

ニコニコボックス

親睦活動委員会 川口 博樹

市瀬久米嘉さん

久し振りのメイクアップです。お世話になります。

円田 昭さん、納所 佳民さん

高瀬 宏滋さん、平尾 幸一さん

松本 由昭さん、田中丸善弥さん

大島酒造(株) 長岡祐一社長の卓話に期待してニコニコします。

芹野 隆英さん

私、所用でアメリカに行ったので、名誉会員でもあったロック司令官と会うことができました。すこぶる元気でいらっしやったので、そのご報告とともにニコニコします。

円田 三郎さん、山縣 義道さん

森 信正さん

永年会員表彰ありがとうございます。

田中 信孝さん

先日誕生祝いをいただきありがとうございました。



ニコニコボックス 本日合計 12,000 円
累計 831,000 円



4~5月 例会予定

- 4月1日 観桜例会
- 4月8日 長崎国際大学RAC
新会長 田本新一郎さん
- 4月15日 長崎県立大学
学長 太田 博道 様
- 4月22日 雑誌委員会委員長
会員 松尾 慶一さん
- 4月29日 祝日休会
- 5月6日 祝日休会
- 5月13日 社会福祉法人「むすび会」
佐世保市福祉活動プラザ
所長 宇野 京子 様

西海学園インターアクトクラブ例会予定

日時/4月15日(木) 17:15~ 予定
会場/西海学園高等学校 記念館 会議室

長崎国際大学ローターアクトクラブ例会予定

日時/4月9日(木) 18:30~
会場/ホテルオークラJRハウステンボス

日時/4月26日(日) 9:30~
会場/アルカスSASEBO

*西海学園IAC、長崎国際大学RACにご出席されますと、メイクアップにもなりますのでご活用ください。
*RACへご出席される方はお食事の要・不要の確認をいたしますので、事務局までお知らせください。

(今週の担当 坂元 崇)
(カメラ担当 岡村 一郎)

クラブ会報委員会

委員長 坂元 崇 委員 川口 博樹・岡村 一郎
副委員長 中川 知之 山口 剛史



SASEBO WEEKLY

R.I. D.2740 JAPAN
 佐世保ロータリークラブ

会 長: 円田 昭 幹 事: 納所 佳民
 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 27 年 3 月 18 日

第 3,160 回例会

NO 35

《本 日》 会員数 75 名 (出席免除会員 22 名) ・ 出席 55 名 ・ 免除者欠席 8 名 ・ 欠席 12 名 ・ ビジター 2 名 ・ 出席率 73.33 %

《前々回》 会員数 74 名 (出席免除会員 22 名) ・ 出席 47 名 ・ 免除者欠席 11 名 ・ 欠席 16 名 ・ メークアップ 16 名 ・ 修正出席率 100.00 %

卓 話

『和酒の文化』

大島酒造(株) 代表取締役社長
 長岡 祐一 様



本日は佐世保ロータリークラブの例会にお招き頂き誠にありがとうございます。

今回のテーマは和酒の文化です。文化と申しましても、学問の域に達するハイカルチャーでは無く、日本人が長年にわたって形成してきた日常生活の酒文化についてご紹介を致します。

和酒とは、日本酒・焼酎・味醂酒です。前段はこれらのお酒の成り立ちと製法をご紹介し、後段にその飲み方・楽しみ方を私の経験も踏まえてご紹介したいと思います。

先ず日本酒の起源は2,500年前、弥生時代の水稻農耕が定着後、九州・近畿地方での酒造りでした。“口噛み酒”と言う人間の唾液酵素で穀物を糖化し野生酵母で発酵させる原始的な製法でした。その後、奈良・平安時代に麴米を使用した酒造が発達し、約一千年前の鎌倉時代に現在の伝統的日本酒造りの原型が整えられたといわれています。麴菌が原料を糖化し酵母菌がアルコールと炭酸を生み出す発酵を、同一の樽の中で繰り返す技術は日本独自のもろみ製法です。これを並行複発酵と言います。

ワインは単発酵と言い、既に糖化された

ブドウの糖分を原料にアルコールの発酵をさせる技術です。この並行複発酵製造は世界に類を見ません。日本の気候風土に根差した卓抜した製法で、化学的分析機の無い時代に開発した製法に先人の知恵の偉大さにただ畏敬するばかりです。

