



Daito Chuo Osaka Japan

第2660地区 大東中央ロータリークラブ

*事務所

〒574-0046
大東市赤井1-2-10-4F
TEL : 072-872-6349
FAX : 072-872-6552
E-mail : dc-rc@eagle.ocn.ne.jp
ホームページ http://www.dcrc31477.com/



*例会

毎週水曜日 18:30~19:30
大東市立市民会館
〒574-0076 大東市曙町4-6
TEL : 072-871-0001
FAX : 072-871-0004

■会長:池田文治 ■幹事:古川真照 ■会報委員長:庵谷和宏



RI会長 ジョン・ジャーム

2016~2017年度
国際ロータリー・テーマ
人類に奉仕するロータリー

四つのテスト

- 言行はこれに照らしてから
1. 真実かどうか
 2. みんなに公平か
 3. 好意と友情を深めるか
 4. みんなのためになるかどうか

第 946 回 例会 平成 28 年 9 月 14 日

開会点鐘 : 18:30
 ロータリーソング : 「奉仕の理想」
 来客紹介 : 親睦活動委員長
 会長の時間 : 会長
 諸報告 : 幹事、各委員長、出席報告、ニコニコ箱
 卓話 : 「喜寿を迎えて」 東坂 巖 会員
 閉会点鐘 : 19:30

次回(9月28日)のお知らせ

卓話 : 和氣 英夫 会員

9 月 7 日の例会の記録

出席報告

会員数 : 28 名
 出席者数 : 19 名
 欠席者数 : 5 名
 出席規定免除者数 : 4 名
 出席率 : 79.16 %
 8月24日 修正出席率 : 84.00 %
 ↓
 お客様 92.30 %
 米山奨学生: サンウィンモー様

ニコニコ箱

- ・本日卓話です。よろしくお願ひします。 池田会員
- ・池田会長、卓話楽しみにしています。
青田・荒金・大東・古川・東坂
岩本・川西・北口・宮城 各会員
- ・今日もよろしくお願ひします。 白川会員
- ・今晚は、おいしい食事ありがとう。 西垣会員
- ・桐蔭女子サッカーの試合堺Jグリーンに勝利。 糸川会員
- ・落ち着いて頑張ります。 庵谷会員
- ・例会遅刻のお詫び。 岡橋会員

今月のお誕生祝
古川会員

当日計 ¥30,000
 今期累計額 ¥194,200



◁会長の時間＞

会長 池田 文治

本日の会長の時間は、後に卓話がありますので、ガバナー月信9月号について説明させて頂いて終わりにさせていただきます。

9月は「基本的教育と識字率向上月間／ロータリーの友月間」です。識字率向上につきましては、先週の会長の時間に小学生の事例をあげて紹介しましたので、ここでは詳しく触れません。

「ロータリーの友」は読むことはもちろん大切ですが、私たちの活動の内容を投稿することも積極的に考えて頂きたいと思います。社会奉仕の「ぬっくの支援」や職業奉仕の「出前事業」など是非、委員会にてお考えください。

月信の後ろのページに毎回、会員数と出席報告が載っているのはご存じだと思います。今期に入って初めて7月の実績が掲載されました。

大東中央RCは7月例会数3回で

出席率：77.69%

ホームクラブ出席率：72.05%

でした。「出席したくなる楽しい例会」を目指して一層努力します、ご協力をよろしく願いいたします。

[幹事報告]

幹事 古川 真照

2016～2017年度 9月度理事会 議事録

9月度の理事会が9月7日例会場の市民会館401号室にて、例会終了後19時42分～執り行われました。

出席者：池田、北田、荒金、川西、北口、白川、宮城、森原、青田、古川 計10名
欠席者：長崎、森川 計2名

1. 新しい事務局員さん採用の件

池田会長より、9月5日(月)に3名の面接を行いました。1名の採用を致しました。詳細は後程北田会長エレクトからお話を頂きます。 ◎報告 池田

2. 8月度の会計について

川西会計より8月度の会計報告が有り、現在22名の年会費等(半期分)が振り込まれておりますが、後6名の方々お忘れであれば至急御振り込みくださいとのこと。
☆承認 上程者 川西

