



週報 第3105回

会長 白谷 喜世彦 副会長 原 真理子
幹事 小門 茂樹 SAA 山本 博章

例会場 ホテルレイクアルスターアルザ泉大津
TEL 0725-20-1121
例会日時 毎週金曜日 12:30~13:30

事務局 〒595-0062 泉大津市田中町10-7 泉大津商工会議所3F TEL.0725-21-9500 FAX.0725-21-9501

メールアドレス info@izumiotsu-rc.org

ホームページ http://izumiotsu-rc.org



今週の例会(2021年3月12日)

■ プログラム

新入会員卓話 松内 俊夫 会員
小野寺 巧 会員

■ 次週のプログラム

3月19日: 卓話担当 平山 和之 会員

■ 今後の予定

- ・3月26日: 定款の規定により例会休会
- ・3月28日: 地区大会(参加者限定)
- ・4月 2日: クラブフォーラム
南出 和成 親睦活動委員長

■ 祝 誕生日

瀧谷 達(12日)

■ 今月のロータリーソング

奉仕の理想

■ 先週の例会

会長の時間

3月3日のおひなさんも終わりました。私のところにも娘がいます。小さい時はおひなさまを飾りました。しかし、出し入れが結構大変で、いまはお内裏さまが床の間に座るだけとなっています。でもせっかくなので、バラ寿司とお内裏さまの乗ったケーキを家族でいただきました。おひなさんといえば桃の節句といわれています。先週は梅の話でしたが、桃の花もたいそうきれいです。そして、はやサクラの開花の声も聞こえてきました。22日くらいが開花予想日のようです。梅、桃、さくらと木に咲く花の見ごろが続きます。梅は上品で香りがよく、さくらは華やか。そんな中桃はひとつひとつがしっかりと個性を感じさせます。桃の花は色が白から、ピンク、赤があります。これから包近あたりは桃の花がきれいなことでしょう。桃の花といえは、和泉市の横山をぬけて鍋谷トンネルを通ると和歌山の葛城にでます。そこから高野山に上がる途中の山の中に、突然ひらける天野里という場所があります。日本の里100選にも選ばれ、白洲次郎の奥さんの白洲正子が隠れ里といえっセイ集の中で、ここが高天原かもしれないといった場所です。またここには空海を高野山にいざなった神様がいらっしゃるといわ



白谷 喜世彦 会長

IZUMIOTSU ROTARY CLUB 第3105回

れる世界遺産の丹生都比売神社もあるたいそう美しい場所です。ここでみえる桃は全山燃えるようにさいいて大変きれいでわたしのすきな場所のひとつとなっています。

さて、大阪は非常事態宣言も解除となり、本日から食事をださせてもらっています。とはいえ、1都3県では2週間延長のようです。わたしたちも、まだまだ用心が必要ということなのでスクール形式で黙ってたべていただくというかたちでご不便をおかけしています。いましばらくご辛抱ください。

■ 幹事報告

小門 茂樹 幹事
本日例会終了後、理事役員会を開催します。

■ 委員会報告

ロータリーの友3月号の読みどころの紹介
(前山 佳司 会報・IT委員)

■ ビジター

なし

■ 出席報告

会員数44名 出席免除0名

月日	出席数	欠席	補充	出席率
3/5	37名	7名	—	84.09%
2/19	35名	9名	2名	84.09%

■ メークアップ

榎本(2/17 ワールド大阪ロータリーEクラブ)
寺田(2/5 理事役員会)

■ ニコニコ箱

- ・原さん、クラブフォーラム宜しくお願いします。細川さん、卓話ありがとうございました(白谷)
- ・本日は原理事、クラブフォーラム宜しくお願いします。又、細川会員、卓話宜しくお願いします(小門)
- ・原正人理事、本日クラブフォーラムよろしくお祈りします。又、細川会員、新入会員卓話よろしくお祈りします(山本(博))
- ・欠席の御詫びで御座ります(釜野)

ニコニコ箱合計	8,000円
累計	527,000円

先週のプログラム 「クラブフォーラム」



クラブ奉仕部門理事 原 正人

各クラブの認証状の上部に国際ロータリーが公式に採用した2大標語が記載されています。

第1標語—超私の奉仕、第2標語—最もよく奉仕する者、最も多く報いられる

四大奉仕の第一部門であるクラブ奉仕は、本クラブの機能を充実させるために、クラブ内で会員がとるべき行動である。

会員増強の3要素は新会員の勧誘、現会員の維持、および新クラブの結成である。

潜在的な職業分類を探るために地域社会内の事業及び専門職の業務を特定し、それに該当する資格ある候補者を探し出す。

奉仕活動を常に地域社会にとって意義のあるものにし、プロジェクトと奉仕活動について地域社会に効果的に知らしめること。

審査の目標は、地域で職業を代表して評判の良い人。必ず例会に出席できる性格と健康の持ち主、自分の時間の裁量ができ、出席条件の整った人。人格の立派な人で社交性に欠けない人。地域で指導者たりえる意欲的な職業人で将来性のある人。

入会までの手続きは会員または会員増強委員会よりの推薦用紙を幹事に提出、それを理事会に提出し、職業分類の審査を受け、会員に通知後、7日以内にクラブに会員から書面による異議申し立てがなければ承認となります。職業分類の規定は5名またはそれ以上の正会員がいる職業分類からは、正会員を選出してはならない。

資格条件の留意点として、20歳以上の成人なら、国籍や性別による制限はありません。他のロータリークラブや奉仕クラブに重複して所属できない。一定期間を限って、選挙や任命によって公職にある市長や議員等