清酒はこの酒もろみを絞ると出来上がります。同じ酒もろみ(原料は違いますが)を蒸留すると焼酎が出来上がるのです。従いまして焼酎の酒造工程は日本酒と同様となります。焼酎の日本における起源が定かではありませんが、有力説では16世紀にシャムから琉球経由で南九州にもたらされたと言われています。そもそもの起源はメソポタミア文明と言われております。

味醂酒はもち米に米麴を混ぜ、焼酎を加えて熟成させた14度のお酒です。糖分が40%~50%あり、日本料理に欠かせない調味酒です。江戸時代には高級酒として飲用されており、現在ではこれに薬草を浸した物を屠蘇や養命酒として飲用しています。

さて次にお酒の効用についてご紹介致します。我が国ではお酒を百薬の長としております。もっとも適正に飲酒した場合ですが！その一方では、*1 社会的効用として人間関係の円滑化、文化形態の形成や社会習慣の維持として重要な効用を果たして来ました。他方では、*2 心身的効用として食欲増進、睡眠促進、ストレス解消の効用があります。生理的に致酔する効用と社会的行事の中で象徴的なものとして利用される効

用が大いにあるという事です。残念な事に、近年ではこれらの効用が伝統的文化の後退により和酒の飲酒量減少という形で現れて来ています。それは食文化の洋風化や各年代層の価値観相違から人付き合いの仕方が大きく変わり、人間関係の円滑化効用も薄れつつあるのは誠に残念な事です。

醸造家と致しましてはより多くの方々にこれら伝統的アルコール飲料の素晴らしさを伝え、且つ楽しい飲み方も機会ある毎に紹介するつもりでおります。また、伝統的酒造手法にも改良を加え新たな味造りも模索して参りますので、是非厳しいご批評をお願い致します。

本日はありがとうございました。

*1 社会的効用 *2 心身の効用
醸造科学研究所 西谷 尚 先生より引用

例会記録

- ロータリーソング「R-O-T-A-R-Y」
- 卓話者
大島酒造(株)
代表取締役社長 長岡 祐一様
- ゲスト
米山奨学生 BUI, CHI THI BICHさん
長崎国際大学RAC 幹事 堤 龍平さん
副幹事 藤井 香那さん
- ビジター
長崎西RC 西 義光さん
佐世保東RC 市瀬久米嘉さん

「おいしい日本酒の温度」とは…



お燗(さまざまな温度に温めて提供すること)は、日本酒の真骨頂である、まるいふくらみと旨みが現れてきます。ただし、徳利が手で持てないほど熱くすると、辛くなりすぎる傾向が見られますので注意しましょう。

室温(常温。そのままの温度で提供すること)では銘柄やタイプにかかわらず、ありのままの香りや味わいが楽しめます。冷酒(冷やして提供すること)では、きめの細やかな味わいと心地良い香りが明確になります。それぞれの温度帯の特徴や目安を表にしてみました。

温度		香りや味わいの特徴	徳利の温度などの目安
飛び切り燗 とびきりかん	55℃以上	香りが強まる。 辛口になる。	持てないほどではないが、持った直後に熱いと感じる。
あつ燗 あつかん	ほぼ50℃	香りがシャープになる。 味わいは切れ味のよい辛口になってくる。	熱く感じる。徳利から湯気が見える。
上燗 じょうかん	ほぼ45℃	香りがきりっと締まる。 味わいはやわらかさと引き締まりが感じられる。	数秒間持つとやや温かい。注ぐと湯気が立つ。
ぬる燗 ぬるかん	ほぼ40℃	香りが最も大きくなる。 ふくらみのある味わいに。	体温と同じくらいの感じ。熱いとは思わない程度。
人肌燗 ひとだかん	ほぼ35℃	米や麹のよい香りに。 さらさらとした味わいに。	体温より少し低い。「ぬるいな」と感じる程度。
日向燗 ひなたかん	ほぼ30℃	香りがひき立ってくる。 なめらかな味わいに。	体温よりは低い印象。温度が高いとも低いとも感じない。
室温 しつおん	ほぼ20℃	いわゆる常温。かつての土間の温度。 香りはやわらかく、味わいもソフトな印象。	手に持つと、ほんのりと冷たさが伝わってくる程度。
涼冷え すずひえ	ほぼ15℃	冷蔵庫から出して、しばらく経った温度。 香りは華やかさをもち、味わいはとろみがある。	ひんやりとしてはっきりした冷たさを感じる。
花冷え はなひえ	ほぼ10℃	冷蔵庫に数時間入れて置いた温度。 香りはやや閉じ気味で、器の中で香りが開く。まとまりのある細やかな味わい。	ビンに触れるとすぐに冷たさが指に伝わる。
雪冷え ゆきひえ	ほぼ5℃	氷水に浸して十分に引き締めた冷たさ。 香りはあまり立たない。味わいは冷たい感触に隠れる傾向になる。	冷たく、冷気が見え、ビンに結露が生じる。

