



情報誌

FAR

36 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》

2 代目会長就任のご挨拶

会 長 山田勝彦



この度は、去る 4 月 13 日に開催されました本年度第 1 回世話人会において、はからずも橋本宏前会長のご退任に伴い、不肖小生が次期会長に就任するよう要請を受けました。小生も発会以来今日まで、副会長を名前だけで務めて参りましたが、まさか会長にご推挙されるとは思いませんでしたことでもあります。果たしてこの重責が務まるかどうか大変に不安を感じていますが、お受けした以上はこれからも皆様の温かいご援助を頂きながら、FAR 会発展のため最善の努力をしていきたいと思っておりますので、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。ご承知のように本会は平成 13 年（2001 年）4 月の発足以来、今年で 12 年目を迎えるとしています。この機にあたり、橋本前会長は今日まで 11 年間の長きにわたり本会会長を務められました。そしてこの間、約 100 名の会員を維持しながら本会の育成に積極的に努力されると共に、一昨年には発会 10 周年を迎え、「FAR 会設立 10 周年記念誌」を刊行され、併せて本会の「シンボルマーク」も完成されるなど、極めて大きな功績を残されました。ここに橋本前会長のご功績に対し、最大の敬意を表したいと思います。この度、私はこのように FAR 会の発展にすばらしいご努力をされた橋本会長の後を受けての 2 代目会長の就任とはなりましたものの、この後の職責が無事に果たせるかどうか、不安がいっぱいあります。本会の大きな事業は年 3 回の情報誌の発行と、春秋 2 回の懇親会の開催であります。幸いなことに活動力のある優秀な世話人の先生方が大勢おられますので、これらの方々のお力をお借りして、なんとか会員の方々に喜んで頂けるような FAR 会になるように努力をしていきたいと思っておりますので、皆様のご協力をどうかよろしくお願い申し上げます。

本会は JSRT の役員や JSRT 発展にご努力された方々の OB 会ですから、学会の過去談義や将来が、懇親会や情報誌をつうじて気軽に語り合えるように、そしてこのような会員数が少しでも多くなるように努力していきたいと思っています。どうか会員の皆様のご協力を切にお願いして 2 代目会長就任のご挨拶とさせていただきます。

内 容

- | | | |
|------------------------|-----|------|
| 1. ごあいさつ | 会 長 | 山田勝彦 |
| 2. 会長退任のごあいさつ | | 橋本 宏 |
| 3. 2013 懇親のタベ報告 | | 萩原 明 |
| 4. 2013 秋の FAR 会のご案内 | | 富吉 司 |
| 5. 24 年度事業報告 | | |
| 6. 25 年度事業計画 | | |
| 7. 会からのお知らせ | | |
| 8. 特集「心に残る写真機（カメラ）」 | | |
| 1) 「心に残る写真機」 | | 上田克彦 |
| 2) 「思い出のカメラ」 | | 草山泰子 |
| 9. 連載《ご当地自慢 富山市 ホタルイカ》 | | 倉西 誠 |
| 10. 編集後記 | | |

会長退任のごあいさつ

橋 本 宏



花の賑わいも過ぎてすっかり葉桜となり、緑が眼にしみる頃となりました。
FAR 会の皆様にはご壮健にてお過ごしのことと拝察いたします。

さて、こころの内ではまだ大丈夫だと思いながらも、歳を重ねることによる体の衰えは避けられません。皆様にご迷惑をお掛けしない内にと考え、会長を辞することにいたしました。

顧みますと、平成 13 年に神戸において多くの方々のご尽力により、かねてから望まれていた OB 会が、FAR 会として設立発足いたしました。その 1 年後、同じ神戸で設立記念パーティが開かれ、異人館めぐりをしたのが、ついこの間の様に思い出されます。

その後、春、秋の学術大会の折、全国の景勝地を巡り、地元のご馳走や美酒を堪能し、親睦を重ねてまいりました。また、小川敬壽先生が始められた情報誌も順調に育ち、FAR 会や技術学会の動向、会員の方々の活動状況などの情報を得る、よすがとなっています。

FAR 会のホームページも開設され、放射線技術学会のホームページからも閲覧できるようになりました。これに加え、メーリングリストや総務委員会発行の会員名簿も会員相互の連絡に役立っています。

一昨年は、FAR 会設立十周年を迎え、山田勝彦先生を中心に記念行事が企画され、四宮恵次先生の肝いりで立派な記念誌が出来上がりました。関係の皆様のご努力に感謝しております。

この十有余年、無事大過なく会長職を勤められましたのも、多くの皆様のご援助、ご協力の賜物と深くお礼を申し上げます。

山田勝彦新会長を柱にした FAR 会の益々の発展と会員の皆様のご多幸を祈念しまして離任のご挨拶いたします。

《2013 年 懇親の夕べ》報告

萩原 明(代表幹事)・宮崎 茂

今年の学会は「知の創造・技の革新・そして世界へ」のテーマで英語発表が 21%と国際化が著しい学会でした。

FAR 会懇親の夕べは、皆様のご期待に応えられるように横浜の歴史ある場所での会食にしました。レストラン SCANDIA は、横浜を代表するスポットで、写真・油絵・水彩画などにはよく描かれる場所でもあります。

