



情報誌

FAR

35 号

事務局：公益社団法人 日本放射線技術学会事務局内

〒600-8107 京都市下京区五条通新町東入東鋸屋町 167 ビューフォート五条烏丸 3F

TEL:075-354-8989. FAX:075-352-2556/http://www.jsrt.or.jp. Email:office@jsrt.or.jp

《ごあいさつ》

年寄りの経験と頭脳を活かし、元気を出そう

副会長 四宮恵次



平成 25 年の年頭に当り、皆様のご健勝と FAR 会の益々のご発展を祈念致します。今年
は巳年（へび）。昔から“お金が儲かる年”と言われ、一時は蛇草の財布が流行ったもので
す。

ところで、平成 23 年 3 月に発生した“東日本大震災”から 1 年 10 カ月。現地に行った
訳でもないが、いろいろな報道から、復旧状況の評価には夫々の立場により異なっている
ように感じられます。特にお年寄りの立場からすれば、日々変化していく環境の中にあっ
て“本当に年寄りが望んでいる支援”になって居るかについては、おなじ年代の者として

考えさせられることがあります。

「年寄りの欲望」それは、思いついた時に“やろうとすれば、直ぐ行動に移りたい”日本の年寄り
は、今まで試行錯誤を繰り返し、日本の技術を育て上げて来た実績と自負があります。処が復興
ニュースを見ると、仮設住宅に閉じ込め、折々の衣料品、特産品などは与えられるが、年寄りから
見れば、自らの欲望の満足感とは程遠いものと思はれてならないのです。

震災直前までは、野菜を作り、花を愛し、草取りをし、計画的に散歩をし、手持ちの材料や
道具を使い、あちこちを修理、改造、時には茶飲み話でのアイデア交換など。自分のプランに
従って、思いのまま生きて来た方々の第二の人生が満喫出来る手段が僅かでも残って居な
いかと考えている次第です。

FAR 会の会員は、既に第二の人生を楽しんで居られる方々が殆どですが、勤続が 30 年の方
を 40 年の方、50 年の方と比べて見ると、勤続 30 年の方には。10 年間、20 年間の経験未知
の期間があることは明らかです。「年寄りの経験や頭脳を活かすも殺すも」勝手ですが、
その経験や頭脳を利用しない手はありません。言うなれば“勿体ない”感じがします。そ
こで「年寄りの経験と頭脳の引出し役として必要なのは」如何に若手を入会させ、年寄
りの仲間に引き込むかに掛かって来るものと考えられます。

私はここ数年、学術大会、懇親会あるいはメールや電話などで、若手（現役を含めて 70 歳以下）
の入会勧誘を行い「同じ屋根の下で年齢を棚上げして酒を飲み、政治、経済、趣味生き方
など、自由に議論する喜びを味はって頂きたい」と努めて来ましたが、賛同（入会）は遅々
と進まず。この様な楽しみをどう知らせるべきかを悩んでおります。どうか、知人、友人、
関係する方々お誘い頂き“巳年に因んで若い会員の倍増”のためにご協力頂けますよう
お願い申し上げます。

想えば、異業種や年代を乗り越えた交流記録が、日放技誌 57 巻 12 号（2001. 12.）
グループ探訪「梅垣洋一郎先生に集う会：小川敬壽著」にあります。是非、電子ジャーナル
版をご一読願えれば幸いです。

内 容

1. ごあいさつ 副会長 四宮恵次
2. 2013 FAR 会 懇親の夕べ
3. 2012 FAR 会 箱根を巡る旅報告 山田和美
4. 会員動向
5. 会からのお知らせ
6. 特集「ありがとうという感謝の心」
 - 1) 持ち続けたい「ありがとうという感謝の心」 石井 勉
 - 2) 師に感謝 加賀勇治
 - 3) 好きな仕事に囲まれた 56 年に感謝 砂屋敦忠
7. 会員投稿 名誉会員 吉田先生を囲んで 山田勝彦
8. JSRT 情報
9. 第 36 号の特集原稿募集
10. 連載《ご当地自慢 富山市 寒ブリ》 倉西 誠
11. 編集後記

