



東京赤坂ロータリークラブ週報
Weekly Report

2018～2019 年度クラブテーマ
会長 小林 博茂

「手に届く奉仕、目に見える奉仕」

● 本日の例会 2018 年 7 月 27 日 通算 1489 回 本年度 第 4 回

卓話：「昭和のアクション」俳優 日本テレビ『ワイルド7』主演(飛葉大陸役) 小野 信也 氏

● 第 1488 回 例会報告 / 2018 年 7 月 20 日

出席報告：会員 59 名 / 出席 33 名 欠席 26 名

ゲスト：岩田元吉(卓話)、村野昭光、出川敬司

ビジター：森田高樹(東京新都心 RC) 計 4 名(敬称略)

卓話：「平和」 東久邇宮記念会幹事長

岩田 元吉 氏



紹介者：長谷川会員

会長報告：

西日本豪雨災害の寄付は福山赤坂 RC を経由して第 2710 地区へ当クラブ基金より 10 万円寄付することを理事会で決定後、福山赤坂 RC へ送金いたします。

奉仕プロジェクト委員会：藤井(万)委員長

9/8 風の子会外に出ようへのご参加よろしくお願ひ申し上げます。

幹事報告：

2019 年 2/22, 23 はグアムにて地区大会が開催されます。出欠をとっておりますのでご協力お願いいたします。



7 月 20 日 13 件 26,000円 累計 117,000円
多額の寄付を有難うございました。(敬称略)

小林博茂/石井謙次/金山驍/土屋東一/岩上
義明/長谷川毅/熊本誠司/木下京子/大谷啓
子/藤井万博/藤本亮/高山宇佳/坂口紘平

今 後 の 予 定 (対象者…全会員)	日 付	開始時間 終了時間	場 所	事 項	内 容
	8 月 3 日	12:30 13:30	B 1 オーロラ ANA インターコンチネンタルホテル東京	例 会	卓話：「スロバキアで医学を学ぶ道」 スロバキア・コメニウス大学 医学部 3 年 妹尾 優希 氏
	8 月 7 日	18:30	MIXX & BAR (36F) ANA インターコンチネンタルホテル東京	火曜会 暑気払い	テーマ：「人生 100 年時代」 HM ソリューション株式会社 代表取締役 大島 秀男先生
	8 月 10 日	12:30 13:30	B 1 オーロラ ANA インターコンチネンタルホテル東京	例 会	卓話：「未来社会と日本経済」 元衆議院議員・東京大学客員教授・ 松田政策研究所代表 松田 学 氏
	8 月 17 日	休 会			
	8 月 24 日	12:30 13:30	37F アリエス ANA インターコンチネンタルホテル東京	例 会	卓話： 高瀬クリニック院長 高瀬 義昌 氏
	8 月 31 日	12:30 13:30	B 1 オーロラ ANA インターコンチネンタルホテル東京	例 会	卓話： ホリスティックケアメディカル クリニック 院長 登坂 正子 氏
	9 月 7 日	12:30 13:30	37F アリエス ANA インターコンチネンタルホテル東京	例 会	卓話： メンタルサポート協会理事長 岡田 沙織 氏

富山県の春夏の味覚としては、鮎や岩牡蠣など、いろいろありますが、有名なのが、『シロエビ』です。

『シロエビ』は1996年には「富山県のさかな」として、ブリ、ホタルイカと並んで指定されています。

この『シロエビ』はオキエビ科の一種で、サクラエビ同様、深海に生息する小型のエビです。『シロエビ』の呼び名としては「シラエビ」や沿岸地域では「ヒラタエビ」と呼ぶこともあります。特徴としては、体長 50・80mm ほどで、サクラエビよりも大きく、やや左右に平たい体型をしています。色は無色透明で、僅かにピンクがかっていますが、死ぬと真っ白になります。名前の由来にもなっています。寿命は甘エビの約 10 年に比べてはるかに短い 2 年半から 3 年と言われています。



生息場所としては日本海側では富山湾で、太平洋側では、遠州灘、駿河湾、相模湾などに生息していますが、商業漁獲が行われるのは富山湾のみです。富山湾では神通川や庄川が流れ込んだ先に「藍瓶」（あいがめ）と呼ばれる海底谷があり、そこに『シロエビ』が集まっているため、商業捕獲が成り立っています。年間 500～700 トン程度が水揚げされます。

生の『シロエビ』は傷みが早く、昔は富山県周辺でしか入手出来ませんでした。21 世紀始め頃には、流通網や冷凍技術の発達によって、生身での流通もある程度、可能になりました。また、殻をむくのが難しかったのですが、一旦冷凍すると素人でもむき易くなることが分かってからは食材として見直され始められました。「手むき」と「機械むき」がありますが、手間がかかる「手むき」でむかれることが多いです。この『シロエビ』「むき身」の白い身は、とろりとした舌ざわりに、小さいながらもコクのある上品な甘さがあり、とても美味しいです。最近では、透明で美しい姿から「富山湾の宝石」と呼ばれています。

さて、食べ方としては、新鮮なものは、甘味があり、刺身、寿司種、天ぷら、唐揚げ、かき揚げ、お吸物、海老団子、昆布締めなど様々な料理に用いられます。地元、岩瀬地区の料亭で供される福だんごは、1 個で 200 匹もの『シロエビ』を使って作られます。丁寧に皮をむき、身を包丁で叩いて片栗粉と塩を混ぜて団子にし、炭火で焼いたもので、もっちり香ばしくて美味しいですよ。



刺身（むき身）



昆布締め



唐揚げ



シロエビバーガー



（左）福だんご

（上）シロエビかき揚げ

富山県の『シロエビ』は、昔から有名な鱒の寿司や昆布巻きなどに比べると新参者になりますが、「シロエビ天井」・「シロエビ丼」・「シロエビせんべい」・「シロエビバーガー」・「シロエビコロッケ」など多くの商品が開発されて、新たな富山の名物となっています。

是非、富山に御越し頂き、「富山湾の宝石」この『シロエビ』を御賞味ください。

待つとつちゃ！（←とやま弁：待っています！の意味です。）

（奥野記）