3. 例会時の食事の件

北口SAAより、毎月初めの週は松花堂弁当、それ以外は食堂の定食という事で1ヶ月試験的に行いましたが、様々な意見はございますが、引き続きこの形



で例会時の食事を進めます、その結果毎月60,000円近く経費削減の計算に成り
ます。 ☆承認 上程者 北口

- a. 親睦委員会による開会時の出迎えや親睦とSAAのタスキを掛けるなど本来の
形に戻すべきと再確認が有り、親睦委員長に徹底をお願いします。

◎遵守事項 北口

4. クラブ奉仕委員会を開く件

第一回目のクラブ奉仕委員会を9月15日(金)の夕方～行いたいと思います。

出席義務者は、荒金、峠、庵谷、田中、古川、5名 ◎報告 荒金

5. 採用された事務局員さんの件

お名前は、出田(いでた) リカさん。池田、長崎、北田の3名により面接の結果、
採用を決定いたしました、9月8日(木)～出勤して頂きます！ ◎報告 北田

6. 出前授業について(職業奉仕)

出前事業の、日程はまだ決まっておりませんので教育委員会と話し合いの上、決
めたいと思います！ ◎報告 白川

7. 社会奉仕委員会の活動について

9月21日に、以前より承認頂きました「ぬっく子供シェルター」に関して地区の
補助金と合わせ、51万7千円の物品寄付を実行します。それに伴いぬっくの担当
者が、訪問を希望されております。

10月5日の第一例会が「社会奉仕月間に因んで」ですので、ご挨拶と現状のお話を
していただく予定にしております。 ◎報告 宮城

- a. 10月26日に親睦旅行の二日目に、市民会館にて例会終了後、職業奉仕委員会と合
同委員会を開きます。出席義務者は、社会奉仕：宮城、前田、大和田、岡市
職業奉仕：白川、糸川、住川 ◎報告 宮城

8. R財団・米山奨学の年次寄付について(国際奉仕)

8月12日委員会を開きました。そこで10月米山の特別寄付、11月ロータリー財団
寄付と続きますので寄付金の集め方について、分割徴収も考え、もう一度、検討
いたします。 ☆承認 上程者 森原

9. 秋のライラの登録料について(青少年奉仕)

森川委員長が休みの為、幹事の古川より秋のライラの登録料について提案です。
地区より登録の要望が来ておりますので、当クラブは会長・幹事×6,000円＝
12,000円を青少年委員会より支出します。 ☆承認 上程者 森川代理 古川

10. 親睦旅行について

青田委員長より親睦旅行の案が提出されました。日程は10月25日(火)～26日(水)
参加費用を会員、2万5千円、家族5万円とし伊勢志摩サミットの行われた「ザ
ベイスウィート」に宿泊する予定で、いずれも往復近鉄特急にて移動予定です。
ただし26日17時30分～ガバナー公式訪問が有りますので、会長幹事については早
めに戻る予定で行います。 ☆承認 上程者 青田



a. 親睦委員は、必ず毎例会ごとにタスキを掛け、例会開始の30分前6時迄に会場入りをし、名札を並べたり、会員やゲストなどを席に案内をする、本来の形に戻すこととします。委員：青田、糸川、森川、有田、大東、岡橋、庵谷

☆承認 上程者 青田

11. 市民ゴルフ大会のトロフィーについて

毎年行われる大東市民ゴルフ大会に、ロータリー賞としてトロフィーのレプリカを協賛する。予算1万円（本会計の広報より） ☆承認 上程者 古川

a. 10月26日ガバナー公式訪問にあたり、100%の出席をお願いする文章を幹事名で配布し出席確認を取る事。 ◎報告 古川

b. 地区大会に出席の再度確認！

12月9日(金)国際会議場にて2016-2017年度地区大会が行われますが、15時20分～の分科会が行われ各委員会、会長、幹事他理事役員全員の参加を要請致します！