今回の出席者は 29 名（1 名欠）でした。総合司会の宮崎さんより代表幹事、新会長山田勝彦先生から新任の挨拶を頂き最年長（出席者の中）の金尾啓右先生に乾杯をお願いしました。

その後、来賓として JSRT 代表理事の真田 茂先生と副代表理事 小倉明夫先生がお見えになり真田先生より祝辞を頂きました。

料理は、デイナーコースで、最初にスモークスボードと云ってノルウェーのバキング風の前菜が 7 種類大皿に運ばれました。飲み物は、ビール、赤・白ワインをテーブルに随時おき自由に飲んでいただいたのが皆さんに気に入って頂いたようです。途中で総料理長が挨拶にきました。そして料理は肉の 5 種類も出て満腹でした。宴も終わり頃に JSRT 大会長 杜下淳次先生 JSMP 会長 豊福不可依先生と JRS 会長 本田 浩先生もお見えに



なり杜下先生が祝辞をされて帰られました。

デザートの際に「2013 年唐津の旅へ」のお誘いを富吉 司先生から参加要請のお話があり
最後に副会長の川上寿昭先生のメの挨拶で2時間40分の懇親会は無事お開きとなりました。



会長挨拶（山田勝彦）



乾杯（金尾会員）



「レストラン・Scandia」夜景

~~~~~  
《2013 秋のFAR会》

「2013 佐賀への旅」ご案内

世話人 富吉 司・佐藤幸光

福岡秋季学会（平成25年4月30日10月17日（木）～19日（土））後のFAR会佐賀への旅のご案内をいたします。今回、佐賀唐津方面への旅です。呼子のイカづくしを堪能して頂きたいと計画いたしました。下記に行程表・費用・主要箇所の概要案内を掲載します。多数の会員の参加を心よりお願いいたします。

開催日時：平成25年10月19日（土）～20日（日） 1泊2日

集合場所：アクロス福岡（バス駐車場を学会場案内版でお知らせします）

集合時間：10月19日（土）12：30頃予定

宿 泊：「大望閣」佐賀県唐津市鎮西町名護屋1399（電）0955-82-1711

参加費：25,000円（会員助成5,000円）、非会員30,000円

日 程：10月19日（土）アクロス福岡 13時頃出発 → 13時40分頃（杉能舎酒工房見学）

14時20分頃出発 → 15時20分頃（唐津焼窯元見学）→大望閣（16時40分頃到着）

10月20日（日）大望閣 9時頃出発 → 9時10分頃（呼子朝市見学）→ 10時30分頃

（旧高取邸見学）→ 11時40分頃（おさかな村：お買い物）→ 12時50分頃（割烹：丸一にて昼食）→13時45分頃出発 →博多駅（14時30分頃到着）→福岡空港（14時50分頃到着）

\*日程につきましては、バス等の運行状況により、予定並びに時間の変更をお含みおきます。

申し込み：第36号情報誌同封の葉書にて9月15日までに申し込みください。

お問合わせ： 富吉まで（Mail：[k3925285@kadai.jp](mailto:k3925285@kadai.jp)）

~~~~~  
【平成24年度 事業報告】

1. 会員動向

・会員数：98 名（平成25年3月31日現在）

・新入会：5名 小寺吉衛(4月)、富吉 司(4月)、梁川 功(4月)、宮崎 茂(6月)、
江島光弘(9月)

・退 会：1名 山下 緑(6月)、

・死 亡：1名 森 信一(25.1月)、

・名誉会員推戴：1名 飯塚芳郎（平成24年1月1日付け、名誉会員No.9）

2. 学術大会（春、秋）に合わせた親睦・交流事業の推進

- 1) 第 68 回総会時の企画「2012 FAR 懇親の夕べ」
4 月 14 日(土)、屋形舟「すずよし」にて開催、27 名参加
- 2) 第 40 回秋季学術大会時の企画「2012 箱根を巡る旅」
10 月 6 日(土)泊 箱根湯本「ホテルおかだ」にて開催、22 名参加
3. 情報誌の発行
第 33 号を平成 24 年 5 月 15 日、34 号を 9 月 15 日、35 号を平成 25 年 1 月 15 日に発行した。
4. 役員会・運営委員会の開催
役員会を 24 年 4 月(横浜)、10 月(船堀)に、運営委員会を総務委員会と合同で 24 年 8 月、25 年 1 月(何れも京都)に開催した。
5. その他、広報関係
FAR 会ホームページを適宜更新し、会員のメーリングリスト委託先を変更、会員の利用、活用に努めた。

【平成 24 年度収支決算報告】 2012. 04. 01～2013. 03. 31

(収入の部)

