

りが、例えばきゅうりでは24段階の規格、タケノコの缶詰用に至ってはなんと60もの規格を生み出しています。この選別の手間賃はなんと卸しの5割を越えるといわれています。こだわりの進行は、それに合わないものはどんどん捨てちゃうということになります。

このような食べ方をする現代人に、どんな食料があっても足りることがないわけです。

先日女房が忘年会というので、私が子供や自分の夕食を準備するということがありました。とは言っても女房が買っておいてくれた材料を、メモどおりに調理しただけのことですが、わずか3人の食事をしただけで、ポリ袋一杯ぶんのゴミが出てしまいました。トレー、パッケージ、調理屑、残飯など、食べるより沢山のゴミが出てしまうのです。

我々は売る立場ですから、それなりに弁明を持っています。トレーに入れ、フィルムをかけた方が、食品が長持ちし、トータルの経済性はこちらの方が良いんだという弁解です。

この過剰な包装によるゴミの問題はもう何年も前から指摘されていますので、今更なに言うかという感じもありますが、殆ど解決されないまま、どんどん自然界がゴミで埋もれていっているようです。

最近の日経新聞によると、太平洋の漂流ゴミをさらったら半分近くが腐らないプラスチックのカップ容器、発泡スチロール、買い物袋、洗剤や調味料の容器だったそうです。

人間の英知の象徴であるような自動車でさえ、ご存知のように不法廃棄され、野原や道端でゴミの山を作っています。自動車メーカーの首脳はどのように自社の製品のなれの果てを見ているのでしょうか。環境や資源問題を思いやっても、およそ事業をやる以上、顧客がどんどん製品を消費してくれないことには商売が成り立っていかないので、消費するどころか浪費を勧めるくらいに宣伝や販促を、メーカーも我々小売業も続けています。ジレンマを感じるころですが、今までこういうことにこだわり過ぎ、商売を小さくしていると、結局小売業の主流あるいは経済界の主流からはずされてしまい、何の影響力も及ばさぬまま終わってしまうと思い込みから、とにかく販売第一でやってきたのですが、最近少しずつ様子が変わってきたように思います。環境問題や資源問題に対応を持たぬ企業に社会的批判が生まれつつあります。

私どもも、膨れる消費と資源への気づかいへの板挟みを感じながらも、有効な対応ができないままでしたが、最近お客様からいろいろな指摘やアドバイスを頂くようになりました。少しずつみんなの関心が高まっていることを実感します。これからの私どもがやらねばならない仕事は、今までお話ししたような問題点に答えていくことかなと思っています。

以上で私の卓話を終わりますが、ところで話しは全然変わりますが、今日ボーナスが出まして、それを持って今晚忘年会に岩室に行ってきます。それこそ大浪費のどんちゃん騒ぎになるのではないかと、期待、いや身を引き締めているわけですが、まあこんな私ですけれども、今後ともどうぞよろしくお願い致します。ありがとうございました。

12月24日例会： 25日変更 親睦委員会会員交流企画 親子で参加楽しいイブを！

12月31日例会： 大晦日につき休会

1月7日例会： 新春賀詞交換会 テーブルトーク

“新春の抱負を各テーブル毎に話し合う”（飲物付）



三条北ロータリークラブ週報

自分を越えた眼を

Look Beyond Yourself

国際ロータリー会長 ラジェンドラ・K. サブー 第2560地区ガバナー 橋本 カ

例会日
1991. 12 . 17
累計 No 250
当年 No 25

会長／山上茂夫

幹事／堀川正幸

SAA／味方義一

例会日／火曜日 PM12:30～1:30

例会場／三条ロイヤルホテル ☎34-8111

事務局／三条市西四日町3-15-34
ヒューマン・ハーバー内 ☎35-7160

行事： 新会員卓話 吉田春雄君

出席： 本日の出席 53名中42名

先週の出席率 53名中49名 92.45%

先週のメイクアップ： 12月1日 マニラRCへ 高橋彰雄君 中条耕二君

12日 グアムRCへ 山口龍二君

13日 燕RCへ 小林 満君

16日 三条南RCへ 中条耕二君 村山誠一君 石月雅司君

米山忠俊君 加藤英男君 加藤 実君

ビジター： 三条RCより 五十嵐昭一君 木許紘一君 大谷幸平君 内山辰策君

長谷川有美君 藤田紘一君

会長挨拶： 山上茂夫

本日は三条クラブから五十嵐さん、木許さん、大谷さん、内山さん、長谷川さん、藤田さんようこそいらっしゃいました。6名のお客様でございます。

また先に私が鐘が叩きにくいとお話したところ親睦委員さん、会場設営の方、丁度よい場所に設置され、私の細かい点にも御配慮を戴き有難うございました。

もう年の暮れが近くなって参りました。後は来週のパーティが楽しみです。先週千葉周作の教えの中で「気は早く」という意味をお話しましたが、私も気がせいて逆に働いてしまい、冒頭でゲストのお名前をリピートしてしまいました。まづは反省をする次第です。暮になると気もあせり、気忙しくなって交通事故なども起こしがちですので、充分に気をつけたいものです。

先日バイクを盗み乗り廻していた少年達とその両親とも一緒になりましたが、子供達は自分はバイクを無断で借りただけと考えていて余り罪の意識がない様でした。

家庭でも子供を叱る親が少ない様ですが、少年達は純粋です。悪いこと、社会に出たときは家庭内で許されることが、許されないと言う目に見えない規範があることをしっかり教えてやることが

