

# 千里メイプル ロータリークラブ

創立 1998年6月13日



例会日 毎週木曜日 18時30分  
例会場 ホテル阪急エキスポパーク  
会長 藤田芳浩  
幹事 水島洋  
会報委員長 山本雅之

2018-2019年度 RI テーマ

BE THE INSPIRATION  
(インスピレーションになろう)

会長 バリー・ラシン

2018年9月6日発行 会報第941号

## 今週のプログラム

(2018年9月6日 第941回例会)

「免疫の話2」

担当：西本 詩子会員

## 次週のプログラム

(2018年9月13日 第942回例会)

「SL紀行」

担当：相原 正雄会員

第940回例会 (2018年8月30日) の記録

## 「会長の時間」

藤田芳浩 会長

皆様 こんばんは、今野様ようこそ 本日は、宜しくお願ひ申し上げます。さて先週23日の例会は、台風接近の為 休会といたしました。会員の皆様には、台風の影響は大丈夫でしたでしょうか?また、休会の連絡も当日の朝からでしたので、連絡がつかない会員様もおられないかと心配しましたが、大丈夫のようでした。さらに今回の休会についての連絡により、会員の皆様への連絡網が再度確認出来た事は、今後の様々な事象についての連絡がスムーズになるのではと理解しております。ただ、今回は例会当日の連絡となり関係各位の皆様にご迷惑をかけたのではと危惧しております。特に当日「2018-2019年度秋のライラセミナー」のご案内に来られる予定でした、茨木西ロータリークラブには申し訳ないと 思いますのでご紹介をさせて頂きます。2018-2019年度 秋のライラセミナーは、9月22日(土),23日(日)24日(月・祝)の3日間「関西大学 高槻キャンパス」にて「生き抜く ~様々な知識を得て~」といった内容で開催されます。2018-2019年度第2660地区の地区・委員会主要事業一覧も重要な情報です。これも会員皆様でご確認をお願いいたします。新年度5大奉仕委員会関連のセミナーも8月以降9月,10月の各土曜日に開催されています。10月以降を日程順に申し上げますと地区大会は、12月7日(金)8日(土)、2019-2020年度に開催する補助金管理セミナーは、2019年2月16日(土)、IM2組ロータリーデーは、ホテル阪急エキスポパークにて2019年3月16日(土)午後、2019-2020年度のための地区研修・協議会は、2019年4月13日(土)大阪国際会議場、同じく次年度の会員増強セミナーは、2019年5月25日(土)となっております。会員の皆様にはもう一度日程をご確認頂き宜しくお願ひ申し上げます。さて、本日の例会は、先ほども申し上げましたが、沢の鶴(株)様より製造部長の今野 浩之(こんの ひろゆき)様をお招きして「日本酒の楽しみ方」のお話をさせて頂きます。非常に興味深いお話ですので、私自身 楽しみしております。今野様には、9月20日の月見例会にもご参加いただきますので、本日のお話を元に、お料理と日本酒の相性や利き酒も体験できますので9月20日例会も会員皆様のご参加宜しくお願ひ致します。

<お客様> 沢の鶴株式会社 製造部 今野浩之様

<出席報告> 西本明文 出席担当  
会員数（内出席免除会員1名） 20名  
本日の出席者数  
(内免除会員0名、名誉会員0名) 15名  
本日の出席率 78.95 %  
前回（8月9日）の修正出席率 89.47 %  
8月16日は定款に基づく休会  
8月23日は台風による休会

<ロータリーソング> 全会員  
♪少年時代♪

<本日のピアノ曲> 近藤美里さん  
1. Candle In The Wind  
2. Someone To Watch Over Me  
3. La-La-Lu

