

- 出席委員会
- ◆平成29年10月16日(木)
 - 会員総数 66名
 - 移動夜間例会 (オーセントホテル小樽) につき
 - 確定出席率 100%
 - ◆平成29年11月24日(金)
 - 会員総数 66名
 - 奉仕活動集会 (メーカーキャップ対応例会)
 - 確定出席率 100%

◆平成29年10月10日(金)

会員総数	66名	出席摘要免除者	11名
病欠者数	名	出席計算員数	名
ホーム欠席者数	17名	メーカーキャップ	12名
純欠席者数	5名	確定出席率	93.3%

大人酒の目利きスナップ

11/16(木)
於:オーセントホテル

テイasting手順

- ①ラベル&コルクを確認する。
注文した商品が適正か確認
コルクを(状態)了承した時点で契約完了
- ②香りを嗅ぐ
アロマ(果実香)とブーケ(熟成香)を利く
- ③ワインを味わう
時間ごとに变化する魅力を楽しむ



世界の主なワイン産地

北半球では北緯30°-40度、南半球では南緯30°-40度
年間平均気温が10°-20度、年間降雨量500mm-800mm
ブドウの開花から収穫までの日照時間1250-1500時間

醸造原料	ワイン、シードル
穀物原料	ビール、日本酒
果実原料	ブランデー
果実以外	カシスカウ、ジン、ウォッカ、ラム、焼酎
醸造原料	ヴェルモット
醸造原料	リキュール類



まごころ箱 **いつも有難うございます!**

11月16日分

斎田 会員 秋の叙勲で、思いがけず「旭日双光章」をいただきました。11月10日に東京プリンスホテルで勲記・勲章の伝達を受け、その後皇居に参拝し 陛下からおことばを賜ってきました。陛下の心もった言葉に感激してまいりました。

桂 会員 ゲストスピーカーの野田様有難うございます。相変わらずの欠席がちでスイマセン!!!

松浦 会員 「夜間移動例会」関係者の皆様ご苦勞様でした 有難うございます。

湊 会員 会員誕生祝有難うございます。

西谷 会員 夫人誕生祝。

まごころ箱 入金集計額 11月16日分 36,000円
合計 **545,000円**
(H28.7.7~11.16)

11月24日分

工藤 会員 19日の文化セミナー及び祝賀会には多くの会員がご参加いただき有難うございました。

荒田 会員 夫人誕生祝 11/27 です!

東 会員 夫人誕生祝。

紺谷 会員 結婚祝 有難うございます。

西谷 会員 夫人誕生祝。

田中 会員 会員誕生祝。

林 会員 お先に失礼します。

まごころ箱 入金集計額 11月24日分 14,500円
合計 **559,500円**
(H28.7.7~11.24)

Club Homepage URL <http://rid2510.org/otarusouth/>

●例会場/ニュー三幸 ●例会日/毎週金曜日12時30分 ●事務局/〒047-0032 小樽市稲穂1-3-6 ☎0134-33-3500

16

2017年12月1日発行
通巻 第2811号

1960年創立
昭和35年2月5日

- 本日12月1日(金)のプログラム
 - ◎テーマ:「小樽市についての印象…」
スピーカー:宮田 良様 (bar BOTA)
- 来週12月8日(金)のプログラム
 - ◎テーマ:「地域包括ケアシステムについて」
スピーカー:川尻 輝記様(ケアマネージャー)
- 再来週12月15日(金)のプログラム
 - ◎18時 点鐘 「年末家族会」
会場:ゴールドストーン (小樽市色内3-3-21 渋澤倉庫)

●2017-2018年度 IRテーマ

ロータリー: 変化をもたらす

2017-2018年度会長
イアン H.S. ライズリー

- 2017-2018 地区目標**
- 会員増強の推進
 - 情報の共有
 - 環境保護の取り組み
 - ロータリー財団寄付を、5%増加に向け取り組む

松浦年度信条

- 善 職業奉仕
- 美 四つのテスト
- 快 楽しもう

●第14回例会報告 11月10日(金) 例会報告「大人酒の目利き ~其の式~」スピーカー:野田 浩史様 (オーセントホテル小樽チーフバーテンダー)

