



2016-17年度
国際ロータリー会長
ジョン F. ジャーム

Weekly Report Niigata



2016~17 年度
新潟ロータリークラブ会長
宇尾野 隆



新潟 RC8 月第 2 例会 (2016.8.9) No.3146

(1) ロータリーソング「四つのテスト」斉唱

(2) 宇尾野 隆会長挨拶

8 月 9 日 新潟ご当地カレー

連日、猛暑が続いておりますが、くれぐれも夏バテ・熱中症などお体に気をつけていただきたいと思います。そして、暑い夏といえぱなんといってもカレーであります。暑いときにカレーを食べて汗をかくとさわやかな気分になります。ということで今日は、ご当地カレーのお話をしたいと思います。全国には 2000 種類以上のレトルトのご当地カレーが販売されています。ご当地カレーは、2000 年前後から本格的に登場しました。1999 年には、横須賀市が「カレーの街」宣言をして、「横須賀・海軍カレー」が全国的に有名になりました。ここから全国的なご当地カレーブームになったように思います。レトルトカレーは、魚介類や肉、野菜といった様々な地元の食材を入れることができ、嫌いな人が少なく、味の開発もしやすい商品です。そして商品の箱を使い、手軽に町を PR できるなど、B 級グルメと同様に町おこしの要素も強い商品もあります。カレーの消費は、都道府県別で新潟県が高知県の次で全国第 2 位、年間 1 人当たり 2.48 箱です。県庁所在地別では新潟市が鳥取市の次で第 2 位です。カレー好きな県民、市民であります。そんな新潟のご当地カレーはどうでしょうか。どのくらいの種類があるかわかりませんが、代表的なものをご紹介します。まず、「レルヒさんカレー」です。レルヒさんは、オーストリア＝ハンガリー帝国の軍人で、明治時代に日本の上越で初めて本格的なスキーの指導を行った人物です。カレーは、2 種類あり妙高編は地元の「かんずり」「妙高ゆきエビ」を食材に使っています。もう 1 つは、湯沢編で食材は「越後もち豚」、地元の「まいたけ」「エリンギ」を使用、隠し味に地元のお酒、「上善如水」を使っています。次は、「バスセンターのカレー」です。万代シティ・バスセンターの立喰いそばのお店で提供されている新潟市民のファンが多い昔ながらのカレーをレトルト化したものです。次が新潟のお肉を使った「村上牛カレー」「にいがた地鶏カレー」です。次は佐渡の「佐渡辛南蛮カレー」佐渡島産の唐辛子が 3 本入った激辛カレーです。次は三条市下田名産こくわ実の入った「こくわ屋カレー」です。次が山形県との県境、村上市に寝屋というところがあります。その港、寝屋漁港の魚貝類を使った「紅ずわいがにシーフードカレー」です。

まだまだ、たくさん新潟県にはご当地カレーがあると思います。レトルトカレーは、商品寿命が短い商品で、発売後 2 年位で、リニューアルし、味とパッケージを変えないと販売数量が落ち込んでいきます。新しい商品が出ては消え入れ替わりも激しいようであります。ここから少し、当社の PR になりますが、私の会社ウオショックも実は、お客様の企画にあわせてご当地カレーの製造を行なっています。こちら(写真)が当社がお客様のご依頼により製造したご当地カレーであります。まず最初が、我がイタリア軒のシリーズ 3 点です。岡田社長にはいつもお世話になっております、ありがとうございます。明治の初めから、受け継がれてきたイタリア軒の創設者イタリア人、ピエトロ・ミリオレの味、おなじみのイタリア軒のビーフカレー、伝統のハッシュドビーフ(ハヤシ)、そしてミートソースです。実は、このミートソースは明治時代日本ではじめてミートソースのパスタをメニューにしたのがイタリア軒といわれています。普通のミートソースは、トマトソースベースですが、このミートソースはデミグラスソースベースで本格的な洋食のホンダボーから作り上げており、深いコクのある美味しさです。このミートソースの本当の美味しい食べ方は、封を切り、小鍋に移し替え、少し煮詰めるともっと濃厚な味になり、ご飯にそのままかけて食べれば、もう言うことなしの絶品です。次は、ホテルニューオータニ長岡様の「五十六カレー」です。五十六とは第二次世界大戦中の日本海軍の山本五十六、連合艦隊司令長官、その後の元師海軍大将であります。長岡市の出身です。もともと、日本海軍は、イギリス海軍を手本として政府が海軍を組織しました。イギリス海軍の食事が、カレーであったので日本海軍もカレーを週に 1 回、食事に出していたそうであります。このカレーは、山本五十六が霞ヶ浦の航空隊副長時代、暑気払いのために青年将校にカレーを自ら作って振舞ったという逸話から作られたカレーです。発売当初は、旧日本海軍出身の方に喜ばれる一方、「我々の山本元師をカレーにすると、けしからん」とお叱りをいただいたこともあるそうです。舞茸と県産牛肉の 2 種類があります。長岡グランドホテル様「長岡野菜キーマ風ホテルカレー」、湯沢ニューオータニホテル様「越乃黄金豚カレー」、迎賓館ときわ様「とびっきりのキーマカレー」、ホテル日航新潟様、「雪室熟成豚カレー」、宇奈月ニューオータニホテル様「黒部峡谷名水ポークカレー」などがあり、いずれもその地元の食材を使って特色を出しています。最後に、ご紹介させていただきませんが弊社には幻のカレーがあります。それは、新潟古町芸妓プロデュース「新潟柳都美食咖喱」です。

