



SASEBO WEEKLY

会 長:石井 正剛 幹 事:増本 一也
事務所:佐世保市島瀬町10-12 親和銀行本店内 TEL 0956-22-7720 FAX 0956-25-6323
例会会場:佐世保玉屋8階(毎週水曜日) TEL 0956-23-8181
<http://www.sasebo-rc.jp/> E-mail:src@circus.ocn.ne.jp

平成 25 年 8 月 7 日

第 3,084 回例会

NO 6

《本日》会員数 71 名(出席免除会員 23 名)・出席 54 名・免除者欠席 8 名・欠席 9 名・ビジター 1 名・出席率 76.06%

《前々回》会員数 68 名(出席免除会員 23 名)・出席 48 名・免除者欠席 11 名・欠席 9 名・メークアップ 9 名・修正出席率 100.00%

会 長 挨拶

会長 石井 正剛さん

今日は、8月7日。暦の上では立秋ですが、まだまだ暑い日が続きます。体調管理に十分ご注意ください。



本日は、3名の新入会員の方の入会式を行います。

今年も8月6日午前8時15分、サイレンが鳴り響きました。昭和20年8月6日広島、そして、8月9日、長崎に原爆が投下され、8月15日終戦を迎えました。

核が兵器として使われた、原爆投下の直接の原因で尊い命をなくされた方は、両県合わせ、20万人を大きく超えると言われていいます。被爆県、長崎・広島では、常に語り継がれてきました。あれから68年経ち、そのことを現実に起きた事として、捉えていない人達もいるようです。

2011年3月11日、東日本大震災で大きな被害が出ました。この事を知らない人は、誰もいません。今もなお、仮設住宅での不自由な生活を送り、帰る自宅もない人々が沢山います。そんな中、福島原子力発電所の災害の為、ある地域(浪江、双葉、大熊町)では、自宅は残っているのに、目の前にあるのに、帰れない状況にある人達もいます。福島原子力発電所の被害は、いまだに続いております。

長崎、広島の場合は、核が兵器として使われました。福島原発では、平和利用の一つとして、エネルギーとして利用されておりました。その核が今、人々の生活に大きな影響を及ぼしております。兵器としての核、平和利用としての核、核と人間は共存できるのか。私達は、子孫に対し、責任ある議論をしなければなりません。そんな思いで迎える8月です。

理事会のご報告を致します。

1. 役員交代式の決算書案が提出され、ほぼ予算通りとの事で承認されました。
2. 観月例会を、9月11日(水) 富士国際ホテルにて行います。
予算書案が提出され、承認されました。
3. 台南RC 創立60周年記念の仮日程が送られてきました。当方の訪問日程について、協議いたしました。
4. ロータリー財団委員会より寄付についての提案があり、協議いたしました。
5. 心身障がい児(者)育成協議会への寄付について、例年通り行うことで承認されました。
6. 10月の例会プログラムについて提案があり、承認されました。

例 会 記 録

- 国歌「君が代」
- ロータリーソング「奉仕の理想」

○卓話者

アサヒビール株式会社
九州統括本部 市場開発部
洋酒ワイン担当課長 鈴木 賢司 様

○ゲスト

アサヒビール株式会社
長崎支社営業部営業担当
課長 西村 純一 様

○ビジター

長崎北RC 山添 勝吉さん

入 会 式

かわぐち ひろき
■川口 博樹さん

昭和25年10月16日生 (62歳)
西肥自動車株式会社
代表取締役社長
職業分類：バス事業
推薦者：池田 豊さん
長島 正さん
カウンセラー：長島 正さん



おかむら いちろう
■岡村 一郎さん

昭和40年4月6日生 (48歳)
NTT西日本一九州佐世保支店
支店長
職業分類：電話事業
推薦者：円田 三郎さん
大神 邦明さん
カウンセラー：大神 邦明さん



かわはら ただのり
■河原 忠徳さん

昭和54年2月18日生 (34歳)
亀山八幡宮 禰宜
職業分類：神道
推薦者：田中丸善保さん
山縣 義道さん
カウンセラー：田中丸善保さん



幹 事 報 告

幹事 増本 一也さん

1. 第2740地区ガバナー 塩澤 恒雄さん
新世代統括委員長 増崎幸一郎さん
「新世代部門合同研修セミナー」ご出席の
お礼が届いております。

2. 第2740地区ガバナー事務所

盆休みのお知らせ
8月10日(土)～8月15日(木)

3. 第2740地区ガバナー事務所

2740地区ホームページが更新(8月2日、4日)されています。

4. 長崎県障害者福祉事業団 障害者支援施設

つくも苑 施設長 佃 晃 様
機関誌「展海」第141号が届いております。

5. 長崎外国語大学 社会連携センター長

チョウドリ マハブブル アロム様
長崎外国語大学「研究者紹介」リーフレット
が届いております。

6. 佐世保RC事務局

盆休みのお知らせ
8月14日(水)、15日(木)、19日(月)

委 員 会 報 告

地区ローターアクト委員 高瀬 宏滋さん

先日8月3日に新世代合同セミナーが、伊万里市民センターで行われ、当クラブからはインターアクト委員長の松尾慶一さんとローターアクト副委員長の大久保さんと私が出席してまいりました。



今回のセミナーでは各新世代の現状と問題点、今後の取り組みが話されました。時間は13:00から始まり16:30まで行われ、塩澤ガバナー、岩永前ガバナーの話があり、各委員長の話が行われました。

