



第3回 通常例会 卓話 岡田秀太 会員

週報

Vol.403

2016年
7月20日



2016-17
会長
山田 実



司会 SAA
大谷 和年



例会プログラム 第3回 【通算第403回】

開会点鐘／「君が代」斉唱／ロータリアンソング「我等の生業」
「四つのテスト」唱和／お客様・来訪ロータリアン紹介／会長の時間
／(昼食)／会員卓話／幹事報告／各委員会報告／出席報告／ス
マイルボックス報告／閉会点鐘

会場:ウエディングパーク フローラ原町 12:30～

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



「会長の時間」



ロータリー財団 100 周年を祝いましょう！

1世紀にわたる世界への貢献を祝う活動をクラブで行いませんか。記念イベントを実施し、地元の人たちと一緒に財団の100年を祝いましょう。予定されているイベントをチェックし、クラブや地区でのイベントを今から計画しましょう。

(7月20日配布資料を参照ください)



創立 100 周年を迎えるロータリー財団 1917年のアトランタ大会で、当時のアーチ・クランフ会長のひらめきによってロータリー財団の種が播かれました。

26ドル50セントの初めての寄付から、大きな資産を擁する財団に成長したロータリー財団。これまで、プログラムとプロジェクトに授与された補助金や奨

学金の総額は30億ドルを上回り、世界中の何百万人という人びとの人生を変えてきました。財団創設から100年となる2016-17年度は、盛大な祝賀の1年となります。ソウルで開かれた2016年ロータリー国際大会を皮切りに、2017年アトランタ国際大会で祝賀がピークを迎えます。財団100周年を祝う方法はさまざまです。

- ◆ロータリーと財団について地域社会に紹介する。
- ◆「ロータリーデー」や、ポリオ撲滅への募金活動を開催する。
- ◆財団の補助金を活用したプロジェクトやロータリーの奨学生をメディアで紹介する。
- ◆6つの重点分野のいずれかに該当するプロジェクトを立案しグローバル補助金を申請する。
- ◆ロータリー財団「100歳」のバースデープレゼントとして寄付を寄せ、ほかの人にも寄付を働きかける。
- ◆イベントの広報、地元メディアやソーシャルメディア(ハッシュタグ「#TRF100」)を活用して、財団100周年イベントの広報を行う。
- ◆クラブや地区が実施したイベントをロータリーショーケースで紹介する。

www.rotary.org/ja/foundation100 を参照ください。

幹事報告

- 1、地区大会の正式なチラシを皆さんに配りました。
- 2、7月25日(月)酒井PGより御礼の会があります。
- 3、7月23日(土)ロータリー財団研修会・協議会 荒明幹事と山田会長が出席します。
- 4、8月20日(土)ユラックス熱海でクラブ奉仕委員会セミナーがあります。

委員会報告

- ◆米山記念奨学会 寄付 岡田義則、岡田秀太、小澤積、高橋秀夫 各会員より各1,000円
- ◆SAA ゴルフ愛好会コンペ 7/28(木)宮城野GC 9:00集合

会員卓話

“Create Bar SHELTER”

オーナー 岡田 秀太 会員

「バー・シェルター」、オーナーバーテンダー岡田会員による、ウイスキーの醸造、歴史、更にはお勧め



の飲み方まで、トータルしたウイスキーの深い魅力についての卓話をいただきました。日頃、接することができない業種の専門知識を拝聴でき、ウイスキーは勿論、業界に関する視野がまた広がりました。大変素晴らしいお話をありがとうございました！ この晩はウイスキーを楽しんだ方が多かったことではないでしょうか。

＜世界の五大ウイスキー＞

スコッチウイスキー、アイリッシュウイスキー、アメリカンウイスキー、カナディアンウイスキー、そしてジャパニーズウイスキー。質・量ともに世界で高い評価を受けている代表的な五つのウイスキーです。

