



# 神奈川県東ロータリークラブ

## KANAGAWA EAST ROTARY CLUB

2015-2016年度 第13週報 No. 1902 2015年(平成27年) 10月9日 第1902回 例会記録 10月16日発行

### 本日〈10月16日〉のプログラム

- ◆ 斉 唱 「それこそロータリー」
- ◆ 献 立 ひな鳥の香草パン粉焼き
- ◆ 卓 話 「横浜マリノスの地域貢献活動」  
横浜マリノス株式会社 取締役 中村 勝則 様  
(紹介者 天野 公史 会員)

〈〈本日のBGM〉〉  
アルバム「HENRY MANCINI」より



PHOTO 小池将夫会員

**司 会** 小山 市康 副幹事

**誕生日祝** 岩澤 利雄 会員 (10月13日)  
月山 勇 会員 (10月15日)

**点 鐘** 江森 国一 会長

**斉 唱** 「我等の生業」

**四つのテスト** 山本 芳弘 職業奉仕委員長  
(第1例会のみ)

**ゲスト紹介** 堀切 和子 様 (ゲストスピーカー)

**ビジター紹介** 神奈川RC 金野 克佐 様  
横浜西RC 伊東 勇二 様



2015-2016年度 RI会長 K.R. “ラビ” ラビンドラン



世界へのプレゼントになろう

第2590地区 ガバナー 箕田 敏彦

会 長 江 森 国 一	会 計 渡 邊 淳
会長エレクト 植 田 清 司	副 会 計 白 井 康 夫
副 会 長 矢 野 修 二	S A A 長 井 章
副 会 長 加 藤 仁 昭	副 S A A 白 鳥 厚 夫
幹 事 朝 日 達 夫	副 S A A 澁 谷 高 弘
副 幹 事 小 山 市 康	クラブ会報 田 中 龍 太 郎

**例会日** 毎週金曜日 0:30 ~ 1:30 PM (第5金曜日 6:00 PM)  
**例会場** ホテルキャメロットジャパン  
**URL** <http://www.kanagawahigashi.com/>  
**E-mail** [kerc@beach.ocn.ne.jp](mailto:kerc@beach.ocn.ne.jp)

**事務局** ホテルキャメロットジャパン内  
〒220-0004 横浜市西区北幸 1-11-3  
TEL: 045-314-3900 FAX: 045-314-3555  
**創立記念日** 昭和51年5月29日

## 結婚記念日祝

山崎 善也 会員 (10月10日)  
 山田 正憲 会員 (10月10日)  
 小山 市康 会員 (10月14日)  
 澁谷 高弘 会員 (10月15日)



## スマイルボックス

澁谷 高弘 副SAA

神奈川RC 金野克佐様 本日もお世話になります。

岩澤利雄君 誕生日のお祝い、ありがとうございます。84歳になってしまいました。イヤですねー。

月山 勇君 ①須永さん、岡部さん、先日はお世話になりました。②誕生日祝い、ありがとうございました。これからもA・T・M(明るく・楽しく・前向き)で、Let's Go～。

山田正憲君 結婚祝いの花をありがとうございます。

小山市康君 ①結婚記念日のお祝いをありがとうございます。また、来年に向け努力します。②白鳥さん、美味しいカレーが食べられました。

江森国一君 11日の区民まつり、皆様是非ご参加下さい。赤堀さん、てるてる坊主、よろしく。②堀切様、卓話よろしくお願い致します。

山本 登君 タイガース残った。クライマックスシリーズで頑張ってください。

西山 潔君 堀切様、本日の卓話、よろしくお祈いします。楽しみにしております。

植田清司君 先日は、本場のスリランカカレーパーティーで、会場をご提供下さいました白鳥さん、ありがとうございました。楽しい一時を過ごさせて頂きました。

横溝 亘君 11日は区民まつりです!!皆様の参加・協力、よろしくお祈い致します。

茂木知子さん ~似た者同士~米山奨学金の学友の総会で、司会として活躍する李君を誇らしく見ていました。懇親会で、李君、私、江森さんと三人で並んで立っていました。1人の男性ロータリアンが李君に「君、日本語が上手だけど、どこの国の人?」と尋ねてきました。李君「韓国です」。そして、そのロータリアンは、私と江森会長に「李君のご親族ですか?」と尋ねてきました。

