

野田ロータリークラブ週報



第2717回例会 (10月28日)

第2710号 2013.11.11 発行

会 長：伊 藤 義 雄

会長工/外：染 谷 栄

副 会 長：中 野 祐三郎

幹 事：栗 林 徹

副 幹 事：岡 安 誠 人

■発行責任者：小森谷 渉

■創 立：昭和31年5月 ■例会日：毎週月曜日 PM12:30~13:30

例会場 事務局 野田商工会館内5F(櫛のホール)

〒278-0035 野田市中野台168-1 TEL04(7125)0061 FAX04(7125)0055

ENGAGE ROTARY CHANGE LIVES

2013-2014年度 国際ロータリーのテーマ

会 長 挨 拶



伊藤 義雄 会長

先週、先々週と台風26号27号28号とたて続けに台風がきて、特に26号では伊豆大島に多大な被害をもたらしました。一日も早い復興が望まれます。

さて、先日川越にぶらぶらと散策に行ってみました。川越市は人口35万人の市であり埼玉県ではさいたま市、川口市に次ぐ第3位の人口を擁し、中核都市と業務核都市に指定されてもいます。確かに蔵の町、小江戸といわれるくらい歴史ある建造物やそれら

の風情が魅力的で秋の日のにのんびり散策するには恰好の所かもしれません。東京からのアクセスもいいので年間600万人位訪れるとのことでした。野田にも歴史的な建造物が多々あり、非常にすばらしいと思うのですが、ちなみに野田には“紫の里”野田ガイドの会というボランティアで来てくれる人を案内する会がありますが、その統計でも年間5,000人位といわれています。キッコーマンのものしり醤油館にも大勢来ていると思われませんが、川越との違いは建造物がまとまって一箇所にあるということでしょうか。野田もこれらのネットワークができればと思っていますが、なかなか思う様にはいかないのでしょうかね。以上。

第2717回例会

点	鐘	伊藤 義雄 会長
司	会	尾形 知哉 会員
ソ	ン	グ
		手に手つないで

御誕生祝い



阿部 悟 会員(10月19日)
染谷 栄 会員(11月 2日)
三浦 直哉 会員(11月 2日)

御結婚祝い



阿部 悟 会員(10月20日)
菊地 孝則 会員(10月28日)
滝 和洋 会員(11月 4日)
古谷 尊生 会員(11月 5日)
佐野 浩平 会員(11月 6日)

出席 今回分(10月28日分)
会員52名中45名出席(86.54%)

(10月14日分)
前々回訂正(休会)

ニコニコボックス

伊藤 義雄 会員
野田ロータリーゴルフコンペに優勝しました。
ありがとうございました。
岡安 誠人 会員
本日車両火災をくい止めた事に野田市消防長より
感謝状頂戴しました。
茂木佐平治 会員
10/25・26・27の3日間野田ガスのガス展をホテル
グランボアで開催。多くの方においでいただき
盛大な盛況でした。ありがとうございます。

駒崎 修 会員
ゴルフ同好会大変つらく楽しくて、グルメなコン
ペになりました。
阿部 悟 会員
誕生祝いありがとうございます。
染谷 栄 会員
誕生祝いありがとうございます。
三浦 直哉 会員
誕生祝いありがとうございます。
阿部 悟 会員
結婚祝いありがとうございます。
菊地 孝則 会員
結婚祝いありがとうございます。
滝 和洋 会員
結婚祝いありがとうございます。
古谷 尊生 会員
結婚祝いありがとうございます。
佐野 浩平 会員
結婚祝いありがとうございます。

幹事報告

栗林 徹 幹事



地区大会表彰対象のお知らせ

- 30年以上100%出席ロータリアン
堺 房男 会員 染谷 肇 会員
- 長寿ロータリアン
堺 房男 会員 中村藤一郎 会員
- クラブ表彰
ロータリー米山記念奨学会功労クラブ
・11月11日(月)例会は振替休日となります。
・本日、理事会開催

