



THE ROTARY CLUB OF SADOWARA WEEKLYBULLETIN

佐土原ロータリークラブ週報

1997～98年度 RIテーマ

国際ロータリークラブ会長 グレン・W・キンロス



ロータリーの心を

あなたの住むところ 私たちの世界 そこに住むすべての人々に

四大奉仕部門すべてを通じて ロータリーの心を示そう

- クラブ奉仕＝あなたのクラブに ロータリーの心を
- 職業奉仕＝あなたの職業に ロータリーの心を
- 社会奉仕＝あなたの地域社会に ロータリーの心を
- 国際奉仕＝私たちの世界に ロータリーの心を

会員増強及び拡大月間

第470回 平成9年8月3日(日)

[本日のプログラム]

1. 点 鐘
2. 会 長 の 時 間
3. 幹 事 報 告
4. 各 委 員 会 報 告
5. 点 鐘

終了後、佐土原町道路愛護デー
協力奉仕活動

次 回 予 告

* 8月8日(金)

夜間例会

8月セレモニー

創立10周年

実行委員会より

* 8月15日(金)

特別休会

佐土原ロータリークラブ

例会日 毎週金曜日(12:30~13:30) 第2室 19:00 会 長 徳丸 彰一

例会場 石崎浜荘 ☎0985-73-1913

副会長 加藤 仙之

事務局 宮崎郡佐土原町大字下田島20614

幹 事 梶田 興之助

山脇医院長自宅内

会 計 福井 輝文

☎880-02 ☎(FAX)0985-73-7170

会報委員長 垂水 敏雄

第469回例会記録

(1997. 7. 25)

☆会長の時間

徳丸 彰一 君

皆さん今日は、本日は第469回例会です。この度の当クラブ事務局移転に伴い事務員の移動がありましたので、ご紹介いたします。

池田さんには7月31日をもってご退任されることになりましたが、長い間私共のクラブのためにご尽力を賜りまして誠に有り難うございました。厚く御礼申し上げます。(全員の大きな拍手)

後任の桜井さんは、7月23日から新事務局(山脇医院長ご自宅内)で勤務していただきます。どうぞよろしく願い申し上げます。

※週報の「桜井和子」さんは「カズ子」さんに訂正しておいてください。

8月3日(日)早朝の道路清掃奉仕活動終了後、例会事務室の整理をしたいと思っておりますので、ご協力をお願いいたします。

先日、孫二人が在学している日向市立大王谷小学校のバザーに招かれて出席しました。児童と祖父母世代の交流を図る主旨の催しで、4年生～6年生が自分たちのアイディアで作ったいろいろな品物を、これも手作りのお金で、1年生～3年生と祖父母が買うわけです。大変楽しい作品ばかりで、賑わいました。

中には『肩たたき券』と言うのもあって、一人が肩をたたき、もう一人が下敷

の団扇で扇いでくれるのもありました。子どもたちのすばらしいアイディアと優しさに感動させられた一日でした。

☆幹事報告

梶田 興之助 君

1. 例会変更通知

- *日向RC 8月4日 18:30
日向市 「タンドラ」
- *小林RC 8月6日 12:30
小林市 「憩いの家」

2. 日本赤十字社鹿児島県支部長「須賀龍郎氏」より、鹿児島県北西部地震被災者への当クラブからの義援金に対するお礼状が届いております。

義援金送付額は22,000円です。

3. 7月18日の高鍋RC故高山昭康氏のお通夜に、加藤副会長と私が参列しました。当クラブの慶弔規定には定めがありませんが、佐土原RC創立以来の支援者でありましたので、特別措置として、ご香典と生花をお供えしました。

☆出席報告

委員長代理 田村 勝二 君

会 員 数	29名
H C 出席者数	22名
欠 席 者 数	7名
出 席 率	75.9%
メークアップ者数	4名
修 正 出 席 率	89.7%
欠 席 者 名	神宮寺・伊東(後)・山本

☆創立10周年関係

事務局長 岩切正司 君

以前にご提案し、ご承認をいただいておりますが、当クラブ創立10周年記念行事に対する会員特別寄付金30,000円を、7月から9月まで毎月10,000円の分割納入でお願いしたいと思います。それにつ

いての依頼文書は、佐野実行委員会会計からお配りしますので、なにとぞよろしくお願い申し上げます。

☆社会奉仕委員会より

委員長 林 厚雄 君

8月3日(日)は、佐土原町道路愛護デーです。当クラブも例年のように道路周辺の空き缶、紙屑等の收拾奉仕活動に参加したいと考えますので、下記により全会員のご参集をお願い申し上げます。

