



2020-2021 RI テーマ **ロータリーは機会の扉を開く**

天童東ロータリークラブ

クラブテーマ「**今だからこそ出会いを大切に 奉仕を楽しみ活動的に そして団結**」

会長／斎藤 幸雄さん ・ 幹事／佐藤 栄治さん

通常例会 1695 回・本年度第 34 回 例会日 2021 年 6 月 2 日 会場／アンジェリーナ

司会／金 星さん ソング／四つのテスト タクト／永山 和敏さん

会長挨拶 斎藤 幸雄 会長



皆さんこんにちは。ここ数日天候もだいぶ暖かくなり過ごしやすい日が続いております。コロナ感染者も山形では5日連続1桁台が続いております。このまま感染者が増えなければと思います。

訃報のお知らせです。会員 鎌倉景昭さんの奥様が5月31日にお亡くなりになりました。お悔み申し上げます。6月4日午後1時より一般会葬となります。よろしくお願いたします。

今日のお客様をご紹介します。新庄商工会議所事務局長 唎酒師でもあられます佐藤亜希子さんです。後程演題「日本酒の旬を楽しむ～夏編～」で卓話をお願いしております。

ところで、皆さまは6月はどんな月だと思いますか。梅雨入りする月、恵みの雨で喜ぶこともあれば、降り続く雨に少し気持ちが沈んだりする月です。そして肌寒い雨の日ばかりでなく夏に向かって少しずつ気温が上がってくる季節でもあります。

時の記念日(6月10日)

時の記念日は大正9年に東京天文台と財団法人の生活改善同盟会によって「時間をきちんと守り、欧米並みに生活の改善・合理化を図ろう」という呼びかけと共に制定された記念日です。

和菓子の日(6月16日)

昭和54年に全国和菓子協会が和菓子の素晴らしさを楽しみ日本の食文化を正しく後世に伝え残すため一層の努力を積み重ねることを目的として制定した記念日です。

父の日(第3日曜日)

お父さんに日ごろに感謝の気持ちを伝える日です。母の日はカーネーション、父の日はバラが贈り物の定番となっているそうです。

夏至(6月21日頃)

日の出から日没までの時間が最も長い日です。

暑気払い(6月下旬頃から)

時期は決まっていないのですが暑い日が続いて食欲が無くなったり体が疲れやすくなったりする頃、冷たい食べ物や飲み物で体の熱を冷ましたり、海や川で暑さをしのいだりします。

6月は祝日がなくて残念な月でもあります。そして、ロータリーにとっては年度の最後の月です。あと今日を含めて5回の例会で年度終わりです。最後まで皆さまのご協力をお願いいたします。

幹事報告 佐藤 栄治さん

- 2800 地区事務所より、6月 5 日開催の地区大会オンライン視聴方法とプログラムが届いております。視聴したい方は回覧している ID・パスワードをお控えの上、視聴願います。
- 2800 地区事務所より 5 月 1 5 日に行われた会員増強セミナーの報告が届いております。

3. 2800 地区事務所より、インターアクト年次報告会（Zoom 会議）の案内が届いております。開催日時は6月4日14:00開会です。

4. 6月23日の例会で年次総会を行います。各委員長は年次事業報告書の発表をお願いします。委員長欠席の場合は、副委員長もしくは委員の方で、代理者より発表をよろしくお願いいたします。

5. 村山美術総合展覧会の副賞申請について、奨励金1万円の協賛依頼が届いております。

6. 本日例会終了後、本年度と次年度の合同理事役員会を行います。該当の方はこの会場に残ってください。

7. 天童高原に花のプランター100個贈呈した分の寄附受領書を天童市長よりいただきました。



委員会報告

▶ 社会奉仕委員会より

- ・ 6月16日に移動例会(わくわくランドにて天童ひまわり園と花の合同植栽)を予定しておりましたが、コロナ禍のため利用者さんの作業を遠慮させてほしいとの申し出があり、5月28日にひまわり園の職員さんだけで植栽を行われ、作業が完了しております。
- ・ 6月16日の通常例会にて、ひまわり園 細谷義博施設長に卓話をいただくことになっております。