委員会報告

ロータリー情報委員会
古谷 尊生 委員長



情報研究会 大師山ロータスホール
11月15日(金) PM5:00～ 講師 高梨昇一郎 会員

染谷 栄 会員



ゴルフ同好会
10月23日 優勝 伊藤 義雄 会員

岡安 誠人 会員



地区大会 11月10日
集合 キッコーマン駐車場 AM7:30出発

卓 話

「日本酒(清酒)豆知識 その1」

富山 好夫 会員



1. 日本酒(清酒)を大別すると「特定名称酒」と「普通酒」の二種類に別けられる。
2. 特定名称酒

特定名称	主な原材料	精米歩合	米麴割合	香味等の要件
【純米大吟醸酒】	米、米麴	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味 色沢が特に良好
【大吟醸酒】	米、米麴 醸造用アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味 色沢が特に良好
【純米吟醸】	米、米麴	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味 色沢が良好
【吟醸酒】	米、米麴 醸造用アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味 色沢が良好
【特別純米酒】	米、米麴	60%以下	15%以上	香味、色沢が特に良好
【純米酒】		70%以下		香味、色沢が良好
【特別本醸造酒】	米、米麴	60%以下	15%以上	香味、色沢が特に良好
【本醸造酒】		70%以下		香味、色沢が良好

- ※備考 1. 普通酒とは、特定名称酒に該当しないもので、“特撰酒”や“上撰・佳撰”などと呼ばれる清酒やバック酒等の低価格の「アルコール添加酒」を総称したものの。
2. 純米酒の製法品質の要件に該当しない清酒は【純米酒】と表示できない。
「米だけの酒」表示されているものは純米酒ではない。

3. 酒造好適米

酒造に適した 醸造用玄米(原料米)のこと。一般に大粒で溝が浅く、たんぱく質や脂肪が少ない「心白」部分が大きいものほど優良な品種とされています。代表格＝「山田錦」

4. 精米歩合

1. 精米歩合＝白米重量÷玄米重量×100で表され、「精米歩合40%」は60%を取り 除く事。
2. 玄米の表層部や胚芽部分に含まれるタンパク質・脂肪・灰分は清酒の香味や色を劣化させる成分が多く含まれるため清酒の風味を失わせる。(米の「心白」部分を使用する)



5. 醸造用アルコール

- 江戸時代に酒粕を蒸留して作った焼酎をもちみに加えると清酒風味が良くなり、防腐効果もえられる事がわかった。〔柱焼酎〕と呼ばれた重要な技術
- 現在のアルコール添加の目的は香味の調整で、適切なアルコール添加は香りを引き出す。吟醸系の酒の香味成分は水には溶けないものが多く、それを溶かし出すためにアルコール必要となる。（もともと吟醸酒自体がアルコール添加を前提として開発された酒種）
- 純米酒のもつ良く言えば重厚、悪く言えば鈍重な味わい、飲んだ後に残る酸味が抑えられ、飲み口がまるやかで軽快な味わいとなり、酒の切れ味を良くする効果がある。
- 主にサトウキビから精製されたエチルアルコールを「醸造アルコール」として使用

6. 水

- 酒造りに用いられる酒造用水は、〔洗米浸漬水〕〔仕込み水〕〔加水調整用水〕〔雑用水〕
- 鉄、マンガン、銅などの含有量の少ない透明なものが好適水とされ、カリウム、マグネシウム、リン酸が含まれていればなお良いとされている。〔灘の宮水〕西宮の水→宮水

野田RC理事会議事録		会長	伊藤 義雄		
開催日時	平成25年10月28日(月)				
開催場所	櫻のホール 5F				
号	議 題	承認	否決		
1.	新入会員承認の件 岡部 成行 氏 (有)岡部代表取締役 細谷 智之 氏 細谷税理士事務所長 加藤 栄作 氏 エパークリーン(株) 代表取締役社長 宇山 嘉一 氏 ウヤマ産業(株) 代表取締役社長	○			
2.	年次総会について 12月9日(月) 議長 会長 ① 次年度役員承認の件 ② その他	○			
3.	クリスマス例会について 日 時 12月16日(月)午後6時 場 所 ホテルグランボア 会 費 会員 5,000円 ご家族 5,000円	○			
4.	俳句同好会発足承認の件	○			
5.	愛のメリークリスマス(野田3ロータリー合同開催) 日 時 12月19日(木) 負担金 100,000円 食事代	○			
6.	12月30日(月)休会 定款第6条第1節により	○			
7.	その他				

野田ロータリークラブ 例会・卓話予定表

月 日	卓 話 ・ 行 事	月 日	卓 話 ・ 行 事
11月11日(月)	振替休会	11月25日(月)	卓話 鶴岡 潔 会員
11月18日(月)	新入会員自己紹介 田中 秀和 会員 関田 憲司 会員	12月 2日(月)	卓話 山本 章裕 会員