《2013 FAR 会懇親の夕べ》

春の懇親会へのお誘い

世話人代表 萩原 明

今回の“懇親会会場”に選びましたお店をちょっとご紹介いたします。

横浜は、幕末まで半農半漁の静かな村でした。

1853 年（寛永 6 年）にアメリカ東インド艦隊司令長官ペリー提督が率いる軍艦が 9 隻来航しました。その時は国書を江戸幕府に渡し、いったん日本を離れ、翌年 1854 年（安政元年）に再び来航しました。その時、幕府はペリー一行を迎える応接所を設けました。その応接所があった場所に今回の会場「スカンディヤ」があります。ここは、横浜を代表する風景の一つで横浜を描く絵画などによく描かれています。近くには、県庁、開港資料館、横浜海岸教会などがあります。

日本開国ゆかりの地で親睦を深める一時を、下記により過ごして頂ければと思います。

記

日 時：平成 25 年 4 月 13 日（土） 開会：18：30（開場：18:00）

会 場：レストラン・スカンディヤ

（横浜市中区海岸通 1－1 横浜貿易協会ビル 2 F）電話 045-201-2262

会 費：9,000 円（会員）、10,000 円（非会員）

《2012 FAR 会報告》

2012 箱根を巡る旅

世話人代表 山田和美

貸切バスは 1 時 20 分 保科大会長、根岸実行委員長その他多くの大会関係の皆さんによる盛大なお見送りを受けながら、タワーホール船堀を出発した。

途中、大会事務局から頂いた飲み物やおつまみを堪能しながら、予想していた渋滞にも遇わず、3 時 20 分頃ホテルおかだに到着した。

大浴場でゆっくりと汗を流した後、6 時から食べ放題、飲み放題の宴会が始まった。

開会に先立ち、山田副会長の挨拶、飯塚先生の乾杯があった。会場には四宮先生の肝いりで、全国から集まった銘酒がずらりと並び、利酒も始まった。

ホテルに直接駆けつけた方々も加わって総勢 22 名となり、カラオケが飛び出すなど賑やかな宴会となった。

宴会の後、二次会が始まり、夜のふけるのも忘れて大いに飲み、楽しく語り合った。

次の 7 日は生憎の天気となったが 記念撮影の後 バスで箱根へ向かった。

予定を一部変更して、芦ノ湖湖畔から少し登った景勝の場所にある 成川美術館を訪れた。眼下に芦ノ湖を眺め、本来なら正面に富士山を望めるはずが、この日は残念ながら雲に隠れていた。

しかし 館内は静かでゆっくり美術作品の鑑賞ができ、おいしいコーヒーを堪能できた。

この後、湖畔でワカサギ天ぷらの昼食と、残りの飲み物を頂きながら箱根路を下った。

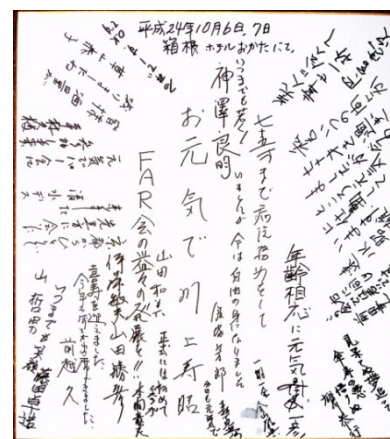
天候も回復し、予定より少し早めに小田原駅で無事解散した。

今年の秋の旅行は、福岡市の予定です。多くの皆様にご参加いただきますよう願っています。

「全国の銘酒を味わう会」協賛者リスト（到着順）

ご芳名	品名	銘柄	ご芳名	品名	銘柄
後藤正季	ブランデー	ナポレオン	本間龍夫	大吟醸	国盛
小川敬壽	麦焼酎	喜納屋		純米吟醸	半田郷

金尾啓右	純米吟醸	摂州能勢	雄川恭行	米焼酎	玄武
	純米吟醸	荘の郷		大吟醸	大吟醸
	限定純米	神龍蔵	四宮恵次	特別純米	箱根七福神
伊藤敏夫	純米酒	越ヶ谷宿	堀田勝平	特別純米	女城主
藤田 透	純米吟醸	玉の光	橋本 宏	大吟醸	萬壽
			山田和美	特選純米	立山





