

THE ROTARY CLUB OF KARIYA



Weekly



創立 1954年 3月 8日
承認 1954年 3月 30日

例会日時 毎週月曜日
12:30 ~ 13:30
例会場 刈谷市新栄町 3 の 26
刈谷商工会議所内
事務所 TEL (0566) 22-2111
FAX (0566) 25-2111
メール kariyac@katch.ne.jp
ホームページ http://www.kariya-rotary.com
会長 鈴木 文三郎
幹事 豊田 貴久
会報委員長 磯部 一智

2018 ~ 2019年度 国際ロータリー パリー・ラシン 会長テーマ

BE THE INSPIRATION インスピレーションになろう

この会報は、地球環境保全に考慮し再生紙を使用しています。

第3019回例会プログラム

[当年度 = 4 回目; 当月 = 5 週目]

2018年 (平成30年) 7月30日(月)

1. 例会……………〈司会：プログラム委員会〉

- 17:28 1. チャイム
17:30 2. 点鐘……………〈会長〉
3. 開会宣言
4. ロータリーソング斉唱……………四つのテスト
5. 会長挨拶並びに会長報告
6. 幹事報告
7. 出席報告
8. 委員会報告
9. ニコニコボックス報告
10. 次週並びに次々週のプログラムの予告
(8/4) ……
観劇家族例会 (フェロシップ委員会)
10:30 ~ 例会・食事
(愛・地球博記念公園内地球市民交流センター)
12:00 ~ 観劇
(愛・地球博記念公園アイススケート場)
※ 8月6日(月)の例会変更分です。
(8/13) ……休会
(クラブ定款第8条第1節 (c))
11. 点鐘……………〈会長〉
12. 閉会宣言

2. クラブ協議会……………〈司会：幹事〉

- 17:45 1. 開会の言葉……………〈会長〉
2. 直前会長挨拶
3. 報告事項
①前年度の事業報告並びに決算報告
〈前幹事及び前会計〉
②会計監査報告 〈前会計監査〉
③その他
17:55 4. 閉会の言葉並びに諸事ご案内…〈幹事〉

3. 懇親会……………〈司会：フェロシップ委員会〉

- 18:00 1. 開会の言葉……………〈司会〉
2. 挨拶……………〈副会長〉
3. 乾杯……………〈直前会長〉
4. 食事・歓談
5. アトラクション
6. 「手に手つないで」
7. 閉会の挨拶……………〈会長エレクト〉
19:15 8. 閉会の言葉……………〈司会〉

出席

会員総数 94名 出席免除 25名
出席義務者+免除者の内例会出席者 83名
欠席 6名 出席率 92.77%
前々回 (7/9) の修正出席率 100%

委員会報告

●フェロシップ委員会

- 1) 先般ご協力頂きました昼食時間に関するアンケートについてご報告致します。アンケートの結果は賛成、反対が約同数となりました。半々のご意見であったため現在実施を検討中ですが、例会前の準備等懸案もあり、もうしばらく時間を頂きまして検討を重ねた上、改めてご報告申し上げます。
2) 8月4日(土)開催の観劇家族例会についてご案内します。バスをご利用頂く方は商工会議所前に8時50分までにお集まりください。9時出発の予定となっております。角文さんからご利用の方は9時5分頃までにはお集まり頂くようお願い致します。アイスショーをご覧頂く際の服装ですが、問い合わせたところ、場内の温度はかなり冷え込む場合があるとのことです。外の気温は猛暑ですが、念のため防寒できる服装やカイロ等を各自でご用意頂くようお願い致します。

●社会奉仕委員会

1) 社会奉仕委員会より、ご報告申し上げます。先週お願い致しました西日本豪雨の義援金ですが、6万9千円集まりました。地区を通じて被災地にとどけたいと思います。ありがとうございます。

会長あいさつ

鈴木文三郎



今日は夕食例会で、この後食事とお酒が出るので、ワインと食についての話をさせていただきます。

世界で初めてワインが作られたのはどこの国かご存知でしょうか。今から約8,000年前、コーカサス地方の現在のジョージアだそうです。大

関栃ノ心関の故郷です。

さて、「ソムリエは認知症にならない」と言われていますが、何故でしょうか？ 赤ワインにはポリフェノールが含まれていますが、ポリフェノールの中の“レスベラトロール”という物質には、細胞を還元する力があると言われています。女性の気になる肌質の改善にも効果があるそうです。老化防止に赤ワイン、中でもカベルネ・ソーヴィニオン種やテンプラニーリョ種などの濃いブドウ品種を使った赤ワインが良いそうです。ただし、適量は1日にグラス2杯です。

グラス2杯と言っても大小があり、どれだけ飲んで良いのか？とたまに聞かれますが通常、750mlのワインボトルでグラス6杯分なので、1杯あたり125ml、2杯で250mlになります。

ソムリエが認知症にならない、もう一つの理由は、“香り”を嗅いでそれを言葉にするからだそうです。言語処理には左脳を使います。世界ソムリエコンクールで、日本人初の優勝をした田崎真也さんは、頭の中に表が出来ていて、“香り”を嗅いでその表の中から飲んだワインを探すのだそうです。実際に飲んで味わう“味覚”は、最終確認をするためなのだそうです。

おいしさを追求するため、また認知症予防のためには、いきなり食べたり飲んだりする前に、“嗅覚”を意識して、それを言葉にすると良いそうです。腐った物を間違えて食べないためにも、匂いを嗅いでから食べると良いかも知れません。

最近の芸能人の食レポは、大層貧弱です。肉を食べては「柔らかい」、魚は「プリプリ」、ビールは「冷えている」、鍋は「熱々」、スイーツは「甘すぎない」という感想がほとんどで、意味をなしていません。

ちなみに“味覚”は、“酸味”は上あごの前方で、“苦み”は上あごの後方で、“甘味”の舌の先で感じやすいそうです。

また、魚には白ワイン、肉には赤ワインと一般的に言われますが、例えばサンマ1匹でも、尻尾の方は白ワイン、お腹あたりはロゼワイン、頭や腹わたの苦い部分は赤ワインと良く合います。調理法や使う調味料によって

も、サバの味噌煮には赤ワインが合いますし、豚しゃぶのポン酢には白ワインが合いますので、一概には言えないと思います。

動物の中で、人間のみが食を楽しむことが出来ると言われています。今夜も、食事やお酒のおいしさを共有・共感し、言葉にして、大いにコミュニケーションを深めましょう。

クラブ協議会



懇 親 会