佐藤勝彦君 ①堀切様、本日の卓話、よろしくお祈いします。②河野さん、昨日は大変お世話になりました。

伊東英紀君・山本芳弘君 直前会長・幹事慰労会の余剰金をスマイルに入れさせて頂きます。

白鳥厚夫君 スリランカのバンダーラさんを応援するカレーパーティーにお集まりの皆様、感謝致します。

澁谷高弘君 結婚祝い、ありがとうございます。46周年となりました。後4年で金婚式となります。楽しい人生にしたいと思います。

## 会長報告

江森 国一 会長

- 米山奨学会より山本登会員に第10回米山功労者の感謝状と、この度、メジャードナーになられましたのでルビー入りのバッジが届いておりますので贈呈します。



## 幹事報告

朝日 達夫 幹事

- 本日、例会終了後に10月度定例理事会を開催します。  
場所 3F ナイト
- 次週、例会終了後に社会奉仕によるクラブフォーラムを開催します。大勢のご出席をお願い致します。

## 出席報告

中野 真理 出席委員長

会員総数	53名	(31+22)名	
出席会員数	39名	(25+14)名	
出席率	86.67%		
ゲスト	1名	ビジター	2名
前回補正後	93.75%	前々回補正後	89.36%

## ワインを愉しむお話

ソムリエ 堀切 和子 様

(紹介者 西山 潔 会員)

皆様こんにちは、今日はいよいよお話しさせて頂きました。西山先生からご紹介にあずかりました、堀切和子です。おいしいランチを戴いてそろそろウトウトとなるお時間かもしれませんが、でも耳を

10月9日	15件	54,713円
本年度累計		686,913円



傾けて頂けるお話をし、楽しいひと時をお過ごし頂けます様に、心をこめてさせていただきます。今日はどうぞよろしくお祈りします。今日は試飲もありますので楽しみにして下さい。

まず、ワインの元のぶどうですが、全世界の収穫されたぶどうの82%がワイン用に使われています。そして、ぶどうの種類は5000種類くらいありましてワイン用には300種類くらい使われています。生産国は50ヶ国位です。

日本は北海道から九州までほぼ産地となっております。ワイナリーのない県は、千葉、岐阜、奈良、四国の高知、香川、徳島、九州の佐賀、鹿児島、そして沖縄です。

次にワインの特徴ですが、自然食品で唯一のアルカリ性のお酒です。野菜、果実と同じ様な役割を持っています。補給源や予防材となる成分が多く含まれています。従って動脈硬化の防止、コレステロールの増加抑制、がん抑制効果もあります。そして抗菌、抗ウィルス作用もあります。白ワインは殺菌力がありますので梅雨時にはとても良いですね。これからノロウィルスが流行するそうなので白ワインがよいかもしれませんね。

飲み方の順序は、まず食前酒（アペリティフ）と言いますが、シャンパン、スパークリングワイン、ビール、軽いカクテル、ミモザなどアルコール度数の低いものならOKです。そして白ワインから赤ワイン、辛口ワインから甘口ワイン、軽いワインから重いワイン、若いワインから熟成したワイン、並質ワインから上質ワイン、これらを組み合わせながらお料理を合わせます。お料理との相性をマリアージュといいます。何でも相性は大切ですね。ご伴侶様とのマリアージュはいかがでしょうか？さぞかし、あうんの呼吸なんでしょうね。そして食後酒です。甘口のシマンパン、貴腐ワインまたはアルコール度数の高い仏のマル、伊のグラッパこれは、ぶどうの搾りかすで作ったコニャックです。度数は40～50度、余韻を楽しめれば良い訳です。

シャンパンと言う言葉が出てきました、ご存じの方も多いかと思いますが、シャンパンとはシャンパーニュ地方で作った発泡酒に与えられた称号です。他で作られた発泡酒は仏の場合はヴァン・ムスー、伊はスプマンテ、独はゼクト、スペインはカヴァと発泡酒のことを言います。

シャンパンの泡はワインに酵母と蔗糖を入れます。糖分が発酵によってアルコールと炭酸ガスに変化して泡となります。シャンパン、スパークリングワインの乾杯の時ですが、グラスとグラスは付けずに、グラスの足を持って少し掲げてニッコリ笑って乾杯して下

さい。抜栓ですがパフォーマンスで音を立てるのは良いですが、正式は音を立てません。意外と静かに開けるのは大変です。

ワインの醸造方法ですが、白ワインは白ぶどう、ロゼは黒系のぶどうか黒・白系両方を使います。赤ワインは黒系のぶどうを使います。そして白ワインは果肉を搾汁し、果汁だけを発酵させます。

（1週間～10日間）ロゼは果皮だけを短期間漬け込みます。（24時間以内）赤ワインは果皮、果肉、果汁、種子を入れて発酵（1週間～10日間位）深みのある赤ワインができます。また添加物の違いで一般ワイン、無添加ワイン、オーガニックワインと分けることがあります。一般ワインは農薬、化学肥料、酸化防止剤、除草剤が使用可能です。無添加ワインは酸化防止剤だけ使用しませんが、後は使用可能です。オーガニックワインは有機栽培で3年以上の物を使用、酸化防止剤だけ制限がありますが後は使用しません。