《会員動向》

「会員数」 平成 24 年 11 月末現在・・・99 名（内、名誉会員 6 名）

《会からのお知らせ》

平成 24 年度第 2 回役員会議報告

（2012 年 10 月 6 日 タワーホール船堀会議室にて開催 橋本会長以下 15 名出席）

1. 会務報告
2. 規約・細則の一部改訂ならびに委員会の副委員長の選任
 - ・規約・細則の一部を改訂を運営委員会の提案通り改訂を決定した。尚、改訂した規約は HP に掲載する事とし、2012 年 9 月 15 日付けで掲載した。
 - ・各委員会の副委員長を各委員長の提案通り下記の通り選任した。
編集副委員長：森 克彦、総務副委員長：神澤良明
3. 世話人改選（平成 25・26 年度）に伴う世話人候補の人選
 - 具体的な世話人候補を検討し、平成 25 年度第 1 回世話人会議で選任する事とした。
4. 情報誌関係
 - ・第 36 号 発行予定：平成 25 年 5 月 15 日 特別企画：未定、原稿締切：平成 25 年 4 月 15 日
 - ・第 37 号 発行予定：平成 25 年 9 月 15 日 特別企画：未定、原稿締切：平成 25 年 8 月 15 日
5. 懇親活動関係
 - ・「2013 懇親の夕べ」企画
日時：平成 25 年 4 月 13 日（土）午後 6 時 30 分より
場所：レストラン・スカンディヤ（横浜市中区海岸通 1-1 横浜貿易協会ビル 2F）
会費：9,000 円（会員）、10,000 円（非会員）
世話人：萩原 明（代表）、宮崎 茂
 - ・「2013 〇〇への旅」
代表世話人に富吉 司を選任し、場所・日時等の具体的な事項は平成 25 年度第 1 回世話人会議で決定する事とした。
尚、代表世話人より第 41 回秋季学術大会の開催地が福岡市である事より、唐津方面を念頭に計画を立て、開催日時は第 41 回秋季学術大会の開催日時（平成 25 年 10 月 17 日～19 日）を考慮すれば平成 25 年 10 月 19 日（土）、20 日（日）になる公算が高いとの発言があった。
従って、「2013 〇〇への旅」の内容案内ならびに参加申込用葉書は平成 25 年 5 月中に別途会員各位に郵送する必要がある事を確認し、参加申込締切は平成 25 年 8 月末とする事とした。
6. 名誉会員推戴の件
 - 規約第 4 条の定めにより、平成 25 年 1 月 1 日付けで飯塚芳郎氏（神奈川県小田原市）を名誉会員に推戴する事とした。（1926 年生まれのため、平成 25 年元旦で数え年 88 歳）
7. 平成 25 年第 1 回世話人会議予定：平成 25 年 4 月 14 日 パシフィコ横浜

《特 集》

「ありがとうという感謝の心」

標記の題で原稿を募集いたしました所、お三方から玉稿を頂きました。

年の瀬に近い慌ただしい時に関わらず、快く引き受けて頂きまして誠に有り難く感謝申し上げます。

家族や周りの方々に対する感謝、人生の支えになった恩師への感謝、放射線技術学会で出会った人々への感謝などが綴られています。皆様には健康に留意され益々ご活躍されますよう祈念いたします。

特集企画 梁川 功

持ち続けたい「ありがとうという感謝の心」

志木市 石井 勉



与えられたテーマ「ありがとうという感謝の心」で何か書きなさいとのことでした。語源辞典（講談社）やウィキペディアを見るとその語源は、形容詞「有り難し（ありがたし）」の連用形「有り難く」がウ音便化したもので、「有り難し」とは、本来の「有ること」が「難しい（かたい）」ことで「滅多にない」や「珍しくて貴重だ」という意味もあるそうです。また清少納言の『枕草子』の「ありがたきもの」のなかでは、「この世にあるのが難しい」という意味、つまり「過ごしにくい」といった意味で使用されているそうです。そういう意味もあることを調べさせていただき理解させていただいたことに感謝いたします。

私は平成 24 年 9 月 22 日付けで駿河台日本大学病院を定年退職となりました。日本大学での定年は 65 歳の誕生日前日と決められているためちょっと変則的な時期となりました。42 年間よく勤め上げたねと達成感を持たせてくれた自分にまず感謝しています。そして、決して良い亭主、父親でなかったのに小言も愚痴も言わず支えてくれた偉大な我が家族それぞれに、「ありがとうという感謝の心」を抱いています。今後はまず家族ありが優先かな。

在職中にご指導いただいた諸先輩にも「ありがとうの感謝の心」を抱いています。特に学会発表時の実験の方法を教えてくれた諸先輩、実験を手伝ってくれた職場の同僚に可能ならば一人一人お目にかかって「ありがとうという感謝の心」を厚く伝えたいです。「有り難し」は清少納言によると「過ごしにくい」の意味もあるとのことですが、どこの職場にもあるのが普通と思いますが、私も在職中にはそのようなことが多々ありました。今考えますと私の能力不足が原因の一つとして理解しています。よってそのような環境においた回りの人々にも「ありがとうという感謝の気持ち」を伝えたいです。