これは、5年前弊社とお客様、デザイン会社で企画を考えたわけですが、実際、柳都の紅子さん、あやめさん、あおいさん、はじめ柳都全員から会議に参加してもらい、新潟らしい具材の選定をしてもらい、意見を出していただき、パッケージのデザイン、試食テストを繰り返し、商品をつくり上げていったものです。古町芸妓が食材と味を吟味した商品ということでもあります。もちろん、柳都振興からも販売の許可をいただきました。具材は、村上牛、十全茄子、里芋の帛乙女、地ビールなどを使用しています。なかなかご当地カレーとしては、斬新な企画でありましたが、コストが掛かりすぎるということで、お蔵入りになりました。レシピ、パッケージデザインは、いまでも使用可能ですので、もしご興味があれば弊社へご要命いただければと思います。今日は、ご当地カレーのお話をさせていただきました。暑い日は、カレーを食べて暑気払いをしていただきたいと思います。

(3) 新会員の紹介



日本銀行 新潟支店 支店長
亀田 制作君
ご紹介 小山 楯夫君
所属委員会 出席委員会

日本銀行の亀田制作と申します。この度、小山様、若杉様からご推薦を頂戴し、伝統ある新潟ロータリークラブに入会させていただくことになりました。私は6月24日に新潟支店長として当地に着任いたしました。広島県生まれですが、京都で育ち、就職後は東京のほか、函館、米国、英国と、内外の様々な勤務地も経験してきました。近年は、異次元緩和政策の下での景気判断・見通しの取りまとめなど、主に経済調査の仕事に携わって参りました。新潟支店は、2年前の7月に開設100周年を迎えた、大変長い歴史を持つ支店です。これも地元の方々のご支援の賜物であり、今後も金融インフラの安定や地元経済に関する情報発信等の面で、新潟のさらなる発展に貢献していく所存です。ロータリークラブでは、様々な活動や幅広い方々との交流を通じ、一人の人間として成長していきたいと考えております。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

(4) ロータリーの友紹介 (近藤広報会報雑誌委員長)

(5) 各種ご寄付の発表

ロータリー財団寄付発表(得永 哲史委員)

鈴木 滋弥君

青少年育成基金寄付発表(白勢 仁士委員長)

樋熊 紀雄君 柴田 史郎君

白勢 仁士君

(6) ニコニコボックス紹介

・新潟まつり民謡関係企業 日銀、本間組、明治安田、三越伊勢丹、BSN、東北電力、日本海LNG、北越BANK、丸運建設、新日鐵住金、キリンビール心当たりの方、来週お待ちしております。

・務台 昭彦君 誕生祝のワインを頂きありがとうございました。

・山本 健一君 新潟まつりに参加しました。NTTグループ総勢540名でお祭りを盛り上げたのでニコニコします。

(7) 表彰

・徳山 啓聖さんへ米山功労者 第21回メジャードナー感謝状贈呈

・徳永 昭輝さんへ米山功労者 第23回メジャードナー感謝状贈呈

(8) 幹事報告 (内田 直紀幹事)

・来週、16日は規定休会につき例会を開催致しません。

・例会終了後、新会員オリエンテーションを4階「朱鷺の間」で開催致します。

(9) 卓話「佐渡金銀山の世界遺産登録に向けて」

新潟県教育庁 文化行政課世界遺産登録推進室
室長 北村 亮 氏

(10) 8月9日例会の出席率 75.56%

会員数96名(出席免除会員 8名)

出席者68名(出席免除会員4名を含む)

(2週間前メーク後 82.42%)

8月30日の例会予定

卓話 地球温暖化対策の取り組み

「新潟県カーボン・オフセット制度」について

公益財団法人新潟県農林公社 農地中間管理機構

(農地集積バンク) 代表理事 岡村 均 氏

新潟ロータリークラブホームページアドレス

<http://www.niigatarc.jp/>