<幹事報告>

水島 洋 幹事

- 1 米山レクリエーションの案内が参りました。金東河さんに同行して下さる方は、お知らせください。
- 2 米山館報・大阪手をつなぐ会冊子が届きましたので、回覧致します。
- 3 東大阪みどり RC より創立20周年記念教育講演会の案内が参りました。  
当日直接来場ができるとの事です。
- 4 2017-2018年度の財団・米山個人寄付額、累計額及び認証をお知らせするスリップを全会員のメールボックスに入れましたので、ご確認下さい。
- 5 9月のRIレートはRI日本事務局より \$ 1 = 112円と連絡がありました。
- 6 本日例会終了後、クラブ事務局にて9月20日開催お月見例会についての打ち合わせを致しますので、担当会員はお集まり下さい。

<SAA報告>

松田 親男 副SAA

\*スマイルボックス

藤田会長 今野様本日よろしくお願いします。  
野崎会員 まだまだ暑いですねー。  
柳原会員 「クラブの現況」の事、すっかり忘れてました、すみません。  
黒川会員 来週、野崎さんよろしく。

\*ロータリー財団

黒川会員 台風は来るの？  
松田会員 台風のおかげで2週間ぶりの再会です。  
水本会員 体力不足かな、後半に崩れるのは！  
藤田会長 コメントなし

\*米山記念奨学会

黒川会員 暑いですね！

松田会員 フайнセッションよろしく

\*ラオス基金

柳原会員 来月、小山さんと釣りに行けるかもしれません（台風しだいです）

黒川会員 ラオスはいつ？

相原会員 コメントなし

\*メイプル基金

山本（友）会員 次週、欠席のお詫びです。

黒川会員 先週は失礼致しました。

柳原会員 釣りも行ってません。

水島会員 今野様、本日はよろしくお願ひします

藤田会長 コメントなし

野崎会員 コメントなし

西本明文会員 コメントなし

2018.08.30

## <卓話>

## 日本酒の楽しみ方

今野 浩之

### 1、日本酒の製造工程

玄米—精米—枯らし—洗米—浸漬—蒸—放冷—製麹—もと造り—仕込（初添え、仲添え、留添え）

—発酵—上槽—滓引き—濾過—火入れ—貯蔵—調合—割水—火入れ—瓶詰—出荷

ポイント：通常は2回の火入れ

### 2、日本酒ラベルの用語辞典：ラベルの見方…独立行政法人酒類総合研究所編



- 精米歩合：精米工程で、玄米を100%としてどれだけ精米したかを表す割合。EX.精米歩合60%と言えば、40%を糠として削り取った物。
- 日本酒度：日本酒の比重を示す指標。（+）になるほど糖分が少なく、（-）になるほど糖分が多い。
- 甘辛：日本酒度（-）は甘口、（+）は辛口だが、味覚的には甘くない口（決して辛い訳ではない）。

酸味の量に左右され、同じ日本酒度ならば、酸度（酸味）が多い方が辛口（甘くない）を感じる。

- ・旧：特級、一級、二級 ⇒ 現：特撰、上撰、佳撰（沢の鶴の場合特撰、上撰、丹頂）
- ・生酒：一切の火入れをしていない酒。フレッシュな味わい。日持ちしない。
- ・生貯蔵酒：瓶詰前の火入れ殺菌を行ったもの。フレッシュな味わい。日持ちする。
- ・生詰め酒：上槽後の火入れをし、瓶詰前は火入れをしない。日持ちしないが、常温や燗で楽しめる。

### 3、お酒のタイプ別楽しみ方：香りと味わいで分類する4タイプ

薰酒：香りの高いタイプ、吟醸酒、大吟醸酒など、おすすめ温度 10°C～15°C

爽酒：軽快で、なめらかなタイプ、生酒、本醸造酒など、おすすめ温度 5°C近辺

醇酒：コクのあるタイプ、原酒、純米酒など 15°C近辺、おすすめ温度 40°C～45°C

熟酒：香りとコクのタイプ（熟成タイプ）、熟酒など 15 近辺、おすすめ温度 50°C近辺

以上

<編集後記・追加情報・ チョット一言・ライブラリー・etc>

本日のファインセッション：14,285円

（文責：山本 雅之）