▶ ゴルフ愛好会より

6月26日 天童3ロータリークラブの親善親睦大会開催予定です。皆さんご応募よろしくお願いいたします。

▶ 鞍掛彰秀さんより ～高齢者のコロナワクチン接種について～

5月から開始された高齢者へのワクチン接種はだいぶ円滑に進み、山形県は全国でも高齢者に対する接種率が上昇傾向にあります。これも皆様の接種へのご理解と天童市の職員の尽力があったからこそと思います。今後もっと集団接種・特別接種が拡大するよう、天童市医師会にも申し渡しております。尚、これから摂取する方は、必ず2回接種するようにしてください。2回目の接種では、倦怠感や微熱の報告がありますが心配いりません。昨日、菅総理が職場での集団接種を進める話がでておりましたが、現時点は、県および市の医師会内では、職域に出向いて接種を行うのは現実的ではないという見解でそのような話は進んでおりません。そのため、一般の方は集団接種などを利用して接種していただくことになると思います。



▶ プログラム委員会より来週の例会について

来週の通常例会の講師にキリンビール仙台工場の工場長・南東北支店の方をお招きしておりますが、キリンビールさんのご厚意で、当日缶ビールサンプル品2本を人数分プレゼントしていただけることになりました。そのため事前に参加人数を確定するめご協力をお願いいたします。当日は皆様奮ってご参加ください。



▶ 出席委員会

今年度も残りわずかですが、本年度の出席率は非常に良かったです。地区行事等に出席された方は出席報告と、メイクアップ票をお持ちの方がいらっしゃいましたら、出席委員会まで早めにご提出ください。

***新庄商工会議所事務局長・唎酒師 佐藤亜紀**

子さんを歓迎して～

#日本酒の話が楽しみです。

#おすすめの銘柄は？

→斎藤幸雄さん、赤塚弘実さん、相馬勝博さん
鞍掛彰秀さん、緑英樹さん

***企業創立記念日**

→米野幸治さん、加藤幸男さん（株天童木工
創立 81 年）

***奥様誕生日**

→相馬勝博さん、米野幸治さん、

***結婚記念日**

#お花をありがとうございました。

→武山茂さん、志田泰久さん（46 回記念日）、
今田治雄さん、半澤清彦さん、高橋英治さん

***優勝記念日**

#5月例会コンペ、優勝させていただきました！

→村山征彦さん

***会員誕生日**

→小関芳重さん、
伊藤敏明さん



【本日の卓話】

講師 唎酒師 佐藤亜希子さん ※自己紹介は別紙資料参照

（新庄商工会議所事務局長、新庄あじさいロータリークラブ事務局）

演題 「日本酒の旬を楽しむ～夏編～」

日本酒は実は季節ごとに美味しい飲み方というものがあります。6月に入りました本日は、夏に日本酒のどのような楽しみ方があるのかをお話しさせていただきます。

私が唎酒師の資格を取ったのは今年の10月です。唎酒師というと銘柄を当てる人と思われがちですが、実際はこの季節にどんなお酒と料理を合わせて、どんな温度帯の飲み方をすると一番おいしく飲めるのか、ということプロモーションすることが仕事です。唎酒師の試験には4次試験まであり、1回で試験をパスできるのはおよそ30%と難関ですが、私は1回で4次試験全てパスすることができました。

さて、今日みなさんに唎酒師としてお伝えたいことは、その地域を知りたいければ、その地域の日本酒を知ることには尽きると思っています。できれば実際にその地域に足を運び地酒を体験することです。その地域がどんな暮らしの上に成り立ち、どんな文化・背景、歴史を持っているのか、どんな職が脈々と受け継がれてきたのかを、耳を澄ますと日本酒が語ってくれます。

