



1995～1996年度RIテーマ

真心の行動
慈愛の奉仕
平和に挺身

青い空 緑の山と風
黄色のうねりは
人類の理想 文化を表わす。
それらが混然一体調和して
ロータリーの理想に向って
昂って行く姿を示している。

Tokyo
Jama
Green
Rotary Club

国際ロータリー第2750地区

東京多摩グリーンロータリー・クラブ

No. 256 6-29
1996.2.7 発行

Weekly Report



ばらしい部屋です。期待して頂きたいと思います。

- 3) 地区青少年交換委員会から、オリエンテーションと
1月来日学生歓迎会のお知らせがきています。

2月24日(土)、日本青年館で開催されます。

- 4) 森田 舞子会員の会社の社名変更が届いています。
(株)第一機材→大一建機株式会社になりましたの
でお知らせします。

- 5) 3RC合同例会打合わせのお知らせがきています。
2月6日(火)午後6時30分から、悠喜庵で開きます。

◎次年度会長報告 会長エレクト 遠藤 二郎

1月24日第三回被選理事会において次年度の委員会組
織が承認されました。

2月14日被選クラブ協議会を予定しております。その
時、委員長の方々には次年度の抱負又活動計画の概要を
発表していただきます。

《委員会組織》

委員会名	委員長	副委員長	委員
クラブ奉仕	中山(恒)	吉沢	クラブ奉仕関連委員長及び会計
会員増強	足立	小城	杉山 萩生田
職業分類	高野(任期一年)	津守(任期二年)	海野(任期三年)
会員選考	大松	奥木	橋本
ロータリー情報	萩生田(任期三年)	宮本(任期二年)	横倉(舞)(任期一年)
出席	橋口	中山(順)	伊沢
プログラム	杉田	坂田	小坂
親睦活動	菊池	山崎	猪股 藤本 奥田 森田 平野 田畑 内田
S. A. A.	横倉(護)	臼井	城倉 中山(順) 根本 小林 加藤 坂田 伊東
クラブ会報	小坂	田畑	大松 村上 伊藤 伊沢 山崎
雑誌誌	根本	加藤	内田
広報	小林	佐伯	森田
職業奉仕	赤尾	村上	小城 菊池 新海 足立
社会奉仕	高村	藤本	遠藤(立) 大熊 田中
環境保全	遠藤(立)	北村	杉田 佐伯 宮本
地域発展	大熊	海野	臼井 横倉(舞)
国際奉仕	鶴海	風間	飯島 平野 戸田 伊神
世界社会奉仕	飯島	城倉	伊東 奥田 奥木
米山奨学事業	平野	新海	橋口
ロータリー財団	戸田	伊藤	津守
国際青少年交換	伊神	猪股	風間 田中
青少年奉仕	関岡	橋本	高野 北村

第256回例会報告(1/31)

(1995年～1996年度第29回例会)

司会 SAA委員会委員 藤本 吉文
◎点鐘 会長 萩生田茂夫
◎ロータリーソング ソングリーダー 菊池 敏

「四つのテスト」

◎お客様紹介 会長 萩生田茂夫
 mette・アルス・オールセン様(来日学生)
小野 直美様(派遣学生)
鈴木なつみ様(派遣学生)

◎会務報告 会長 萩生田茂夫

先日、多摩中央警察署より武道始の招待が来ていまし
て、クラブを代表して、橋口幹事が出席しました。

◎幹事報告 幹事 橋口 洋三

1) 今年、最初の例会(1/10)で年会費(下半期分)のお
振り込みを本日までにお願いしましたが、未だお振
り込み頂いてない方がいますので手配頂きますようお
願いします。

2) 京王プラザホテル多摩へ事務局移転の建物賃貸借契
約書(案)について理事会で検討して、京王プラザホテ
ル側に見直して頂き、前回の例会後(1/24)に萩生田
会長、宮本パスト会長、足立副会長、佐伯SAA委員
長、菊池前SAA委員長、橋口幹事とで京王の係の人
達に会い説明して頂いて、その後新築中の事務局の部
屋と例会場になる所を見学して来ました。両方ともす

東京多摩グリーンロータリー・クラブ

会長: 萩生田茂夫 副委員長: 吉尾善太郎 山崎 光一
幹事: 橋口 洋三 委員: 平野行廣・飯島裕美・根本泰守
会報委員長: 小城 章員 関岡俊二・城倉正博・戸田昭寿

