

会長挨拶 副会長 高木 哲郎



ご用心! 「旨い魚にもトゲが有る」

本日は職場訪問として総合水産試験場に伺いました。水産試験と云えば魚類等の研究所と勝手に判断し、本日は石橋会長の代打として、巷で伝えられている魚の話をさせて頂きます。高級なウナギ料理店に行くと、注文を聞いてから焼き始める為、かなりの時間待たされます。その時間にウナギの刺身でも持って来てくれればいいのですが、どこへ行っても見かけません。刺身にすると余程まずいのかと思っていたら、そうではなく出せない理由が有るからだと思います。あまり知られていないのが生のウナギには毒が有り、ウナギの仲間のアナゴにも毒が有ります。毒が有るのは血の上澄と云われる血清とそれから粘膜です。ウナギの血清に含まれているイクチオトキシンという物質は、目に入ると結膜炎、皮膚に触れると皮膚炎、そして生のまま食べた場合には下痢・血便・嘔吐等を引き起こすそうです。その血清より更に猛毒なのがウナギの粘液です。加熱しないまま大量に摂取すると死ぬ場合もある為、ウナギに触るときは手に傷が無い事を必ず確かめるようにしたいものです。それ程の毒を持つ魚を食べても大丈夫なのかと不安を感じる人もいそうですが、ご安心を！ウナギやアナゴの毒は熱にとても弱く、60度で5分以上加熱すれば完全に消えてしまい、しかもウナギにはアスパラギン酸・グルタミン酸・グリシン等の良質タンパク質が大量に含まれている為、加熱するとめちゃおいしくなるそうです。毒ついでの話ですが、皆さん良くご存知だとは思いますが、フグの毒「テトロドトキシン」は強力です。同量の青酸カリの600倍の強さで、わずか0.5ミリグラム有れば30人を殺せると云われます。これは知覚神経や運動神経麻痺と同時に呼吸をも麻痺させます。大きな体の人間もイチコロなのですから、当然他の魚もあの世行きです。シャチやイルカと云った大型の哺乳類もまず助かりません。ただし、海の動物でもフグを食べてケロッとしている連中がいます。何だと思えます？神経や感覚を司る器官がない動物、つまり下等動物です。タコ・イカ等の軟体動物、ナマコ・ヒトデ等の棘皮動物、貝類等にフグの毒が有る卵巣や肝臓を与えても麻痺・中毒する事は有りません。と云う事は、神経が無ければ、何も感じ無いからなんだそうです。ちなみに世の中には無神経と呼ばれている人もいようですが、当然、無神経と云われていてもその部位を食べるとオダブツです。逆に、我がクラブにもとても恐れ多くて名前は申し上げられませんがラグビーで鍛えられこの世に敵無し風な武闘派とて名を馳せる図太い神経の持ち主の方もいらっしゃいますが、いくらどんなに神経が図太くても当然毒には堪えられないと思います。どうぞ呉々もお気を付けて下さい。



【幹事報告】

- 例会休会 長崎西RC 11月1日(火)
長崎出島RC 11月4日(金)
- 例会変更 長崎西RC・長崎みなとRC
11月15日(火) 合同例会
18時30分～
サンプリエール
- 長崎西RC 11月22日(火) 職場訪問
NCC長崎文化放送



幹事
南里 敏洋

- 10月15日(土)「長崎北東RC杯少年ソフトボール大会」が、時津町南公園で開催されました。応援に参加された方々お疲れ様でした。
- 10月25日(火)、17時～ アストピア
「創立50周年記念事業役員会議」を致します。参加予定の方は宜しくお願いいたします。

今後の
予定

- 10月26日(水) 県政出前講座
「Nagasaki Revolution 4.0」
- 11月2日(水) 創立50周年記念事業クラブ会議
- 11月9日(水) 休会

ニコニコBOX

南里:本日は、長崎水産試験場様、お世話になります。よろしく申し上げます。

下川:今回、初の職場体験です。少年の気持ちで勉強していきます。

田中(徳):来週、50周年会議に参加の皆様、よろしくお願ひ致します。

三原:本日の長崎県総合水産試験場の職場訪問、楽しみにしております。

森(正):本日は総合水産試験場での職場体験です。みなさん楽しく勉強しましょう！



ニコニコ発表
馬場崎会友

小計:5名/¥9,000

累計:149名/¥351,000

委員会報告

創立50周年記念事業実行委員長 久保田和典 長崎北東RC創立50周年記念事業の役員会議を、10月25日(火)17時から行います。お弁当のご用意を致します。