日本酒は、香りの強弱や味わい、風味やコクの違いから大きく4つに分類（薫酒、爽酒、醇酒、醸酒）され、今回のテーマである夏の旬な日本酒は、スッキリ・ドライな爽酒に該当します。爽酒はどんな料理にも合わせやすく、お刺身、冷奴、お蕎麦によく合います。洋食なら魚介のマリネなどは相性抜群です。脂っぽい食事の後に飲むと口を洗う効果があり、食後・食間酒としても最適です。色は無色透明が多く、冷やして飲むのがおすすめです。爽酒は価格も低価格なものが多いので入手しやすいかと思います。爽酒といえば新潟の淡麗辛口『越乃寒梅』が有名ですが、以前は入手困難だったものの、最近は手軽に入手できます。お米の栄養が詰まっている、にごり酒も夏酒としておすすめです。夏酒という言葉の歴史は浅く、2007年ごろから使われるようになり5月の下旬から8月にかけて出荷される日本酒のことを指します。まさに今が夏酒を楽しむ旬の季節です。



日本酒は国酒であり、日本人のたしなみです。酒蔵は年々減少しており本当に悲しいことですが、だからこそ日本酒について唎酒師の私たちが後世に伝えていかなければならないと思っています。日本酒は色、香り、味を五感を使い、全身で楽しめるものです。ぜひいろんな日本酒を飲んで、自分だけのお好きな一本に出会っていただきたいです。

【佐藤さんのイチオン銘柄】

最近のおすすめは、富山県高岡市の『勝駒（かちこま：清都酒造場）』というお酒です。わずか5人の造り手で一本一本作られており、なかなか市場に出回らず、山形市内の酒屋さんでなんとか手に入るという希少なお酒です。新潟県糸魚川市の県境にある『謙信（けんしん：池田屋酒造）』や村上市の『メ張鶴（しめはりつる：宮尾酒造）』も好きです。そして何といたっても今年の一押しは、山口県岩国市の『金雀』（きんじゃく：堀江酒場 通称：ゴールデンチュンチュン）です。入手困難ではありますが、とても美味しいです。

【佐藤さんからの豆知識】

- 日本酒の飲み方ですが、爽酒は冷やして飲むのが一般的ですが、あえて氷を「足して」飲むという楽しみ方もあります（邪道な飲み方ではありません！）。
- 日本酒を飲むと悪酔いするという方がいらっしゃいますが、和らぎ水と共にいただくと悪酔いが防げます。『1合の日本酒を飲んだら、1合の和らぎ水を飲む』を念頭において飲むと、次の日もスッキリです。
- お酒を贈る場合は、自分が美味しいと思ったお酒を送ってあげるのが一番ですが、相手の飲むシーンを考えてあげることがポイントです。特に生酒を送る場合は保存管理が重要になりますので、大きいサイズの生酒をいただいたが冷蔵庫に入らない！という場合もあるので注意が必要です。
- 現在日本には、酒蔵が1400程度あります。昭和初期は7000もの酒蔵がありましたが、年々減少が進行。そんな中、昨年山口県で新しい酒蔵が誕生。もともと廃業してしまった小玉酒造さんの跡地に、三重県の酒蔵 作（ぞく）などで修業した女性杜氏が、新たに長州酒造として旗揚げし、そこで作られた「天美（てんび）」というお酒が非常に人気を博しています。
- 日本酒のラベルに表示されてある製造年月日とは『蔵から出荷された日』
例えば、3年物の古酒でも出荷した日が製造年月日として書かれています。
- 酒造に最適な酒米は日本に『120種類』
- 平成26年3月24日 日本酒で乾杯する条例を制定した山形県内の市は『天童市』！

その他盛りだくさんの日本酒の楽しみ方、日本酒についての知識をご講演いただきました。楽しい卓話をありがとうございました。

出席報告

5月26日(水) 移動例会(舞鶴山)

出席者 37名 義務出席者 43名(出席率:86.04%)

6月2日(水) 通常例会

出席者 41名 義務出席者 43名(出席率:95.34%)