※それぞれの日本酒に適した温度がありますので、各メーカーに温度帯をお問い合わせすることをお勧めします。



ロータリー3分間情報

ロータリー情報・文献記録委員会
委員長 福田 金治

故 佐藤千寿パストガバナーが書かれた「ようこそロータリーへ」に詳しく書かれています通り、ロータリーへの女性の入会については、1970年代にはロータリー会員の中から女性の入会を認めるべきだという声が出てきて規定審議会にこの案件が提出されましたが、その都度否決されていました。



会員資格については、国際ロータリー定款に定められているので、女性を入会させるにはまずこの定款を変更しなければなりません。そしてその定款を改めるには、三年に一度開かれる規定審議会にこれを提案して、代議員の3分の2以上の賛成を得なければなりません。

女性の入会について、大きく動き始めたのは1977年カリフォルニア州のデュアーテ・ロータリークラブが女性をニックネームで入会させたことがマスコミを通じて世間に知れ渡ったので、国際ロータリーはデュアーテ・ロータリークラブを除名したからです。

デュアーテ・ロータリークラブはこれに対して、国際ロータリーを相手に裁判を起し、第一審では国際ロータリーが勝訴しましたが控訴審では逆に第一審を破棄し、女性入会拒否は違法であるとの判決を下しました。その後控訴裁判所に再審請求しましたが却下され連邦最高裁判所に上告しました。

1987年5月4日連邦最高裁判所は「ロータリーが女性の会員加入を認めないのは、カリフォルニアの州法に抵触し、従ってその限りにおいて違法である」という判決を下したのです。

アメリカにはこれ以上の上級裁判所は無いので、RIは女性の入会を認めることとなりました。

国際ロータリーが女性のロータリー入会に反対の方針を賛成に変更した理由は、他のクラブもデュアーテ・ロータリークラブのように、国際ロータリーに対して裁判を起しそうになり、裁判になった場合には多額の費用が必要で、国際ロータリーの財政を圧迫する恐れが出てきたからです。

もう一つの理由は、アメリカでは男女の性、人種、思想信条等々で、差別のある組織に入会している者の入会金や会費を、その人が所属している会社、銀行等で負担することは、国税当局が認めない、ということから、中小企業や銀行の支店長等の退会が続出していたからです。

1980年、1983年、1986年の規定審議会では、女性を入会させるという制定案は否決されましたが、1987年5月4日に連邦最高裁判所の判決が出たので、1989年1月のシンガポールでの規定審議会では、女性の入会に関する制定案が可決されました。

女性会員の入会に反対の意見を持っておられる方でも、女性の入会に反対の意志表示をすることをためらっていらっしゃる者もかなりおられると思います。新入会員の入会に際しましては、各クラブでは、細則で入会について、在籍会員で賛否を取る様になっていると思います。女性会員の入会に反対の意志表示をすることは、定款・細則には違反しません。連邦裁判所の判決でも、女性を入会させなければならないとは書いてないそうです。社会奉仕をすることを本当に希望される女性は、ソロプチミストという女性だけの社会奉仕団体があるのですから、そちらに入会されたほうが活躍の場は広がると思います。

祝賀会／19:00

長崎インターナショナルホテル

5. 長崎国際大学学長 安部 直樹さん

平成26年度グローバル人材育成プログラム実践記録（年間活動報告）の送付について

6. 西海学園高等学校

校長 菅沼 宏比古さん

平成26年度卒業証書授与式ご臨席について（お礼）

7. 新会員の委員会配属について

石田 謙二さん：出席・例会委員会、クラブ会報・広報委員会

委員会報告

■資金推進・財団・米山委員会

委員長 幸良 秋夫

**2014年度米山奨学生終了式及び
歓送会への出席報告**

3月15日(日) 午後3時30分、諫早のホテルセンリュウで開催された2014年度米山奨学生終了式及び歓送会に、奨学生のティさんと共に出席しました。当クラブでお世話をしているティさんは、奨学期間が2年ですので、今回は該当しませんが、地区の要望もあり、皆さんと一緒に参加させていただきました。