今は朝寝を楽しんでいます。そして朝食後風が弱かったら柳瀬川、新河岸川、荒川の土手伝いを 2 時間程サイクリングです。土手で散歩している人々に近づくすとずっと道をあけてくれます。この時も「ありがとうという感謝の心」を持って会釈をして安全に横を通り過ぎていきます。風の強い日、雨の日は 1 時間ほどの散歩です。午後は新聞、読書、ネット等好きなことをしています。この定年前には考えられなかった豊富な時間を好きに使用できる幸せに「ありがとうという感謝の心」を持って毎日を過ごしています。もう少し時間がたてば今の状況に飽きが来るでしょう。そうしたら自転車を担いで鉄道旅行、特に新幹線全線制覇を達成したいです。それまでは笑顔絶やさず「ありがとうの感謝の心」をもって体力作りにはげまにやと思っています。退職後は、生涯生活設計セミナーで、経済、健康、達成感が必要だといわれましたがあと一つ。すべてに「ありがとうという感謝の心」を持って毎日を過ごすことが自分を豊かにすると信じています。

師に感謝

山形市 加賀 勇治

診療放射線技師職に携わってきた自分を振り返ると、数え切れないほどの人達から多くの事柄を教えられ学んできた。その中でも、知識や技術の指導だけでなく、自己の人格形成に深く影響を与えた指導者こそ、自分にとっての師であり、深く感謝している。東北大学病院の 11 年間は、遠藤久勝（後に技師長）さんという稀有の師に恵まれた。技師 2 年目の昭和 39 年、遠藤さんから草創期の 16 ミリ X 線映画撮影について、1 週間ほど直接手ほどきを受けた。その後は、何か忠告されたり、手取り足とりご指導いただいた記憶がな

い。それなのに何故、遠藤さんが師であるのか。口に出して言わなくても、遠藤さんの存在そのもの、行動そのものが生きた教科書であった。しかも、底知れぬ程の内容を持った教科書で、内容の善し悪しは、読み手によって異なる仕組みになっていた。遠藤さんは「技は盗むものだ。教わるものではない。」ということを示していたと思う。教わる者は人の仕事を見て、その方法を自分で考え自分で工夫し体験しなければ上達はしないことを学んだ。一生手離せない教科書、そうざらにあるものではない。私にとって血管撮影へ進むきっかけとなった師でもある。



山形大学病院に籍を移してからの師は、木内繁夫技師長である。技師長は遠藤さんとは好対照をなす意味で得難い師であった。技師長の教えは理論整然として具体的であるが故に、こちらがそれを実行するとなるとなかなか難しかった。技師長には研究のあり方、放射線部の組織体制、技師としての自覚、対人関係での筋の通し方など具体的に御指導いただいた。技師長にしてみれば当たり前のことから、「どうしてこんな事が出来ないのだ」と、いつも苦々しく感じておられたと思う。教えを受ける私の実力からは程遠いことであり、数々の教えは私の努力目標であった。技師長には、いつもわが子のように接していただいたが、私のほうといえば「親の心子知らず」であった。技師長の後釜になって、数々の教えは繋がり、放射線部運営への取組み方、計画の緻密さ、周到さの必要性が納得でき、改めて技師長の偉大さと親心をまざまざと気付かされた。この数々の教えは、未だに私の身に付いていない。技師長は、論すべき事を、時を失せずきちんと論ず事のできる方であった。それは上に立つ人の義務であり、見識であると思う。若い人と付き合う機会の多い私にとっては、これまた教訓である。診療放射線業務の実践と放射線技術学を究める術を拓いてくれた尊敬する師である。

定年後は仙台の病院で技師長に就いているが、若い技師集団で私には大変良い刺激になっている。彼らより30年も余計に生きている自分が、はたして良き師たり得ているであろうかと思う。これまで出会った師の教訓をこの職場で生かしていきたい。何年かの後、彼らに“そう言えば当時、ボサッとしたハゲの年寄り居たな”などと言われぬ様、愛のむちを振りたい。私が今あるのは師のお陰です。感謝。

