



樽水若竹同窓会会報

第 84 号

発行者：樽水若竹同窓会 事務局広報部

同窓会 本部・事務局

〒047-0001 小樽市若竹町9番1号

北海道小樽水産高等学校内

TEL. (0134) 25-0063

FAX. (0134) 23-4553

※年会費払込口座（郵便局）

02720-8-42603

樽水若竹同窓会

印刷所（株）ジェノア印刷

ご挨拶



樽水若竹同窓会

会長 本間 弘行

樽水若竹同窓会会員の皆様には日頃よりご協力とご支援をいただき誠にありがとうございます。特別な年になりましたが、ご健勝でご活躍のことを心より願っています。

今年は、季節ごとの行事も中止や延期になり、季節感の薄い秋を迎えたのではないのでしょうか。毎年5月に行われる予定であった定時総会は、周知のとおり新型コロナウイルスによる緊急事態宣言中により中止させていただきました。新型コロナウイルスの感染は国内では9月現在いわゆる第2派と言われる状況が落ち着きを見せはじめていますが、世界的にみると国によつては拡大が止まらず、まだまだ予断を許さない状況のようです。

今年度上半期の経済への打撃は予想以上に大きく、北海道でも輸出や海外からのインバウンドが止まり観光業をはじめ、水産業も大変ご苦労されていることと推察いたします。こんな時こそ同窓会のつながりの中で、励ましあい助け合うことができる関係をつくっていききたいもの

です。

聞くところによると、学校も変則的な授業形態に進められ、学習の面は取り戻してきたようですが、高校生らしい行事がほとんど中止になり、最終学年にとっては残念な年になったようです。これから進路の時期を向かえ不利にならない事を願っています。

まだ来年のことを予想しにくい状況にありますが、これから新たな生活様式に変わっていく中でも、従来の日常の社会生活や風物詩が戻り、私たちの定例になつている同窓会活動やクラス会などで、みなさんと顔を合わせて、緊張らないで旧交を温めることができることを願ってご挨拶いたします。



令和3年度 定時総会予定

令和3年5月23日(土) 18時～
小樽市 ニュー三幸



■令和43年卒 製造20期 第15回クラス会70歳記念

と き 令和2年1月11日(土) 18時から
ところ 札幌第一ホテル(札幌市)
出席者 8名

当時40歳の卒業で現在は住所不明の方が多く、案内の郵便は17～18名へ。この数年1月に会を開き続けています。出席メンバーはほとんどの8名でいつもの顔ぶれ、はなしは大小病気の経験談、孫や家族のこと、仕事や年金等々いろいろとつきません。2次会はスナック「ツバサ」

で、皆でカラオケで歌い「また来年元気で会おう」と散会しました。

記 小林 正男(製造20期)

出席者名

川畑 修次(小樽市)
千葉 孝幸(小樽市)
木村 国男(小樽市)
根布 繁夫(小樽市)
川口研五郎(小樽市蘭島)
山田 邦雄(小樽市)
佐藤 悦章(虻田郡洞爺湖町)
小林 正男(泊村盃)



第15回クラス会70歳記念

海洋漁業科漁業コース、専攻科漁業科 長期乗船実習へ

10月下旬に本校海洋漁業科2年生漁業コースの23名(女子1名)と専攻科漁業科1年生10名が、乗船実習による約50日間の航海に出ました。今年は新型コロナウイルス感染拡大の影響により、例年、小樽港第2号埠頭で全校生徒が参加して行われる出港式が中止となりました。実習船「若竹丸」(692ト、池田守雄船長)は日付変更線付近で操業実習を行い、11月26日に沖縄(那覇港)入港、12月2日清水港入港を経て12月7日小樽港入港の予定です。



樽水高生「うまいもん甲子園」へ 「カレイうどん」で目指せV



①決勝大会に出場する小樽水産高の（左から）中村さん、宮腰さん、三上さん
②カレイを麺に絡り込んだ「カレイうどん」



未利用魚活用 麺にすり身練り込む

小樽水産高の生徒3人が、全国の高校生が地域の食材で考案した料理を競う「うまいもん甲子園」の北海道代表となり、31日に東京で開催される決勝大会へ出場する。同校の全国出場は6年ぶりの節目で、小樽産のカレイを使った「カレイうどん」で優勝を目指す。
(日野夏美)

大会は一般社団法人全国食の甲子園協会（東京）が主催。全国105校363チームが応募し、料理のアイデアや味、魅力を紹介するプレゼンテーション力で

競い合い、8地区から計9チームが決勝へ進む。9月の道大会は帯広市や根室管内中標津町などの5校が参加し、樽水は特にアイデア面が高く評価された。

3人は海洋漁業科海洋コース3年の小村海斗さん（17）、宮腰さん（18）、三上さん（17）。小樽沿岸で水揚げされ、使い道が少なく捨てられることの多い「手のひらカレイ」と呼ばれる体長15センチほどのマガレイやスナガレイを有効活用