予 算		決 算	
費 目	金 額	金 額	摘 要
前年度繰越金	1,050,941	1,050,941	
年度会費	200,000	190,000	95 名分(未納 7 名)
寄付金	80,000	31,000	5 口の寄付
広告料	0	0	募集せず
懇親会費	868,000	788,000	横浜 27 名→27 名、箱根 20 名→22 名
雑収入	20,000	6,322	預り金振替など
小 計 (A)	1,168,000	1,015,322	収入差額(152,678 円)
預り金(25 年度～)	322,000	370,000	79 名分
合 計	2,540,941	2,436,263	

(支出の部)

予 算		決 算	
費 目	金 額	金 額	摘 要
情報誌作成費	40,000	30,000	32, 33, 34 号、編集諸掛
懇親会経費	1,020,000	858,573	横浜 27 名→27 名、箱根 20 名→22 名
会議費	50,000	41,928	役員会費用
運営旅費	100,000	34,160	運営委員会、総務委員会費用
通信郵送費	70,000	73,741	情報誌、会員・役員連絡など
事務用品費	20,000	730	インキ、用紙、CD、ML 登録費など
新規事業費	10,000	0	登録費は事務用品費へ、0
雑費	5,000	880	振込み手数料など
小 計 (B)	1,315,000	1,040,012	支出差額(274,988 円)
預り金(25 年度～)	322,000	370,000	79 名分
	903,941	1,026,251	
合 計	2,540,941	2,436,263	

年度収支差額(A-B)	▲147,000	▲24,690	
-------------	----------	---------	--

【平成 24 年度 会計監査報告】

FAR 会
会長 橋本 宏 殿

平成 24 年度(2012)会計監査報告

- ① 平成 24 年度収支決報告書
- ② 平成 24 年度事業報告
- ③ 郵便貯金通帳・振替口座引落し証明票
- ④ 現金出納簿および領収書
- ⑤ 郵便貯金総合通帳
- ⑥ FAR 会 会費納入台帳
- ⑦ 平成 25 年度収支予算 (案)

平成 25 年 3 月末日までに送付された上記資料のコピーに基づき会計監査を行い、適正に処理されていること確認したので報告いたします。

平成 25 年 4 月 13 日

FAR 会 会計監査

平林 久枝



【平成 25 年度 事業計画】

1. 学術大会（春、秋）に合わせた親睦・交流事業の推進
 - 1) 第 69 回総会学術大会時の企画「2013 FAR 懇親の夕べ」
4 月 13 日（土） 横浜市「レストラン・スカンディヤ」で開催予定
 - 2) 第 41 回秋季学術大会時の企画「2013 佐賀への旅」
日時：10 月 19 日（土）～10 月 20 日（日）、宿泊：「大望閣（宿泊）」
(詳細は本号別記事参照)
2. 情報誌第 36, 37, 38 号の発行（平成 25 年 5 月、9 月、26 年 1 月を予定）
3. 世話人会・運営委員会の開催
世話人会を 25 年 4 月（横浜）、10 月（福岡）に、運営委員会を 25 年 4 月（横浜）、
8 月ならびに 26 年 1 月（京都）に開催の予定。
4. 会員に共通する趣味、活動の推進と JSRT と連動した HP, ならびに ML を利用した会員の情報共有を推進する。

【平成 25 年度 収支予算書】 2013. 04. 01～2014. 03. 31

(収入の部)

費 目	金 額	摘 要
前年度繰越金	1, 026, 251	
年度会費	200, 000	100 名分（未納会費、新入会、退会を加除）
寄付金	50, 000	懇親会寄付金（過去の実績から予測）
広告料	0	募集せず

懇親会費	698,000	横浜 (9,000×22名) , ○○ (25,000×20名)
雑収入	20,000	預り金振替など
小 計 (A)	968,000	
預り金 (26年度～)	322,000	55名分
合 計	2,316,251	

(支出の部)

費 目	金 額	摘 要
情報誌作成費	30,000	35, 36, 37号分、編集諸掛
懇親会経費	820,000	横浜 (10,000×22名) , ○○ (30,000×20名)
会議費	50,000	世話人会費用
運営旅費	100,000	運営委員会、総務委員会費用
通信郵送費	70,000	情報誌、会員・役員連絡など
事務用品費	20,000	インキ、用紙、CDなど
新規事業費	10,000	HP 変更処理費など
雑費	5,000	振込み手数料など
小 計 (B)	1,105,000	
預り金 (26年度～)	322,000	55名分
次年度繰越金	889,251	
合 計	2,316,251	

年度収支差額 (A－B) : ▲137,000 円

《会からのお知らせ》

(1) 会員動向

- ・会員数：101名 (平成24年4月15日現在)
- ・平成25年4月の新入会者：4名 (佐藤幸光、熊谷孝三、平野浩志、西谷源展)
- ・死亡退会者：砂屋敷 忠 (平成25年4月15日逝去)

(2) 平成25年度第1回世話人会議報告

平成25年4月13日 (12:00～13:00) パシフィコ横浜会議センター 423 会議室

1. 会務報告

- 平成24年度事業報告・平成24年度収支決算報告ならびに会計監査報告
- 規約ならびに細則の一部改訂
- 平成25年度～平成28年度世話人を下記の通り選任した。