好きな仕事に囲まれた56年に感謝

広島市 砂屋敷 忠

2012年9月に学会誌編集部の方のインタビューを受けて、あらためて学会にお世話になった年つきに感謝の念を深くしました。1956年、念願の放射線技師免許を手にし、早速、技術学会に入会手続き、以後、56年間、皆さんに支えられて今日に至りました。インタビューの中でも触れましたが、これまでの経過は、放射線技師の世界の発展のため私が出来たことを懸命にやってきたに過ぎないといえます。それを受け入れていただいた皆様、特にこのFARの会の先輩諸氏の、お力添えに心から感謝申し上げます。一方、私にとって大好きな仕事が「放射線」であったという幸運にも感謝です。



放射線技術の発展期に学会にお世話になりましたことも感謝です。50数年のあいだ、放射線技術を取り巻く環境、特に装置・設備は、他分野の変革を大きく凌ぐものが有ります。同時に技術学的にも長足の進歩をとげ、医療界での存在は大きなものがあります。

思えばよちよち歩きの新米会員の時代から、学会に参加し、会の運営にも参画させていただきました。楽しく思い出されることばかりで、中でも、全国各地持ち回りで総会大会がもたれていた頃の、見知らぬ土地を訪問し、多くの知遇を得たことが思い出されます。もちろん、今日のように定置開催で内容の充実と効率化も大いに評価していますが。

入会した頃、市民の間で「放射線」の関心は高くなく、昨今との落差は大きすぎるように思います（良きにつけ悪きにつけ）。原発事故後の医療放射線への影響も落ち着いてきたようで、安堵しています。

会員が続けられましたこと、多くの方々への感謝を、この場を借りて申し上げると共に学会の今後発展を念じて、感謝の締めくくりをさせていただきます。

~~~~~

## 《会員投稿》

### 名誉会員 吉田 弘先生を囲んで

FAR 会名誉会員の吉田弘先生は、この情報誌が発行される頃には満 91 歳を迎えられていることとと思います。

吉田先生は JSRT 発会当初から、当時の事務局長であった京都大学放射線科の仲川庄次先生を支えて 10 数年間にわたり JSRT 事務局のお仕事をされ、1963 年から 5 年間は理事としてご活躍されました。そして京都市立病院技師長をご退任後は嵯峨嵐山近くのご自宅でお過ごしでしたが、ご退任数年後に奥様を亡くされ、その後はお一人での生活をされています。それでも毎年春の JSRT 学術大会には必ずご出席され、楽しく会話させて頂いていたことを思い出します。ところがここ数年間、学会でもお目にかかれなくなったことが少し心配になり、お近くにお住いの FAR 会会員清水久子さんにお聞きしたところ、腰痛で困っておられるとのことでした。でもなんとか杖をついて歩けられることを聞き、是非とも昼食でもしたいと清水さんに相談しましたところ、話は簡単にまとまりました。しかし昼食会でも 3 人では少し淋しいということになり、吉田先生との親



交も深い同じく FAR 会会員の厚東正之さんと山哲男さんに加わって頂き、5 人での昼食会を開くことになりました。そこで清水さんのお世話により、9 月 12 日「嵯峨鳥居本遊山」という嵯峨でも素晴らしいお店で、「吉田弘先生を囲む昼食会」を開きました。

実に久しぶりに吉田先生にお会いしましたが、思っていた以上に大変にお元気で、お声にも活力があり一安心した次第です。会話が昔話に及ぶと記憶力も私たち以上で、私もついつい大昔の世界に連れこまれてしまいました。初期の頃の JSRT に活動されただけに、JSRT への思いはとくに強く、立派な学会に成長することを強く望まれています。

久しぶりのお話と食事もあり、まだ少し時間が早かったものですから、嵐山まで移動して JR 嵯峨嵐山駅近くの喫茶店で再びお話の続きとなりました。日頃はお一人での生活をされているだけに、久しぶりの会



話でストレスも少しは緩和して頂けたのではないかと思います。そして来春、桜の咲くころの再会を約束してお別れしました。

山田勝彦 記

#### 「FAR 会皆様へのお願い」

今回ご紹介させて頂いた吉田先生のように、ご高齢のため FAR 会の行事に出席できない方も沢山おられると思います。このような方々のお近くに FAR 会員の方々おられましたら、是非とも今回のような企画をして頂いて、近況をお伝え頂くと大変に有難いと思います。

## 《JSRT 情報》

『第 69 回総会学術大会』大会テーマ：「知の創造、技の革新、そして世界へ」

大会長：杜下 淳次（九州大学大学院）

会 期：平成 25 年 4 月 11 日（木）～14 日（日）

会 場：パシフィコ横浜会議センター他

『第 41 回秋季学術大会』 大会テーマ：地方の底力 ～安心と安全の技をみがく～

大会長：橋田 昌弘（熊本大学医学部附属病院）

会 期：平成 25 年 10 月 17 日（木）～19 日（土）

会 場：アクロス福岡