例会場 多摩そごう7F パンケトルーム

事務局: 東京都多摩市落合1-9-1

多摩センタービル7階

TEL 0423-72-6463/FAX 0423-72-6491

例会日 毎週水曜日 12:30 月の最終例会 18:30

委員会報告

◎ニコニコBOX 親睦活動委員会委員 伊澤ケイ子

萩生田茂夫：今夜の理事会には事務所等の件があります
ので是非役員理事の方は必ず出席して下さい。

橋口 洋三：下半期の年会費のお支払、よろしくお願いします。

内田 茂男：1か月の無事平穏を感謝して。

小城 章員：赤尾さん、卓話原稿ありがとうございます。

大熊 将夫：根本さん卓話を楽しみにしております。

伊澤ケイ子：5つ子の山下さんが20歳になったそうです。
時の流れの早さに、はっとしました。

遠藤 二郎：久しぶりにゴルフのスコアが良かったので
(自分なりに)。

又、中山順一郎会員よりお酒をいただき有りがとうござ
いました。

本日合計 金12,000円 本年度累計 金774,278円

◎出席報告 出席委員会委員 菊池 敏

会員総数	54名(1名出席免除者)
出席者数	44名
本日出席率	83.02%
1/17出席率	84.91%

■メイクアップ 7名

大熊 将夫 (1/23 日本橋)

田中 實 (1/16 多摩)

萩生田茂夫 (1/23 多摩)

北村 幸彦 (1/23 多摩)

中山順一郎 (1/30 多摩)

奥木 博勝 (1/18 保谷)

高野 範城 (1/30 多摩)

■欠席届出者 7名

風間 茂穂 北村 幸彦 中山順一郎

田畑 博 高野 範城 津守 弘範

横倉 譲

■欠席者 2名

伊東 巖 森田 舞子

◎ロータリーの豆知識 ロータリー情報委員会副委員長 横倉 舜三

・例会の取消

・一業一会員制の例外(クラブ定款第5条第9節)

◎地区GSE委員会 委員

赤尾 恭雄

クラブ会長会が行われました。今回受入れになるホスト
を引受けするクラブの会長が集まりました。丸山ガバナー
から説明がありました。

◎米山功労クラブ表彰

米山奨学事業委員会副委員長 伊藤 英也

当クラブにメダルと楯をいただきました。

◎交換学生

メッテ・アルス・オールセン様

私は、富士山に行きました。とても美しかったです。1
月15日はドンドン焼に参加しました。毎日が楽しいです。

◎結婚記念日、誕生日御祝

親睦活動委員会 委員 小林 和夫

◆結婚記念日御祝

横倉 舜三、キヨ子様 飯島 裕美、富美江様

伊藤 英也、保子様 坂田 育男、みき子様

◆誕生日御祝

杉田 誠 須藤 起雄 小城 章員

吉沢 洋景

◆令夫人誕生日御祝

猪股 初江様 足立 卷子様 大松 幸代様

吉沢都貴子様 村上 郁子様 飯島富美江様

根本 桂子様 小林ミツ子様

——ポリオ・プラス計画は今——

世界健康の日

ーポリオのない世界を夢みてー

世界保健機関(WHO)事務局長の中島宏博士は、次
のように述べておられます。

「ポリオの撲滅は達成可能な目標であり、自分たち
にはこれを実現させる能力があるということを、人類
は知っていなければなりません。しかし、これからは
今よりも、ポリオを撲滅するのが容易になるとか、費
用が少なくてすむようになるなどということは、絶対
にありません。ポリオに対する勝利が非常に近づいて
いる今、この病気をせん滅するのに成功しなかったら、
ポリオがまん延という規模で“反撃”に転じ、したがっ
て撲滅がより難しくなるという危険が現実が生じてき
ます。

