



平成30年3月27日(火)例会(第2708回)報告(晴)No.2536

出席率……29/38 76.32% 第2706回補正出席率……32/38 84.21%

欠席者 門脇、小板、庄司、瀬戸、高浪、浜田(一)、堀田、松本(正)、村山

メークアップ(5RC野球代表会) 3名 (臨時理事会) 10名

出席免除 足立、川端、小徳、酒井(英)、坂本、田中、松本(雄)、渡辺(昇)、渡辺(将)

◆会長時間 松井尚成 会長

飛行機の型式番号の前にアルファベットが付いているのは、皆さんご存知だと思います。F15、C2、A10等々で、これらには全て意味があります。Fはファイターの頭文字で戦闘機、Cは荷物の意味でカーゴのC、Aはアッパーの意味で攻撃機、という具合です。ヘリコプターは文字通りの頭文字で、Hが付きます。これを知っておくと新聞やニュースで航空機が話題になると、どんな機種か理解できます。覚えておいて損はありません。

◆幹事報告 酒井博淳 幹事

◎RI日本事務局より「国際大会信任状」 ◎岡山RCより「週報・月報」 ◎米山奨学会より「ハイライトよねやま第216号」 ◎西部総合事務所より「そだて隊活動報告書」 ◎広報誌「美保基地だいせん第634号」他が届く ◎例会後、臨時理事会

◆定例理事会報告 酒井博淳 幹事

【議題】①4月夜間例会事業案→承認 ②北國恵久会員の出席免除申請:3月~6月→承認 【報告】①クラブ協議会と末長G公式訪問日程→了承(公式訪問 7/31(火) 12:30~ 姫路)

◆例会変更(受付=ビジター受付、定刻・ANAクラウン米子)

☆米子東RC 4/18(水) 例会振替 ビジター受付あり
☆米子中央RC 4/19(木) 例会変更 ビジター受付あり
4/26(木) 例会変更 ビジター受付あり
☆米子南RC 4/9(月) 花見例会 ビジター受付あり
4/16(月) 休会(定款8条) ビジター受付無

◆4月行事予定(母子と健康月間)

4/3(火)	4月定例理事会
14(土)	合同IM(ANAクラウンプラザ米子) 事務局員研修会(岡山プラザホテル)
15(日)	地区研修・協議会(岡山コンベンション)
17(火)	夜間例会(18:30~ 由志園)
20(金)	第2G新旧会長幹事会(18:30~ANAクラウンプラザ)

出席表彰

連続2年 鷲澤美紀
連続3年 田中幸雄
連続14年 川田一郎 各会員



3月創立祝い

3日 北國恵久	8日 中田耕治	25日 田中幸雄
28日 高浪秀紀	山崎慎也	松本勝志



—スマイルBOX—

◎出席表彰 川田、鷲澤 ◎創立祝 中田、北國、松本(勝)、山崎 ◎土肥氏をお迎えして 木村、酒井(博)、松井 ◎申し訳ありませんが早退します。土肥部長に敬意を表して 九重 ◎スマイルに協力 三輪

今回(4月3日)プログラム

「子ども食堂から見えてくるもの」

子ども食堂「ネバーランド」 代表 辻聰／洋江 氏

次回(4月10日)プログラム

「境港市の不動産事情」

小板 勇次 会員

◆委員会報告

◎野球同好会…岡空晴夫 監督

5RC野球代表者会議で今期の「最優秀新人賞」を山崎慎也会員が受賞。メンバー不足で棄権が多くクラブは最下位でしたが、来期はメンバー増強で頑張りたいと思います。

◎R財団委員会…中田耕治 委員長

地区補助金を受けて実施した夢みなと公園の環境美化、LED外灯が点灯しましたのでご報告します。

◎北國恵久 会員

治療も順調に進み、タバコをやめたせいか食事が美味しいになりました。体調をみながら時々は例会にも出席したいと思います。

—プログラム— 「境港市学校給食への恩返し」—

大海株式会社 取締役営業部長 土肥順市 氏



私は境港水産高校を卒業して静岡県焼津市の会社に就職しましたが、家庭の事情で54歳の時に境港に戻り、縁あって大海株式会社にお世話をっています。大海は元来仲買がメインですが、昭和43年頃から干物加工を始めており、私はその営業を主として働いています。前職で学校・病院給食などへ商品を卸していましたので、いつか境港の学校給食へ寄与できないかと考えていたところ、平成24年頃「境港旬の魚を食べる会」に当時の教育長と学校給食の栄養士の方が参加され、学校給食会との縁が始まりました。

当時は単独校での給食で魚の調理は煮つけか揚げるだけでしたので、そこに干物をどの様にして採用してもらえるか、まず「開きあじ」から調理しやすく食べやすい形に工夫を重ねました。現在では魚の種類も増やすことができ、学校給食用の特殊な形にして納品させて頂いています。この特殊な製造は手間がかかるため他社はあまりやりたがらないのですが、私はこれこそが恩返しだと思い、何とか要望に応えています。

また、美保湾で銀サケ(境港サーモン)の養殖が成功し、その特性を活かして「銀サケの西京漬け」を提案したところ評判が良く採用に至りました。その他、境さば、キジハタ、トラフグまで養殖が始まり、境港は生の魚(獲る漁業)、養殖の魚(育てる漁業)の一大基地として今後も発展していくと思われます。

平成27年9月より、境港の学校給食は「単独校給食」から「センター調理法」へと移行し、今まで出来なかった「焼く」という調理が可能になりました。昨年9月には恐らく日本でも数少ない、学校給食での「のどぐろ」がメニューに入ってTV、新聞でも取り上げられ話題となり、小学校で境港の漁業の話をさせて頂く機会を得ました。その中で児童に「美保湾の魚がなぜ美味しいか?」という問い合わせをしたところ、「はい!!大山です」と一人の児童が答えた時には本当に感動しました。山と海、海と山の関係は未来永劫に続きます。

この様に、少しでも故郷への恩返しが出来て、境港のために役立てて頂けることは、私の願いであります。