

John Krung

ジョン・ケニー
2009-10年度国際ロータリー会長



No. 3 9

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. 4. 23 (金)) 通算2,800回

◆開会

◆唱歌

ロータリーソング (我等の生業)

◆ゲスト紹介

平成播磨路の伊能忠敬の足跡をたずねる会 高塚 洋様
 「空を飛んだケヤキの木」を見守る会 西村泰子様
 清水公子様

◆プログラム予定

5月7日 (金)	5月14日 (金)	5月21日 (金)	5月28日 (金)
卓話 荒川俊雄会員	職場例会 三菱重工業株式会社 原動機本部高砂製作所 12:30~14:00	卓話 RYLAセミナー 受講者 佐藤友美様	クラブフォーラム 委員会引継ぎ 卓話 片嶋純雄会員

◆出席報告

本日	4月23日	会員数48名	出席者31名	出席率65.0%
前々回	4月10日	会員数48名	欠席者1名	出席率97.0%

◆MAKE-UP

西田 秀雄会員	高砂青松R.C	4月21日
大久保義郎会員	e-CLUB	4月18日
田中 泰生会員	e-CLUB	4月21日
砂川 次善会員	e-CLUB	4月14日
新井 哲三会員	地区大会	2009年9月26日
名島 一成会員	地区大会	4月17日

◆S. A. A. (ニコニコ箱報告)

坂井 智代会員……献血例会は雨天の中多くの方にご協力いただき
ありがとうございました。

安藤 公夫会員……誕生日祝、結婚記念祝をいただいて。
早退4名

◆幹事報告 (2,800回)

◎明石南R.Cより週報No.38 - 通算1323号が届いています。

※例会変更のお知らせ

◎姫路R.C 5月 4日(火) 休会
5月18日(火) 姫路中央R.Cとの交流例会12:30~14:00
於：姫路商工会議所

◎高砂R.C 5月14日(金) 職場例会 12:30~
於：三菱重工業(株)原動機事業本部高砂製作所

◆会長の時間

ビジネスにおける緑茶の美味しい煎れ方

(1)大切なお客様の接待の場合

実用的なお茶の煎れ方

- 1 お茶、お湯、良く洗った道具をご用意下さい。(注1~3)
- 2 ポットのお湯を急須と湯飲みに入れます。
 - ・急須にはたっぷり (急須を暖める為)
 - ・湯飲みにはそれぞれに一煎分よりやや多めのお湯を注ぎます。
(湯飲みの保温と湯冷ましを兼ね、又お湯の量も計れます。)
- 3 急須のお湯を捨て、中を拭いて、人数分のお茶を入れます。(注4)
- 4 人数分の湯飲みのお湯 (冷ましたお湯) を急須に入れ替えます。
- 5 抽出時間に注意して (注5) その間に湯飲みを拭く。

ビジネスの湯では軽く冷ましたお湯で約1~2分が適当

- 6 味が均等になるように注意して（注6）湯が冷めない内に
さっとお客様にお出し下さい。
- 7 2煎目からは、熱いお湯をたっぷりと煎れてお出し下さい。

- 注1 最高級の煎茶（通称＝熱湯玉露）をご用意下さい。
当店の蓬莱（1,000円／100g）、鳳凰（800円／100g）に当たります。
玉露はビジネスの場では特殊な場合に限りませう。
- 注2 煎茶茶碗と270cc入りぐらいの急須をご用意下さい。
あまり大きい湯飲みは避けて下さい。
- 注3 お湯は必ず汲みたての水を十分沸騰させてからポットに移し替えて用意して下さい。
ポットのお湯は保温状態で約80度です。
- 注4 一回に使うお茶の量にご留意下さい。
下図（茶葉と人数）を参照
- 注5 お湯の温度と抽出時間にご留意下さい。
・柔らかな香りとうまみ＝60度以下で約2～3分
・強い香りとキリッとした渋み＝熱いめのお湯（但し80度以下）で約1分強
（但し2煎目、3煎目はどちらも熱いめのお湯で約10秒ぐらい）
- 注6 濃度を平均にする為、並べた茶碗の左から右へ、右から左へと少しずつ注ぎ分け
一滴も残さぬ様にして下さい。
- 注7 一煎目で香り、二煎目で味を出し、三煎目は渋みを味わいます。

茶葉と人数	一人分	三人分	五人分	摘 要
玉 露	3g	6g	10g	ティースプーン一杯＝約3g
高級煎茶、煎茶	5g	10g	15g	大匙一杯＝約5g
番茶、ほうじ茶	やや多め	倍	3倍	茶の種類により多少変化（*1）

