



会報

2018 ▶ 2019
WEEKLY REPORT

留萌ロータリークラブ
会長目標

親睦と奉仕、 閃きと実行

会長／大嶋 孝広 幹事／堀 光輝

インスピレーションになろう

プログラム

- 本日
Buzz Session
- 次週予定
ー法定休会ー

会員誕生日

二ノ宮 清 信
松岡 賢 一
田中 卓

配偶者誕生日

串橋 美 幸
森 智 子

結婚記念日

菅 保 堂
串橋 伸 幸

No. 2808

第22回 12月19日

出席報告

前例会

会員総数……………34名
出免会員……………2名
出免出席……………2名
基準会員出席……………18名
出席率……………58.82%

前々例会

第19回 11月27日

欠席会員……………13名
内メイクアップ……………0名
修正出席率……………67.65%

例会／毎週水曜 12:15~13:15 留萌産業会館2F

🖋️ 会長報告 ……………

1. 親睦活動委員会の皆様、そして会員の皆様先週はご苦労様でした。とても楽しいクリスマス家族会のひとときを過ごす事が出来ました。ありがとうございました。
2. 留萌地方特別支援教育研究連盟より、12月4日に行われた留萌南部3市町小学校特別支援学級、合同学習発表会の出席に対しての礼状が届いております。

📁 幹事報告 ……………

- 羽幌ロータリークラブより、11月会報と12月例会プログラムを受領しました。
- 札幌ロータリークラブより、小冊子「ロータリーの国際奉仕から学んだこと」と「とにか

く運動すること」の2冊をいただきました。

- 一般財団法人フィリピン育英会バギオ基金より、2017年度事業報告を受領しました。

👥 委員会報告 ……………

親睦活動委員会

鈴木委員長

先週の年忘れ家族会に多くの会員のご出席をいただき、ありがとうございました。委員会最大のイベントである家族会が無事終了して安堵しております。委員会メンバーにも頑張ってくださいました。今年度もあと残す所半分です。皆様ロータリーを楽しみましょう。ありがとうございました。

ニコニコBOX

- 楽しいクリスマス家族会ありがとうございました。田中さん、ようこそロータリークラブへ、ありがとうございます。 大嶋会長
- 年忘れ家族会無事終了しました。多くの会員の出席、協力ありがとうございました。 鈴木親睦活動委員長
- 結婚祝いありがとうございます。 山本会員
- すみません。ロータリーの友10月号、配付忘れしてました。 堀幹事
- 先週の年忘れ家族会ご参加ありがとうございます。田中ミチコさん、ようこそロータリークラブへ。本日の卓話よろしくです。 関野会員
- 野球教室の寄付ありがとうございました。子供達が喜んで指導を受けていました。 青山会員

前 回	536,652円
今 回	9,000円
累 計	<u>545,652円</u>

プログラム

来賓卓話「部屋と漬物と美智子」

（株）田中青果 田中 美智子様

留萌の駅前にある田中青果の嫁の田中美智子と申します。あまりにも私が出しゃばるものですから、私が田中青果の娘で、私が婿を取ったと思われておりますが、私の旦那、田中欽也が息子でその嫁が私でございます。本日は限られた時間ですが、私どもの漬物、田中青果の成り立ちと、漬物が如何に体に良いか、そしてソウルフードとしての漬物の役割を少しお話してみたいと思います。

私は田中家へ嫁に来て24~25年経ちます。そもそも私は北洋相互銀行に8年ほど勤めておりましたが、商売が好きで好きで、誰か商店の人で良い人はいないかと商工会の名簿などを見て、この人が良いなと付き合い始めたのが現在の夫である田中欽也でございます。当時は漬物屋で

はなくて、よもや漬物屋の嫁になるとは思っていませんでした。当時は、野菜・くだものなどを販売しておりましたが、使っていたトラックには「くだものは健康の母」と書いておりました。ですから、当時はくだものと野菜のお店なんだなと思っておりました。勿論お花もやっておりましたが、勢いのある生鮮物のお店をやりたいかったのですが、当時はお父さんとお母さんと、お姉さんとお姉さんの旦那と私たちの家族経営でやっておりました、話し方がケンカをしているような話し方で、こんなところに嫁に来て良かったのかと思った事もありました。