◎報告 古川

以上21時に終了しました。

報告

1. こども会フェスティバル作品審査について！

10月12日(水)19時30分～市民会館5階教育委員会会議室にて行われます。

出席義務者 森川青少年奉仕委員長

2. ロータリー財団100周年シンポジウム開催について！

日時 11月27日(日) 13時登録開始、13時30分～シンポジウム開始

場所 J Pタワーホール&カンファレンス 東京都千代田区丸の内2-7-2

登録料 ロータリアン 1万円 (東京駅丸の内南口徒歩1分)

3. 秋のライラについて！

今年から上級・初級が無くなり、一本化されます。9月12日までに登録をお願いしますとの事。ロータリアン登録料一人6千円

4. 「ロータリーの友」英語版について！

英語訳の「ロータリーの友」を一部500円にて入手出来ます。必要な方は事務局迄。

会員親睦旅行

日 時 2016年10月25日(火)～10月26日(水)

参加費 25,000円を予定

集合・解散 近鉄 上本町駅

申込み締切 2016年9月14日(水) 例会時

ホテル 「ザ ベイスイート」





●)) 先週の卓話 (●



「ワインの話 Vol.4」

池田 文治 会員

ワインテイasting(実践編)

本日の卓話は皆さんに是非、ソムリエになったつもりで、ワインのテイastingを行っていただきます。おそらく何十種類のワインをテストして選ぶ機会はないと思いますが、テイastingの仕方を理解することでワインの楽しみ方が少しでも変わればと思います。是非ソムリエになったつもりで楽しんでください。

1-0 始める前に

◎ ソムリエコンクールやフランスのAOCの検定などの際に使用されるテイasting用ワイングラスは、通称 **INAO (イナオ) グラス** と呼ばれるものです。このグラスは、「フランス国立原産地呼称協会」がテイastingを全て同じ条件にするために開発したグラスです。先が細まっているために香りが立ちやすいこと、中央部の膨らみ具合が色調を判断するのに容易であること、少量のワインで機能が果たせること、などを総合すると、もっとも使いやすいグラスといえます。

本格的なワイン・テイastingの基本は、飲み込まずに吐き出すことです。このことは、逆にアルコールに弱い人でもワイン・テイastingは可能だ、ということです。家庭やレストランでの数種類程度のワイン・テイastingであれば、無理して吐き出すことはもったいないですから、造った人のためにも呑んじゃいましょう。

ワイン・テイastingに理想的な供出温度は、**白とロゼで15℃、赤で20℃**です。(赤も15℃で統一することもある)これは普段飲む温度より少し高めですが、香気をより出すためです。また、同じ色では同じ温度にしなければいけません。条件を揃えるためです。

テイastingの順番の基本は、レストランで飲む順番と同じです。一般には、**白～ロゼ～赤**、と順を追って渋みの多いものに移っていく方が舌のためにより結果が出ます。ただし、あくまでも一般論であり、赤から先にテイastingする場合があります。どちらが先であれ、赤ワインのテイastingをはじめたら、赤ワインを集中して行い、白ワインをはじめたら、白ワインに集中しなければいけません。

1-1 外観のチェック・ポイント

まず、白いテーブルか、**テーブルの上に白い紙**をおき、グラスにワインを3分の1ほど注ぎます。視覚上の検査には、3つのポイントがあります。すなわち、**ディスク**、**全体の色調**、**脚(涙)**のチェックです。



グラスの持ち方と色の見方

グラスの脚の下を親指と人差し指で掴むようにすると安定する。

色はグラスを倒して白をバックにしてみる



ディスク

ディスクとは、ワインの表面の縁の部分です。この部分は、表面張力の関係で、ほかのところと、色調が違います。白ワインの場合は、透明になるはずです。赤ワインでは、若いワインでは、鮮やかな赤紫色になるでしょうし、熟成したワインでは、レンガのような色になってきます。ここでは、ワインの熟成度が一番はっきりと現れます。いずれの場合でも、ディスクは、決ってくすんではいけません。

また、ディスクの厚みは、ワインの粘度を表します。グリセロール分を多く含むワインは、ディスクが厚くなります。この場合、コクがあるワインになります。



全体の色調

全体の色調を判断するのは、色合いと、色の濃さ、の2つの観点です。この2つのポイントから、ワインの性格や、成長度、品質の良否などを推測します。

この全体の色調のことを、フランスでは、“ROBE”(ドレス)と洒落た言い方をしています。

脚(涙)