~~~~~

《原稿・作品募集》

【第 36 号特集テーマに対する原稿募集】（5 月 15 日発行予定）

■□■□■□「心に残る写真機（カメラ）」□■□■□■

今回はワンポイントトリップをさせていただきます。

私が就職した頃には、既に多数のメーカーからカメラが発売されていましたが、給料に比べてかなり高価なもので、おいそれと手が出ない状況でした。その内に世の中も豊かになり、値段も手ごろで性能も十分なものが出始めました。

カメラ雑誌も増え、有名な写真家も現れ始めました。こうしてフィルムカメラの全盛期を迎えることとなりますが、仕事上現像液に関わりの深い我々にとってカメラは無縁ではなく、特にスライド作りには欠かせない道具でした。

そのことを思いますと、皆様には忘れられない思い出の写真機が 1 台や 2 台おありのことと思います。今回はそのような写真機にまつわる話題を募集いたします。写真機そのものではなく、関連のあるエピソードでも結構です。

集まりすぎた場合も、数回に分けて必ず掲載しますから是非お願いいたします。

企画担当 山田和美

記

原 稿 内 容：副題（ご自由な題をお付けください。）

原稿文字数：800～1200 字（400 字原稿用紙で 2～3 枚程度）

写 真：先生の写真（半身）及び内容に関わる写真を原稿に添えてお送りください。

写真はカラープリントまたは電子データいずれでも構いません。

原 稿 形 式：手書き、ワープロ印字、メール添付など何でも結構です。

提 出 期 限：4 月 15 日必着でお願いします。

送 付 先：270-0131 流山市美田 69-293 山田和美

Tel&Fax 04-7153-4559

Mail: kazumi40.yamada@nifty.com

~~~~~

## 《連 載》

### ご当地自慢「寒ブリ」

富山市 倉西 誠



鱒ずしに匹敵する富山の名産として忘れてはならないものにブリ（鰯）があります。富山湾で獲れるブリは、古くは全国的に「越中ブリ」と呼ばれ珍重され、1996 年（平成 8 年）には『富山県のさかな』に指定されました。そこで、今回はブリを題材にご当地自慢をしたいと思います。

#### ◎ブリの成長

ブリは成長とともに呼び名が変わる出世魚の代表格で、それも地方によって様々で、日本全国では 100 近い呼び名があるそうです。その一例を以下に示します。

- ・ 関東では、ワカシ⇒イナダ⇒ワラサ⇒ブリ
- ・ 関西では、ツバス⇒ハマチ⇒メジロ⇒ブリ
- ・ 北陸では、ツバイソ⇒フクラギ⇒ガンド⇒ブリ

ブリは3月から6月頃に東シナ海で生まれ、日本海と太平洋に分かれて、藻に付く稚魚「モジャコ」として北上します。対馬海流のモジャコは8月のお盆の頃に富山湾に到着します。この頃には体のサイズは30cm前後に成長しており、ツバイソと呼ばれます。そのまま3年近くを富山湾で過ごし、60～80cmほどのガンドと呼ばれる大きさになるまで成長します。3年目の春、ブリとなって富山湾を離れ北上し、エサの豊富な北海道や津軽海峡で夏を過ごします。

### ◎ブリ起こしと大敷網

冬を迎える頃、ブリは越冬のために南下して故郷の東シナ海を目指します。この南下の途中、12月から1月頃に富山湾を通過します。初冬、雷鳴がとどろき強い西風で沖が荒れる「ブリ起こし」と呼ばれる気象条件の時、西側にある能登半島が風除けとなり、比較的穏やかで水温も下がり難い富山湾にまるまると太ったブリが入ってきます。そして湾内に設置された大敷網と呼ばれる定置網にかかります。この網は一つの網の大きさとしては日本一の規模を誇っています。



定置網は、環境に優しく水産資源の持続的利用が可能で、時代にあった漁法であることから海外からも注目され、外国人研修生も受け入れています。写真は雪の立山連峰を背景にした富山湾に浮かぶ大敷網のブイの列です。

