



## 自分を越えた眼を Look Beyond Yourself

*Raja*  
ラジェンドラ・K. サブー  
1991~1992年度 R I 会長

### 国際大会

1992. 6. 12 (金) 第225回例会

1. 点 鐘
2. ローターソンク「我等の生業」
3. 「四つのテスト」唱和
4. 食 事
5. 会長の時間
6. 幹事報告
7. 各委員会報告
8. 会員卓話
9. 点 鐘



### 第224回例会記録 (1992. 6. 5)

会長の時間 濱田 松太郎

皆さん今日は、本日は第224回例会です。

1991~92年度最後の月となりました。

今月の12日から17日まで、第83回国際ロータリー年次大会がアメリカのフロリダ州オーランドで開催されます。オーランドは自然の美しさに囲まれた街で、郊外には100以上の湖が散在し、東西の海岸に向かって豊沃な牧場や農場の広がる極めて環境のすばらしいところだそうです。ラジェンドラ・サブーRI会長の「自分を越えた眼を」の基調講演のほか、ロータリー財団創立75周年を迎えて、この大会のハイライト祝賀行事の中に組み込まれることになっております。

さて、本日は少し趣きを変えまして、「犬猫愛情10年、ラン命尽く」というタイトルでお話いたします。この記事は、昨年10月新聞に掲載されましたので、ご記憶の方もおられる

と思いますが、車にはねられて死んだ母猫の代りに、残された4匹の子猫を育て、その子猫が産んだ孫猫の世話までもした、「ラン」という犬が北九州市にいました。小倉南区も北の方の主婦で西村桂子さん(当時54歳)の飼犬で、昭和57年、58年の2回「犬猫愛情物語」というタイトルでテレビにも取り上げられました。そんな心根の優しいランでしたが、病気で昨年9月、ひっそりと息を引き取りました。

生前、飼主の西村さん夫婦と散歩の途中、捨て猫の鳴声を聞きつけると飛んで行き、すがりつくようにして連れて帰らせ、親代りで面倒をみていたラン。「ランちゃん だめよ、見ない振りをして行こう。」と西村さんが言っても聞かませんでした。母性愛というものでしょうか。

入院中だった桂子さんが、8月に退院してみると、ランの息づかいがおかしかったのです。

獣医の診察で心臓が悪くなっていることがわかり、点滴など手当を続けたのですが、「頑張り」の励ましにこたえることができませんでした。死ぬ3日間、ランは拾ってきた子猫のチビの側に一所懸命行こうとするのです。自分の体がひどく悪いのに、死ぬ間際まで子猫の世話を続けました。

ランは、昭和56年(1981)秋に生れ、マルチーズとボメラリアンの間に誕生、去年丁度10歳でしたから、犬としては天寿を全うしたことになります。この10年間に10匹以上の捨て猫を見つけてきました。ランの愛情が伝わらないはずはありません、子猫たちも本能的に親と信じていたようです。

「まだ生後3ヶ月の子猫のタロは、死んで横たわるランの乳を吸うのです。かわいそうで…大切なことを教えてくれたランに心から感謝します。」と桂子さんは言います。

ランが、母親に死なれた子猫を育て始めたのは、1歳になったばかりでした。出もしない自分の乳首を4匹の子猫に含ませ、真赤にはれあがったこともありましたが、ランは出産の経験が一度もなかったのですが、子猫を育てるうちに乳が出るようになり、西村さん夫婦を驚かせたことも、今では思い出だそうです。

命の尊さは犬、猫も、そして人間も同じと身をもって示したラン、今は福岡県内の動物霊園で静かに眠っております。

そして6月3日付の新聞に、鹽田有希ちゃん(11歳、五ヶ瀬町)の、「心ない飼主の犬あわれ」というタイトルで、信じていた飼主に裏切られた捨て犬たちが可愛いそう、心ない人間がいることを恥ずかしく思います、生きものを飼うなら最後まで責任をもって可愛いがってほしい、という訴えが載っていましたが、正にそのとおりであると思います。有希ちゃんの優しい心づかいが身にしみて、感動を覚えました。

次に、会員「池田英治君」が先週私のところへ見えまして、「職員が1名退職したため、自分がその職員の代りまで働かねばならなくなったので、例会への出席が困難になった。会員の皆さんに迷惑をかけるといけないので、この際退会させていただきたい。」と申し出がありました。事情が事情だけに、やむを得ないものと判断し、退会の申し出を了承いたしました。