ワインをグラスのなかで回転させて、その壁面にワインを残すようにします。その直後、ワインがグラスの側面に沿ってゆっくりと下に流れ落ちます。これが“脚”とか“涙”といわれるものです。アルコール分が13度以上あるグラン・クリュ(特級)クラスのワインや、貴腐ワインのようにエキス分の多いワインでは、この“脚”がはっきりと現れます。但し、これが出るのがすなわち、良いワインの証明になるわけではなく、アルコール分やグリセロール分が過度に含まれているときなどにも現れるので、過度に評価しすぎないようにしましょう。

白ワインの色調

白ワインの場合、“透明に近い色～明るい黄色～金色～紅茶のような褐色”などがあります。この色合いにプラスして、“薄い、濃い、藁のような、みどりがかった”、等の色の濃さや、ニュアンスに関する補助の言葉を添えるのです。

色の濃くなる要素　ワインの色の要素は、様々な情報を持っています。

- **気候や土壌的要因**

気候が暖かくなり、果実の成熟がよいと色合いは濃くなります。また、優良な土壌は多くの要素を含むため、一般に色合いが濃くなります。

- **ヴィンテージ的要因**　良いヴィンテージのものは、果実の成熟度が良く、色合いが濃くなります。



- **醸造法的要因**

スキンコンタクトをさせた場合(フランスでは、マセラシオン・ペリキュエールという)や、樽熟成をさせた場合は、色が濃くなります。

- **樹齡的要因**

ぶどう樹の樹齡が高くなると、根が深くはれるようになることと、1本の樹に出来る果実量が少なくなつて凝縮されるために、色が濃くなります。同様に、ぶどう果実の剪定を6月頃にしっかりと行っているところは養分が凝縮されて、色が濃くなります。

- **品種・種類別要因**

ぶどう品種によってその本来の持つ色合いが若干変わります。また、甘口の貴腐ワイン、天然甘口ワインなどは若くても比較的濃い色をしています。

- **熟成的要因**

最も一般的な要因です。瓶詰め前の樽熟成においても、瓶詰め後も年を取って熟成が進むにつれて色が濃くなります。特に、貴腐ワインなどは顕著で熟成によってより色が濃く紅茶のようになります。

透明に近い色 透明に近い色の場合は、若いワインであることが連想されます。また、あまり色素を持っていないことから、気候の涼しい地域(例えばアルザスなど)にある傾向です。醸造法としては、ステンレス発酵槽などでスッキリと仕上げたあまり貯蔵していないものでしょう。若のみタイプできっちり冷やして飲むのがよい場合がほとんどです。

明るい黄色 ほとんどの辛口白ワインがこの範疇に入ります。まず濃いか、薄いか、色調の濃淡です。そのためには、標準的な濃さを知らなければなりません。よくあるのは、緑がかった色調です。この緑がかった色は、生産地が比較的涼しいこと、ワインが若いこと、あまり樽熟成をさせていないこと、等が要因になっていますし、柑橘系の香りや、ミネラル質の香り、酸味などが含まれていることを予想させます。

赤ワインの色調

赤ワインの場合は、色合いは、ぶどうの果皮によってその多くが決定されます。このアントシアニンが、最近注目されているポリフェノールという物質です。

- **気候や土壌的要因** 夏が暑く、太陽の光をたくさん浴びる地域では、ワインは色の濃い、ものになります。ただし、あまり暑すぎると複雑味に欠けたものになります。また、優良な土壌は多くの要素を含むため、一般に色合いが濃くなります。石の多い土壌は、太陽の光をよく反射させて、ぶどうの果皮の色が濃くなります。
- **ヴィンテージ的要因** 夏が暑く、太陽の光をたくさん浴びた良いヴィンテージのものは、ワインの複雑な成分の基になる果皮が厚くなり、ワインは色の濃い、複雑な香りをもつ長命なものになります。
- **醸造法的要因** 醸しを長くした場合させた場合や、樽熟成をさせた場合は、色が濃くなります。