石井 勉、今井方丈、江島光弘、川上壽昭、神澤良明、草山泰子、四宮恵次、富吉 司、萩原 明、速水昭雄、平林久枝、藤田 透、堀田勝平、前越 久、宮高 睦、森 克彦、梁川 功、山 哲男、山田和美、山田勝彦 (以上再任)、伊藤敏夫、上田克彦、萩原康司、平野浩志、前田幸一 (以上新任)

5. 会長の互選および役員の指名および各委員会の長の委嘱

- ・規定に則り、山田勝彦を満場一致で会長に選出した。
- ・会長より副会長に川上壽昭、四宮恵次、速水昭雄、平林久枝を、会計監査に山田和美を、庶務・会計に宮高 睦を夫々指名した。
- ・会長より編集委員長に森 克彦、総務委員長に山 哲男を夫々委嘱した。

6. 顧問の推戴

山田勝彦会長より規約に則り、前会長橋本 宏を顧問に推戴するとの提案を満場一致で

承認した。

(追記：第1回運営委員会後の懇談で「FAR 会設立時の功労者として元世話人の小川敬壽を顧問に推戴したい」との提案があり、山田会長等の承認が得られた。

なお、顧問に対しては、世話人と同様に FAR 会会務情報を送信するとともに、必要事項について諮問する。)

7. 平成 25 年度事業計画・収支予算の審議・承認

8. 情報誌関係

- ・第 36 号 発行日：平成 25 年 5 月 15 日、原稿締切日：平成 25 年 4 月 15 日
- ・第 37 号 発行日：平成 25 年 9 月 15 日、原稿締切日：平成 25 年 8 月 15 日
- ・第 38 号 発行日：平成 26 年 1 月 15 日、原稿締切日：平成 25 年 12 月 15 日

9. 懇親活動

- ・例年通り、春季には「懇親の夕べ」を、秋季には 1 泊 2 日の日程で懇親旅行を行う。
- ・「2013 懇親の夕べ」を 4 月 13 日（土）横浜市「レストラン・スカンディヤ」で 28 名の参加のもとで行った。
- ・「2013 佐賀への旅」：平成 25 年 10 月 19 日（土）・20 日（日）の 1 泊 2 日の予定で行う。
日程、宿泊先、会費、参加申込方法等詳細は情報誌第 36 号に掲載する。
- ・「2014 懇親の夕べ」代表幹事に速水昭雄を指名。（日時、場所等は未定）
- ・「2014 ○○への旅」代表幹事に萩原康司を指名。（日時、場所等は未定）

10. その他

- ・JSRT ホームページのリニューアルに伴う FAR 会ホームページの閲覧方法

FAR 会ホームページ閲覧手順 (URL <http://www.jsrt.or.jp/far/>)

JSRT のホームページがリニューアルいたしましたので FAR 会のホームページを閲覧される手順を下記にお知らせいたします。

1) JSRT (<http://www.jsrt.or.jp/>) のホームページにアクセスする



2) トップページ of 学会について クリック

トップページ>学会について

3) 学会についての項目から学会に貢献された方々 クリック

トップページ>学会について>学会に貢献された方々

4) 学会に貢献された方々 5 番目の FAR 会をクリック



以上で FAR 会のホームページが閲覧できます。

(3) 第1回運営委員会報告

平成25年4月13日(13:00～14:00) パシフィコ横浜会議センター JSRT 事務局控室

・編集委員会・総務委員会の各副委員長ならびに業務担当者の承認

編集副委員長：石井 勉

総務副委員長：神澤良明、広報担当：草山泰子、懇親会担当：神澤良明

・平成25年度よりの会務運営に関して意見交換を行い、各委員会ならびに JSRT 事務局間の連携・連絡をより図り、事業活動に遺漏無き様に実施する事を確認した。

《JSRT 情報》

『第70回総会学術大会』大会テーマ：「Face to Face Face to Communities Face to the World」

ー向きあう、つながる、そして広がるー

大会長：江口 陽一(山形大学医学部附属病院)

会 期：平成26年4月10日(木)～13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：「Power to the people 地方の底力

