



国際ロータリー第2560地区
ガバナーテーマ

「ロータリーはあなた自身から」
— You are the key —

高田ロータリー今年の
スローガン

「友情を深め合い、
ロータリーを楽しく！」



2014～2015年度

国際ロータリー会長 **ゲイリー C.K. ホアン**
2560地区ガバナー **佐々木昌敏**
高田ロータリー会長 **齋藤 尚明**
幹事 **牧野 章一**

事務局：新潟県上越市西城町2-10-25 大島ビル201号
TEL (025) 526-3288 FAX (025) 526-3534
メールアドレス：takadarc@joetsu.ne.jp
例会場：デュオ・セレッソ TEL (025) 526-3111

クラブ広報・会報・雑誌委員
小柳 勝司 佐藤 憲二 石田 誠夫 澤井 祥典
大島 誠 堀井 靖功 永井 謙

第8回例会 ■ 8月29日(金)

No.7

会長挨拶 ● 齋藤 尚明

皆さん こんにちは。高田ロータリークラブ今年度第8回例会です。

此のところ雨が多く8月に入ってからあまり良い天気の日がありません。

先日当クラブの新会員でJAの青木克明さんとお話する機会がありました。そのなかで「今年度は天気が悪く日照時間がとても少ない！このままだと稲の成育に非常に悪い影響があり心配しています。」とのことでした。

昨年は異常に暑い日が続き、今年は日照不足と雨、それも集中的ゲリラ豪雨が多く、年々気候がおかしくなっていくような気がしてとても心配です。

本日の講話はえちごトキめき鉄道株式会社代表取締役社長 嶋津忠裕様です。北陸新幹線開通後の取り組みと活性化について興味深いお話を聞かせて頂けることと思います。御清聴おねがい致します。

出席報告

出席率 97.83%

メイクアップ

大谷光夫君 (8/25月)高田東RC・8/28(木)糸魚川

RC ガバナー補佐公式訪問)、(8/26(火)ガバナー公式訪問)

三井慶昭君 (8/23(土)R財団セミナー)

セレモニー

米山記念奨生 阿栄さんへ奨学金授与

委員会報告

出席・ニコニコBOX委員会

えちごトキめき鉄道(株) 代表取締役社長 嶋津忠裕 様

幹事報告

配布物：週報6号、2013-2014年石倉年度会計報告書

回覧物：視察研修のご案内(上越地域職域健康づくり連絡協議会)、米山梅吉記念館「館報」・賛助会員募集の案内

報告：9月のロータリーレート102円/ドル

石倉年度の決算報告及び監査報告

石倉直前会長、橋詰前幹事より決算報告がなされると共に、堀井監査員より監査報告がありました。石倉直前会長、橋詰前幹事さんお疲れ様でした。

講話

地方鉄道の存続と活性化をめざして



えちごトキめき鉄道株式会社 代表取締役社長 嶋津 忠裕 様

本日は伝統ある高田ロータリークラブにお招きいただき、卓話をする機会を賜り、誠にありがとうございます。既に皆様ご存じのとおり、先日JRより新幹線の開業日および運行本数、そして在来線の特急等の存廃について発表がありました。これを基本として、今後JR・隣県会社・北越急行等、弊社との接続各社とのダイヤ調整会議を加速させ、およそ3か月前に新ダイヤの発表ということになります。

本日はトキ鉄の経営と運行に関する考え方を、短い時間ですので要約版ということで話させていただきます。

まず、経営に関しての最大の課題は利用人員の確保です。そのために新幹線や隣接他社線との接続、そして本数の確保等利便性の向上、さらにリゾート列車やイベント列車の運行等による車両の魅力アップ、路線全体および各駅の受け入れ態勢の整備と活性化による観光路線化の展開を推進

していきます。また利用客確保のため、運賃の5年間措置も断行しました。5年間でどこまで利用人員を確保できるかのチャレンジです。

運行に関しては、上越妙高・新潟間のリレー特急「しらゆき」が5往復+新井・新潟間「快速」が2往復となり、上越妙高方面への集約が進む反面、糸魚川・新潟間は「快速」1往復のみと大幅に減少しました。弊社としては直江津で特急「しらゆき」に接続するダイヤの改編と、日本海ひすいラインでの快速を数本運行することを検討しています。

今後、利便性の向上と観光路線化を可能な限り追求してまいります。そのためには地域の皆様の協力が不可欠です。その活動の中心が今回設立したサポーターズクラブだと考えています。ロータリークラブの皆様も是非サポーターズクラブにご入会いただき、鉄道の旅の魅力と沿線地域の活性化を目指して、共に奉仕活動に励まれることをお願いしまして、卓話とさせていただきます。

高田ロータリークラブOGよりの便り

美味探求

上越で野菜のおいしさに目覚めた。あるるん畑で買うオクラ、キュウリ、トマト、モロヘイヤの新鮮なこと。

ナマスカボチャを初めて食べたのも上越だった。酢の物もいいけれど、みそ漬けが気に入っている。一口かむとほろっとほどけて、コリコリというのかシャキシャキというのか、独特の歯ごたえがたまらない。

ナマスカボチャのみそ漬けは、確か、正善寺工房さん製のお弁当で知った。食いしん坊なのでおいしいものに出会うとすぐ、自宅で再現してみる。ナマスカボチャのみそ漬けは切って、みそとあえるだけ。本当に簡単。それでいて食卓に出すと、来客にも喜ばれる。

一方、新潟市の自慢の味といえば枝豆だ。早いころなら弥彦むすめや湯上がり娘、今の時期は黒

渡辺 英美子 様

埼茶豆。毎日のように大量に食べている。

新潟市万代の新潟日報メディアシップに勤務するようになって5カ月。編集局で新聞づくりに携わっている。まちなかだけに、本社が黒埼にあった時よりも人々の動きやトレンドを間近に感じる。電車通勤だから「ちょっと飲んでいこうか」も気楽にできる。幸いにも会社の周りは飲食店がいっぱい。今日もビールと枝豆が呼んでいる。お世話になった高田ロータリーのみなさまの顔を思い浮かべながら、乾杯！



わが家の冷蔵庫に入っていたナマスカボチャ。新潟では「糸うり」という名前で売られています