



ロータリーを
実践し
みんなに豊かな人生を
国際ロータリー会長
ロン D. バートン



国際ロータリー第 2750 地区多摩中グループ
東京国分寺ロータリークラブ

Rotary International

週 報

— 楽しい例会 仲間作り 奉仕は地域と共に —

2013～2014 年度 会長 山内 千枝

Vol48 No.20 平成 25 年 11 月 26 日

第2301回 例 会 報 告 — 11 月 26 日 —

本日の司会

酒井 SAA 委員

開会宣言・点鐘

山内 会長

ロータリーソング

『奉仕の理想』

ソングリーダー：亀田会員

四つのテスト唱和

お客様紹介

山内 会長

○相馬次郎様(株式会社アサヒビジネスプロデュース代表取締役
兼アサヒビール株式会社顧問) ○村野俊輔様 (立川こぶしLRC)

ニコニコボックス

宍戸親睦委員長

山内会長・飯沼幹事:①国分寺まつり、親睦旅行、多摩中グループIM無事おわりました。会員の皆様に感謝して②本日の卓話相馬次郎様宜しくお願いします。大平会員:①妻の誕生祝いに
お花券をいただきまして有難うございました。お礼にニコニコいたします。②11月3日の文化の日に国分寺市から表彰されましたので、記念にニコニコいたします。中村早苗会員:
本日18:30から西国分寺いずみホールにて高相会員・井澤会員・新海会員も一緒に講演会出席して参ります。ご興味がある方はお声かけ下さい。森会員:①安来節(どじょうすくい)が忘年家族
例会で上手におどれる様ニコニコします。②先週事務所を西元町2丁目に移転しました。徒歩1分が10分に成り身体にはとても良いと思っています。近くにいらしたらお立寄り下さい。

○10月ニコニコ大賞受賞者 森 秀夫 会員

○記念ニコニコ・11月誕生会

会長の時間

山内 会長

こんにちは。11月に入りまして、国分寺まつり、親睦旅行、I・M、そしてライラリアンの集いの行事も終わりに、気づくと紅葉の美しい季節となりました。街路樹の菩提樹も秋にはハート型の葉を黄色に染めて人の心を引き
きます。今日は菩提樹の話をしたいと思ひます。菩提樹は伝説ではインドのお金持ちの息子、ゴータマ・シッダールタがその樹の下で開眼し、釈尊、お釈迦様になったと伝えられています。新聞によりますと、菩提樹はオーストリア、ドイツ国民の古里のような樹であり、この樹を中心として広場があり、集会があり、人々が集う大切な樹だそうです。日本で言えば桜の樹に似ていますよね。ウィーン



出身の作曲家シューベルトの「菩提樹」の歌をご存知でしょうか?「泉にそいで…」から始まる歌詞をご存知の方もいらっしゃると思いますが「来よ、いとし友よ、ここに幸あり」と、とても心地よい甘美な歌とメロディーです。「ここに幸あり」という日本語訳はドイツでは静寂、癒し、憩いを意味する言葉だそうです。ところがドイツ語では「憩い」は「死」と同じ意味なのだそうです。そうすると、先ほど申し上げました「来よ、いとし友よ、ここに幸あり」という意味がガラリと変わってきますよね。つまり菩提樹は人々を「死への安らぎに甘く誘っている」とも受け取れる訳です。この歌の作曲家シューベルトは31歳で亡くなり、このような意味深な詩を書いたビルヘルム・ミュラーという人は32歳で、そしてこの歌を日本語訳にした近藤遼風さんも34歳の若さで亡くなっています。ミステリアスな偶然性が重なった実話です。日本人も桜の樹を愛でますが、やはり死生観を擲論しています。樹に投影する人々の心は世界共通のものがあると思ひました。ですが私達はとくに30代を過ぎていますので、何の心配もありません。今夜の秋の夜長はワインを片手に、シューベルトの「歌曲集」の鑑賞でもいかがでしょうか。これで会長の時間を終わりますが、次週、来月は年次総会となりますので、出席のほど、宜しくお願い致します。有難うございました。

