

IMAGINE ROTARY

イマジン ローター

2022～23 年度年度

国際ローター会長 Jennifer E.Jones

Rotary

東京麹町



東京麹町ロータークラブ

本日の例会プログラム

第 23 回例会 2023.3.6 (#2370) 舞の間
例会ホスト・紹介係 藤谷君
受付係 末竹君 山本君
司会者 保科君 ソングリーダー 鄭君

卓話 水と衛生月間に因んで

「ネパール井戸掘国際奉仕の報告」

児玉 謙氏(東京新都心 RC)

紹介者 浅野会員

前回の報告

第 22 回例会 2023.2.27 (#2369) 舞の間
例会ホスト・紹介係 崎山君
受付係 鈴木君 保科君
司会者 木寅君 ソングリーダー 守屋君

卓話「奉仕の理念と職業奉仕」

決議 23-24 から紐解く奉仕の心」

地区職業奉仕部門長

藤掛 靖元氏(東京浅草中央 RC)

紹介者 木寅会員

会長報告

- 1)本日は、地区職業奉仕部門長の藤掛様にお起しいただきました。職業奉仕月間は1月でしたが、ローターの根幹ですので、おねがい申しあげました。
- 2)毎年いただいております、「抜萃のつづり」をご高覧ください。東京RCの熊平様が長年にわたり全RCに寄贈されているものです。ご高覧下さい。
- 3)前回もお願い致しましたが、正式に地区よりトルコ、シリア地震災害支援金の協力依頼が届いております。皆様には更なるご協力をお願い申し上げます。

幹事報告

- 1)2月4日に開催致しました、ポリオ根絶チャリティー寄席の収益金については、販売数210枚、当日の募金:110,000円チケット代を支払い、残金が383,000円でした。ニコニコボックスから加算して、50万円をR財団へポリオプラス寄付いたしました。ご協力ありがとうございました
- 2)観桜会のご案内を配布致しました。ご参集下さい。

例会記録

会員総数 57名 出席会員数 27名

ゲスト 1名 オンライン参加 2名

ビジター 0名 その他 0名

海外ビジター 0名 事務局 2名

ニコニコボックス

藤掛靖元氏(地区職業奉仕部門長)

本日は職業奉仕の卓話を致します。
宜しく願い致します。

吉田会員:日々楽しくやっています

鈴木会員:結婚して23年。娘の22回目の誕生日でもあります。いろんなことがありました
が何とかやってこれました。

結婚記念日:若林会員(4日)福田会員(22日)

次回予告

第24回例会 2023.3.13(#2371)

会場:舞の間

例会ホスト・紹介係 莊村会員

受付係 守屋会員 山田会員

司会者 保科会員

ソングリーダー 鄭会員

卓話～イニシエーションスピーチ～

林野 秀徹会員(9/1入会)

紹介者 飯嶋会員

観桜会にご参加下さい

3月27日(月)18:00～

飯田橋「ソブルイユ」

☆お昼間の例会はございません



世界最高峰！日本の水産技術で世界の食糧危機を救う

株式会社シー・テック取締役 小野寺 毅氏 (1/30 卓話 藤田会員紹介)



皆様、こんにちは、株式会社シー・テックの小野寺毅と申します。

弊社は、水産機械および生産ラインの専門メーカーで、本社は宮城県気仙沼市という港町にあります。私と東京麹町ロータリークラブ会員の藤田進太郎くんは気仙沼市出身で、小中高と同じ学校に通っていました。そのご縁で本日はこのような貴重な機会を頂き、心より感謝しています。

弊社は、東日本大震災後に創業した会社です。代表の小野寺政行は私の父で、高校卒業後 50 年以上に渡り、気仙沼市にある水産機械メーカーで全国の水産現場の機械化に取り組んできました。しかし、前職退社予定の 2011 年 3 月に東日本大震災が発生して、それまで長年取引をしてきた、技術の結晶ともいえる取引先水産会社の工場が津波により大きな被害を受けてしまいました。特に石巻の水産工場は設備の規模が非常に大きく、既に技術者が去った前職の会社だけでは復旧が難しい状況でした。そこで父は被災した前職時代の取引先水産工場を復旧させるべく、すでに退職した技術者や仲間を集めシー・テックを創業して、復旧をスタートさせました。現在は、水産工場の復興は既に完了していて、当時よりも技術革新が進んだ工場で安定した商品をつくる事ができています。父は震災後を振り返り、「50 年にも渡りお世話になった水産会社が苦境に陥る中、工場の復旧で復興のお手伝いができたことで、ようやく恩返しが出来た 10 年だった」と言っています。