「ロータリーの友」1月号より抜粋

【卓 話】

「酒類小売業の現状」

有限会社太田屋酒店
代表取締役 根本 泰守



ご存知の様に酒の製造上の分類は大きく分けて2種類、醸造酒と蒸留酒があります。これにリキュールなどの混成酒が1種類あります。更に酒税法上などの分類によると10種類11品目に分類しております。まず清酒、日本酒の原料は米、有名な所では山田錦、500万石、美山錦など、これは一般の米に比べ大粒で米の中心部が大きいのです。この精米歩合すなわち削り具合10%以下の白米に米麴及び水、醸造用アルコールを加えた物が吟醸酒、純米酒とは字の如く、70%以下で水米麴を加えた物、本醸造酒とは70%以下で米麴、醸造用アルコール水を加えたもの、製造行程など詳しく話す時間もないので簡単に話しますと、米を精米して洗って蒸して、これに麴子母水を加えて、醪（もろみ）の仕込みになる様です。この醪を压榨機で絞り出て来るのが日本酒という訳です。日本酒の蔵位大小の面白さを感じる所はないでしょう。京都伏見の月桂冠の蔵など、5階建位のビルの上に米を上げると、途中色々な課程を通して最後にバキュームカーのホースの様な口から酒が出て来ます。現場にいるとちょっと飲む気はしないですよ。そこに行くと、この近辺の石川酒造、沢の井などの手造りの酒は何か情緒があります。特に沢の井に連結したママゴト屋、ここの懐石料理は見事なものです。何年か前、今の天皇、皇后が皇太子時代訪問されたという事で有名になったそうです。但し必ず予約が必要なのです。昔から酒の製造所は女人禁制なんです。何か女性の生理が酵母菌に影響するとか、蔵には木元菌という独特のその蔵に住んでいる菌があって杜氏の人達は納豆も食べないそうです。広島カープの大ファンで雑誌『酒』という本の編集長である佐々木久子先生の講演を聞いた事もあります、先生は日本酒の大ファン。あちこちの蔵に入るらしいの

で、「先生は何故良いんですか」と聞くと、何かお年を召した方は良いらしいんですね。という訳で出来上がった酒を“きき酒会”と称して、年に何回かやるがこれが滅多に当たらない。酒を飲まない人の方が的中率が高いそうです。なぐさめ方もすごい。「そのうち当たりますよ」「そりゃそうだろう10年もやっているとまぐれっていう事もあらあ」などという事で、その他合成酒というのもありますが、安い価格の物はそれと考えるといいでしょう。

ビールの原料は大別して大麦水ホップとトウモロコシ米などです。これも日本酒と同じ醸造酒の一種です。大麦に水を加え発芽させ、これに途中でコーンスターチ、ホップ、酵母などを加え最後に濾過して作る。ビールの歴史はかなり古く、紀元前4000年位のメソポタミアにまで逆のぼり、古代エジプトでは産業といわれる程発展したそうです。何と云ってもこれ程世界中で飲まれている飲み物も少ないでしょう。色々ありますが、大きく分けてラガービール：加熱処理をしてある物、生ビール：加熱処理をしていない物、黒ビールの3種じゃないかと思われま。醸造ビールとかライトビールとか、その他ありますが、所詮製法は一緒で原料の菌の違いのみの様です。又最近ビール風発泡酒、ドラフティとかホップスとか出回っておりますが、これもあくまでモルトの使用を65%以下に押さえた物で、税法上の特典いわゆる簡単にいえば、税金がその分安くなるという事で噂によれば近々正されるそうです。

今ビール工場というのはかなり近代化されており製法もコンピュータ管理、広い敷地に数十名しかおらず実際見ても良く分からないのです。北海道の麒麟ビール工場の様に広大な敷地、千歳空港のそばですが、この庭園での黒ビール、ジンギスカン、まさに食品の味は現地で食べるとの謬通りと思います。札幌では有名なサッポロビール工場を改装したビール園、仙台麒麟ビール工場、近所では茨城のアサヒビール工場などがありますが、近所で一番利用しやすいのは横浜の麒麟ビール工場ではないかと思えます。ビール工場というのは先程申し上げました様にほとんどオートメーション化されており、コンピュータ室、釜の外観しか見れません。従って見学後の一杯とかレストランのついている横浜が一番かと思われま。出来立てのフレッシュビールはやはり口ではいえないうまさがあると確信しております。又、ビールの日付も6ヶ月位たってもほとんど異状はないはずで。瓶ビールの場合特に直射日光に当たらないという事が大切だと思います。今ブームになっている地ビール。ブームが去った後の恐ろしさが心配です。