- ロータリーソング 「四つのテスト」
- ゲスト・ビジターの紹介
野田 浩史様 (オーセントホテル小樽チーフバーテンダー)
- 会長の時間 松浦会長
夜間・会場移動例会を企画致しました。ロータリーは財団100年を超え、会員の高齢化、会員の減少、例会出席率の低下などおおくの課題をもっています。私たちは、課題を克服する為新しいチャレンジのときを迎えています。クラブの状況に合せ、柔軟な活動をRIは後押ししています。ロータリー 11月号では、アンケートによるとクラブ運営について課題として、例会・委員会活動のマンネリ化が一番多い回答でした。当小樽南ロータリークラブでは、クラブ定款及び細則を改定しました。又継続する事業と新しい事業を組み合わせ柔軟な姿勢で取り組んでおります。皆様方のご理解とご協力を得られるようスピード観をもって取り組んでまいりたいと考えております。
- 幹事報告 石川幹事
 - 下期会費 90,000円となります。
 - 来週24日(金)第3回奉仕活動集会となりますが、後日出・欠のFAXを流しますが多くの会員皆様のご出席をお願いいたします。
 - 11月18日(土)第6グループ会長・幹事会が開催されます。
- 委員会・同好会報告
 - ◆会員親睦委員会 松尾会員
 - 年末家族懇親会が来る12月15日(金)ゴールドストーンで開催されますが、返信は12月4日(月)迄にご返信願います。ご家族お誘い合せて多数のご参加をお待ち申し上げております。
- メーカーキャップ受付
 - ◆11月17日(金)分
澤田 忠宏氏、平松 正人氏、松永 吉弘氏、佐藤 慶一氏、谷内 馨一氏、中川 充子氏、

宮本 孝雄氏、山田 雅敏氏、佐藤 厚氏、安田友美子氏、秦 健一郎氏 (小樽RC)

◆11月24日(金)分
久末 智章氏、佐藤 慶一氏、渋谷 繁男氏、稲垣 哲也氏、平松 正人氏、浜田 健嗣氏、山田 雅敏氏、安田由美子氏 (小樽RC)

11月24日(金) 第3回奉仕活動集会

- ロータリーソング 「四つのテスト」
- 会長の時間 松浦会長
本日は今年度3回目になる集会です。点鐘は省かせて頂きます。
35名余りの参加を頂き有難う御座います。本日の出席はメーカーキャップ扱いとなります。
- 11月18日 地区会長幹事会が開催されました。次期ガバナー補佐予定者の推薦として、余市RC高橋哲雄会員が了承されました。順番に行きますと、当小樽南RCの順番は3年後2020~21年度の予定です。
- 11月19日 絵本児童文学研究センター主催のセミナーが行われ、私は夜の懇親会に招待を頂き参加させて頂きました。懇親会は卒業生などが参加され大変な盛り上がりでした。その中で、工藤理事長より、当小樽南ロータリークラブがブックスタート事業、ポエムコンクールに協賛し、寄付をしていることに感謝の言葉がありました。当クラブの目指している、公共性向上に大いに役立ちました。
- 幹事報告 石川幹事
 - 姉妹友好クラブの酒田RCより、清酒「砂湯」6升届きました。年末家族懇親会で活用させていただきます。



「大人酒の目利き～其の式～」

スピーカー：野田 浩史 様（オーセントホテル料飲部支配人、チーフバーテンダー）

Bar Tender は ゲストを渡り鳥に例えます。人生という空を飛び、迷うごとに横木（Bar）に羽を休めにいらしゃいます。そこで優しさをもって心の手当てに努めるのがバーテンダー。

ゲストそれぞれに適した良薬（酒）を処方し、次行く先を見送って差し上げる…。

ゆえに良薬を処方する技術が一流でなくては信頼を得られないので修業は重要です。

酒は紀元前、人類より先に誕生、ブドウに微生物が混じり自然発酵したのがワインの原型とされている。わが国では酒を製法別に3つに区分、1つに醸造酒というワインや日本酒の類。次にウイスキー、ブランデー、ジンといったアルコールが高い蒸留酒。このふたつに果実や草木皮を溶け込ませた混成酒に分けられる。

醸造酒というのは原料に含まれる糖を酵母が摂取、炭酸ガスと同時にアルコールが生成されるが、高くとも13.4度程度までしか上がらないので、これより高いアルコールを得るには蒸留技術を用います。蒸留は発酵させた液体を大きなヤカンの様な器にて加熱沸騰、アルコールの含んだ蒸気を冷却することで元の三倍の度数を得ることができ、錬金術師が木皮や種子、核に含まれる薬用成分を抽出する為に強いアルコールを必要と考え、見出した手法と云われています。

