



桐生ロータリークラブ週報

2007年

国際ロータリー第2840地区 2006-2007年度 国際ロータリーのテーマ



LEAD THE WAY

R.I 会長 ウィリアム B. ボイド

善意というものがないなら
ロータリークラブは唯の社交クラブだ。
職業は金儲けのためでしかなく、
社会奉仕というも施しにすぎず、
国際奉仕は外交以外の何ものでもない。

パストガバナー 前原 勝樹

会長 金子 篤郎 幹事 堀 明

クラブ会報・広報委員会 村田 勝俊・岸 省吾・蓮 直孝・吉田 和夫

1月29日号

第2597回例会

(1月22日(月) 第2例会 一週間例会一)

1. 点 鐘
2. ロータリーソング斉唱
3. 来訪者紹介
4. 会長の時間
5. 幹事報告
6. バッチバッチ委員会報告
7. 卓 話 「赤城山 利き酒会」
近藤酒造(株) 常務取締役 近藤 雄一郎 様
8. 点 鐘

ようこそビジター

〈卓 話 者〉 近藤酒造(株) 常務取締役
近藤 雄一郎 様

〈桐生 R A C〉 苗 志 輝さん
(元 米山奨学生)

会長の時間

- 1月15日例会終了後、第7回定例理事会が開催されました。主な議題の中より抜粋してお話し申し上げます。
 - ① 2月例会変更の件で2月26日(月) 夜間例会「桐生第一高校 I A C との交流会」の為、点鐘午後6時30分となります。
 - ② 第4回クラブ協議会が2月19日(月)例会終了後開催
 - ③ 新入会員審査の件(横浜銀行 三橋輝英君) 承認をいただき、所定の手続きを済ませ入会のはこびとなります。
 - ④ RID3820フィリピン台風被害義損金の件で、12月11日の例会中に集めた募金箱浄財35,000円を寄付しました。
 - ⑤ 国際奉仕委員会事業「アジアの大学生へ教科書を送るプロジェクト」で発送しました船便代金を36,450円(中国宛¥26,950+インドネシア宛¥9,500)本部負担とさせていただきます。
 - ⑥ FM桐生放送費用本部負担の件(会報・広報担当) 3月にスタートするFM桐生において米山奨学生を通して留学生と桐生をテーマとした15分番組を桐生RCの企画として放送する予定です。
 - ⑦ 「第25回全国RC野球大会」への野球部出場資
- 金の一部負担を本部負担として承認される。
- ⑧ 地区ならびに洪川みどりRCより依頼がありました「れんくんを救う会」協力の件で、一人1,000円程度の協力要請がありましたが、桐生RCでは募金箱で善意の拠金をしていただきたい。
 - ⑨ 桐生西RC創立35周年記念式典の件では、平成19年4月8日(日) 桐生プリオパレスにて開催。会長・幹事2名の出席要請があり、登録料10,000円×2名…承認されました。
- その他周年が続々とあり、3月11日(日)前橋東RC創立30周年記念式典、3月17日(土)太田RCの創立50周年記念式典のご案内が届いています。5月20日(日)桐生赤城RC創立10周年記念式典の出席の要請があり、会長・幹事・他5名の出席を要請されております。
- 1月19日(金) 午後7時より魚政に於いて桐生5RC第5回会長・幹事会が開催され、会長・幹事・飯田事務局員の3名で出席致しました。
- 協議事項：①群馬大学工学部留学生との交流会について/日時…平成19年4月21日(土) 午後6時/場所…群馬大学工学部キャンパス生協ホール/クラブ負担金…50,000円/会費…4,000円(学生無料)/参加人数…大学関係90名程度、RC60名程度/

例会場 桐生倶楽部 TEL45-1513 例会日 毎月曜日 12:30PM

ホームページ <http://www.kiryu.co.jp/kiryurc/> メール kiryu-rc@ktv.ne.jp

各RC目標登録人数…桐生南：10名 桐生西：15名 桐生中央：7名 桐生赤城：10名 桐生：18名
※パーティー形式（平成18.11.9に開催された「群大工学部外国人留学生との懇談会」と同様に）