製麦(麦芽) 原料の大麦には、モルトウイスキーづくりに適した性質をもつ二条大麦が使われる。酵母は糖分をアルコールに変えることはできても、大麦のでんぷんをそのままアルコールに変えることはできない為、糖化という工程が必要になる。が、その前に糖化の役目を担う酵素を大麦自身の中につくらせる為、まず発芽した麦を乾燥させ、麦芽を作る。

水 ウイスキーづくりにとって水はウイスキーの品質を決める大きな要素のひとつ。ウイスキーにとって良い水とは、異味、異臭がなく、飲んでおいしい水で



あるとともに、発酵の工程で重要な役割を果たす酵母の生育に好ましい適度なミネラル分がバランス良く含まれることが大切である。したがってウイスキー蒸溜所の立地の選定にはその土地の水質の良さが求められる。

仕込み(糖化) 製麦で作った麦芽を粉碎し、温水した仕込み水と呼ばれる水と混ぜてお粥状態に。ここで麦芽中の酵素が働き、でんぷんを糖分に変える。これをろ過して、発酵にむかう為の麦汁をつくる。

発酵 仕込みで作った麦汁をアルコール分約 7%の発酵液に変える工程を発酵という。発酵中の麦汁に酵母を加えると、酵母は麦汁中の糖分を分解し、アルコールと炭酸ガスに変え、ウイスキー特有の香味成分をつくる。酵母の種類や発酵条件によって香りなどに特長がある。約 60 時間で発酵は終了、これでできた発酵液をもろみと呼び、この段階でのアルコール分は約 7%



蒸留 発酵の終わったもろみを銅製のポットスチルと呼ばれる単式蒸溜器に入れて二度蒸溜し(一回目を初溜、二回目を再溜と呼ぶ)アルコール濃度を 65~70%に高める。この生まれたばかりのウイスキーをニューポットと呼ぶ。仕組みとしては、アルコールが約 80 度で沸騰する性質を利用し(沸点の違いを利用)、蒸気を発生させこれを冷却、液体化させ、アルコールや香気成分などの揮発成分だけをとり出すわけである。サントリーでは様々なタイプのモルト原酒をつくるため、蒸溜釜の形と大きさ、そして蒸溜方法・加熱方式を使い分けている。(岡田会員の協力資料より)





四つのテスト：森 会員



スマイルボックス 11名 11,000円 累計： 66,000円

米山基金 4名 4,000円 累計： 30,000円

ロータリー財団 6名 116,000円 累計：245,000円

* 岡田会員の卓話に感謝して 皆様の善意に感謝いたします。

★出席報告 第403回

会員数 25名

出席数 15名

出席率 60%

昼食の時間 うな重、つみれ汁、香の物、白米

「土用の丑の日」に鰻を食べる習慣が始まったのは江戸時代。医者であり発明家の平賀源内が、知り合いの鰻屋に「この時期暑くて、どうも売れない。何かいい案はないか？」と相談を持ちかけられたところ、源内は筆をとり、「本日、土用の丑の日 鰻の日」と書いて貼り出したのが由来だとか。鰻は食欲不振になりがちな時期のスタミナ食として、古くから日本人に親しまれてきました。うなぎの脂肪には、血液中のコレステロールや中性脂肪を下げ、心筋梗塞など虚血性心疾患を予防する働きのあるEPA や DHA が多く含まれます。



私たちは、自分のためだけに生きるべきではありません。誰かのために“よいこと”をする喜びのために生きるべきです」
(ロータリー財団創設者 アーチ・クランプ)



南相馬ロータリークラブ

Since.2007

会長：山田 実 / 副会長：宮城 住夫 / 幹事：荒明 健

例会日：毎水曜日 12:30～13:30

例会場：フローラ原町 南相馬市原町区高見町 2丁目 30—6 TEL 0244—24—2888

事務局：南相馬市原町区錦町 2丁目68—6 TEL 0244—23—1268 FAX 0244—26—5935