購入の場合の注意を1つ、同じワインが何本かあった場合は、口までいっぱい入っているワインを選んで下さい。また、お家で買ったワインがあまり美味しくなかった場合は、デカンターに入れてみて下さい。今年も11月第3木曜日にボジョレーヌーボーが解禁されますが、なるべく年内中にお飲み下さい。ヌーボーは熟成されませんが、ヌーボーと付かないボジョレーヴィラジュと言うワインはヌーボーではありませんので、保存しておいても大丈夫です。

さて、試飲に入ります。今日は私の赤ワイン2種です。仏ワインは大きく分けてブルゴーニュ（王様）とボルドー（王妃）に分かれます。この違いは大きく分けて3点あります。まず、ビンの違いですが、ブルゴーニュはなで肩ビン、ボルドーは角張ったビン。ぶどうの品種がブルゴーニュは単一、ボルドーは複数。作り手がブルゴーニュはネゴシアン（いわゆる個人事業主）、ボルドーはシャトー（いわゆる会社組織）です。今日のブルゴーニュワインの品種はピノ・ノワールです。凝縮感のあるアロマが特徴で華やかな香りが広がります。繊細さと力強さが持ち味です。作り手は、アルベール・ビショールです。アルベール・ビショールは6世紀に渡りブルゴーニュの伝統を守り続ける名家です。ボルドーワインの方は、品種がメルロー、カベルネ・ソーヴィニオンです。メルローはエレガントな味わいまるやかな風味と口当たりが特徴です。シャトーはレイゾン（ブルジョワ級）のセカンドワインです。セカンドワインとは良いワインしかありません。

ワインとは人の出会いやお料理との出会いを素晴らしいものにしてくれます。お料理を味わいながら楽しむのが重要だと思います。皆様がご自身の素敵なワインとのマリアージュに巡り合える事をお祈り申しあげまして、今日の「ワインを愉しむお話」を締めくくらせて頂きます。今日は本当にご清聴ありがとうございました。





## 神奈川区民まつり

10月11日（日）、反町公園にて毎年恒例の区民まつりが開催されました。

今年はOWOP協会、同志社女子大学・京都光華女子大学、神奈川大学の学生たちと共に、“スリランカに井戸を贈ろう”を合言葉に募金活動を行いました。

あいにくの天気ではありましたが、たくさんの募金を集めることが出来ました。

ご協力頂きました皆様、ありがとうございました。









【打上げ】



同志社女子大学の「かたつむりの会」、京都光華女子大学の「ひまわりの会」から、スリランカへの井戸寄贈の資金として75,000円の募金をお預かり致しました。

区民まつりチャリティー募金  
533,191円  
ご協力ありがとうございました

次回〈10月23日〉の卓話予定  
テーマ「ロータリー親善大使として  
エクアドルでの1年を終えて」  
2014-15年度R青少年交換学生 伊藤 主峰 様

例会 3 回 9 月度出席報告

例会 3 回						9 月度出席報告					
						名誉会員		出席率算出除外会員			
会 員	メイクアップ後	ホームクラブ	会 員	メイクアップ後	ホームクラブ	会 員	メイクアップ後	ホームクラブ	会 員	メイクアップ後	ホームクラブ
青柳 紀	133	100	金森 欣一	66	66	友添 辰哉	100	33	我妻 隆邦	0	0
赤堀 和人	166	66	加野 亮一	100	100	長井 章	0	0	渡邊 淳	133	100
朝日 達夫	133	100	小池 将夫	100	66	中野 真理	100	100	富居 利貞	0	0
天野 公史	166	100	河野 明光	133	100	中村 真巳	0	0			
雨宮 和則	0	0	小山 市康	133	100	西山 潔	100	100			
飯田 泰之	100	100	佐藤 勝彦	133	100	古澤 一憲	100	100			
伊澤 政宏	100	100	澁谷 高弘	100	100	茂木 知子	100	66			
石川 正三	100	100	白井 康夫	66	66	森永 健	100	66			
伊東 英紀	100	100	白鳥 厚夫	100	100	矢野 修二	166	100			
岩澤 利雄	100	100	須永 久一	100	66	山木 幹夫	100	100			
植田 清司	133	100	田口健太郎	33	33	山崎 善也	66	66			
梅崎 興生	100	100	竹山 洋	100	0	山田 正憲	233	100			
江森 国一	200	100	但野真実子	100	100	山本 登	100	33			
鴻 義久	33	33	田中龍太郎	100	66	山本 芳弘	133	100			
大橋 秀行	0	0	田邊 正彦	33	33	横溝 亘	166	100			
岡部雄一郎	66	66	月山 勇	100	100	吉田 隆男	66	66			
加藤 仁昭	133	100	角田 伯雄	100	33	吉橋佐千男	0	0			

月平均 92.14%