当時、漬物は残った野菜を処理する手段の一つのアイテムでした。私たちのお店では生野菜を売っておりましたので、野菜が残るとどうするかという事になり、これを塩漬けにして調味料の入ったタレを入れてパックして、毎朝納品に行きました。その頃の話で、漬物はこのままで良いのかという話が出ていまして、義理の父の事を知っている方もいると思いますが、私の旦那に「欽也、おまえは漬物屋で日本一になれ」と「漬物だったら留萌はやっぱりニシン漬けだろう」と言って、漬物が得意だったばあちゃんの漬物の味を全国に売ってこいと、父が酔った勢いで言ったのを受けまして、旦那と「どうしよう」と話し合い、花屋はそのまま置いて、八百屋でこれから食べていけるのか、これから何十年も八百屋で食べていけるのかを考えました。それでおばあちゃんのニシン漬けを売っていかうかを考え、旦那がおばあちゃんのニシン漬けを数値化しようと考えました。漬物の名人と呼ばれる方がいらっしゃいますが、手にキザラなんぼ、塩なんぼ、野菜これくらい等と、塩なんかは手感覚で、ぜんぜん数値化していないのが現状でした。手で何杯、湯呑みで何杯と言われても、湯呑みの大きさも色々ありますので、これを全て数値化する事に私の旦那が取り組みました。漬物は作った時は良いのですが、作って食べた時にはおいしくて、その後には漬物は劣化が始まります。全国各地からオファーが来ますが、漬物が発酵の力で膨らんでしまい、発送の時は良いのですが、売り物にはならなくなっ

てしまいます。そこでクレームが入り、父から「漬物屋をやめろ」と言われた事もありました。今の青果店であれば二人で十分食べていけるからと、当時は野菜の納入先が自衛隊とか給食センターなどがありましたので、旦那と二人で話したのを鮮明に覚えています。しかし、旦那が「俺は留萌に住んでいる限り、この留萌のニシン漬物を父が言った通り全国に広げていきたい」と言いまして、毎日毎日そのデータ取りをしまして、私も毎日食卓に上がる漬物が怖くなる位でした。

私たちが目指しているソウルフードのニシン漬けというのは、ただおいしいだけではなく、おばあちゃんが昔凍てつく寒さの中、大根を干して、みんなで切ったのを皆で手伝って漬けて、寒くなり正月が近づいてきた時に樽の上が凍ってきて、それをトンカチでガンガンと割って、シャリシャリになった物を器に盛って、食卓に並べる。これが私たちのソウルフードの情景の一コマになっております。それを絶やさないと、味と情景を忘れないようにして漬物を漬けています。

話は変わりますが、皆さん新漬けを知っていますか？他に留萌に漬物屋が無いから言いますが、皆さん袋に入った新漬けを買ってたべますか？あれが、2014年に白菜漬けのO-157が流行ったのをご存じでしょうか。あれで何人もの方々が亡くなったのですが、あれから新漬けは次亜塩素酸で野菜を洗ってから作るという事を知っていましたか？あれは全部ブリーチで洗っています。ですから、うちでは新漬けを止める事にしました。ブリーチを使うと悪い菌は死にますが、良い菌も死んでしまい、発酵が進まないのです。腐敗と発酵の二極化がありますが、ここから発酵が進まず、腐敗する事になってしまいます。新漬けは出来れば自宅で作って食べるようにした方が良いと思います。次亜塩素酸は本当に良くありません。漬物は生き物と言います。うちでニシン漬けがうまく出来るようになったのは、温度帯のコントロールが分かったからです。ニシン漬けの樽の下漬けをします。それを冷蔵庫に入れます。常温に戻します。そ



の駆け引きだけなのです。ニシン漬けにはレシピがありません。夏にニシン漬けを作ります。下漬け5日です。本漬け5日です。その後、2度漬けが5日です。15日の工程が季節によって全然違ってきます。発酵が始まった、少し発酵を止めてあげようか、冷蔵庫に入れて1回仮死状態にしよう。こんな感じで延々とやらなければなりません。樽の管理をしっかりしなければおいしいニシン漬けはできません。

