



John Krung

ジョン・ケニー
2009-10年度国際ロータリー会長



No. 3 3

Takasago Rotary Club

週報

高砂

クラブ会長方針

- ①和の心を大切に
- ②委員会事業の見直しと長期計画の検討
- ③時間を大切に

例会記録 (2010. 3. 5 (金)) 通算2,794回

◆開会

◆国歌斉唱

君が代

◆唱歌

ロータリーソング (奉仕の理想)

◆ゲスト紹介

米山奨学生 孫兆国氏

◆来訪ロータリアン

高砂青松 R. C 竹原俊三会員

高砂青松 R. C 西田光衛会員

◆プログラム予定

3月10日 (水)	3月19日 (金)	3月26日 (金)	4月2日 (金)
高砂青松R.Cとの合同例会 「世界に通じるシューズ作り」 三村仁司氏 PM12:30～ 於 高砂神社会館 (3月12日(金)例会分)	休会 (定款第6条第1節(C)による)	卓話 キッコマン(株) 食育チーム様	卓話 坂牛八州会員

◆出席報告

本日 3月 5日 会員数47名 出席率84.0%
前々回 2月19日 会員数47名 出席率100%

◆MAKE-UP

砂川 次善会員 e-CLUB 2月26日
砂川 次善会員 e-CLUB 3月10日
井上 慶治会員 e-CLUB 2月26日
叶 敏次会員 e-CLUB 3月 5日
丸山 恵右会員 e-CLUB 3月 5日
伊藤 輝彦会員 e-CLUB 3月 5日
叶 敏次会員 e-CLUB 3月10日



出席100%祝 35年加茂会員 56年植杉会員

◆お祝い

○出席100%祝

植杉 安夫会員 56年
加茂 良平会員 35年
伊地知正治会員 8年

○誕生日祝

西田 秀雄会員 伊藤 輝彦会員
坂牛 八州会員 砂川 次善会員
叶 敏次会員 森本 克己会員
加茂 良平会員 井上 慶治会員
中野 哲郎会員

○配偶者誕生祝

脇谷知加子様 高木 尚美様
坂牛 裕子様

○結婚記念祝

籠谷 啓一会員 井本 雅也会員



左から 加茂会員 坂牛会員 西田会員
砂川会員 中野会員 井上会員



大村会長 孫兆国氏

◆S. A. A. (ニコニコ箱報告)

井上 慶治会員……誕生日祝を戴いて。前回無断欠席いたしました。
西田 秀雄会員……45才になりました。四捨五入したら50才です。
坂牛 八州会員……今日、3月5日がちょうど小生の誕生日で、一緒にお祝いしていただき
き光栄です。ありがとうございました。
加茂 良平会員……出席100%祝、誕生日祝をいただいて。
井本 雅也会員……結婚記念祝をいただいて。
籠谷 啓一会員……結婚記念祝をいただいて。
中野 哲郎会員……誕生日祝をいただいて。
砂川 次善会員……誕生日祝をいただいて。

脇谷 政孝会員……奥様の誕生祝をいただいて。
高木 史郎会員……奥様の誕生祝をいただいて。
坂牛 八州会員……奥様の誕生祝をいただいて。
早退1名

◆会長の時間

先日は地区大会ご参加いただきまして有難うございました。

2008-09年度年会出席100%クラブとして姫路東・相生R.Cと共に表彰を受けてまいりました。この大会で永野ガバナー補佐のお仕事は8割がた終わりかなと思いますが、ご苦労様でございました。

今大会は中村ガバナーにとって、震災で幻の大会となった平成7年度洲本大会の完結編として位置付け取り組まれました今大会は、家族音楽祭など2日間とも大変、盛り沢山のプログラムでした。

〈地区大会報告〉

◎表彰 2008-09年度 例会100%出席
高砂R.C



◎例会100%出席20年

坂牛 八州会員
永野 力会員
山名 克典会員
山本 広志会員



山名会員 永野会員 坂牛会員

◆本日のプログラム

卓話 「ウイスキーの話」 田中泰生会員

〈ウイスキー〉

- ・語源はアイルランド語の「ウシュク・ベーパー」
「生命の水」ラテン語では「アクア・ウィータエ」
- ・麦芽（モルト）や穀物（グレイン）を原料として
これらを糖化、発酵させた後蒸留し、さらに樽で
熟成させた酒をいう。