出席者は、宮崎ガバナー、栗林米山奨学会副理事長、地区委員、カウンセラー及び奨学生の皆さんです。宮崎ガバナー及び栗林副理事長のご挨拶の後、本多地区委員長から1年間の活動状況の報告があり、その後奨学生へ修了証、カウンセラーへ感謝状の贈呈がありました。

終了式に引き続き、歓送会が開催され、各カウンセラーと奨学生のスピーチがあり、和んだ雰囲気の中で、楽しいひとときを過ごすことができました。

(4)

奨学生の皆さんが米山奨学生として学んだ経験を生かして、それぞれの国と日本との架け橋になってくれることを祈念します。また、当クラブでお世話をしているティさんは、もう1年ありますので、引き続き世話クラブとして、会員の皆様方のご理解とご協力のもと、ティさんが一層成長していくのをサポートしていきましょう。

■ローターアクト委員会

吉田 英樹

大神 吉史

長崎国際大学RACのゲストを紹介いたします。

堤 龍平 幹事、藤井 香那 副幹事、
フイ チ ティ ビック
BUI, CHI THI BICH 会計 です。

1年間よろしくお願ひします。



■次年度幹事 芹野 隆英

本日、例会終了後、本会場において、第3回期前理事会を開催します。次年度理事の皆様はお集まりいただきますようお願い申し上げます。



慶 祝

出席・例会委員会 西村 一芳

○永年会員表彰

円田 三郎さん (49回)

山縣 義道さん (32回)

森 信正さん (31回)

入会式

■石田 謙二

長崎新聞社 取締役
佐世保支社長



推薦者：田中丸善保会員
富永 雅弘会員

カウンセラー：富永 雅弘会員
委員会配属：出席・例会委員会
クラブ会報・広報委員会

皆様、こんにちは。本日は伝統ある佐世保RCに入会させていただきましてありがとうございます。RCがどういうところかわかりませんので、皆様ご指導の程よろしくお願ひします。

会長報告

会長 円田 昭

今日は一日雨との天気予報です。これから一雨毎に温かくなっていきます。私は「花」という唱歌がとても好きです。滝廉太郎の歌詞は日本人の感性の高さと、日本語の表現力の豊かさを感じるからです。「春のうらら」とか「權のしずくも花と散る」という表現がありますが、英語ではどのような表現となるのか考えました。英語ではその感性まで表現できない、日本語の素晴らしさがあると思います。



靖国神社の遊就館に「海ゆかば」という歌の英語訳がありました。海ゆかばの英語訳は「Die in the sea」という素っ気ないものでした。素晴らしい言語である日本語をもっと大切に、子供たちに伝えて行きたいと思ひます。

そして今日の例会は本年度35回目の例会で、残された例会はあと12回です。最終例会まで緊張感を保ちながら務めて参りますので宜しくお願ひ致します。

幹事報告

幹事 納所 佳民

1. 公益財団法人ロータリー米山記念奨学会
事務局長 岩邊 俊久さん
「ハイライトよねやま180号（2015年3月12日発行）」が届いております。

2. 地区ローターアクト

委員長 古賀 秀仁さん
地区ローターアクト代表 吉井 将平さん
年次大会実行委員長 樋口 太助さん
(鹿島RAC)

第2740地区RA第33回年次大会 仮登録のご案内

日時／平成27年6月6日(土)～7日(日) 1泊2日
場所／割烹 清川

宿泊：鹿島スカイタワーホテル
登録料／別紙添付
締め切り日／4月5日(日)

3. 市内8RC親睦ゴルフ大会実行委員長 佐世保東南ロータリークラブ 会長

田中 國博さん

第43回佐世保市内8RC親睦ゴルフ大会のご案内

開催日／2015年5月24日(日) 8:30スタート
場所／佐世保CC 石盛ゴルフコース

参加費／会員10,000円
プレー費は各自負担
懇親会のみ参加 6,000円
ご夫人 5,000円
締め切り日／4月20日(月)

4. 大村ロータリークラブ

創立55周年実行委員会

大会会長 俣野 正仁さん
実行委員長 笠井 和幸さん

創立55周年記念式典・祝賀会のご案内

日時／平成27年4月26日(日)
受付 16:15 式典 17:00
場所／シーハットおおむら