（*1）お茶葉は、ランクを下げても良いから多めに使用する方が、美味しく頂けます。

（2）普段の接待の場合

お茶の煎れ方は（1）に準じて下さい。

多少省略していただいて結構です。（以下の注を参照）

- 注1 お茶は普通の上煎茶が適当かと思ひます。
当店の高砂（600円／100g）、宇治誉（500円／100g）、
老松（400円／100g）等
- 注2 湯を冷まらずにポットのお湯（80度）を直接急須に煎れて頂いても結構です。
但し湯飲みは暖めた方が美味しく頂ひます。できれば急須も暖めて
（お茶をたっぷり頂く時は長湯飲みをご用意下さい。）
- 注3 前記の（1）の（注3～注6）は必ずお守り下さい。
尚、抽出時間はポットのお湯（80度）で約1分が目安ですが、
好みに応じて時間を延ばして下さい。（だんだん濃く渋くなる）
又、茶葉は安くても良いからたっぷりとが基本です。

(3) 食事の接待の場合

煎れ方はここでも(1)に準じて下さい。(特に正式な接待の場合)

但し場合によりかなり省略が利きます。

注1 お茶は焙じ茶、玄米茶、並煎茶等(いわゆる番茶)が適当かと思えます。

当店の 焙じ茶 宇治香り(500円/200g)

玄米茶 京ふぶき(700円/200g)、雪月花(500円/200g)

並煎茶 大冠(600円/200g)、香楽(500円/200g)

尚、前記の(1)(2)で用いた高級煎茶も場合によりご利用下さい。

注2 土瓶にポットのお湯(80度)を直接入れて下さい。

茶葉もお湯もたっぷりと入れて下さい。

注3 番茶も美味しく頂くには(1)の(注6=濃度を平均に)は大事です。

大きな土瓶にお茶を入れて出すときも、出来れば茶葉を入れたままにせずにお茶だけを暖めた別の土瓶に入れ替えてお出し下さい。

注4 「番茶も出鼻」二煎目は無いものとお考え下さい。お客様には出せません。



ポールハリスフェロー 中野会員



ポールハリスフェロー 喜始会員



ポールハリスフェロー 籠谷会員



米山功労クラブ

◆本日のプログラム

友 愛 報 告

◎空を飛んだケヤキの木」を見守る会 西村泰子様 清水公子様



清水公子様



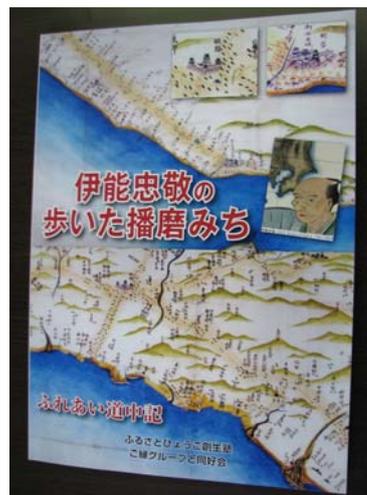
西村泰子様



◎平成播磨路の伊能忠敬の足跡をたずねる会 高塚 洋様



高塚 洋様



高砂ロータリークラブ 2010～2011
理事・役員並びに委員会構成表

理 事 会						
役 員	会 長	信原智彦	理 事	職業奉仕委員長	山本広志	
	副 会 長	覚野成広		社会奉仕委員長	名島一成	
	幹 事	脇谷政孝		新世代委員長	坂井智代	
	会 計	喜始すみ子		国際奉仕委員長	中尾康三	
	S . A . A .	中野哲郎		親睦活動委員長	伊地知正治	
	直前会長	大村泰司		プログラム委員長	井本雅也	
	クラブ研修リーダー	籠谷啓一		副 幹 事	西田秀雄	

副 幹 事	西田秀雄	副 S . A . A .	後藤純次	副 会 計	守光 隆
		副 S . A . A .	高木史郎		

委員会名		委員長	副委員長	委 員		
ク ラ ブ 奉 仕	クラブ奉仕	覚野成広	西田秀雄			
	出 席	西川敏彦	妹尾敏昭	永野 力	小林尚人	
	親睦活動	伊地知正治	丸山恵右	山名克典	安藤公夫	田中泰生
	プログラム	井本雅也	新井哲三	高木史郎	伊藤輝彦	
	会員選考	濱尾 繁	後藤武男	植杉安夫	片岡 正	
	会員増強・職業分類	①狩野雄作	②籠谷啓一	③中野哲郎	覚野成広	寺崎道雄
広 報	雑誌広報	大久保義郎	守光 隆	砂川次善	桂田重信	
	ロータリー情報・広報	①大村泰司	②坂牛八州	③籠谷啓一		

奉 仕 プ ロ ジ エ ク ト	職業奉仕	山本広志	荒川俊雄	尾上喜秀	寺崎道雄	
	社会奉仕	名島一成	佐野敏晴	永野 力	安藤公夫	伊藤輝彦
	新 世 代	坂井智代	井上慶治	後藤純次	小林尚人	
	国際奉仕	中尾康三	片嶋純雄	桂田重信	籠谷啓一	
	ロータリー財団	坂牛八州	喜始すみ子	後藤武男	森本克己	
	米山奨学	庄司 治	片岡 正	松田 怜		
	友愛奉仕活動	伊藤長次郎	加茂良平	日野照彦	西川敏彦	守光 隆
会 計 監 査	砂川次善	植杉安夫				

国際ロータリー第2680地区	
ロータリー財団委員会 財団学友小委員会	委員 守光 隆

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