次にワインですがこれ程むづかしい酒はないでしょう。一般にワインというとブドウを指していますが、税法上で

は果実すなわち桃、栗その他果実は良い事になっていますが、ここではブドウという事を念頭に考えてみたいと思います。又これ程世界中で作られている酒も少ないでしょう。大別してもヨーロッパ、オーストラリア、カナダ（ナイガラ近辺）北米カリフォルニア、南米チリ、南アフリカなど、日本では山梨、山形、岡山などブドウ産地がありますが、ヨーロッパの様に湿度の低い国でないと糖度の高い良いブドウが出来ない様です。山梨にはサントリーワイナリー、アサヒワイナリー、メルシャンなど数社ありますが、広さでいうと圧倒的にサントリーワイナリーで、パーベキュー設備もあり一見の価値があると思います。オーストラリアの南メルボルンの近くのアデレードという所が有名な産地ですが、そこまで行かなくても、シドニーの近く、グレースウットあたりに行くと地ワインという感じで、シャルドネ系を使ったやや辛口の白ワインが飲めます。又ヨーロッパといっても、フランス、ドイツで全く管理の仕方が違うというのも面白いと思います。隣国でありながら、フランスは産地重点、どここの畑でとれた品だからというだけで格付けされる。日本の米でいう、新潟の魚沼産だからというだけで値が付く様に。ちなみに魚沼産の米はどういう訳か収穫の3倍位出回っているそうです。一方ドイツワインは日本酒と同じ鑑定官が検査をして等級を決める。樽の番号まで瓶に表示されています。フランス人のおおらかさと、ドイツ人の神経質さが表れていて面白いと思います。又ビン形も色々ありますが、なで型タイプ、ブルゴーニュ、ロワール地区で、パリに目を向けた型らしいです。一番多いいかり型タイプ、これはボルドー地方中世時代には英国領であったため英国型と、鶴の首の様に長いビン、これはドイツワインに多く見られますが、アルザス地方で使われており、ここはかつてドイツの占領下にあったという事もあった様です。ちなみにこれも醸造酒。ブドウを破碎して圧縮して発酵させ、樽又はタンク貯蔵、センをしてビン貯蔵、出荷という過程になる様です。パリのシャンゼリーゼにサントリーのレストランがあるのです。

新聞雑誌でご覧になっていると思いますが、ブドウの入った樽に、ムーランルージュのフレンチカンカンのスタイルをした女性が、長靴をはいてブドウを踏みつぶしている絵がありました。そこで店長にあの足で踏みつぶしているワインはないかと先程の日本酒の女人禁制などに比べたら、真上で踏んでいるのですからね。でもすかさずいわれました。「あれは観光で昔はあったが、今はないんです」と。「日本酒の蔵は女人禁制で何でワインは良いのかなあ」といったらそれは「昔からワインは女性も飲むから

ですよ」と。何となく分かった様な分からない様な答えをもらったが、足踏みワインをどこかでそのうち飲んでみようと思っています。

という訳で、世界中これ程味の違いのある酒もめずらしいと思います。個人的に言えばやはりフランス、ボルドーの赤。やや酸味の多いフォボティタイプ。10度前後に冷えた物が、異様に舌に圧力を感じる様で好きです。又、ワイン表示、いつの間にか甘口、辛口という型になっていますが、本来はライトタイプとかボティタイプとかの表現の物なのです。特に赤は重い、軽いという表現がピッタリではないかと思います。ちなみにロゼワインというのは世界にほとんどなく、日本独特の物で単に赤ワインと白ワインを混ぜた物が大半で、たいして意味もない様です。

公式の場でワインを飲む時のマナーがあります。ワインは横に寝かせてありますので、ビンの側面にオリがたまります。それを底部のくぼみに集める為数時間前に立てます。赤ワインの場合、食事の始まる1~2時間前に栓を抜き、外気と触れさせて香りの軽い部分を発散させます。辛口の白ワインの場合15分位前、甘口の場合直前が良いでしょう。赤ワインの場合、デキャンタというビンに移しオリを除きます。白ワインの場合、ワインクーラーの中に氷を入れて、赤ワインは17度位、白ワインは10度位が良いでしょう。準備が完了するといよいよグラスに注がれる訳ですが、まずホストのグラスに右側から少量注ぎ、ホストが味見を行います。その結果食卓に供するにふさわしい状態にあると判断した場合、その旨をソムリエに話し、主賓へのサービスを促します。主賓へのワインサービスはまず女性、次に男性、最後にホストのグラスを満たすというレディーファーストが原則となります。注ぐ時はラベルが見える様ビンの下を持ち、6分目程の量を注ぐ様にします。注ぎ足しは自分でやらず、ソムリエに声を掛けてやってもらいます。食卓でワインを飲む時は余韻を楽しみながら、ゆっくり飲み、そのワインについて色々語り合うのがエチケットです。充分ワインを楽しんでもらう、これ以上飲みたくないという場合は、ソムリエが注ぎ足しに来た時、グラスの上に手を置きます。ワインと料理の取り合わせは個人の好みで、自由に楽しめば良いのですが、長い経験から割出された一般的常識傾向があります。味の淡泊な料理にはサッパリした味のワインが、濃厚な料理には、それに負けない、コクのあるワインが良く似合うはずです。そんなところから魚貝類には白ワイン、肉料理には赤ワインといわれる様になった様です。