

UNITE
FOR
GOOD

いごとのために 手を取り合おう
RI会長テーマ

2025~2026 年度

大船渡西ロータリークラブ会報

七福人



会長 菅野 嘉洋

副会長 三田地大悟

幹事 松田 福美

=会長指針=

そして社会も磨きましょう

・・・ 例会記録 ・・・

9月第4週例会 2025年9月25日(木)

ソング：奉仕の理想

ボックス：15,000円 (報告者 三田地大悟会員)

本日出席率：45.06% 前回修正後 51.61% (マーカップ 1名) (報告者 三田地大悟会員)

★ 会長の時間：菅野 嘉洋 会長



今日は「大船渡東高校食物文化科の募集停止について」というお話をしたいと思います。

大船渡東高校の食物文化科の募集停止の案が県教育委員会から示された件について、複数の方面から存続・案の再検討の立場での協力をお願いしたいとの話がきております。

報道で皆様もご存じとは思いますが、県の教育委員会から令和10年度に大船渡東高校の食物文化科を募集停止とする方向が示されました(気仙管内では高田高校の海洋システム科も対象となっています)。具体的に言うと食物文化科を募集停止とし、家庭に関する学びの部分は農芸科学科内にコースとして残し、調理師養成機能を宮古水産に集約する、という案だそうです。

なぜその方向となったかは、志願者の不足と調理師養成の専門的な学びを担う教員の不足という点が主な理由だそうです。

東高校には西クラブがスポンサーとなっているインタークトクラブがあります。現在のクラブ会員は13名、うち5名が食物文化科の生徒さんです。少子化という大きな流れの中で、単純に食物文化科が募集停止になれば生徒数(分母)は確実に減少し、それに伴いインタークトクラブが縮小することが懸念されますので、西クラブとしても食物文化科を存続・案の再検討の立場で協力していきたいと考えております。現在届いている具体的な話としては、東高校のPTAおよび同窓会が中心となって立ち上げている東高校食物文化科を護る会から、県に声を届けるための署名活動を行うことについての団体としての協力の可否と賛同を得られた後に行う署名活動についての協力の依頼が届いております。

インタークトクラブに関わってくる話でもありますので、署名活動については基本的には協力する方向で考えたいと思っております。

ご意見等がございましたら私までご連絡いただければと思いますのでよろしくお願い申し上げます。

ご清聴ありがとうございました。



幹事報告



1 ガバナー事務所より ガバナー公式訪問についての事前確認とお願いが届いています。

2 米山記念奨学会より 委員長の手引き・寄付マニュアル・冊子米山学友の群像・

2024年度事業報告書が届いています。



◆◆◆ 本日のプログラム ◆◆◆

フリーাাাー : 会員卓話

★ 齋藤俊明会員：私の生業

さいとう製菓（株） 創業 昭和8年 和菓子・洋菓子の製造販売



私が3代目 いずれも菓子作りは素人

1代目：養蚕事業に失敗し破産 大船渡に移住

2代目：機械が好きで足利鉄工所で溶接を学びその後東京へ。

東京人になされ東北人の意地を見せたいと努力

大船渡の浦島鉄工所（浦島力太郎氏）に日本一の溶接工と称賛される。大船渡に戻り釜石製鉄所に勤務。

戦時中大船渡重工業の軍需工場の専務として勤務

戦後倒産したため古着屋や塩作りをし、戦後の物不足時代に大繁盛。

祖父・父共に時代に乗るのが上手かった。食べ物屋はどんな時代でも安定した職業。

父は、大船渡は将来港やセメント工場で発展する町と考え、大船渡は大福が売れると言っていた。お婆さんが大福を作り、大船渡町の赤沢に餅屋を開業。東北セメント工場（現太平洋セメント）建設中の従業員が多く来店し、大福餅やコップ酒やがんずき、ゆべしを販売し繁盛した。台町に家を買う。

貧しい家庭だが、高校だけは卒業したかった。高校卒業後航空自衛隊と警察官の試験を受験し、どちらも合格。警察官の道を選び盛岡へ。

昭和35年チリ地震津波で甚大な被害を受ける。家族が路頭に迷うのを見ていられず、大船渡に戻り死んでもならないと思っていたお菓子屋に。1個5円の菓子を末崎町の商店に卸販売し大繁盛。

また、当細浦港ではイカが大漁し、船主が酒と菓子を乗組員に振舞い大繁盛。

お菓子は嗜好品なので美味しいなければならない。

鳴の玉子は昭和26年発売し、27年にミス大船渡に贈呈すると一気に有名に。当時は従業員10人でパンも製造販売するも赤字。父の入院もあり、昭和28年中学1年の時から朝5時に起床し大福餅づくりを手伝い、自転車で大船渡の商店に卸売り、高校2年までやりました。

昭和38年4月に鳴の玉子のあんこの研究をし、玉子だから、餡に卵黄を入れることを思いつく。

1.5kgに卵黄を10個入れると美味しい。順次減らし、3個が素晴らしく美味しい胸わくわく。

玉子形にし、ホワイトチョコでコーティング。

夏はチョコが溶けるので、溶けにくいチョコを使用するがおいしくない。

現在は改善し、夏もおいしさに自信を持って販売することができます。

現在は売り上げのほとんどが、私が開発・販路拡大を図った玉子型のお菓子。

さいとう製菓（株） 社員 201人 パート 6人

(株)鳴の玉子 33人 2人

(株)東京玉子本舗 50人 15人

この3店舗で年商約120億