

週報 第3249回

会長 上田 秀朗 副会長 渡辺 万寿
幹事 西田 佳郎 SAA 西端 政博

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(2024年6月14日) 第3249回

■ プログラム

クラブアッセンブリー
各部門委員長・理事

■ 次週のプログラム

6月21日: 「一年を振り返って」
会長・幹事・SAA

■ 今後の予定

・6月28日: 最終例会懇親会

■ 祝 誕生日

なし

■ 今月のロータリーソング

奉仕の理想

今月の歌

かたつむり

でんでん虫々 かたつむり
お前の頭は どこにある
角だせ 槍だせ 頭だせ

■ 先週の例会



会長の時間 上田 秀朗 会長

皆さん、こんにちは、今日のお題は、来週6月14日の例会はクラブアッセンブリーを予定していますので、本年度の組織のベースになっているC.L.P(クラブリーダーシッププラン)についてです。これを機会にC.L.Pへの理解を深めていただければ幸いです。

実は皆さん、定款を順守すれば、必ずと言っていいほど今年と同じような組織図になります。では今までそれがなされなかったのは、「クラブ自治権」を拡大解釈し、定款の緩慢な解釈、運用を続けてきたからに外なりません。私は、クラブの発展とクラブの将来の利益を考慮し、定款の順守、すなわちC.L.Pに基づく

クラブ組織づくりをさせていただきました。

それではC.L.Pとは一体何かということになります。その原型は2000年のRIが提唱した「クラブ活性化のプラン」にあります。2003年から6か国18クラブで試験プロジェクトを実施し、2004年には採用クラブ支援のため、まずは地区のD.L.Pが義務化されました。元々、ロータリーは、専門職であったり、経営者、経営スタッフであったり、企業や業界でのリーダーシップを既に持っている方の集まりです。そのリーダーシップをそのままロータリーのクラブ運営に活かすことができないのか？それがクラブ活性化の近道ではないのか？ということなのです。

また、C.L.Pにおいては職業奉仕、社会奉仕、国際奉仕、青少年奉仕の壁はなく、職業奉仕を核とした「奉仕プロジェクト」ということになります。皆さん、もうすでにお気づきではありませんか？国際奉仕の中身は、財団や米山ではないということ。そもそも財団、米山は寄付金管理団体であり、ロータリークラブとは別の組織です。また青少年奉仕の中身もローターアクトの支援ではありません。そして、社会奉仕の委員長を務めた方であれば、社会奉仕と青少年奉仕の境目はないに等しいと、感じたはず。このようなクラブ組織の、いわば制度疲労の妙薬となるのがC.L.Pです。ここでのC.L.Pのキーワードは「選択と集中」です。これによりクラブは地域が必要としている奉仕に資金と人材を集中投下することができます。また、C.L.Pでは長期ビジョンを描き、戦略計画を立てることが推奨されます。それにより「奉仕プロジェクト」の継続性を担保しようというのです。

ところでここから先は五大奉仕信奉者には耳の痛い話です。しばらくご辛抱ください。現在の五大奉仕の前身、「四大奉仕」が採択されたのは1927年のベルギー・オレスデン国際大会のことです。その背景には、第一次世界大戦中、交流がしにくかったこともあり、半ば独立的に活動していたR.I.B.I(ロータリー・クラブ・イギリス協会)の実質的統合があったといわれています。2680地区パストガバナー田中 毅は、「四大奉仕」の採択はRIのR.I.B.I側へのサービスであったといっています。逆にRIが「四大奉仕」を受け入れたのはそれだけ当時のアメリカ社会のモラルが低かったからだともいわれています。私は「五大奉仕」は単なる奉仕の例示にすぎないと思っています。現在でも手続要覧の基本理念に「五大奉仕」があるのは「後進国のクラブ向け」との記述が「ロータリーの歴史に

学ぶ」という解説書にはありました。

ロータリーは、1905年の創立以来、親睦と相互扶助、職業倫理の向上を掲げてきました。そして1915年のガイ・ガンディガーの「ロータリー通解」をもって、職業奉仕を核とした基本理念は確立します。

日本のロータリアンたちはこれを「一般奉仕概念」と呼んでいます。

一度、この「一般奉仕概念」とC.L.Pを直結してみてください。実にシンプルでわかりやすい論理に早変わりします。「五大奉仕」は木に例えれば幹の部分ではなく、枝葉の部分であることが分かります。ただ幹と見間違えるほどの太い枝ではあります。残念ながらC.L.Pについて書かれたまとまった解説文にはいまだに出会ったことがありません。いろんなロータリアンの解説をジグソーパズルのように組み合わせていくしかないのです。それゆえに的確な説明ができなかったかもしれません。会員の皆様におかれましては、以上をよくお含みの上、来週のクラブアッセンブリーに臨んでいただきたいのです。