親のつとめ、大人のつとめだろうと思います。

またその前は路上で煙草を吸っている少女（と思います）を見つけ、注意をしましたが、大人は人の子でも注意し、吐れる勇気を持って欲しいと思います。

私達の小さい頃、柿など盗んだりして怒鳴られて怖かった事を思い出します。もう悪いことはしまいと純粋に反省したものです。どうか、人の子でなく次代を荷負う子供達に注意し吐れる勇気をお互いに持とうではありませんか。

大変な雑なお話ですが御挨拶に致します。

幹 事 報 告： 堀川幹事

◇12月11日の「特殊学級クリスマス母子の集い」に稲田社会奉仕委員長が出席いたしました。その礼状を頂戴しております。

◇長岡RCより創立40周年記念誌の送付がありました。

◇北陸工業会長、加藤峰吉様葬儀の案内を頂戴しております。クラブを代表して山上会長より出席して頂く予定にしております。

ニコニコボックス：

中条耕二君 日中友好のため、又三条市の国際化時代の前進に中国鄂州市長一行を招き、一応無事終了しました。

山本 充君 吉田さんスピーチご苦労さまです

堀川正幸君 良いお天気と吉田さんの卓話を歓迎して、

落合益夫君

村山誠一君 早退します。吉田さんゴメンナサイ

山崎 勲君

江口 悟君 ボックスに協力して（山口さん）

大野新吉君 ボックスに協力して

芦田義重君 山口委員長に協力して、

佐藤啓策君 吉田春雄君の卓話楽しみにしています。

長谷川博一君 吉田春雄君の卓話をたのしみにしております。

石川友意君 吉田春雄さん卓話ご苦労様です。

山上茂夫君 吉田会員の卓話を期待して……。

米山奨学金：

中条耕二君 今年もあと少し、海外出張11回無事終了しました。皆様のお陰です。

坂内康男君 本年度中は、皆様の協力大変ありがとうございました。平成4年度もお願いします

江口 悟君 坂内さんに協力して

山口龍二君 協力して

て格段に鮮度が持つようになりました。ただゴミとなったこの箱の処理が問題となっています。

このように昔は、台風やシケがくるといって、どっと漁船が引き上げてきて、魚がどんと入荷し、保冷技術も十分でなかったのも、相場は下落し、そしていざ台風、シケがくる頃には入荷はピツタリ止まり、商店の魚ケースは空っぽになったものですが、今はそういうことはありません。もうお分かりのように、日本には大量の魚が鮮度よくたっぷりとストックされているので、値段も供給もほとんど変動しなくなったのです。

いい事づくめようですが。じつはうちのバイヤーたちが一生懸命仕入れ、販売しながらも将来に不安を持っていることがあります。それは日本は魚を漁り過ぎているのではないかということです。近年、小魚の豊漁が続いていますが、彼等をエサにする大型、中型の魚が減り少なくなったと言われています。自然の摂理からいくとエサの小魚がたっぷりいるわけですから、大型、中型の魚が今度は増えてよさそうなものですが、そんな兆しが見られないということです。ようするに人間によって捕獲されるスピードに、魚の繁殖が追いつかないということです。イルカや海の生物を無差別にかっさうというので、最近流しアミ漁法が問題になりましたが、例えばエビやタコはどのように漁られているかご存知でしょうか。エビは、昼間や身に危険を感じると砂地の中に潜ってしまい、アミで底を掬ってもなかなか漁れないのですが、今の漁法は、ここぞと思う海底に電線を打ち込みまして高圧電流を流します。するとエビはびっくりして砂の中から飛び出してくるのですが、そこでショックで朦朧としているエビを一網打尽にするわけです。

タコは、以前はタコ壺を沈めてタコが入ってくれるまで待つ気長な漁法だったのですが、今はそんな悠長なことはやっていません。タコのいそうな岩に鋼鉄ワイヤーを引っ掛けて、岩礁ごと底から掬い上げてタコを漁ってしまいます。こんな日本のあるいは日本に輸出する為に魚を漁りまくる国のやり方が、海をどんどん痛めつけているということで、批判となっているわけです。

げに恐ろしきは日本人の胃袋ですが、しかしよく考えてみると、我々の胃袋が体の中で特別大きくなったわけでない。人口も微増です。まして、魚離れが言われている中、なぜかくも消費が増えるのでしょうか。

すこし回りをよく見ると、じつはこれは食べ物消費されているのではなく、浪費されているからだと分かってきます。まあ自分もそうですので自己反省も含めて言わなければなりませんが、今は食べ物が豊富にあるので、あっちのおいしいところ、こっちのおいしいところだけをちょっとずつつまんで、後は捨ててしまう食べ方をしているからのようです。小さい頃を思い出しますが、普通一匹の魚が一人ずつにつくということはありませんでした。2つか3つに切られていて、やれ腹の方がよいだの、尻尾のほうがいだのとやりあったものです。今は公平に一匹ずつつきます。でも他にもおかずがありますから、おいしい部分だけつまんで後は捨ててしまうことが多くなったのです。今、子供の学校給食に一匹ものの魚がつくと、子供たちは目が気持ちが悪くと言って食べないんだそうです。食べたとしても、骨の出でこないところを少しつまむだけだそうです。

うまいところだけをとる。良く言えば「こだわり」。俺はそんなことはない。と言う方もいらっしゃるでしょうが、ゴルフのアイアンセットを買う時どうでしょう。3番から9番はミズノだが、ピッチはウィルソン、サンドはリンクス、1番2番はダイワのカーボンにしておこうか。というような「こだわり」は結構気付かずやっているものです。我々の業界ではそういうニーズに対応することを、「良いところどりのマーケティング」などと呼んでいます。

話を食べ物に戻しますが、野菜や果物でも消費者のこだわりは大変なものでして、そのこだわ