### ◎寒ブリ

12月から1月に大敷網で獲れるブリには、重さ10kg超にもなる大物がいる上に、荒波にもまれ身が引き締まり、産卵前で最も脂がのった美味しさから、特に「寒ブリ」と呼ばれ珍重され、その極上の味は「富山湾の王者」の名にふさわしい風格さえ感じさせてくれます。取り分け、氷見で獲れるブリは、歴史も古く、江戸時代から京都や大阪での人気が高く、京都にいた加賀藩初代藩主の前田利家は、氷見から京都へ塩ブリで取り寄せていました。現代でも、氷見の寒ブリといえは東京の築地市場などでも高値で取引されるブリの最高級ブランドとなっています。

定置網でキズつけずに捕獲した寒ブリを、漁船で大量の氷水につけ「沖じめ」（仮死状態）にしてすぐに氷見漁港へ運ぶため、その鮮度は抜群です。脂がのり、「沖じめ」の効果でキリッと締まった身の食感とまろやかな深い味わいは、一度口にしたら忘れられません。これが氷見の寒ブリが「格別うまい！」といわれる秘密です。



富山湾内の大敷網で漁獲され、氷見魚市場で競りにかけられた寒ブリは「ひみ寒ぶり」と定義されています。富山湾内で獲れたものでも、身が細いものを認めないなど、品質は厳しく管理されており、氷見漁業協同組合が認めた寒ブリでは販売証明書が魚体に貼られ、「ひみ寒ぶり」の図形付き商標を記

した青色出荷箱に1本1本、丁寧に入れられて出荷されます。写真は氷見漁港場外市場・ひみ番屋街の鮮魚店に並んだ8kg超の寒ブリで、値段は1本3万円と表示されています。この写真を撮ったのは平成24年11月21日で年末に向けて値段が上がっていきます。

近年、氷見産の寒ブリはブランド化され、東京や大阪に出荷されるものが増え、地元・富山でも氷見の寒ブリを食する機会が減っています。

## ◎嫁ブリの風習

富山県西部では、嫁の実家から嫁ぎ先に初めての歳暮の品としてブリを1本丸ごと贈る風習が根付いています。慣れない生活を送る娘の嫁ぶりがよくなることや、出世魚のブリにあやかっただけで娘婿の出世を願う気持ちがブリを贈ることに結びついています。贈られた方は半身を嫁の実家に贈り返し、両家でブリをいただき、幸福を願います。大きなブリになると一般の家庭では捌くことができないので、料理人や魚屋を伴うとの話も聞こえてきます。九州にも同じような風習が見られるようです。

## ◎寒ブリの食べ方

### ●ブリの刺身

やっぱり食べたいブリはキトキトの刺身です。本当に鮮度のいいブリはコリコリとした食感がよく、口の中にうまみが広がります。大根おろしをつけると、脂ののったブリをさっぱりと食せます。キトキトとは、富山弁で「新鮮なこと、生き生きしたこと、活き活きしたこと」を表し、新鮮で生きのいい状態を言います。



### ●ブリしゃぶ

豪快に食すことが多いブリを上品かつ贅沢に味わえるメニューは、薄切りにしたブリをさっとダシ汁にくぐらせて食するしゃぶしゃぶです。ほどよく脂が落ちて、うまみが強調されるので、生の刺身と比べてより沢山の量を食べられます。ブリは火を通し過ぎると崩れやすくなります。ダシ汁にくぐらせる時は、表面の色が変わるくらいで、中は少し生くらいがおすすめ、特に腹身は口の中でとろけます。富山のブリしゃぶは、最もポピュラーな「ポン酢だれ」、風味豊かな「胡麻だれ」、まろやかでコクのある「豆乳なべ」、大根おろしたっぷりの「雪見なべ」等々、様々な味を楽しんでいます。そして、ブリや野菜から出たエキスを凝縮されたスープを使い、シメの雑炊やうどんを味わった時、誰もが幸せを感じることは太鼓判を押します。



### ●ブリ大根

脂がのったブリのアラを、甘みのある大根とともに醤油で煮つける料理がブリ大根です。大根にしみ込んだブリの旨味が何ともいえない奥深さがあり、ブリ料理の決定版です。ブリの地元・氷見では味噌仕立てにしたブリ大根が好まれています。醤油仕立てと違ったブリ大根が味わえますので試してみてください。ブリ大根への思いが深くなることは請け合いで、色々の味噌を試す楽しみも増えます。