は正会員になることはできない。会員が公職に就いた場合は、本来の職業分類の下に会員身分を保持できる。

親睦とは、ロータリークラブがクラブとして存続していくうえで欠かすことのできないもので、ロータリアン個人個人の心が結合した状態を表す概念です。ロータリーの引力ともいえます。

ほとんどのクラブでは新入会員は親睦委員会に配属されます。これは親睦活動委員として毎例会、会員相互の親睦を深める活動に従事することによって、一日でも早く古い会員と融和を図ることを期待しているからです。ロータリアンがお互いに切磋琢磨し、自己改善に努めることによって、ロータリーの説く親睦がより一層深まり、奉仕の心が高まっていきます。

広報
個々のロータリアンの責務について
ロータリークラブの責務について



新入会員卓話 細川 嘉則 会員

お酒と食事の相性に見る夫婦の関係性

「マリアージュ」はフランス語で「結婚」を意味し、「ワイン」と料理の相性が素晴らしいこと、という意味で耳にすることが多いです。

日本酒と料理の相性という意味では、「ペアリング」という言葉が使われていますが、最近では、「マリアージュ」という言葉もかつこいからか女性受けするからか、見聞きをすることがよくあります。

この「マリアージュ」という言葉を今日は取り上げてさせていただいて、皆さんが今後お酒と食事を楽しむ際に思い出していただけるようなことになればいいなと思っています。

- ワインと料理の関係でいうと、私のようなワインのことをほとんど知らない人間でも
- ・重い赤ワインには、しっかりしたソースを使った赤身肉の料理。
 - ・中口〜軽めの赤ワインには、鶏肉、豚肉、白身肉の料理や赤身魚の料理。
 - ・濃厚な白ワインには、バターを使っているようなしっかりした魚介料理。
 - ・フレッシュな白ワインには、塩とレモンでさっぱりした味付けの魚介料理

というふうなうんちくは知っています。

それでも「まあ結構合う」「悪くない」「邪魔にならない」程度でとどまってしまうことが多いのではないのでしょうか。

では「マリアージュ」とはどんなことを言うのでしょうか？
いわゆる「合わせやすい組み合わせ、相性」なのから一歩進んだところにあると言えます。

では、マリアージュについて、「結婚」という意味がありますので、夫婦の関係性からも考察しながら、お話を進めたいと思います。

一つ目は、「同調」という意味でのマリアージュです。

おそらくこれが、マリアージュの最もベーシックな形となるものです。
ある食材・料理が持っている香りや味わいの要素に対して、同じような香り・味わいの要素を持つワインや日本酒を合わせることで、味わいの方向性を揃えてあげる、というやり方です。

夫婦の関係でいえば、「似たもの夫婦」といったところでしょうか。
日本酒でもコクのあるお酒やふくよかなお酒は、味の濃い酒の肴や食事が合いますし、すっきりと切れる良いお酒は、白身魚の刺身や豆腐料理が合います。
日本酒と料理の相性を見る「ペアリング」という言葉は、ほとんどこの同調という意味で使われています。

二つ目のマリアージュは、「中和」です。

日本酒には、あまりこの種のマリアージュはないのですが、ワインでは、「脂身の多いお肉に濃い赤ワイン」という組み合わせがこれに当たります。

肉だけを単体で食べる時にはしつこく重く感じてしまう脂に、カベルネ主体の赤ワインが豊富に含まれるタンニンが重なるとき、
まず、お肉の方は、脂のしつこい重さがワインの渋みで覆われながら洗い流されて、飲み込むときにはとても食べやすくなっている。

一方ワインは、がっしりとパワフルで厳しさを感

IZUMIOTSU ROTARY CLUB 第3105回

じょうような渋み(タンニン)分があっても、お肉の脂味が溶けだした時の柔らかい甘さとコクによって覆われ、飲みやすくなる。
ということらしいです。

これを夫婦の関係性で例えると、すぐには浮かんでこないのですが、私のイメージでいうと、中尾彬と池波志乃の夫婦のような感じなのかなと思います。

いよいよ最後三つ目のマリアージュは、「補完」です。

甘味、塩味、酸味、苦味、旨味の5つから成る「五味」が全ての食べ物・飲み物の味を構成しており、人間は五味の各味を別々の信号として認識し、最後に統合して味わいを感じている、という話でした。

「補完のマリアージュ」は、片方に欠けている五味の要素をもう片方が持つ五味要素で補うことで「五味の完全なバランスが取れた状態に辿り着くこと」になります。

代表的な例としては、「魚介類のワイン蒸し×ボルドーの白ワイン」が当てはまります。
あざりと白身魚の塩味・旨味、そして少しの苦味に、ワインによる果実の甘味と爽やかな酸味が重なることで互いが補完し合う。そこには、五味の全てが存在するきれいな調和状態が生まれる事になります。

日本酒についても同じ事が言えます。日本酒からは甘味、辛味、苦味、酸味に関してはその成分を感じることができます。しかし、「塩味」に関しては日本酒は成分的に持ちません。

そうすると、この「塩味」をおぎなってくれる存在は、五味のバランスが取れ、「日本酒と相性が良い」と考えられます。
昔からある「日本酒に塩辛」なんていうのが、その代表例かもしれません。

夫婦の関係性で言うと、「割れ鍋に綴じ蓋」とでも言ったところでしょうか。

今日はその相性を表現する「マリアージュ」という言葉には、「同調」「中和」「補完」という3つの捉え方があるから、それらを夫婦の関係性に置き換えて、紹介させていただきました。

以上、日本酒もワインも同じ「食中酒」であり、お酒と食事と相性がバッチリ合えば、お酒を飲むことも食事をするのも更に楽しくなります。