今日の会長の時間は以上です。

幹事報告

西田 佳郎 幹事

- 本日皆様の各テーブルの方に、ガバナー月信6月号を置かせていただいております。又、皆様のメールボックスの方に、ロータリーの友6月号を配布させていただきます。
- 本日午後6時より、7階小津にて新旧理事役員会がごございますので、関係者の方はよろしくご願ひ致します。

委員会報告

- 6月2日(日)早朝にもかかわらず、港湾美化清掃に16名の方がご参加いただきました。本当にありがとうございました。又、ラインで、ゴミ拾いSNSのアプリをお知らせさせていただきましたので、お目通しよろしくご願ひ致します。(根尾 玲子 社会奉仕委員長)
- ロータリーの友6月号の読みどころの紹介(今井 克範 会報・IT委員長)

■ 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
6/7	38名	6名	—	86.36%
5/24	32名	12名	6名	86.36%

■ メークアップ

榎本(6/4 ワールド大阪ロータリーEクラブ)
原(眞)、森口(5/17 社会奉仕委員会)
原(正)(6/2 港湾清掃)
細川(5/10 理事役員会)
南出(6/7 新旧理事役員会)

■ ニコニコ箱

- ・森田さん、本日はよろしくお願ひします(上田)
- ・森田様、本日卓話宜しくお願ひいたします(西田)
- ・森田様、本日の卓話宜しくお願ひします(西端)
- ・欠席のお詫び(丹農)
- ・欠席のお詫び(原(眞))

ニコニコ箱合計	12,000円
累計	655,000円

■ お誕生日



松内 俊夫 会員 (11日)

先週のプログラム ▶ 「ワインについて」



卓話担当 森田 真一郎 会員

・ワインの歴史

ブドウの原種は300万年前には地上の繁茂していた糖分をアルコールに分解する酵母は数億年前から存在

文献で最も古いのはメソポタミア文明 約6～7000年前のギルガメッシュ叙事詩に 大洪水に備えた船を建造中に水夫にふるまわれた とあります

5100～3500年前のエジプト王朝の壁画にも記

始まりはコーカサス地方から

(現在のアゼルバイジャン、ジョージア(グルジア)、アルメニアの3国を指す)

イタリア シチリア島から北上し ローマ帝国の栄華と共にフランスに伝わっていきます

中世ヨーロッパを語るにおいてワインはとても重要な位置にありキリストの血として 大変神聖で貴重なものとして珍重されていき 当時 大変 力のあった教会、

修道院が率先して作り上げていった

16～18世紀 宮廷文化を彩ったのも良質なワインで17世紀末には今のようなコルクで栓をしたスタイルが発明された

また世界への広がりとして16世紀スペインによってアメリカ大陸でもワイン造りが始まった

17世紀にはオランダによって南アフリカへ

18世紀にはイギリスによってオーストラリア ニュージーランドへと伝わってます

・ワインの種類

大きくわけて

スパークリング 赤 白 ロゼ 最近注目されているオレンジワインがあります

ワインの造り方

非常にシンプルに製造可能

ビールや日本酒のように水を足してやることも原則として必要なし

アルコール発酵に必要な酵母も ブドウの果皮に生育しているし

ブドウ自体に糖分が含まれているので 日本酒やビールに必要な糖化という工程も必要なし

要は ブドウジュースをほったらかしにしておけば 勝手にできる

ブドウを収穫し 潰したり絞ったりして液状又は液体、固体の混合物をアルコール発酵させ

一定期間 ステンレスタンク 木樽などで(寝かせて)

清澄や濁りをとり ビンに詰めて

さらにねかせたりします

スパークリングワイン

製造中に発生する二酸化炭素の一部をワインの中に残るように製造

安もんにはただただ二酸化炭素を吹き込むだけのものがあります。

シャンパーニュとはフランス シャンパーニュ地方で造られた規定の品種 規定の製法で造られた物

(シャルドネ、ピノワール、ムニエ他7種類が認められている) 単一もあり

必ず手摘み

(ピノグリ、ピノブラン、プティメリエ、アルバンヌ)

(ソムリエ用語 品種の割合をセパーージュ、ブランドブラン、ブランドワール)

瓶内二次発酵 15ヵ月以上が決まり

簡単に言うとまずスパークリングを作り ワインをブレンドしてショ糖や酵母を加えそれを一本一本シャンパン専用のボトルの中につめて もう一度発酵させ 逃げ場のない炭酸ガスをワインの中に溶け込ませ

