



Lend a Hand

"手を貸そう"

2003-04年度 国際ロータリーテーマ  
ジョンサンB・マジヤペRI会長

# TANABE ROTARY

District 2640 田辺ロータリークラブ Club Weekly Bulletin



### 4つのテスト (FOUR WAYTEST)

- 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

例会日 木曜日 12:30  
 例会場 紀陽銀行三階ホール  
 会長 津村寛司  
 幹事 荷稲 實  
 会報委員長 新藤整市

承認 昭和28年3月2日  
 事務所 田辺市栄町24 〒646-0048  
 紀陽銀行田辺支店内  
 TEL 0739-24-2002  
 FAX 0739-26-0264  
 mail tanaberc@mb.aikis.or.jp



雑木のアーチ(石神自然林) 撮影 森本稔治様

### 司会者

津村寛司会長

### ソング

それこそロータリー

### ゲスト

第2640地区ガバナー補佐

隠岐和彦様

日本酒類販売(株)大阪支社

古橋寛子様、松見秀一様

### ヴィジター

### 本日のプログラム 2/26

熊野古道語り部

小松勇次郎様

「熊野古道の話」

### 次回のプログラム 3/4

県文化財保護指導委員

山本 賢様

「安藤さんと鹿島祭り」

### 出席報告

	会員数	欠席者	出席者	出席率
総 数	85名	23名	62名	
出席計算者	76名	19名	57名	75.00%
1月29日修正出席率 88.16% 1月平均出席率 89.14%				

### メイクアップ

2/18 鈴木、榎本長、野村富(田辺東)

### お祝い

- 夫人誕生日 2/19 三前安佐子(洋)
- 2/21 竹本せき子(達也)
- 2/23 川内美栄(潔)

### ニコニコ箱

父の葬儀には大変お世話になりました。……………  
 ……………故瀬戸勝次会員の次男瀬戸英男様  
 本日よろしく。…………第2640地区隠岐ガバナー補佐  
 古橋様、松見様本日の卓話よろしく。……新井、岡本  
 ラグビーのチビッ子とのゲームでキックオフをやり  
 紀伊民報に出して貰いました。…………脇村  
 雲南省昆明の山奥にてナン族の生活を体験してきま  
 した。…………長井  
 識字率向上運動御協力お願いします。…………市木  
 今年も中・高私立受験生全員、志望校へ合格しまし  
 た。和田会員の長女は立命館高校合格です。…玉井満

### お知らせ

#### 会長報告

- 瀬戸勝次会員の通夜・告別式にご参列頂きましてありがとうございました。
- 本日、第8回理事会を開催しました。
- 名誉会員推薦条項はもう少し検討したうえで、田辺

クラブ細則に定めたいと思います。

- 3月に行ないました創立50周年記念事業の浜木綿の件ですが、50周年記念委員会と現社会奉仕委員会とで市の方と十分検討のうえ、なんとか定植できるようにしていただきたいと思います。
- ミュージカル同好会が出来ました。
- 次年度第1組ガバナー補佐2名のうちの1名を田辺クラブより選出の依頼が来ております。皆さん御協力をお願いします。

### 幹事報告

- 本日例会終了後、クラブ協議会を行ないますので各委員長の方は、お残り下さい。
- 近隣クラブの週報が届いています。

### 隠岐ガバナー補佐

- 皆様ご存知だと思いますが、2月号月信で紹介されていますとおり次年度ガバナーは中島バストガバナーに決まりました。



### 委員会報告

#### 親睦活動委員会

竹本

- 3月5日(金)の会員親睦会を再度ご案内します。行程は日帰り京都伏見稲荷特別拝観、山崎サントリー工場見学、カルフル(箕面)等です。家族の方も歓迎致しますのでどうぞご参加下さい。

#### 社会奉仕委員会

市木委員長

- 識字率向上運動(ユネスコ世界寺子屋運動)に御協力をお願いします。書き損じハガキ、未使用の切手、未使用のテレフォンカード、現金の4種類を受け付けます。

## プログラム

### 『日本酒の楽しみ方・飲み方』



日本酒類販売(株)大阪支社営業二課  
**古橋 寛子 様** 日本酒アドバイザー  
**松見 秀一 様** 焼酎アドバイザー

#### 日本酒の楽しみ方

はじめに日本酒は管理が大変難しいデリケートなお酒です。実際に古くなったお酒と新しいお酒の香りの違いを感じてください。見た目でも若干色がついていきます。お酒が古くなって劣化してくるとお酒が着色し、変な香り・老香(ひねか)が発生します。光や保管温度、震動が大きな影響を与え劣化の原因になります。

#### 日本酒とは?

1、日本酒は酒類の分類では醸造酒

ビールやワインと同じ醸造酒-----それぞれ醗酵のメカニズムが違う。

日本酒の場合、米を原料に麹の力で糖化されるのと同時にアルコール醗酵(アルコール+炭酸ガス)が行われる、これが『平行複醗酵』です。この平行複醗酵により、世界でも類を見ない醸造酒の高いアルコール度数(14~18度前後)が実現する訳です。

ちなみに...