～安全と安心の技をみがく～」

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

《特 集》

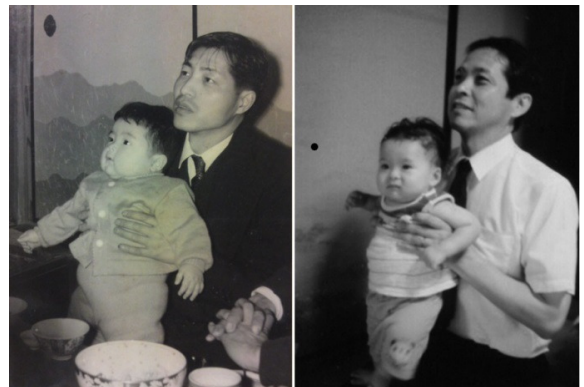
1) 「心に残る写真機」

宇部市 上田克彦

私の実家がカメラ屋であったことをご存知ではないと思うのですが、今回のコラムでカメラに関するお題で原稿依頼をしていただいたことに心から感謝いたします。

カメラ屋の息子にしては、カメラ本体にはそう興味はあったとは言えないのが正直なところですが、かといって、写真が嫌いな訳でもなく、今でも携帯電話やスマートフォンでやたらに撮影してしまう方です。自分のポリシーというか撮影した写真からも振り返ると私は画質追求型ではなく、印象やタイミング重視型なのかと思います。そんな私が、思い出すカメラは、当然というか高性能、高機能のようなカメラでなく、それぞれ特徴のある機種のように思います。

まず、思い出カメラ第3位として登場してもらうのは、コニカレコーダです。35mm ハーフ版で小さな本体ですので、普通の服のポケットに入るカメラでした。とにかく何でも撮影して記録に残そうという、当時の写真撮影概念に新しいコンセプトを投じたカメラだと思いました。ハーフサイズなので、当然画質が優れているとはいえませんが、撮影枚数も35mm フルサイズの2倍撮れますし、なんでも撮影するコンセプトにはぴったりです。第2位は当時としては、格安の一丸レフ RICOH XR-500 です。レンズ付で39,800円だったと思います。ペンタックスのレンズと同じ規格のマウントであり、いろいろなレンズを付けることができました。その頃は一丸レフを持っていることが価値ある時代だったかなと思います。第1位は残念ながら



カメラの名前を忘れてしまいましたが、おそらくミノルタ製であり、80年代前半のコンパクトカメラで最も明るいレンズを搭載しているカメラでした。かなり大きなレンズがついており、そのような仕様のカメラを父に勧められて買ってもらったように記憶しています。このカメラにリバーサルフィルムの感度 1600 を入れておくと、薄暗い室内でもすべてストロボなしできれいに撮影することができました。学会からシカゴ大学短期留学に派遣させていただいたときに、大活躍しました。番外はフジカシングルエイトの 8mm カメラです。音声記録できないモデルでしたが、貴重な動画映像を残してくれました。自分で画像紙にタイトルなど書いたものを撮影し、編集して楽しむこともできました。上記カメラはすべて捨ててしまい、今では自前のカメラを持たず、もっぱらスマートフォンで、静止画も動画も撮影しています。最後に上記カメラとは撮影した訳ではありませんが、下の左の写真の赤ちゃんが私で、右写真の中では、父親になって登場しております。画像処理でモノクロにして比較してみました。経時サブトラクションしてみるとよくわかるかもしれませんが、息子の頬の肥り具合がそっくりです。何十年か先にまた同じような写真を撮ってくれるといいなと思っています。

2)「思い出のカメラ」

大阪府 草山 泰子



私の子供の頃我が家にあったカメラを思い出してみました。神戸中山手の税関宿舎に住んでいた私の家族。我が家の一番古いカメラ、それは zeiss ikon のカメラ。私が 7 歳の時、父が 2 ヶ月程香港に出張した折買ってきたものです。英語の説明書を読み、撮ってくれました。アルバムに写っている家族写真です。高価で貴重なカメラ。当然子供たちは、触らせてもらえません。私も 5 年生になると神戸市内の小学校に通う小学生の中にはちらほら遠足にカメラ持参の人が出現。羨ましい限りでした。おねだりしても当然買ってもらえません。それがあの日奇跡が起こりました。我が家にカメラがやってきました。それも子供用です。父の職場の先輩がご子息用に買われたカメラだったのです。成長され新しいものに買い替えられたので、くださいました。夢のようでした。下の兄弟姉妹は小さくカメラに興味を示さなかったのも、これは私専用でした。カメラの名前はフジペット (Fujipet) 黒のボディー。撮影するには 1・2 とボタンを押すだけの事。でもおもちゃではありませんよ。カメラの説明をするにも現物が手元にありません。インターネットで「フジペット」と検索してみたところ驚きました。詳細な記載がありました。既にご存知の方もいらっしゃると思いますが、この紙面を借りてインターネット情報をお伝えいたします。