- *集合場所 佐土原町役場裏駐車場
- *集合時間 午前6時
- *作業時間 6:20~8:00
- *軍手は支給されますので、タオルをご持参ください。

☆梶田幹事より

8月1日(金)の例会は、8月3日(日)に変更します。

☆親睦委員会より

委員長 吉田康一郎 君

1. 前回の例会で藤堂会員にお頼みしてありました、7月11日の懇親会の会費を本日集金しますのでよろしく…。
2. 熱海に「ホテル・ニューアカオロイヤルウイング」新築案内が来ています。

☆7月のハッピーボイス

いつもながらのお祝い、ありがとうございます。

数ほど社会のためになっているのかあとと思います。

赤木満子

☆会員卓話 (7月18日)

田村勝二 君

本日は季節にマッチしたビールのお話です。わが国の酒税法による酒類の定義では、酒類とは1度以上のアルコール分を含有する飲料を言います。

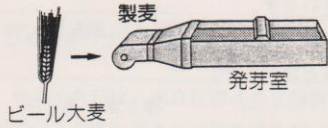
また、酒類は醸造酒と蒸留酒から成りますが、ビールはご承知のとおり醸造酒の分野に入ります。

酒税法では、「ビールとは麦芽・ホップ・水を原料として発酵させたもの」と定めています。飲料としてのビールの特徴は、酔う目的の致酔飲料と、渴きを癒す止渴飲料とにあります。

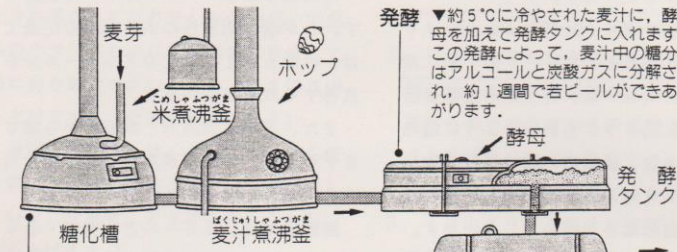
今は、ヨーロッパの濃色ビール、ピルセンの琥珀色のピルナスビール、ライトビール、ノンアルコールビール等様々です。日本にビールがもたらされたのは、1613年にジョン・セーリスが長崎の平戸で松浦鎮信に贈った時です。わが国でのビールは、米国人ウイリアム・コブランドによって、1870(明治3)年横浜の天沼で造られました。

ビールの美味しさを保つには、新鮮なうちに飲む、高温の所に置かない、光を避けること。ビールを美味しく注ぐには、飲みごろ温度が夏で6~8度、冬で10~12度に保ち、静かに扱うこと。清潔なグラスが欠かせません。

5. ビールの造り方



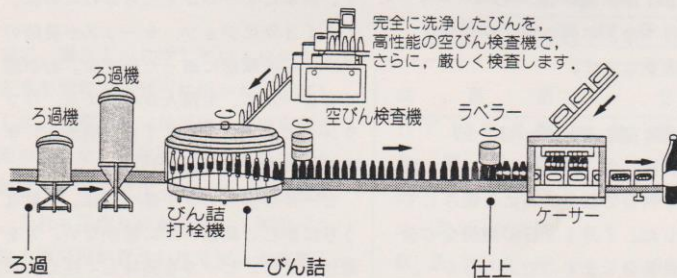
水分をたっぷり含ませた麦を発芽室に入れ、温度と湿度を調整しながら発芽させると、麦は緑麦芽になります。これを乾燥させて成長を止め、麦芽にします。



発酵 ▼約5°Cに冷やされた麦汁に、酵母を加えて発酵タンクに入れます。この発酵によって、麦汁中の糖分はアルコールと炭酸ガスに分解され、約1週間で若ビールができます。

仕込
▲細かく砕いた麦芽と湯を糖化槽に入れ、米煮沸釜で煮た米などを加え、糖化釜に移しかえをしながら温度を上げます。すると麦芽の酵素の働きで、デンプン質は糖分に変わり麦汁ができます。これを麦汁ろ過機でこし、ホップを加えて煮沸し、香りと苦味をひきだします。

貯蔵
▲若ビールは貯蔵タンクに移され、およそ0°Cの低温でじっくりと貯蔵されます。そのあいだに、調和のとれた風味と香りが生まれます。



ろ過
▲熟成の終わったビールをろ過機に通し、酵母やタンパク質をとり除くと透きとおったコハク色のビールになります。

びん詰
▲合格したびんにびん詰打栓機でビールを詰め、そしていよいよ最終の仕上げへ。

仕上
▲最後の厳重な検査を行い、すべてに合格したビールのびんにラベルを貼り完成です。

※伊東忠寛君の卓話は、次回に掲載させていただきます。