佐世保RCには、インターアクト・ローターアクトがありますので、今後の活動でもしっかりと取り組むようにしていきたいと思えます。

ニコニコボックス

親睦活動委員会 坂元 崇さん

石井 正剛会長、増本 一也幹事
納所 佳民副幹事、前田 勇人さん

アサヒビール(株)九州統括本部市場開発部
洋酒ワイン担当課長 鈴木賢司様のワインセミナーに期待して。

石井 正剛会長、増本 一也幹事
納所 佳民副幹事、土井 弘志さん
梅村 良輔さん、大神 邦明さん
中川 知之さん、長島 正さん
田中丸善保さん、田中丸善弥さん
富永 雅弘さん、中島 祥一さん
池田 豊さん、井手 常博さん
加納洋二郎さん

川口博樹さん、岡村一郎さん、河原忠徳さんのご入会を歓迎して

親睦活動委員会委員長 木村 公康さん
出席例会委員会委員長 黒木 政純さん

新入会員 川口博樹さん、岡村一郎さん、
河原忠徳さんの親睦活動委員会と出席例会委員会への参加をお祝いして。

ニコニコボックス 本日合計 21,000 円
累計 186,000 円



卓 話

『ワイン基礎知識』

アサヒビール株式会社
九州統括本部 市場開発部
洋酒ワイン担当課長
鈴木 賢司 様



●ワインってどんなお酒？

①ワインは果物を発酵させる醸造酒
〈ポイント〉

◦原料は果物(ぶどう)のみ。したがってぶどう自体の品質・味がワインの品質に大きく影響する。

②ワインは健康にいいお酒
〈ポイント〉

◦ぶどう由来のミネラル分(カリウム・カルシウム等)を多く含み、美容や健康に効果大。

◦ポリフェノールが活性酸素を消去し、動脈硬化を防ぐ(多いのはカベルネ・ソーヴィニオン、ネッピオーロ)

◦白ワインは食欲増進効果・利尿作用が高い。また、大腸菌やサルモネラ菌に対する抗菌力が高い。

◦1日2～3杯のワインを飲むと死亡率が30%程度減少するという報告もあり。ただし、過ぎたるは及ばざるが如きでもある。

③ワインは瓶熟により付加価値を生む

④風味が豊かであり、種類が豊富
〈ポイント〉

◦ぶどう品種・産地・土壌・生産者・栽培方法・醸造方法・ヴィンテージにより味が違う。

●代表的なぶどう品種

①白ぶどう

◦シャルドネ
◦ソーヴィニオン・ブラン
◦リースリング

②黒ぶどう

◦カベルネ・ソーヴィニオン
◦ピノ・ノワール

- メルロー
- サンジョベーゼ

●料理とワインの相性

基本的には、自分が美味しいと思えば何でもあり。

1) 原則 I

- ①軽い料理には軽いワイン
- ②料理と同格又はそれ以上のワイン
- ③料理に使用したワイン
- ④料理と同じ地域のワイン

2) 原則 II (2種類以上のワイン)

- ①白から赤へ、辛口から甘口へ(白辛口→赤辛口→甘口)
- ②軽いものから重いものへ
- ③若いものから熟成したものへ
- ④だんだん高級なものへ

●ワイン豆知識

※出典：小学館「もっとワインが好きになる」

①保存方法

- 温度は低めで。12～14度が理想的。
- 乾燥させない。横にして保存するのがベスト。
- 長期に保存するにはワインセラーが理想的だが、2,000～3,000円のワインはすぐ飲んでも美味しい。においが付くので冷蔵庫での長期保存はだめ。短期ならOK。
- 飲み残しのワインは、空気に触れさせずに保存するのがポイント。一番いいのはバキューバンなどを使うこと。無い場合は、小さめの容器に移し替えて保存する。ただし、日が経ったほうが美味しく感じる場合もある。

②グラスについて

- なるべく大きなものを選んだほうがよい。

③澱(おり)と酒石

澱は、赤ワインの中に現れる、黒いカスのようなもの。これは、ワインの成分

中の色素やタンニン、たんぱく質などが、熟成の過程で結合したもので、決してワインが悪化したものでもなく、人体に影響のあるものでもない。逆に長熟の高級ワインに多く現れる現象だが、一緒に飲むと味が悪くなるので、除いてあげるのが望ましい(デキャンタージュなど)。

酒石は「ワインのダイヤモンド」とも呼ばれ、白ワインに現れる。酒石酸が結晶したもので、品質のよい高級ワインに現れることが多く、味にも人体にも影響がないので、デキャンタージュの必要もない。

④サービスの際は、飲み頃の温度に気を付けて

・甘口白、スパークリング	4～6℃
・辛口白・ロゼ	6～10℃
・軽口赤	6～13℃
・コクのある白	10～14℃
・最高級の白	14～16℃
・ミディアム赤	14～17℃
・フルボディ赤	16～20℃

但し、時間の経過につれて温度は上がるので、特にミディアム及びフルボディの赤はもう少し低目からサービスを始めるのが良い。

8～9月 例会予定

- 8月28日 久留米大学 法学部
教授 児玉 昌巳 様
- 9月 4日 陸上自衛隊西部方面混成団長兼
相浦駐屯地司令
曾田 健史 様
- 9月11日 観月例会
- 9月18日 会員 松尾 慶一さん
- 9月25日 佐世保市PTA連合会会長
中倉 まち子 様

(今週の担当 佐藤 淳)
(カメラ担当 目黒 誠之)

クラブ会報・広報委員会

委員長 長富 正博
副委員長 目黒 誠之

委員 大久保利博・白田 浩一
城島 一彦・佐藤 淳