1957 年 (昭和 32 年) フジフィルム (当時富士写真フイルム) 発売。価格 1950 円。ボディーはプラスチック。レンズは 70mm f11 単玉。シャッタースピードは 2 種類 B (バルブ) と 1/50 秒 (I) 絞りは 3 種類 F22 (青○) F16 (緑○) F11 (赤○) レンズは単玉の凸レンズ 1 枚のため周辺部に歪曲収差等の収差があるがフィルムガイドを湾曲させて像面湾曲を補正しています。撮影は三角レバー 2 つ左 (1) レバーで、シャッターチャージ右 (2) レバーで、シャッターをきるといったシンプルなもの。フィルムは 120 フィルム (別名ブローニーフィルム) と呼ばれる巾 61.5mm の裏紙リーダーペーパー付フィルムでカメラボディー裏側の赤い小窓で撮影枚数を確認しながら 12 枚撮影します。撮影サイズは 6x6 判撮影距離 3m~5m 工業デザイナーとして著名な東京芸術大学名誉教授田中芳郎氏のデザインで円と三角形の方形を基本としたデザインは爆発的に売れ少年少女向け入門カメラとして発売したにもかかわらず写真初心者層に於けるフィルム需要の拡大に成功しました。こんな素晴らしいカメラが手に入ってから遠足が楽しみでした。撮影距離は手を二人で伸ばして測り、ファインダーをのぞいて、動かぬようにイチ。ニとスイッチを押します。自宅に帰ってから写真は出来上がるのを、楽しみに待っていました。小学生の頃は活躍のフジペットだったのですが、簡単すぎて、中学生になると zeiss ikon のカメラを使わせてもらうようになりました。写真の知識もない小学生が、それなりいやいや立派に撮影できたカメラ。頭をひねって絞りの値 (その日の天気を考え) 3 種類を選び撮影距離を守り動かぬよう、失敗しないようにとカメラをかまえたちびっ子カメラマンが大勢いた良

い時代でした。時代とともにカメラの性能が良くなり、コンパクトカメラも登場し、自動露出で誰でも美しい写真が撮れ、モノクロからカラーへと移行。あのフジペットもどこかにしまわれてしまいました。既にすてられたのかもわかりません。

子供たちの成長記録撮影に大活躍した自宅の1眼レフのカメラたちもデジタルカメラに出番を奪われひっそりとキャビネットの中で眠っています。お世話になりました。捨てませんよ。ゆっくりお休みなさい。