### ●ブリの照り焼き

照り焼きといえばブリといわれるほど定番の料理です。醤油・みりん・酒・砂糖などを煮詰めた甘辛いタレが、脂ののったブリの旨みをより引き立てます。刻み生姜をそえても美味しく、日本酒のおともに最高です。



### ●かぶら寿し

かぶらというのは、「蕪」のことで、かぶら寿しは富山県や石川県で古くから作られてきた郷土のお漬物です。寒さの中で立派に成長した色白の甘い蕪に富山湾で獲れたブリやサバを挟み、麴床に漬けられて作られる。麴によって、魚のタンパク質が分解され、旨みへと変化して、何ともいえない味わいになります。少し大きめに切ったかぶら寿しを口に入れると、はんなりとした上品な甘みと旨みが口の中一杯に広がり、しゃくっしゃくっとした蕪の食感、少し遅れて海の恵みの旨みがやってくる。麴は洗わずに、食べやすい大きさに切って食卓に出します。今、流行りの米麴料理の元祖と言えるのではないのでしょうか。



### ●巻ブリ

巻ブリは、昔から奥能登に伝わる保存食で、室町時代末期の永禄年間に奥能登城主・長（ちょう）氏が能登の寒ブリを京洛へ献上する際、途中で腐敗することのないように乾燥し、ワラ巻きにしたことが起源と伝えられています。いわゆる昔の保存食、今の酒の肴、珍味です。寒ブリを乾燥ワラ巻きにして、保存を考えた奥能登漁民の生活の知恵です。薄くスライスすると酒のつまみに



最適で、軽くあぶってご飯の上にのせ、わさび、梅干しを添えたお茶をかけ、お茶漬けにしても

美味しくいただけます。酢水につけておいてなますの具材にするのも一興です。

### ●塩ブリ

岐阜県飛騨地方では大晦日の晩に塩ブリを食べる習慣があります。越中ブリは、富山の岩瀬浜などで水揚げされてから高山に入るまで時間がかかったので、塩をすり込んだ塩ブリとして運ばれました。高山に届くと飛騨ブリと名前をかえ松本から信州の広い地域に運ばれていました。飛騨地方では、このブリを正月の縁起物とする習慣があり、また、お歳暮、お祝い品などとして貴重品扱いされていました。このような高級品の越中ブリが大量に運ばれていた飛騨街道は、かつてブリ街道と呼ばれていました。このルートは、現在、国道 41 号線となりキトキトのブリを運搬する道となっています。

### ◎ノーベル街道

話は飛びますが、ブリの脂肪には必須脂肪酸のドコサヘキサエン酸（DHA）やエイコサペンタエン酸（EPA）が豊富に含まれ、これらの脂肪酸は学習や記憶能力の向上に効果があるとされています。

前述のブリ街道は富山市から旧大沢野町、旧神岡町を経由して高山市へ至ります。富山市では田中耕一氏が生れ、旧大沢野町は利根川進氏が小学校から中学校までの多感な少年期を、旧神岡町は小柴昌俊氏がカミオカンデで研究を、高山市では白川英樹氏が子供の頃に野山を駆け巡っていました。このようにブリ街道に沿って、日本が世界に誇るノーベル賞受賞者が 4 人も生れ、別名「ノーベル街道」と呼ばれています。この二点を併せ考えると、日本のノーベル賞受賞にブリが大きく貢献していると結論するのは言い過ぎでしょうか。ブリ街道からさらなるノーベル賞受賞者が生れることを期待しつつ、この項を終えます。



### 《編集後記》

平成 25 年あけましておめでとうございます。FAR 会情報誌 35 号をお届けします。干支が変わり巳年になりました。巳の意味は草木の成長がピークになった状態を表しており豊作の年です。巳年を知らしめるために蛇の字を当てたそうです。脱皮の年です。政権も第二次安倍内閣になりました。デフレの脱却をお願いしたい年始めです。株価も二年ぶりの高値をいっています。株価が上がって会社が持ち直して給料が上がる？本当かな。4 月横浜でお目にかかりましょう。会員皆様のご多幸を。

（石井 勉 記）

### FAR 情報誌 No.35（非売品）

発行日 平成 25 年 1 月 15 日  
発行者 橋本 宏  
編集委員会 山田和美（委員長）  
石井 勉 森 克彦

山田連絡先 Tel&Fax. 04-7153-4559  
Email: kazumi40yamada@nifty.com