父は、水産業界に初めて生産ラインの概念を持ち込んだライン化の第一人者です。全国の水産現場の効率化や省人化が可能となってきたのは父の功績と言われています。その集大成が、近年完成した世界最高峰の処理能力があるとされている「鮮魚選別&急速冷凍ライン」です。日本の魚市場は、1 日 1,000 トンもの魚が水揚げされます。魚は鮮度が重要なため水揚げ後は迅速な処理が要求されます。また、大量に水揚げされるサバ、サンマ、イワシといった青魚は、鮮度低下がはやく、魚体の大きさも様々で、用途に応じた大きさ毎に選別した上で、鮮度が落ちないように迅速に冷凍保管する必要があります。皆さんがスーパーで見かけるサンマの大きさが揃っているのも、お弁当の焼サバの大きさがほぼ一様で不公平感を生じないのも弊社の技術が生きています。そして、魚の鮮度を維持しながら高い選別精度でサイズ毎に分けられた付加価値の高い魚が市場に供給できるのは、唯一日本だけなのです。

弊社の生産ラインの処理能力は、1 時間あたり 30 トンで、魚が氷から取り出され、大きさ毎に選別された上で、冷凍庫に入るまで約 10 分程度です。これに対し、水産物の水揚げ量が世界 2 位のインドネシアでは、水揚げされた魚が船上で人手により選別され魚市場に並びます。外気温 30 度以上の

赤道直下という環境下では、水揚げされた魚の約半分が処理が間に合わないことが原因で腐敗して廃棄されています。弊社の技術によって、このように廃棄されている世界の水産資源を無駄なく有効活用することが出来るのです。このため私たちは、水産資源の有効活用を目的に様々な国の水産現場に赴き、日本の技術で水産課題を解決する取り組みを行っています。パンデミックの直前には、インドネシアの水産大臣と面会を行い、水産資源大国インドネシアが担う役割について意見を交わしました。残念なことにこの大臣は面会后しばらくして汚職で逮捕されてしまいましたが…。私たちは、70%が海の地球において、水産資源が有用な食料として利用することができれば食糧危機というリスクも軽減できるのではないかと考えています。ここで弊社の水産技術が生きます。

この選別技術の一部が海外に流出して生じた弊害もあります。かつて、日本は魚を求めて国外に出ました。日本市場へイワシを送り込むべく、日本の水産技術と共に海外に渡った人もいました。これにより、世界中で漁獲した魚を大量に処理できるようになっていきます。一部の国が、世界中の海で、魚を乱獲できるのは、この選別技術があるためで、今や世界中の水産業界でこの選別技術が導入されています。奇しくも「和食」がユネスコの無形文化財に登録されるなど世界中で巻き起こった「和食ブーム」により魚の価値が見直され、需要が高まっていることも世界的な魚の争奪戦に拍車をかけています。

今回ご紹介した生産ラインは、世界の厳しい価格競争から日本の水産業界を守る切り札となるため、これまで敢えてブラックボックスにしてきた日本固有の技術です。この技術は、仕事が細かな日本人故にできる職人技で、技術大国日本が誇る精密な鉄工技術の賜物です。しかし、如何に選別機技術や急速冷凍技術が優れていても世界最高峰であっても食糧危機は回避できません。魚を巧みに獲る漁法、大量に漁獲するための漁船、魚市場での水揚げ技術、鮮度を維持しながらスピーディーな販売を行う魚市場の技術、食べやすいように魚を加工する加工技術、流通店舗まで鮮度良く魚を届ける輸送技術、そして美味しい魚の食べ方を提案できる和食の技術といった水産のサプライチェーンを構成する全ての要素が長い歴史を経て体系化されて日本の水産ビジネスモデルが出来上がっています。このサプライチェーンを構成する水産技術を集結させたビジネスモデルこそ、日本が世界に向けて販売すべき次世代の主力産業であると考えています。私たちは、国内においては最先端の水産技術を集結して古き良き魚文化を未来へ繋ぐと共に、技術大国日本が誇る水産技術の世界展開で、国内産業の振興を図るべく、気仙沼から世界へ挑みます。

ご清聴ありがとうございました。