したいと考えた。「全国の人に味わってもらい、未利用魚を廃棄から救いたい」と中村さんは話す。

同校は授業の一環で「うまいもん甲子園」への出品作を話し合い、ほぼ毎年出場。14年にも決勝に進んだが入賞は逃した。今回はパンやピザなどを推す声も出たが「カレイうどん」という商品の良さでうんと決

定。考案や調理で中心的な役割を担った3人が学校代表に選ばれた。

原料は6月に実習で捕った手のひらカレイ。手打ちうどんの麺にカレイの乾燥粉末のほかすり身を練り込むことで、うまみに加えてのどごしの良い食感に仕上がった。つゆのだしは小樽産のサケ、タラのあらなどから取り、ニシンそばに着想を得たカレイの甘露煮をトッピングした。

各地区の代表校には地元の一流シェフから指導を受ける機会が与えられる。樽水は9月下旬、JRタワーホテル日航札幌の山本真樹副総料理長から「甘露煮を甘辛くして味に変化を持た

せて」などと助言を受け、味に磨きをかけた。

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、3人は上京せず遠隔で審査を受けることにし、現在は作品を冷凍で送る準備や料理のプレゼン動画の制作を進めている。

本校生徒の活躍が北海道新聞に掲載されましたのでご紹介いたします。

同窓生紹介

こんにちは

本校OBの徳山航さん（高54期 水産食品科）の活躍が北海道新聞に掲載されましたのでご紹介いたします。

北海道新聞

…中高生まなぶん…

電子版の教育コーナー

通新先生

水族館飼育員 徳山航さん(36) 小樽市出身

海獣の生態楽しく伝える

仕事してます

海や川などにすむ約250種類の生き物を飼育展示する。おたる水族館（小樽市祝津）。海獣飼育課の徳山さんは5人の飼育員とともにトドやアザラシ、セイウチ、ペンギンを担当し、来場者を楽しませる屋外の海獣公園ショーの進行役を務める。

一日の始まりは、動物たちの餌の準備から。海獣公園では1日に約700gの魚を用意する。しっかりと食べているか、動きや表情に変化はないかといった観察も欠かせない。餌やりは午前と午後の計2回だが、体重的に飼育員たちの視界で重が減ってきたり、体調が

ちの餌の準備から。海獣公園では1日に約700gの魚を用意する。しっかりと食べているか、動きや表情に変化はないかといった観察も欠かせない。餌やりは午前と午後の計2回だが、体重的に飼育員たちの視界で重が減ってきたり、体調が

よく心がけています。普段から緊張感を持って動物たちと接する大切さを強調する。

動物たちのショーは来場者に楽しんでもらいながら、生態を分かりやすく見せるのが目的だ。例えばトドの乗換はダイビング。トドは警戒心が強く、危険を感じるとうろくから飛び降りる習性がある。泳ぐ際は主に前足を使うため、体重が約400kgある大型のトドでも能力を発達した前足で逆立ちができる。

とはいえ、思うように動物たちが動かないケースもあり、どういった長所をやるのか、臨機応変な対応が必要。難しい状況の中でもショーを成立させることにやりがいを感じます。

動物とのコミュニケーションを通じて、ショーの新たな切り口はないかとも日々から考えている。

新型コロナウイルスの影響で一時期閉鎖してからは、会員制交流サイト(SNS)や動画配信で動物たちの様子を積極的に発信した。動物たちの魅力を伝え続ける活動は続く。

〔編集委員 安宅秀之〕

好きな言葉
七転八起

海獣相手のショーは、思い通りにいかず失敗することもある。落ち込むだけでは何も前に進まない。何度でも立ち上がり、前を向きたい。

動きや表情 観察欠かさず給餌

■物故者への哀悼

事務局に連絡がありました、ご逝去の方々をお知らせいたします。

令和2年

6月17日	小林 満（高22増）	小樽市
8月18日	橋本 幸士（高66漁）	登別市
10月1日	大平 繁美（高17製）	小樽市
10月5日	横山 茂（高7製）	小樽市
10月12日	三ヶ田 修（高19漁）	小樽市

編集後記

樽水若竹同窓会会報「わかたけ」は会員の皆さんからの投稿や情報により編集されています。クラス会の記録や同窓生の活躍などがありましたら、事務局に寄せていただくことをお願いいたします。

なお、発行の費用になる会費の納入については、それぞれの支部か直接本部まで振り込みをお願いします。振込先は表紙に掲示しています。

振込用紙の必要な方は、事務局まで連絡をお願いします。