話があちこち飛んでしましますが、実は今日の朝に、NHKの朝イチという番組がうちの会社から生放送をいたしました。昔、有働由美子さんとイノッチがやっていた番組で、今は博多大丸がやっている番組です。生放送をさせていただいたのですが、ニシン漬けの事について全国に知ってもらいたいと言っていた亡き父の思いに答えられたかなと思っております。少しは親孝行が出来たかなと思っております。父親と言いますと、私の実の父親は羽幌でロータリークラブの会員でした。もう何十年前ですが、小中学校の時にクリスマスの会に出た事もあり、本日、父もやっていたロータリークラブに来て、お話をするという事が感慨深く感じます。年齢を重ねていきますと、親の事、気候風土、伝統の味など20代では思いもしなかった昔の味が、40代後半になってくると、なぜかすごく懐かしくて、若い時にはニシン漬けの味なんか全然興味が無かったのに、40代後半になると昔の味が懐かしくて、お母さんが作った味、おばあちゃんが作った味、ちょっと作ってみようと思うようになります。留萌には沢山の漬物があります。色々な魚の漬物に挑戦してみるのも良いと思います。

第21回 12月12日(水) 天候/曇

皆さん、話は変わりますが、野菜を1日どれ位食べなければならぬか知っていますか。それは350g位食べなければならぬそうです。生野菜で食べるとなると結構大変です。漬物にするとこれが半分以下になります。確かに漬物は塩分がありますが、漬物を食べると少ない量で多くの野菜が摂取出来ます。実は私は小さい頃アレルギー体質で、北大病院に通うほどの病状でしたが、当時母が一生懸命してくれたのが、野菜の皮で出汁を取って食べさせる事でした。ベジブロスと言って、今、野菜で出汁を取るのが良いとの事で流行っています。化学調味料は一切入れない料理です。それと学校から帰ると、ストーブの上にアルミホイルに包まった玉ねぎが焼いてあり、それをバリバリと食べるのと、鍋一杯のスープでキャベツがいっぱい入っているスープを飲んでいました。小学校の時にはアレルギーで大変でしたが、中学校に入る頃にはすっかり体質改善され、今も体はすっかり元気で、健康に過ごさせていただいております。子供の舌は12歳で決まるそうで、12歳までに如何にいろんな味を覚えさせるかで、その後の食生活が変わるそうです。職場体験で子供たちが私たちの会社に来てニシン漬けを食べると「懐かしい味がする」と言います。「家で作っているの」と尋ねたら、「作っていない」と言いますが、やはり留萌人としてのDNAがそう言わせてるのかなと思いました。ニシン漬けで塩分が2.5~3%位です。梅干しと比べるとそんなにきつくはありませんし、乳酸を毎日体に入れるという事が健康に良いと思います。若い頃、銀行の経理をやっていて、営業がやりたいと思っていて、最近テレビにもちょっと出させていただいて、広報の仕事をさせていただきました。数年前に自分の生活を考えるようになって、今まで旦那さんのお手伝いをさせてもらって少し考えさせられたことがありました。私は商売が好きで来たのに、このままで良いのだろうか、自分の活躍の場が無いと感じていました。そこで田中青果に立ち返り、野菜ソムリエの免許を取りました。野菜のスペシャリストと言えるように、田中青果の名前に恥じないように、一生懸命勉

強しております。野菜ソムリエ、北海道では1期生でございます。今皆さんも知っている方のいらっしやと思います。ピクルスの開発をしています。今は専業主婦の方はあまりおりませんので、忙しく家に帰った時に、冷蔵庫を開けて、かわいらしいピクルスが入っていたら、「こんなのを食べている自分ってカッコ良い」と思ってもらえればと思い、一生懸命開発をしています。刻んで野菜サラダに混ぜたりとか、ご飯に混ぜるとちらし寿司にもなります。時間の短縮にもなりますので、その様な気持ちでピクルスを作っています。それと私はお酒が好きで、利き酒という免許をとりました。現在は札幌で利き酒と漬物のマリアージュ、ピクルスの料理教室などを開催しています。

今後の夢は、田中青果という会社の中で、自分が出来る事をやっていこうと、現在では田中青果の果物をアピールする分野で、果物のカットングを勉強しようと、昨年1月から毎週札幌に通いまして、カットフルーツのクリエイターというのを取りました。北海道にはまだ十数名しかいません。これで“くだものは健康の母”と書いた先代の社長に報えるように頑張ればと思っています。先代が起こしてくれたこの田中青果があるから現在があります。今後、くだものおいしさ、綺麗さを伝えていければと一歩を踏み出した所でございます。

商人としてはまだまだ若輩ではございますが、留萌を愛している事は誰にも負けません。この気候風土と人のやさしさを糧に、皆さんと一緒に留萌が少しでも発展していく事を夢見て、頑張っていければと思っています。皆でニシン漬けを食べ、乳酸を取り得て、元気で田中青果の漬物を食べさせていただく事を夢みて、卓話を終わらせていただきます。ありがとうございました。