この結果、本年度は3名入会し3名退会という事態が生じたので、何等会員増強に進展はありませんでしたが、この際皆様共々危機感をもってこの難局を乗り越えるべく、一致協力会員獲得に努力いたしましょう。まだ町内には奉仕の理想に燃える隠れた有能な人材が多々おられることを確信いたします。各会員の一層の奮励努力を要請いたします。

池田英治君には、1年足らずの短い期間でありましたが、ロータリーの奉仕の精神について涵養されたものと思います。都合がつき次第、再加入を強く希望するものであります。

幹事報告 鈴木正敏

例会変更通知

- ・日向東RC 6月9日 12:30~  
清掃工場職場訪問  
6月30日 19:00~  
はまぐり荘(夜間例会)
- ・日向中央RC 6月10日 18:30~  
日豊旅館(夜間例会)

出席報告 委員長代理 鈴木正敏

会 員 数	17名
欠 席 者 数	2名
H C 出 席 者 数	15名
出 席 率	88.24%
欠 席 者 名	郡司・井下

ビ ジ タ ー

西都RC	河野 謙二君・長友 正三君
"	尾崎 公男君・福本 博君
"	光井 雅弟君 (5月29日の分)
西都RC	池水 利寿君・阿万 英也君
"	河野 謙二君・長友 正三君

次年度幹事より 藤 堂 孝 一

次年度の公式訪問報告書作成のため、各委員長、主任の方は「活動方針」及び「活動計画」を早目に提出してください。

親睦委員会より 委員長 齊 藤 敦 馬

6月セレモニーは、次の3名の会員に結婚記念日を祝福して会長から記念品を贈呈します。

郡 司 武 俊 君
児 玉 武 文 君
柳 田 光 寛 君

### 受祝者のハッピー・ボイス

初めての結婚記念日に、皆さんに祝っていただき有難うございます。

まだ始まったばかりですが、これからも二人で仲良くやって行きたいと思えます。

柳田 光寛

熟年の境に入り、夫婦の絆が深まっていくのを感じます。新設の井戸水のように、尽きない愛の湧きあがるこれからの毎日でありたいと考えております。お祝いをありがとうございます。

児玉 武文

本日はどうもありがとうございました。

残念なのは、クラブの会員が退会されていくことです。若い僕たちがうんと頑張らなければいけないと心に期しています。

郡司 武俊

\* 以上の3名の方から多大のハッピーをいただきましたので、厚く御礼を申し上げます。

◇ ◇ ◇ ◇ ◇

### 理事会報告

5月29日(金) 19:30から、ホテル・神宮寺の例会場で、次年度の暫定理事会が開かれました。

出席者

次年度会長	岩切 正司君
副会長	児玉 武文君
幹事	藤堂 孝一君
会計	※柳田 光寛君
S A A	田村 勝二君
会長エレクト	正岡 文郁君
社会奉仕委員長	斉藤 数馬君
国際奉仕委員長	鈴木 正敏君
直前会長	濱田 松太郎君
会報主任	垂水 敏雄君

※はじめに濱田会長から、次年度会計に選任されていた「池田英治君」より退会したい旨の申し出があった、との報告があり、出席者全員で協議の結果、次年度会計に「柳田光寛君」を、

次年度職業奉仕委員長に「池田仁志君」を改めて選任することで全員同意しました。

続いて、次年度会長岩切正司君が、佐土原ロータリー・クラブの次年度方針を提案し、逐次審議していきました。

### 1. 会員増強の推進

職業分類表の未充填部門について、町内居住の会員候補者をリスト・アップし、それぞれ担当チームを編成して繰返し入会勧誘に廻る。町の誘致企業の経営層にも面談してみる。駄目でもともとという気持ちで、ねばり強く会員増強に取り組む。