幹事報告

飯沼 幹事

①本日午後6時より、「ひろ」で炉辺会合があります。出席予定者はご参集下さい。②今月のレートは1ドル100円です。寄付は12月20日までに地区へ届くようお願いする。③新入会員、峰岸正明さん公示が認められました。④復興支援金40万円が入金した。⑤12月5日午後5時半多摩中グループ歴代会長会に、近藤裕、谷田成雄、亀田裕彦各氏と、濱仲ガバナー補佐エレクト、宍戸グループ幹事エレクトが出席する。



委員会報告

出席委員会

小川 委員

会員数: 44名 免除: 9名 欠席: 2名
メーキャップ済: 2名 出席率: 94. 2%
《前々回の訂正》 メーキャップ済: 2名
欠席: 3名 出席率: 85. 3%→91. 1%



戦略計画策定特別委員会

津野田 委員長

本日例会後1時45分より事務局で、第4回委員会を開催する。委員の皆様はご参集下さい。



○原田雅章管理運営グループリーダーよりのお願い

①本年も5カ月経過しグループの運営は順調に推移していると思います。本日はお願いがあります。新人の方の多いグループであるが、その人たちから要望があって、大先輩に対し声をかけづらい。大先輩からも積極的にお声をかけていただければというお願いです。



②会長の所信をどう具現化が我々の仕事と思っているが、パートナーRI会長の方針に基づいて、楽しい例会作りをしてゆきたい。各委員長はもう一度この初心にもどり、あと半年、山内丸が無事帰港出来るよう皆様の努力をお願いしたい。今後ともご協力をお願いします。

卓 話

◇講師紹介 飯沼幹事

私と中学高校が同級生ということで卓話をお願いしました。

◇相馬次郎様(株式会社アサヒビジネスプロデュース 代表取締役兼アサヒビール株式会社顧問) 「お酒を飲みながら・・・」

自己紹介から申し上げます。学校を出まして、ニッカウイスキーに入社しました。この会社は、アサヒの関連会社です。アサヒの方針として関連会社は独立して運営するということでした。25年間営業をやっていました。2000年にアサヒとニッカは統合されまして、この時から私は13年アサヒに転籍しました。以来ビールの営業をしてきました。本日は、「お酒を飲みながら」ということで、営業をしながらのお酒の知識をお話したいと思います。ワインについては詳しい方も大勢いらっしゃる。最近は焼酎も良い焼酎が多く世に出ていて、詳しい方が沢山いらっしゃる。その方々の前で私がお酒の話をするというのではなく、お酒を飲みながら、お話をお聞きいただくという風にさせていただきます。アサヒの若干出資の会社に所属していて、またアサヒの顧問という立場で、お酒の話をいたします。レジメに沿ってお話します。お酒は何であるか説明しにくいものである。日本での定義は、酒税法で管理されていて、「お酒とは、1%以上のアルコールを含むもので、飲用に適するもの」と書かれている。従って1%に満たないものはお酒では無い、また飲用に適さないものもお酒では無いということです。市場に出回っているお酒で最も強いものは、70度くらいです。飲めるものがお酒であると頭に入れて下さい。学校の理科室にある生体のアルコール漬けに使われているアルコールは、同じアルコールでも、飲むものではないので、お酒とはいえません。次に、お酒の種類、これも同じで、お酒の分類は二つである。作り方の違いで二つに分かれる。一番の発泡酒類は、ビール、スパークルワイン、シャンパン、発泡性酒類ということになる。二番目は醸造酒、清酒、ワイン第一段階で出来た酒とご理解下さい。三番目の蒸留酒類、一番目、二番目の酒をあたためて発生した蒸気を集めて冷やして樽に詰め、更にねかせた蒸留酒類と呼んでいる。次に四番目は、一番目から三番目の酒を混ぜ合わせて作った、味噌とかりキュールとかがある。品目は18種類あって、全て酒税法で税金を課している。お酒の製法は単純で、レジメにある通りでこれ以外の方法では作れません。ぶどう糖に酵母を加えて、非常に小さい微生物である酵母の作用で、アルコールと炭酸ガスとエネルギーが発生する。炭酸ガスは必要に応じて酒の中に閉じ込める。それがビールや発泡酒になる。また、ビールは糖分から作るのではなく、澱粉に水を加え、アミラーゼという酵素を加えるとブドウ糖になる。従って、糖類からと、澱粉から糖類に変化させてアルコールにする、この二つの方法しかありません。澱粉に水を加え、アミラーゼの作用で発酵すること、は、我々日常に経験している。母親にご飯をよく噛んで食べなさいといわ