幹事報告

- 国際ロータリーより「ロータリーワールド」が届いております。
- 桐生西RCならびにフィリピンRI3820地区ガバナーより台風被害義捐金に際するお礼状が届いております。
- 桐生南、桐生西、桐生中央、桐生赤城、渋川の各RCより週報到着。

委員会報告

ニコニコボックス

本田雄一郎君…雄一郎君をお迎えして／藤井征夫君…米山功労者第4回マルチプル表彰を頂きました／藤江聰吉君・岡部信一郎君・本田雄一郎君・園田誠君…写真をいただきました

卓話



「赤城山 利き酒会」

近藤酒造(株) 常務取締役
近藤 雄一郎 様

- [精 米]** 家庭で食べるご飯は9%ほど削りますが、一般的なお酒で35%程度、吟醸酒で60%程度磨きます。これは、米粒の外側に含まれるタンパク質や脂肪、ミネラル分を減らし、すっきりとした味わいにするためです。
- [洗米・浸漬]** 白米を洗って糠(ぬか)をとります。その後、洗ったお米を水に浸して水分を含ませます。
- [蒸 し]** 水切りした米を40～60分蒸します。蒸す事で麹菌の繁殖を容易にし、酒母やもろみでの酵素作用が受け易くなります。蒸したお米は麹用と酒母用、もろみ用に分けられます。
- [麴づくり]** 熱いうちに蒸し米を広げてさまし、麹菌を植えて麹を造ります。麴には米のデンプンを糖に変える働きがあります。
- [酒 母]** 麴と蒸し米を水に入れ、酵母菌を添加して酒母を造ります。酵母には麴によって造られた糖をアルコールに変える働きがあります。
- [も ろ み]** 酒母に麴、蒸し米、水を加えて「もろみ」を仕込みます。タンクに入れ、およそ20日～30日間かけて発酵させます。ここでお米のデンプンは糖に、糖はアルコールに変わっていきます。
- [し ぼ り]** 熟成したもろみを新酒と酒粕に分離します。主にやぶた式(連続式のもろみ圧搾機)で搾り、吟醸酒等は酒槽、袋取り等の方法で搾ります。
- [ろ 過]** 搾ったばかりの新酒は、米粒の破片や酵母が混ざり濁っているので、冷所に置いて「おり」を除きろ過します。
- [火入れ・貯蔵]** 少し置いてなれさせた生酒は、65℃前後に加熱して殺菌します。その後貯蔵タンクで半年程寝かせます。
- [調合・瓶詰め]** 何本かのタンクの酒を調合し酒質を整えます。その後、ろ過して色や雑味を取り除き、加水してアルコール度を調整します。もう一度火入れをして瓶詰めし、急速冷却して出荷します。

「和らぎ水」のすすめ

上手に酔うコツは飲み方にあり。
日本酒 ときどき「和らぎ水」
「和らぎ水」とは、日本酒を飲みながら飲む水のこと。合間に水を飲めば、気分スッキリ、深酔いしません。酔いをやわらげる水、だから「和らぎ水」。
「お水もね」これで今日から 深酔い知らず
「和らぎ水」はカラダにやさしい飲み方です。水を飲むことで、お酒のアルコール分が下がり、酔いの速度がゆっくりと緩やかになります。また、お水でひと呼吸置くので、飲み過ぎない点もうれしいですね。洋酒にチェイサーという飲み方があるように、日本酒にも水というスタイル、覚えておきましょう。
ときどき水で 次のひとくち あゝ美味し
よりおいしく飲んで、食べる。そのためにも、「和らぎ水」は有効です。合間に飲む水で、口の中をリフレッシュ。舌の感覚を鈍らせないので、次の一杯や料理の味を鮮明にします。お酒や肴がいつそうおいしく味わえますね。
ゆっくり ゆったり くつろぎの呼び水
「和らぎ水」には特定の銘柄はありませんが、おいしい水であることが条件。日本酒の源である仕込み水を選ぶというのも、おすすめです。心身への健康効果や美容効果がいつそう注目されている日本酒。ゆったりくつろいで楽しむれば、その恩恵はさらに高まります。「和らぎ水」でまたひとつ、日本酒の世界が広がりそうですね。