- **樹齡的要因** ぶどう樹の樹齡が高くなると、色が濃くなります。同様に、ぶどう果実の剪定をしっかりと行っているところは色が濃くなります。(白ワインと同じ)
- **品種・種類別要因** ぶどうの品種は、その色合いの大きな根拠のひとつです。ピノ・ノワールは、カベルネなどよりも薄い色をしていますしガメイ種は、鮮やかな赤紫色をしています。
- **熟成的要因** 赤ワインでは、熟成が進むと白ワインとは逆に色が薄く、そしてオレンジがかってレンガ色ようになってきます。色が薄くなるのは、熟成によってワインの色素を構成している一部であるタンニンが小さく固まって澱になってしまうからです。タンニンが澱になるので、味はまろやかになり、またこのときに新たな香りが生成されます。また、この澱は無害なもので、ワインの変質とはなんら関係がありません。むしろ、澱のあるワインは、熟成をしている良質なワインの証になります。

スパークリング・ワインの外観チェック

シャンパーニュをはじめとするスパークリング・ワインは、炭酸ガスの出方がとても重要なポイントになります。

- 1 泡のきめが細かいこと。
- 2 泡がいつまでも持続していること。

この2点が基本です。

最高の状態で炭酸ガスが溶け込んだ場合は、写真のようにグラスの底の中心からきめの細かい一筋の泡粒が出続けて、液体の表面に達した後、ディスクの周りに環を描くように泡粒が連なる状態になります。このことを、細かい泡粒が、「小さな真珠のネックレスのようにディスクを取り囲む」と表現されます。

この泡粒や香りを楽しむためにも、シャンパーニュには、**先の細いトール型のグラス**が適しています。



1-2 香りのチェック・ポイント

香りのテースティングこそ、ワインのテースティングがほかの酒類と比べてもっとも奥行きを示しているものです。注意しなければいけないのは、ワインは空気に触れることによって徐々に香りが変化するという事です。香りの解釈には、しばしば“第一香”と“第二香”そして“第三香”に分類されて表現されます。

・**第一香** グラスを、鼻に近づけてください。このとき、グラス中のワインを動かさないようにしてください。この時の香りが、第一香と呼ばれるものです。この香りは、生のぶどうをかじったときに感じられる香りにもっとも近いもので、そのぶどうの本来の性格が感じられるものです。例えば、ボジョレーのガメイ種には、バナナのおいがる、等です。

・**第二香** グラス中のワインを回すようにしてください。このようにすることによって、香りは前より何倍も強くなり、しかも空気中の酸素とよく触れ合うために、さまざまな香りが現れてくる、といわれています。ワインが若すぎる場合には、潜在能力があっても、現れる香りがあまり強くないことがよくあります。このことを、“香りがまだ閉じている”と言い表します。

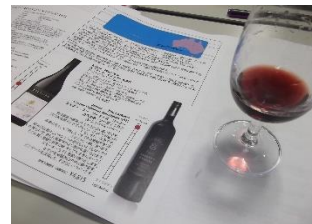
ここでは、単純な果実香以外のものが出てくるかを感じ取ります。まず花の香りの種類(白い花か色合



いの濃い花か)草の香りがあるか、木の香りがあるか、土の香りがあるか、スパイスの香りがあるか、皮や動物系の香りがあるか、またその複雑さの程度はどのくらいか、などです。

・**第三香** 一通りのテイastingが終わって、30分以上グラスが放置できれば、その時に第三香が確認できます。これは、若いワインが今後より熟成をした時の香りが出てきます。熟成タイプのものでは、よくキャラメル香などが出てきます。

・**香りを評価するときの注意点** まずきれいな香りの印象を与えるモノかどうかです。一般に汚い、普通、きれい、の3段階かそれに「少し」、を加える程度でよいでしょう。次に、香りの強さ加減です。これはとても重要です。香りの強さは、一般に無い、弱い、ふつう、やや強い、強い、とても強い(フランス語では最上級でよく「スーパー！」“superbe!”)といいます。次に香りの分類で、これは、前の第1香～第3香までを下の表に従って分析していきます。そして、複雑さの判断も重要な注意点です。最後に、もし悪い要素があればその分析もします。