れている。ご飯という澱粉に唾液という水分加え、よく噛むことで唾液の中にあるアミラーゼで糖分に変化し、甘味を感じることになる。ビールは、麦の澱粉に水を加え砕いて、アミラーゼを加えて出来ます。お酒は自然界の不思議によって出来上がっている。ビールの原料は大麦である。だがアミラーゼは加えません。麦に水を加えると芽が出る。芽がでると、この芽の中にアミラーゼが入っている。この水の入った麦を砕くと、唾液の中のアミラーゼと同じ作用になり、糖分が出来て、この糖分に酵母を加えてアルコールと炭酸ガスを作ることになる。この方法でしか全てのお酒は出来ません。ブドウの実からお酒は出来るが、葉っぱからはお酒は出来ない。そこには、澱粉も糖もないので、お酒は出来ない。レモン酒のようなものは、醸造されたものでなく、レモンのエキスと混ぜて作られた混成酒である。三番目の蒸留酒のウイスキーやブランデー、焼酎は、醸造酒を沸騰させて蒸気を作り、それを集め冷やして、アルコール度の高い蒸留酒にしている。ビールを沸騰させて、その蒸気を集めて冷やすとウイスキーになる。ワインを沸騰させて、その蒸気を集めて冷やすとブランデーになる。日本酒を沸騰させて、その蒸気を集めて冷やすと、米焼酎になる。蒸留酒はこういった原理で出来ている。蒸留酒は最近出来たものである。お酒の歴史では蒸留酒は新しいものである。コニャックというブランデーは、フランスのコニャック地方でとれる酸味の強い飲用に適さないブドウ酒の売れないものから作った、ブランデーと言われている。売れ残ったコニャック地方のワインを、外科のお医者さんが消毒用の濃いアルコールを蒸留して作ったものが、風味のある、おいしく飲用のコニャックブランデーになり、広まったと言われている。ウイスキーは、もともとアイルランド地方で1100年頃作られていたものが、イギリスに伝わっていったと言われている。ウイスキーは常に戦争に関わっているもので、アメリカへ移民したイギリス人が作り始めたが、南北戦争の頃、バーボンウイスキーとして、いっきに有名になってしまった。特に戦時は、ビールやワインの度数の低いものを、携帯するのは大変で、ウイスキーのような度数の高いものが、持ち運び易く、保管しやすいのも理由と言われている。ビールは度数が低く水分が多く、いたみやすく、度数の高いウイスキーは、水分が少なく、いたみにくいのも理由と言われている。食品の保存法はいろいろあるが、アルコール漬けで保存することは、理科室の標本と同じく消毒殺菌の力を利用したものである。酒は発酵で出来る。日本で発酵して出来る食品が多い。味噌、醤油、乳酸品、かつお節等である。またパンもイースト菌の発酵の力を利用して作られる。また酒作りに相性の悪い納豆という発酵食品もある。作り酒屋では、納豆を食べて蔵に入ってはいけなく言われている。お酒は世界中にあり、それぞれの国、地方で独特のものが作られている。自然に天然で出来た酒に遭遇した人が、自分でそれを作れないかと探求したことが、酒作りの始まりとも言われている。酒の効用は、飲むことにより、活力を増しコミュニケーションを促進し、生産性を増す等が認められている。最後に、皆様にアサヒビールのご愛用を願って、お話を終わらせていただきます。

○謝辞 山内会長

○閉会宣言 山内会長

国際ロータリー 第2750地区 多摩中グループ 東京国分寺ロータリークラブ

会 長 山内 千枝 幹 事 飯沼 克美
会報委員長 多田 幹明 副委員長 津野田 範昌

事務所・例会場 東京都国分寺市南町 3-20-3 国分寺ターミナルビル 8 階
Tel.042-322-6480

編 集・印 刷 (株)スプリングフィールド 国分寺市本町 3-8-12 Tel.042-320-5601

URL: <http://www.tokyokokubunjrc.org/>