### 2. 楽しい例会への方策

食事の時間を25分にする。食費の平均単価を1000円にアップすることを検討する。ビジター料も1200円にしてはどうか。

毎月1回(第2金曜日)は、食事のない夜間例会にし、昼間出席困難な会員も必ず全員出席するようにする。フリー・トーキングの時間を多くする。

### 3. 週報経費の節減

週報は原則としてB5判両面刷りとし、手書きでもよいのではないか。卓話なども要旨を箇条書きにする。会員が増えるまではこれで辛抱しよう。

### 4. 会員親睦のための企画

従来からの新年家族懇親会・観桜会・観月会等を継続するとともに、料理(手作り)持寄りの方法も検討する。他クラブが行っている、県外での大会に全員参加し、宿泊懇親会をその機会を利用して開くことも参考してみたい。また、ゴルフ・コンペのほかにも、全会員が参加できるボーリング大会等も計画したい。

新入会員には、最初のうちは例会の席で、勧誘をした会員が隣に坐るようにしてはどうか。気心がお互いわかるまで、いろいろと相談相手になってあげる人が必要である。

新入会員に孤独感を抱かせないようにする。

私の職業上、本日も鰻の話をしてします。

先日、皆さんに差上げました“鰻の蒲焼き”について申し上げたいと思います。

私の本来の職業は、鰻の飼料販売と、生きた鰻の販売ですが、どうしてこのように鰻を加工して販売するようになったのか、ということをはじめにお話ししましょう。

皆さんもご承知かとは思いますが、養鰻業界におきましては、一昨年から昨年にかけて、生鰻の価格が非常に安くなりました。生産原価がKg当り1300円かかるのに、売価はKg当り1000円で、300円の赤字でした。どうしても生鰻のままでは採算がとれない。いくらかでも付加価値をつけて、せめて生産原価ぐらいでは売ろうではないか、と私どもは考えまして、加工販売（蒲焼き）に踏み切ったのであります。

以前から加工鰻は販売されていたわけで、現在台湾から加工鰻3万5千屯ぐらいが日本にも輸入されております。中国からは4千屯輸入されます。わが国の養鰻生産量は3万7千屯ですが、その中の2万5千屯ぐらいは生鰻で消費されています。残りの1万2千屯が、蒲焼きや白焼きとなって販売されています。

加工鰻は、国産品であれ、台湾・中国産のものであっても、すべて冷凍して保存されております。食品はすべて、鮮度の良いものが旨いのですが、1年間も冷凍して置きますと、見た目には変わりませんが、解凍して食べると、味や風味がかなり落ちます。私も、今度鰻の加工品を作ろうと考えた時に、いろいろの冷凍加工鰻を試食してみました。しかし、どれも旨いと思っただけではありませんでした。極端に言えば犬も食いません。家の飼犬に与えたところ全然食べませんでした。

従来のような冷凍加工鰻を造っても駄目だと

考えた私は、加工はしてあるが冷凍を要しない蒲焼きの製造に注目したわけです。

方法は、蒲焼きしたものを窒素ガスと炭酸ガスで処理し、真空パックにしました。これだと20℃ぐらいで5日間は大丈夫なようです。

冷凍でなく冷蔵で、1ヶ月は味が変らないことが私の実験では確認できました。しかし、食べ頃は1週間ぐらいが、丸味がついてきておいしいように思います。

今後の販路は、全国を目指したいと考えています。良心的な製品を、できるだけ安くしないと売れないと思っております。試食していただいた方から、おいしいですね、との評判を聞くことがあり、少しずつ自信が湧いてきました。

2月頃でしたか、生活協同組合から3名視察に来られました。その時の話で、生協の扱っている加工鰻は年間4千屯で、その半分の2千屯が台湾からの輸入品である。ところが、最近、外国製品は薬品を使用しているとの情報が入り、今後は安心して消費者に購入してもらえる国産加工鰻に全部切替えたい、ということであった。

私のところでは養鰻から加工まで一切薬品を使っていないので、アビールしながら、生協一本にしばって販売路を決めてもよいと思っている。

加工鰻製品を造りはじめて半年が過ぎました。

どうにか食べられる蒲焼きができるようになりましたが、まだまだ十分とは思いません。

生の鰻を直ぐにさばいて白焼きにし、タレで味付けをして食べるのが一番旨い蒲焼きです。

どうしたら一歩でもその味に近づくことができるのか、これからの勝負です。

(佐野 保君の卓話は次回に掲載します。)

最近、週報の仕事に負担を感じるようになってきたのは歳のせいでしょうか。週報づくりに追われる毎週です。3人ぐらいで、1月単位のローテーションで担当する方法は無理ですか？