



第2660地区  
**Rotary**  
 吹田西ロータリークラブ

2014-2015 週報

■創立 1980.6.12

事務所 ☎564-0051 吹田市豊津町9番40号 東急プラザ江坂1階  
 ☎(06) 6338-0832 FAX (06) 6338-0020  
 URL <http://www.suita-west-rc.org>  
 例会場 新大阪江坂東急イン  
 ☎564-0051 吹田市豊津町9番6号 ☎(06) 6338-0109  
 例会日 毎月曜日 18:00~19:00  
 役員 会長：田中慶一 幹事：本田智教 会報委員長：郷上 勲

4つのテスト ●真実かどうか ●みんなに公平か ●好意と友情を深めるか ●みんなのためになるかどうか

第1575回例会 平成27年5月25日

卓話「大阪都構想について」  
 一般社団法人共同通信社  
 大阪支社編集局社会部 担当部長  
 宿南 香樹 様  
 清水委員長ゲスト  
 今週の歌「限りなき道ロータリー」

先週内容

会長挨拶 田中(慶)会長



昨年は、エボラ出血熱の流行が問題になりましたが、エボラはシエラレオネ、ギニア、リベリアといった、アフリカ西部の国々を中心として感染が起きています。ナイジェリアにもウイルスが流入しましたが、ウイルスのさらなる拡大は確認されていません。ナイジェリアでは、ポリオ撲滅活動で使用されているリソースが予防方法を徹底しており、そのことがウイルス拡大を食い止めている大きな要因となっています。  
 西アフリカでは、エボラが深刻化している地

次週 第1576回 例会予告 平成27年6月1日

卓話「吹田西ロータリークラブ 35周年記念例会」  
 Weekly No. 1575は家村副委員長が担当しました。  
 Weekly No. 1576は水間委員が担当の予定です。  
 (本日の原稿をお渡し下さい)

域を除いて、ポリオ撲滅活動が続けられており、9月にもポリオの予防接種キャンペーンが実施されました。全体として、エボラによってポリオ撲滅活動に支障が出ているという報告は出ていません。  
 ポリオ撲滅まであと少しとなった現在、これまでに培ったリソースを最大限に利用して、目下の課題に取り組み、ポリオ常在国での活動に力をいれていく必要があります。  
 例えば、ポリオに詳しいインドの保険員がナイジェリアを訪れて、ポリオ撲滅に関する情報提供を行なっています。ほかの疾病の対策では予防接種を行うことができなかった地域でも、ポリオ撲滅活動の保険員は現地を訪れ、子どもたちへの予防接種を行っています。

幹事報告 本田幹事



- 地区より、先日のネパール大地震による支援募金の依頼が届きました。回覧しますが、大きな災害でしたので、皆さんの支援をお願い致します。
- 次週5月25日は新現合同理事会となります。担当理事の方はご出席下さい。

ゲスト 佐藤委員

(株)西壺金属 代表取締役社長  
 尼崎ロータリークラブ 西良 耕一 様

**出席報告** 阪本委員長

- 会員数 47名 ● 来客 1名
- 出席会員数 40名 ● 本日の出席率 95.24%
- 4月20日の出席率（メーキャップを含む）100%

**青少年奉仕委員会** 紙谷委員長

**少年少女ニコニコキャンプ申込のご案内**

開催日 2015年7月31日(金)～8月2日(日)  
 場所 東大阪市立野外活動センター  
 自由の森なるかわ  
 申込 6月9日(火)まで 事務局に連絡下さい  
 登録費用 児童 5,000円  
 ロータリアン 6,000円

ご参加宜しくお願い致します。

**IM実行委員会** 橋本(徹)副委員長

IMの報告をホームページ会員専用ページに掲載しております。

また、本年35周年という事ですが、ちょうど10年前の25周年のその時、ロータリー 100周年でした。それを記念して、吹田5クラブで、吹田市の片山ポケットパークに桜の木を植樹致しました。今年4月9日に撮影した写真をホームページのトップのお知らせに掲載しておりますので、合わせてごらんください。

**クラブ奉仕委員会** 高木委員長

クラブ創立35周年を迎え、記念すべき例会を東急REIホテルにて行います。チャーターメンバー様(5名) 全員ご参加お願い致します。私共も今回は、試食、試飲もしました。料理、ワインをワンランクアップしながらも会費はできるだけ安く、奥様は無料にと会長の決断も頂きました。この部屋に会員の奥様が集合されるのを私も是非見たいと思います。又、アトラクションとして、ジャズを楽しんで頂きます。ボーカルのアンドレ・ウィルソンは、アメリカのバージニア州出身で、5才からゴスペル音楽を始め、アメリカ国連会議のレセプションでメインボーカルを務めた経験もあります。ご希望曲があれば、来週、私にお知らせください。6月1日、全員参加でお願い致します。

