX

- 山口 晃平会員……財団の友献金
 (第7回) \$100 11,200円
 (累計 \$1,700)
- 谷川 好一会員……財団の友献金
 (第10回) \$100 11,200円
 (累計 \$1,000)

この計	2件	22,400円
-----	----	---------

◇ 幹事報告

二川幹事

1. ロータリー情報委員会家庭集会在開催されます。歴代会長幹事の皆様に、ロータリー活動及び奉仕活動についてご指導を賜ります。

と き 9月18日(火) 18:30

と ころ 洋食 山口楼「庵」

TEL 221-8348

議 題 新会員候補者オリエンテーション
 会 費 5,000円

ご案内先 新会員候補者、推薦者、
 正副会長幹事、会長エレクト
 ロータリー情報委員会、
 歴代会長幹事、職業分類委員長
 会員選考委員長、サポート委員会

2. R.I. 第2820地区第39回ライラセミナーが10月7日・8日に茨城県立児童センターこどもの城にて開催されます。締切日が9月15日に延長されましたので、一般青少年、ローターアクト、インターアクトの方々のご推薦をお願い申し上げます。



週報担当 片岡 宗巖 委員長

例 会 予 告

9月25日(火)
 卓話「いきいき茨城ゆめ国体
 ・ゆめ大会について」
 茨城県国体・障害者スポーツ大会局
 総務企画課長 西野 浩二氏

10月 2日(火)
 卓話「ガバナー公式訪問を控えて」
 第3分区ガバナー補佐
 川上美智子氏(水戸好文RC)

10月 9日(火) 於 三の丸ホテル
 ー高橋賢吾ガバナー公式訪問ー
 記念講演「インスピレーションになろう」
 R.I. 第2820地区ガバナー
 高橋 賢吾氏(水戸西RC)

…… 例会欠席の方は、4日前までに事務局までご連絡下さい。……