



2009～2010年度

# 中津平成週報

Rotary Club Of Nakatsu Heisei



2009～2010年度  
国際ロータリー・テーマ

ロータリーの未来は  
あなたの手に  
国際ロータリー会長 ジョン・ケニー

*John Kenny*

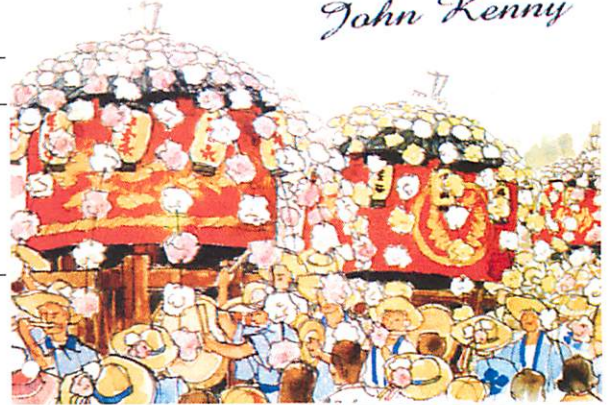
国際ロータリー-2720地区 中津平成ロータリークラブ

会長 江渕一秀 幹事 小野嘉之 クラブ広報委員長 岩淵正芳

例会日時：毎週木曜日 12:30～13:30  
例会場：グランプラザ中津ホテル TEL：0979-24-7111  
事務局：〒871-0025  
大分県 中津市 殿町1383-1 中津商工会議所2F  
TEL：0979-22-9716 FAX：0979-22-9722  
メールアドレス：office@n-heisei.org

ホームページ：<http://www.n-heisei.org>

第981回例会 平成22年6月10日(木)



本日の例会プログラム ゲスト卓話 「心の健康と音楽」  
(株)コスモサウンド 西日本事業部長 村上升彦氏  
◎次回例会プログラム 会員卓話 「一年を振り返って」  
会長・幹事・各委員会

## 前回 (第980回例会) の記録

平成22年6月3日(木) 12:30～

■ゲスト	■出席報告	
地方卸売市場	会員数	25名
中津魚市(株)	免除者数	0名
常務取締役 角和久氏	対象者数	25名
	本日出席者	20名
■ビジター	欠席者数	5名
なし	出席率	80.00%

■前々回出席報告の修正	
前々回欠席者	4名
メイクアップ	0名
欠席者	4名
修正出席率	84.00% → <b>84.00%</b>

●メイクアップ

●欠席者  
松本・渡邊・土居・長野(修)

◎ロータリーソング 君が代, 奉仕の理想

◎会長の時間 会長 江渕一秀



ゲスト卓話の、角和久さん  
今日は忙しい中、お越し頂き、  
有難う御座います。本も出版  
されていて、私も拝読させて  
いただきました。

さて、昨日、鳩山首相が総理を退任  
いたしました。一蓮托生で、小沢幹事長も  
辞めさせた訳ですが、政治と金、普天間  
基地の問題を抱えながら、途中で投げ出  
したわけでした。これで、政治が安定す  
るわけもなく、次期総理大臣は、菅氏が  
出馬を予定していますが、一国の代表を

決めるのに、間が短すぎるのも疑問です  
政党の政策をするのも分かりますが、  
日本国民の為、景気の向上を凶ってもら  
い、安定した政治をしてもらいたいも  
のです。

これで、会長の時間を終わります。

◎幹事報告

■例会変更

大分RC 大分臨海RC 大分南RC  
大分1985RC 大分城西RC 湯布院RC  
杵築RC

■会報受理

仙台平成RC

■報告事項

- ・ロータリーの友6月号届く
- ・職場例会、クラブ協議会が終了しました。

「ロータリーの未来はあなたの手に」 "ROTARY'S CHANGE IS IN YOUR HAND"



2009~2010年度

# 中津平成週報

Rotary Club Of Nakatsu Heisei



ロータリーの未来は  
あなたの手に

## ◎委員会報告

- 加来SAA
  - ・6月から9月までクールビズでネクタイ、上着、着用なしです。
- クラブ奉仕委員会
  - 長野 (定) 親睦担当
  - ・6月24日(木)最終例会は18:30~(於)グランプラザ中津ホテルで行ないますので出欠を廻します。
- 青木次期会長
  - ・次期緊急連絡網を廻しますので各自確認お願いします。
- 永松会員
  - ・家庭集会の案内、6月10日(木) 18:30~(於) 嘉乃にて

## ◎ニコニコボックス

奉仕プロジェクト委員会  
新世代担当

- 江渕会長  
家庭集会に出て私の仕事も少なくなりました。
- 矢頭会員  
子供手当を頂きました。角和久様、講演ありがとうございます。
- 川崎会員  
昨日、ゴルフコンペで頂いたので、ニコニコします。
- 小路会員  
中津祇園のビデオを見ました。非常に立派な作品で梶原会員の解説が上出来でした。
- 梶原会員  
小路先生、中津祇園の紹介ありがとうございます。今日は角さん卓話よろしく。
- 小野会員  
日本画を集めています。

## ◎ゲスト卓話

「お魚の楽園・豊前海」  
地方卸売市場中津魚市(株)  
常務取締役 角 和久氏



大分県には地方卸売市場が8社あり、県北には中津と豊後高田にあります。この2社は全国的にもめずらしい民営

会社です。

◇豊前海には440から450種類の魚介類がいます。

四季の魚として

- ・春 アサリ、ハマグリ、赤貝、マテ貝等
- ・夏 サワラ、マナガツオ、小魚、イカ類等
- ・秋 甲殻類、車エビ、エビ、ワタリガニ、ハモ等
- ・冬 フグ、ノリ、ヒラメ、アワビ、サザエ、ナマコ等

◇その漁法としては、底引き網、館網漁、定置網漁、かご漁等です。豊前海で、こんなにたくさんの魚がとれるのも、豊前海の干潟のおかげだと思います。

◇豊前海のハモの現状として中津魚市では取り扱金額1.8億円/年、取扱量



250 t/年でこのうち豊前海は36 t/年ぐらいです。

中津のハモは1.0Kg~1.5Kg/匹あり、京都に(500g~800g/匹)比べて大きく、また皮や骨がやわらかいのが特徴です。またハモは9月~が最盛期で1t/日・1006匹/月の水揚げ量がありますが、一年間を通して流通及価格の安定をはかるため中津魚市では、ハモの水槽を造っています。全国的には徳島が水揚げ量1位です。

◇豊前海には、古鯛・コシヨウ鯛が上がりますがほとんど地元で消費されます。中津魚市では鯛の取扱量が1番多く4t/日売上高は年間350,000,000円になります。中津魚市での最高値をつけたのがやはり鯛で1枚250,000円でした。