



— 本日のプログラム —

- ◆国歌斉唱『君が代』
- ◆ロータリーソング『奉仕の理想』
- ◆卓話 熊倉 元会員
テーマ『世界経済の現状』

第2404回例会（11月27日）報告

司会 能門重矩 S A A 委員

- ◆開会点鐘 徳野喜一郎副会長
- ◆ロータリーソング『四つのテスト』
- ◆会長の時間 徳野喜一郎副会長



◆幹事報告 保下信一幹事

・河北南 R C より、会報を拜受いたしております。

◆委員会報告

◎社会奉仕委員会 曾又博史委員長

・歳末助け合い募金にご協力宜しくお願いします。



◎親睦活動委員会 春木謙吉委員長

・新年会を次のとおり行いますので、多数のご参加と早めの返事をお願いします。

日時：平成25年1月8日(火)

午後5時30分（受付開始）

午後6時00分（点鐘・懇親会）

場所：ホテル高州園 4 F コンベンションホール

◆出席報告 田谷昭宏出席・ニコニコBOX委員長

11月27日の暫定出席率：73.68%

（出席26名、欠席12名）

11月13日の確定出席率：100%

（出席38名、欠席0名、メーク加算0名）

◆ニコニコBOX報告 田谷昭宏委員長

・背戸会員の卓話「ボラの話」楽しみにしております。

徳野喜一郎副会長

・背戸会員の卓話、楽しみにしています。山瀬秋雄会員

◆会員卓話 背戸勝比古会員

テーマ『鮎（ぼら）の話』



近年、穴水町では観光の目玉として「ボラ待ち櫓（やぐら）」が設置されています。来春設置予定1基を含み観光用、漁体験用合わせて6基の設置となります。ボラは「ススキ目・ボラ科」に分類され、世界中の熱帯、温帯域の沿岸や河口付近で見られ、輪島川の河口付近でもよく見られます。ボラは出世魚です。体長2cm～3cmの沿岸に群れをなして寄せてくる小魚をハクまたはキララ、体長3cm～15cmになるとオボコまたはスバシリと呼ばれ川下流域で過ごします。秋には成長しイナになり内海の深みで越冬し、翌年の春には体長30cmの一人前のボラになります。

汚染された湾内に住むボラは、泥臭さや油臭さから食用に適しません。ボラは古来縁起の良い出世魚として親しまれ、関東では祝い魚として「お食い初め」に用いられるなど、ボラにまつわる話が各地に残っています。

また、出世魚であるボラの成長にあわせた言葉に「おぼこ」、「青二才」、「いなせ」、「とどのつまり」などがあり、現在でも使用されています。

食用の面では、ボラには、ヘソと呼ばれる箇所があり、アンコウの肝と並び称されるほど珍味で、醤油のつけ焼きで食べるのが最高です。そのほかボラは洗いにして辛子酢みそや生姜醤油で、焼き物はもろみや醤油のつけ焼きで、洋風ではフライやワイン煮などのおいしい食べ方があります。ボラの卵巣を塩漬けにして、干し固めたものが「カラスミ」です。コノワタ、ウニとともに天下の三珍と言われています。

このボラを穴水湾では、慶応3年（1867年）から、海面上10メートル近くの三角の丸太ヤグラを組み立て、その上から海底に張ったフクロ網を見張り、ボラの群れが網に入ると網口の網を手繰り上げるボラ漁を行っていました。ボラは群れを組んで行動する回遊魚である習性を利用した定置網で、日本最古の漁法と言われ、最盛期には40基を数えましたが、穴水町では、1996年の秋を最後にこの漁法を行う者はなくなってしまいました。

現在、穴水町では一年を通して「まいもん祭」が行われています。春は「いさざ」、夏は「さざえ」、秋は「牛」、冬は「牡蠣」、そして番外編として、ご紹介した「ボラ」が検討されています。

◆閉会点鐘

徳野喜一郎副会長

[編集：中城政弘会員]