瓶の頭を逆さに建てた専用の台に差し 口先にオリを集めます

瓶口に冷却液をつけオリを凍らせ 王冠キャップを外すと炭酸の圧力でオリが飛び出します デゴルジュマンといひます

オリと同時に液体もへるので少しリキュールを加える 味の調整 ドサーージュ

赤ワイン…黒ブドウをそのまま絞り 種まですべて 圧搾果汁を抽出

白ワイン…白ブドウの皮をむいて 果汁を抽出

ロゼ…黒ブドウの皮をむいて 果汁を抽出

オレンジワイン…白ブドウを皮。種まですべて圧搾、絞り 果汁を抽出

自然派ワイン

基本 定義は無いが ・醸造工程において 人為的な介入が少ない

・天然酵母で発酵させる

・ノンフィルター又はごく軽いフィルターを用いる

・酸化防止剤を使わない

ビオロジック 認証機関が世界に複数あり 細かい規定は異なるが

・化学肥料、除草剤、殺虫剤などの化学物質を使用しない

・認証までに有機への移行期間がある(2～5年ほど)

・酸化防止剤(亜硫酸塩)や銅成分剤(病気を防ぐ)の使用が厳しい

・認証に費用がかかる

ビオダイナミ

・オーストリアのルドルフ シュタイナー博士が提唱した究極ともいえる自然農法

- ・この博士が農業暦をもとに作ったバイオダイナミ
カレンダーをもちいて農事を行なう
- ・天然素材を使用した調合剤を使用する

減農薬

- ・必要な時だけ化学物質を少量使用する

リュット アンテグレ

- ・天敵の虫をうまく利用して害虫から守る

サステナブル製法

- ・co2排出量削減や野生動物に影響を与えない
や労働環境に配慮しながら必要な最小量だけ
化学肥料をつかったりする

そういった考え方で製造しているが費用や認証機
関との考え方の違いから認証を取得していない生
産者も多数いる

酸化防止剤を使う、使わない

ワインは生のブドウが原料に置いて 果汁や果
皮を生のままつかうので常に 酸化 がつきまとう
酵母や微生物の恩恵にあずかって美味しいもの
ができる反面 望まない菌やバクテリアと隣り合
わせなのが事実

ワインに限らず これらのリスクを回避するために
酸化防止剤を使ってきた

代表的なのが亜硫酸塩

(硫黄を燃やして発生させたガスが水に溶けたもの)
酸化防止に加えて 殺菌効果も高い非常に有用
な物質

適切な量であれば人体に無害ですが 喘息を持
つ方やアレルギーがある方は反応を起こす可能
性がある

亜硫酸塩

抗酸化作用

亜硫酸は酸素と結合しやすいので自ら先に酸化
されて ブドウを守る

抗菌作用

醸造に望まない微生物を死滅させる作用があり
健全なワインを造るのに役立つ

酸化したワインの風味を取り戻す

アルコールの酸化によって発生する主物質(アルデ
ヒド)と結合することで本来のワインの風味を取り
戻す

なのでナチュラルワインと唄っていてもほんのわずか
使っていることもある

しかもブドウ果汁が醗酵してワインになる過程で自然
発生します

二日酔いになりにくく?頭痛になりやすい???

二日酔いの原因はアルコールが体内で代謝される過
程で発生する【アセドアルデヒド】

亜硫酸塩はそのアセドアルデヒドを体外に排出する
のに役立つグルタチオンという物質自体をへらしてし
まう効果があるため アルコールが抜けにくくなり間接
的な二日酔いの原因になる

またワインを飲みすぎて伴う頭痛の原因は生体アミン
(チラミン、ヒスタミン)などが原因とほぼ解明されてい
る

ナチュラルワインにはその生体アミンの含有量が多い
(生体アミンはブドウ果汁がアルコール発酵した後に
おこる乳酸発酵で主に生成されるためナチュラルワイ
ンのような野生の乳酸菌を用いた場合に多く発生す
る

その生体アミンの量を減らすには亜硫酸塩が野生乳
酸菌の活動を阻害するため

すなわちナチュラルワインでない方が頭痛の原因物
質は少ない ということになる

ロータリーの目的

ロータリーの目的は、意義ある事業の基盤として奉仕の理想を奨励し、これを育むことにある。

具体的には、次の各項を奨励することにある。

- 第1 知り合いを広めることによって奉仕の機会とすること。
- 第2 職業上の高い倫理基準を保ち、役立つ仕事はすべて価値あるものと認識し、社会に奉仕する機会としてロータリアン各自の職業を高潔なものにすること。
- 第3 ロータリアン一人一人が、個人として、また事業および社会生活において、日々、奉仕の理念を实践すること。
- 第4 奉仕の理念で結ばれた職業人が、世界的ネットワークを通じて、国際理解、親善、平和を推進すること。

四つのテスト

= 言動はこれに照らしてから =

1. 真実かどうか
2. みんなに公平か
3. 好意と友情を深めるか
4. みんなのためになるかどうか