1-3 味わいのチェック・ポイント

味覚の鑑定には、口当たり、口中香、味わい、後味の余韻、の4段階に分類されます。関連として、飲用適温、相性の良い料理、等があるでしょう。

・**口当たり(タッチ)** 口当たりには、ヴォリューム感などの第一印象に関する部分と、舌触りのバランスの部分と考えられます。

フランスで使われる表現を紹介します。

固い	可	熟成型のワインのまだ若すぎる時
粗い	悪	過度の苦味
どろどろした	悪	エキス分過多
柔らかい	良	熟成した味
葉のような	良	繊細だが少し弱い
舌を刺す	悪	酸化して酢のようになったとき
たくましい	良	ヴォリュームのおおきい
しなやかな	良	強く、柔らかい味
ピロードの	特良	滑らかで上品
脂の乗った	特良	ヴォリュームがあつて柔らかい
絹のような	最良	きめが細かく繊細でありながら気品に満ちて力強い



- ・**口中香** これは、ワインを口に含んだときに、口をすぼめて空気を吸い込み、口中でワインと空気を混ぜるように、「ズズツ」と音を立てて吸い込むようにするのです。これは決して不作法なことではありません。遠慮なく、堂々とやって下さい。すると、ワインの香気を含んだ空気が口中にたまり、口の奥を通過して鼻腔の後ろの部分に到達して、匂いがわかります。鼻から嗅いだものとまた違った香りが発見できます。一般には「5回吸い込み」、といわれています。口中香、という堅苦しい言葉よりも、“レトロオルフェクション”というフランス語のほうが、かっこいいかもしれません。
- ・**味わい** 舌の全ての部分が、全ての味覚を感知するわけではありません。甘味は舌の先、塩味はやや後ろの横側、酸味は両脇、苦味は奥の部分です。白ワインとロゼワインの場合は、酸味と甘味が中心になっています。赤ワインでは、酸味、甘味、苦味、の三角形で考えます。全てのワインを通して、最も重要なことは、バランスがよいことです。そして、偉大なワインとなるためには、味を構成する成分が豊富であること、複雑であること、品があること、香りとのバランスが素晴らしいこと、等です。
- ・**後味の余韻** 偉大なワインの大切な要素の一つに、この味の持続力を忘れてはいけません。ワインを飲んだ後に依然として口の中に残る味わいと香りは、そのワインが偉大であるほど長くなります。この時間の単位にフランス人は、“コーダリー”という奇麗な名前をつけました。1コーダリーは1秒です。偉大なワインはこの“コーダリー”が12から20近くまでなるようです。

1-4 飲用適温のポイント

前の章で、テイस्टィングの時のワインの温度は約15°Cが標準、と書きました。ただしこの温度はどのワインがもっとも美味しく飲まれる温度ではありません。それぞれのワインの特性によって、一番美味しいと思われる温度は違います。そしてそれには原則があります。また、実際の問題として、ボトルからグラスに注いでしばらくすると、温度は2°C前後上昇します。

- ・炭酸のあるものは温度を低くすると美味しく感じる。
- ・軽い味わいのもは、重い味わいのものより温度を低くした方が美味しく感じられる。
- ・酸の強いものは、(特にリンゴ酸)温度を低くすると美味しく感じられる。(柑橘系や、リンゴの香りのするワインは低めの温度が美味しい)
- ・甘みのあるものは冷たい方が美味しく感じられる。
- ・最低温度は 5°Cくらいで、冷やしすぎると味がわからなくなり、香りもたたなくなる。
- ・最高温度は20°Cくらいで、これ以上温かいと、味がぼやける。
- ・樽熟成をさせたもの、マロラクティック発酵をさせたタイプのワインは、白ワインでも、やや高めの温度にした方がおいしさが増す。約12°C~15°C(白の場合、バターやアーモンドの香りのするタイプ)
- ・タンニン分は、温度を冷やすと味が堅くなり、高めの場合はまろやかさを引き出す。
- ・熟成期間の長いタイプのワインは、短いタイプのものよりも、温度を高めに出した方が味わいや香りがより複雑になる。