フジペットカメラ



背面カバーを開けたところ



zeiss ikon カメラ (カールツァイス 1972 年カメラ撤退)

~~~~~  
《連 載》

ご当地自慢「ホタルイカ」

富山市 倉西 誠



◎ホタルイカの名付け親

東京帝国大学動物学第三講座の初代教授・渡瀬庄三郎博士が蛍の棲んでいる地域分布の研究をしている時、光を放つイカが富山県にいと聞き研究を始めました。そのイカは地元で「まついか」と呼ばれていましたが、蛍のような美しい発光であったことから、明治38年に「ホタルイカ」と名付けられました。その後、学名は

渡瀬博士の名前にちなみ「ワタセニア・シンティランス (Watasenia scintillans)」と命名されました。

◎ホタルイカの種類と分布

ホタルイカは5cmほどのイカで「ツツイカ目ホタルイカモドキ科ニセホタルイカ属」に分類されますが、他にも「タイヘイヨウホタルイカ」、「タイワンホタルイカ」、「ミナミホタルイカ」、「ホシゾラホタルイカ」、「インドヨウホタルイカ」、「カリフォルニアホタルイカ」などなど、名前からもわかるように世界各地に約40種がいるそうです。





日本近海では日本海全域と太平洋側の一部に分布しており、実際に高知市に在住していた時に兵庫県産のホタルイカがスーパーマーケットの店頭に並んでいました。特に富山県の滑川市で多く水揚げされ、特産とされています。

◎**ホタルイカの身投げ** このように広い地域に分布しているホタルイカですが、その大群の発光は毎年3月～5月頃を中心に日本中でも滑川市近くの富山湾に限られています。その理由は、富山湾のすり鉢のような地形と海流の関係（すり鉢状の底から上に向かって流れる湧昇流）で岸近くまでホタルイカが押されるためといわれています。その妖しいまでに美しい群遊海面は国の天然記念物に指定されています。日中は沖合の200m～400mという深海に棲み、夜間に海面近く、しかも陸近くまで上がってくるのは産卵や餌生物を追うためといわれています。ホタルイカが、新月の夜に富山市の八重津浜海岸に押し寄せ海から砂浜に打ち上げられる現象が見られます。この現象は「ホタルイカの身投げ」と呼ばれ、労せずして網でホタルイカを掬い取ることができます。この方法で採ったホタルイカは砂を嚙んでいる場合が多いので食用としては注意が必要です。富山県水産研究所によると、ホタルイカは月の光を頼りに自らの位置を把握しているという研究結果があり、新月の時は月が見えないため、誤って岸に向かってくるのではないかとされています。

#### ◎**ホタルイカは何故に光る**

ホタルイカの発光器は腕や目の周り、頭、胴の腹側についています。この発光は自家発電です。発光器は外界とは通じておらず、発光物質が外にもれないようにできています。発光が終わった酸化した発光物質を肝臓でリサイクルして体の各所にある発光器官へと送ります。それでずっと発光し続けることができます。それから、この光は熱を持っていません。また、体のセンサーでまわりの明るさを感じて、発光の強さを調整することもできます。これも自家発電の利点でしょう。

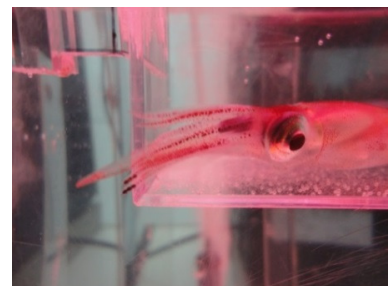
#### ○**光で身を守る**

ホタルイカの腕発光器は刺激を与えたり驚かせると簡単に発光します。暗い海中で外敵に襲われた時など光を発することで相手を驚かせたり、目くらまし効果を狙った行動のひとつといわれています。

#### ○**光で身を隠す**

ホタルイカは海中ではからだを水平にしているので、昼間は上から降ってくる太陽光に反応して腹側にある発光器から光を出します。光が強すぎるとかえって目立ってしまうし、光が弱いとシルエットになり反対に敵に見つかりやすい。つまり、光を上手に調節して敵から我が身を守っていると考えられています。

#### ○**光で会話する**



同じ発光器をもつイカの仲間でも、それぞれの発光器の数や配列、種類の組み合わせなどは微妙に違います。ホタルイカの眼は青、水色、緑の3種の色を識別でき、同じ仲間同士やオスとメスとの間で合図を送ったり、集団で行動したりすることができると考えられています。

### ◎食の基本（ホタルイカの生食には寄生虫に厳重注意）

身体が小さいので、ワタ（内臓）ごと食べるホタルイカには、身体にうれしい栄養素がぎっしり詰まっています。スルメイカなどの一般的なイカと同様に、身や脚の部分には「タウリン」が多く含まれており、血中コレステロール値を下げたり、肝機能の働きを高める効果が期待できます。

また、ワタの部分には、皮膚や粘膜の潤いを保ち、風邪予防に欠かせないビタミンAや、細胞の老化を防ぐと言われるビタミンEが豊富に含まれ、その含有量は栄養価の高さで知られるウナギに匹敵するほどです。低脂肪なホタルイカは、ウナギに比べるとカロリーは大幅に抑えられるので、ダイエットが気になる女性の方におすすめです。

### ◎寄生虫に注意

1972年に東京でホタルイカを食べた後、皮膚にミミズバレが起こったり、激しい下痢や腹痛があり、腸閉塞を起こすケースも生じました。これはホタルイカの内臓に生息している旋尾線虫という寄生虫が原因でした。体長約10mm×幅0.1mmより小さい細長い虫ですが、ホタルイカの死後は内臓から肉に移り、汚染はほぼ全体に及ぶと考えられます。

治療法は今のところ外科的摘出（広い目にメスを入れて引っ張りだす）しかなく、旧厚生省は通達「生食用ホタルイカの取扱いについて（平成12年6月21日付）」を出して、生食をする時の注意事項を示しています。

- ・-30℃で4日間以上、もしくはそれと同等の殺虫能力を有する条件で凍結すること。なお、凍結処理を行った場合、製品にその旨表示を行うこと。
- ・内臓を除去すること。

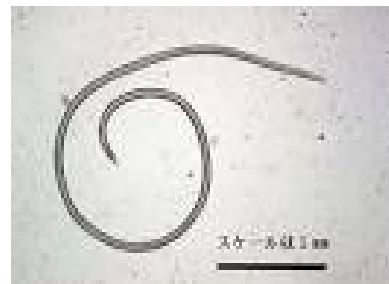