ウイスキー

■ウイスキー
語源
アイルランド語の「ウシュケベアハー (uisge beatha)」「生命の水」
ラテン語では「アグア・ヴィータエ (aqua vitae)」

麦芽(モルト)や穀物(グレイン)を原料として、これを糖化、発酵させた後、蒸溜し、さらに樽で熟成させた酒をいう

山崎 1984

《モルトウイスキー》
・香り豊かで個性的な味わい

大麦芽 単式蒸溜器
麦芽

《グレインウイスキー》
・軽快でずっさりした味わい

うもろこし 連続式
の穀類 蒸溜器

モルトウイスキー
(シングルモルトウイスキー)
単一蒸溜所の原酒のみでつくられたモルトウイスキー

(ピュアモルトウイスキー)

ブレンデッドウイスキー
モルトウイスキーとグレインウイスキーをブレンドしてつくられたウイスキー

世界5大のウイスキー

12世紀大麦を蒸溜した記録
アイルランドウイスキー

スコッチウイスキー
18世紀樽熟成発見

ジャパニーズウイスキー
20世紀～

アフリカンウイスキー
19世紀～

カナディアンウイスキー

コーン・大麦・ライ麦麦芽 連続蒸溜

コーン51%以上 大麦・ライ麦麦芽 連続蒸溜

ビール・焼酎とウイスキーの違いを見ましょう

	原料	仕込・発酵	蒸溜	熟成
ビール	大麦芽	○	×	×
乙焼酎	芋・麦・米など	○	1回蒸溜	×
ウイスキー	大麦芽	○	2回蒸溜	○

17年以上の長期熟成原酒は貴重品

約2%の選別しもの

熟成期間	樽数
初めに	10,000樽
3年～	9,000樽
6年～	6,000樽
10年～	2,000樽
17年～	200樽

蒸発 使用

「美味しい水割りの作り方」

STEP1 STEP2 STEP3 STEP4 STEP5

グラスに氷をたっぷり入れます

ウイスキーを適量注ぎます (30～45ml)

水を足さずに13回転程度かきまぜます

溶けた分の水を足します

天然水をウイスキーの2～2.5倍ほど3回転程度かきまぜます

◎何故、水を入れる前に、よくかき混ぜるの？
ウイスキーに氷が溶けるだけで、希釈熱が生じ、温度が0度ほどあります。グラスとウイスキーをしっかりと冷やすことにより、ウイスキーが薄まりにくく、味のバランスがとれていく体感ができます。

このひと手間がさらなる満足につながります。

おいしいハイボールのつくりかた

①グラスに氷を一杯に入れます

②ウイスキーを30ml注ぎ、ウイスキーが冷えるまで軽くスプーンでかきまぜます

③冷たいソーダを炭酸を飛ばさないよう135ml注ぎます

④ソーダで上下1回転程度スプーンでかきまぜ、グラスの半分まで十分混ぜます

注意！！

スプーンをかきまぜると炭酸が飛びます

おいしいハイボール 3原則と2つの注意点

I. グラスたっぷりの氷
II. 冷たいソーダ
III. おすすめレシビは1:3

！炭酸を飛ばさない
！ステアは上下に1度だけ

氷に当たると炭酸が飛びます

◆定例理事・役員会

出席者 大村泰司・喜始すみ子・片嶋純雄・坂牛八州・新井 哲三・妹尾敏昭
坂井智代・後藤純次・井上慶治・西田秀雄・脇谷 政孝・永野 力

1. 開 会

2. 会長挨拶

3. 定例報告 出席率 1月度 平均 100%
会計報告 2月度(別紙)

4. 協議事項

- 1) 新入会員の件承認
小林 尚人(電源開発(株)火力発電部 高砂火力発電所 所長)
職業分類電気事業
- 2) RYLAの件【新世代委員会】参加費として50,000円拠出承認
佐藤 友美さん 1名参加
- 3) 3月・4月度のプログラムの件承認
①合同献血例会の件(ホスト高砂R.C)承認
4月16日(金) 10:00~15:30 於 サンモール高砂 南駐車場
昼食:
粗品:
- 4) その他
米山記念奨学会寄付金 各会員2,000円追加依頼の件承認

5. 報告事項

- 1) 新世代会議収支報告(修正)
- 2) ポリオ撲滅基金 ロータリー財団にクラブ寄付(45万円)
- 3) 次年度I.M. 2011年2月5日(土)

6. その他

7. 閉 会

会 長 大村 泰司	幹 事 喜始すみ子	雑誌会報委員長 高木 史郎
例会日時 毎週金曜日12時30分より		例会場 高砂商工会議所 2階会議室
高砂ロータリークラブのホームページのURL		http://www.winwin.ne.jp/~takasago_rc/