焼酎---最近流行している本格焼酎は蒸留酒の分類  
今一、わかりにくい方の為に簡単に説明すると、醸造酒を蒸留したもの(大げさな説明ですが)

例:日本酒を蒸留 米焼酎/ビールを蒸留 ウィスキー  
(実際には蒸留方法や蒸留の機械によって様々な種類があります。)

では、日本酒の魅力を紹介しましょう。

日本酒は香り・味わいに特徴があります。原料のお米を酒造好適米といって、例えば山田錦とか五百万石といったお米がありますが、このお米と仕込む際の酵母や水によって香りや味わいが幅広く、その種類も豊富になります。

料理との相性も幅広く、特に日本食には一番合せやすいもの。酒と料理との味わいの両方がその時々によって違うので、様々なバリエーションが楽しめます。また、料理に合せてお酒の飲用温度の幅が大きいのも特徴です。(また後で詳しく料理との組み合わせを説明します。)

日本酒の健康効果について、最近は美肌効果(コウジ酸が美白効果・お酒の化粧品等)やお酒セラピー(入浴剤代わりに日本酒等)といって、若い女性をはじめ幅広く利用され始めています。また、アルコール全体は飲用すると一瞬体をほてらせますが、その後急激に冷却作用が起こります。日本酒はその体を冷やす作用が遅いアルコールとして、体に大変優しいものです。

#### 日本酒の味わい方と料理との合せ方

##### 料理との相性

はじめに日本酒の味わい方、温度について

日本酒は飲用温度の幅が広い(5~55位)

温度の表現方法は独特=日本酒固有の表現

雪冷え(5)、花冷え(10)、人肌爛(35位)、ぬる爛・熱爛(40~50)、飛びつきり爛(55~)

爛酒の仕方いろいろ。(レンジ・酒燗器、湯煎等)

これらの温度は、日本の四季や気分に合わせて楽しむことができる。その日の体調に合わせて様々な飲み方を選べる 純米酒を割り水、ロック

(上原浩氏「いざ純米酒」より)

酒器が様々

酒器によってお酒の雰囲気の変化を楽しめる。ぐい呑み、おちょこ、升、切子ガラス等をシチュエーションによって合わせて選べるもの。

料理との相性も様々

主に日本食全体が日本酒の肴。発酵食品(味噌・醤油・塩辛・かつお節・明太子等)との相性は絶妙。魚介類の生臭さを感じさせないので刺身もOK、ワインのように酔う物は駄目という事は全くない。

#### 基本的な料理の合せ方

- ・塩辛い料理(塩辛・塩焼き) - 辛口のタイプ
  - ・辛い料理(からし和え・めんたいこ) - 辛口のタイプ
  - ・濃い味の料理(照り焼き・アラ煮) - 濃醇なタイプ
  - ・薄い味の料理(かまぼこ・白身魚の刺身) - 淡麗なタイプ
  - ・熱い味の料理(鍋料理) - ぬる爛・熱爛(同じ温度で相乗)
  - ・脂っこい料理(豚の角煮・唐揚げ) - 軽いタイプ(油を流す感じの逆な酒)
  - ・中華料理 - 古酒(紹興酒に近い印象)
  - ・フランス料理(白ワインに合う料理系) - 軽いタイプ
- おすすめ書籍 尾瀬あきら氏「日本酒味わい入門」  
(漫画やコラムを含めて日本酒や料理を紹介)

#### 地酒と地元の料理との相性

蔵元は一般的に酒質の設計をする時、地元の人に愛され親しまれる酒を一番に考えています。日本酒は単品で味わうのも良いのですが、料理と合せるとより美味しくなります。

「口中調味」--日本酒に不足がちなアミノ酸を料理と共に味わうことによって補う 旨味成分倍増

\* 蔵元がお勧めの料理とは絶対合います。

\* 日本酒だけでは物足りない(もう一つパツとしない) お酒こそ料理との相性を試して欲しい。食中酒としての設計がされているはずです。

最後に

あくまでも日本酒は嗜好品

美味しいと感じるものは人それぞれ違います。味に「絶対」はありません。

どんな日本酒にも背景には様々な苦労話・物語がある。蔵元さんは大変苦労して日本酒を造っておられます。

お酒は楽しく酔うためのもの適度な知識で楽しく飲めたらいい、そして、色々な人との出会いがまたお酒を美味しくします。