### ◎ホタルイカ料理

ホタルイカの鮮度は非常に落ちやすく、以前は生食用のものは産地以外ではほとんど出回りませんでしたが、流通技術の発達により、最近は生のホタルイカを店頭で見かけることも多くなったようです。生で食べるとツルツとした食感で、茹でるとムッチリした甘みが出て、違った味わいを楽しむことができます。

生のホタルイカを選ぶときは、身が透き通っていて、内臓のオレンジ色が透けて見えるものが新鮮です。鮮度が落ちるほど、白っぽく濁ってきますので注意をしてください。茹でたものは、身がふっくらとしてハリがあるものを選ぶようにしましょう。

#### ○刺身

- 1) 目の上を持ち、内臓を引き抜きます。
- 2) 胴をキッチン鋏で開き、軟骨を指でつまんで取り除きます。



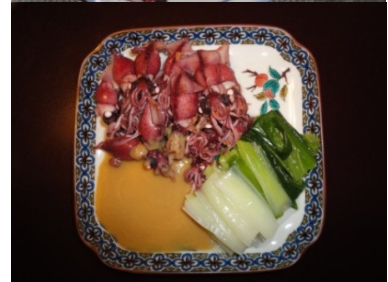
- 3) 内臓が残らないように流水でよく洗い、キッチンペーパーで水気を取り器に盛ります。
- 4) 生姜醤油で食するのが王道です。
- 5) もみじおろしを添えたポン酢でも美味しく食べることができます。

#### ○竜宮ソーメン

- 1) 刺身を作る要領で足を抜き、内臓、目、口を取ります。
- 2) 抜き取った足だけを集めます。
- 3) さっと洗って水気を切り、器に盛り付けます。
- 4) 生姜醤油で食するのが王道です。

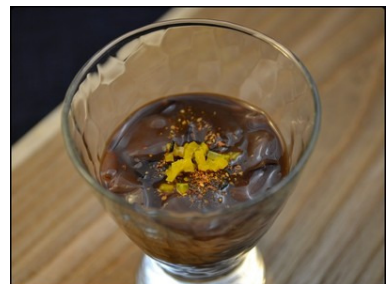
#### ○釜揚げ

- 1) 生の時に目玉を取り除いておきます。我が家では手数を省くため、目玉取りはしていませんが・・・。
- 2) 鍋に湯を沸かし、塩を入れます。塩分濃度は、塩辛目の3～4%です。
- 3) 湯が沸騰したら、ホタルイカを入れ茹でます。
- 4) 再沸騰したら、湯を切り、熱々の内にいただきます。目玉の食感は悪いのでご注意ください。
- 5) 食べる時は辛子酢味噌に分葱をツマにするのが主流です。お好みによっては生姜醤油でも美味しいようです。
- 6) 釜揚げホタルイカは美味しさもさることながら、プクと膨れたお腹にはユーモアと愛くるしさを感じます。



#### ○塩辛

- 1) 出汁昆布の表面を酒又は水で濡らした布巾で拭き用意します。
- 2) 醤油に昆布を入れ、昆布醤油を作ります。
- 3) 昆布醤油に酒、味醂を加えて一煮立ちし、出来上がった漬けダレを冷まします。
- 4) 冷ました「漬けダレ」に内臓や軟骨を取り除いたホタルイカを漬け込み、冷蔵庫で一日休ませます。
- 5) 酒の香、熱々ご飯のお供、出汁・お茶をかけてお茶漬けに。美味しいですよ。



#### ○ペペロンチーノ

- 1) たっぷりの熱湯に塩を入れ、スパゲティーを加えて、袋の指定時間より1分短く茹でます。茹で上がりの30秒前にブロッコリーを加えて一緒に茹で、ザルに上げて茹で汁を切ります。
- 2) フライパンにオリーブ油、ニンニク、赤唐辛子を入れて弱めの中火にかけます。香りがたってきたらプチトマトを加え、少しクタッとしたら、スパゲティーの茹で汁・大さじ2を加え、少しトロミがつくまで火を入れる。
- 3) 茹で上がったスパゲティーにブロッコリーとホタルイカを加えて強火にし、サッと炒め合わせます。
- 4) 塩コショウで味を調え、器に盛ります。



### ◎ホタルイカの海上観光

- ・4月初旬～5月初旬、早朝の滑川漁港を出航し、定置網でのホタルイカ漁を観光船から見学します。電話予約（076-475-0100）
- ・夜明け前の海上で、幻想的にきらめく不思議な光の群れをご堪能できます。
- ・定置網にかかったホタルイカの放つ光で、まだ明けきらぬ日本海が一瞬にして幻想の世界に変わります。
- ・夜明け前に繰り広げられる海での光のページェントを楽しむことができます。
- ・さらに、海から見る立山連峰の朝焼けもなかなか見られない貴重な体験です。
- ・ホームページ：<http://namerikawa-kankou.jp/hotaruika/index.html>



### ◎ホタルイカ・ミュージアム

- ・ホタルイカをテーマとした博物館です。
- ・3月20日頃～5月31日頃まではホタルイカのシーズン期間となり、ライブシアターなどに本物のホタルイカが放流され、発光ショーが開催されるほか素手で直接ホタルイカに触ることもできます。

ホームページ：<http://www.hotaruikamuseum.com/>



### 《編集後記》

2013年は、冬から春にかけて寒暖の差が大きく体調管理が難しい年となっておりますが、会員の皆様には健康に十分留意されますよう祈念しております。



さて、昨年4月頃に「都忘れ」を鉢で育て、10月に12本に株分けをした結果、今を盛りに咲き競っております。「都忘れ」（写真）の和名の由来は、承久の乱にて佐渡に流された順徳天皇がこの花を見ると都への思いを忘れられるとの逸話によるとされ、花言葉の一つは「しばしの憩い」とされています。

FAR会員の皆様には、日々の健康管理と楽しい趣味で「しばしの憩い」を満喫してはいかがでしょうか。

追記：新執行体制に伴い、山田和美前委員長より、森克彦が委員長に就任し、石井副委員長及び橋本廣信委員を任命してスタートしました。また、病氣療養中の伊藤委員には一日も早く本復され、編集委員に復帰して戴きたく考えております。新米の委員長ですので至らない面も多々あろうかと存じますが、鋭意努力する覚悟ですので、会員の皆様のご支援、ご指導のほどお願い申し上げます。

（森 克彦 記）

### FAR 情報誌 No.36（非売品）

発行日 平成25年5月15日  
発行者 山田勝彦  
編集委員会 森 克彦（委員長）  
石井 勉 橋本廣信  
山田和美  
森：連絡先 Tel&Fax. 049-225-2619  
Email: mokamokawh@gmail.com