さて、この醸造酒の中でももっとも古くからあるワインについて触れてみたい。

まず、ワインのラベルは履歴書のように生産地、ブドウの収穫年、生産者といった細やかな情報が記されており、ゆえにラベルとは言わず敢えてエチケットと呼ぶのですね。

抜栓は鮮やかな身のこなしで抜いたコルクをソムリエはクンクンと匂いを嗅ぎ始めています。これは臭いでワインの現状を確認しており、問題ないと判断したらゲストへも匂いを嗅ぐよう求めます。煩わしい手順かもしれませんが、この過程で問題ありと思えば、理由を伝えワインを差し替えて頂けることもございます。

いずれにせよ同意があって始めてグラスに注がれますが、テイastingの際、まず色から情報を伺います。この時少しだけ前方に傾けましょう。すると液面が楕円状に見え、この楕円の外側から中心にかける色合いの変化を観て品種や熟成経過を確かめる訳です。

次に香り、最初はグラスを回さずに、そっと鼻を寄せましょう。ブドウ本来の果実香チャーミングで澁澁とした感じがワクワク…、これをアロマ Aroma と表します。

そしてようやくワインを回し空気に触れさせましょう。このとき必ず自分側に廻す事で万が一溢しても他人に迷惑かけまいといったエチケットですね。

これにより、眠っていたワインが徐々に目を覚まし熟成由来のブーケと Bouque という複雑な香りが開き始めるのです。

最後に味わいを高めるマリアージュ、3つのポイントをお知らせします。

まずは触感を合わせる事です。例えば、焼き餃子の熱々パリパリ、ジューシーさに、シャンパーニュの冷たく爽やかさ、シュワシュワな掛け合わせは心地よい響きをもたらせます。

2つ目が色を合わせる事。白ワインに「白身魚のソテー、クリームソース」は自然な青々しさが芽生え、より素材の新鮮を引き立ててくれそう。白ワインとローストチキンの場合、香ばしさを強調させる他、油分を和らげてくれる感じでしょうか。

最後に赤ワインと合わないものは無いので気にする必要はありません。

一番良いのは地元料理と地元ワインを合わせると完璧。

酒はストーリーを重ねる事でイメージが描かれ、一層味わい深くなる生き物。その土地の魅力を知ることが最高のソースとなり、場を豊かにしてくれるからです。

このあたりでお時間となってしまいました。皆様にも良薬に恵まれますように。

今夜もおいしいお酒を飲んでくださいね。



会員卓話

第3回 奉仕活動集会

小樽『ブックスタート』『音読カップ』『ポエムコンクール』について



工藤 左千夫 会員

小樽南ロータリークラブは、未来ある小樽の子どもたちのために、多くの事業協力を継続していただきました。心より御礼申し上げます。

①「ブックスタート」事業

ここ十数年、世界の先進国において子どもの読書離れが深刻になってまいりました。そのような事態に対処すべく、イギリスから始動した事業が「ブックスタート」です。日本においても状況は同じ。小樽においても同様でした。今から14年前、絵本・児童文学研究センター、市立小樽図書館、小樽保健所、子育て支援センターの4つの機関で「小樽市ブックスタート協議会」を立ち上げ、その事業に取り組みました。その立ち上げからご協力いただいたのが小樽南 RC でした。現在でも、この事業は継続しております。

②小樽音読カップ

子どもの心身の発達は微妙です。その一助として5年前に始動したのが「小樽音読カップ」。この事業においても、小樽南 RC は、金賞（小樽南ロータリークラブ賞）授与に協力（1～2回、3回目以降は小樽ロータリークラブ）。

③小樽子どもの詩コンクール

本賞は、音読カップと同程度の賞を創設することにより、自由でイメージ豊かな子ども育てて欲しいとの願いから生まれたものでございます。その審査委員長には教科書にも載っている全国区の詩人、工藤直子さんをお願いいたしました。工藤さんは絵本・児童文学研究センターの顧問でもあります。そのため、音読カップは小樽 RC にお願いし、小樽南 RC はこちらの金賞を担当していただきました。毎年、応募数が増え、今年は3219編が集ったのです。

上記1～3の文化事業には、小樽南 RC の協力が、今では欠かせないものとなりました。今後とも宜しくお願い申し上げます。