**ニコニコ箱** 山岡副SAA

◆西良耕一様(尼崎RC)  
本日の卓話、がんばりますのでよろしくお願ひします。

◆新井会員  
 ①石崎さん、尾家さん、鈴木さん、ありがとうございます。  
 ②結婚記念のお花ありがとうございます。  
 ③九人目の孫が出来ました。

◆清水会員  
西良耕一(さいりょうこういち)様をお迎えして。本日の卓話よろしくお願ひ致します。又、誕生日のお祝ひありがとうございます。

◆木下会員  
先週の例会を欠席致しました。皆出席がきえてしまいました。次年度ガンバります。

◆堀会員  
先週金曜日に、親知らずを4本と虫歯1本を全身麻酔で抜いてまいりました。思ったよりも順調で良かったです。

◆荻田会員  
本日のクラブ協議会よろしくお願ひします。

◆小林会員  
ちょっと良いことがありました。

◆尾家会員  
6週間のご無沙汰でした。欠席ばかりで申訳ありません。

◆尾家会員  
鈴木パスト会長、大変お世話になりました。お蔭様で新井パスト会長、石崎パスト会長共々エンジョイすることが出来ました。

◆石崎会員  
鈴木さん、尾家さん、新井さん、大変お世話になりました。

本日のニコニコ箱	32,000円
累計のニコニコ箱	1,119,000円

「食事とワインの合わせ方」

尼崎ロータリークラブ会員  
株式会社西壺金属  
代表取締役社長  
西良 耕一 様  
清水委員長ゲスト



ワインって、難しいお酒と思ってませんか？  
確かに、ワインを飲む人には、難しいことを語る人があることに、否定はしません。

素人 ← ココ こころの人が、ワインのハードルを勝手に上げようとする。

プロ ← 生業としている人たちです。

逆に色々知ってないと私たちが困ります。

一般の我々には、そんなに知識はいりません！  
しかし、知っておくべき事柄も多少あることは理解してください。

とあるソムリエさんが言うに、「ワインについて覚えることは、PCの扱いを覚えるより簡単」と。  
私見：ゴルフを覚えるより簡単と思いますが。

後、ワインの知識、飲み方に関して、できましたらワインを手段として使わないように。(デートは別)。ワインを飲むのが目的であってほしいです。知識は、あくまで美味しく飲むための前説ぐらいで。

まず、種類と共に、自分の好きなのはどのワインか？あたりを付けてください。

①赤ワイン

②白ワイン

③ロゼワイン

④スパークリングワイン

(フランス:シャンパン、スペイン:カヴァ、イタリア:スプマンテ…)

⑤フォーティファイドワイン

(シェリー、ポルト、マデラ…)

前半のワインのブドウ品種を知ることで、皆さんの絶対的好みを探求してください。後半は、料理との相性です。相対的に自分がいけるワインを探す手掛かりにしてください。

簡単編

料理とワインを合わせること、美味しくワインが飲めるコツ

よく、肉には赤、魚には白といいますが…

料理が赤色なら 赤

料理が白色なら 白

肉で言えば、鶏・豚 白い肉  
羊・牛・鹿・鴨 赤い肉

別角度 肉で言えば、四足 ボルドー  
二足 ブルゴーニュ

魚で言えば、 赤身、白身

ソースで言えば、赤いソース、白いソース

個別食材

肉×ワイン

上記参考

肉の噛みごたえあり → タンニンのしっかりした赤

肉の噛みごたえなし → 厚みのある白、ジューシーな赤

魚×ワイン

マグロ、カツオ、サケ → 赤ワインが○、タンニン分が少ないほうが吉 サンマ、鰻も

野菜×ワイン

一般的に、白、泡もの

オリーブオイル、香辛料がふんだん すっきりとした白

地方料理×同じ地方のワイン

Ex. 仔羊のロースト ボルドーの赤  
ブイヤベース プロヴァンスの白 ロゼ

飲むワインと、料理に使うワインを一緒にする

肉料理のソースに使うワイン

ワイン煮込み

同一品でなくても、同一の地方で。

めんどうだから、どんな料理にでも合うワインは？

辛口のスパークリングワイン

辛口のロゼ (大人の決着か?)

サンジョヴェーゼ (結構、魚卵や、魚介ともけんかしない)

好きなものをどうぞ

自分が日常よく食べるジャンルにより、好みが決まってくると言えるかと思えます。

好みのワインを迫及するためのラストスパート

なんといっても、自分がどのワインが好きかを知るには、飲まない始まりません！ (あたりまえ)

レストランや、ワインショップなどと、出来れば懇意に。または質問した場合、きちっと答えてくれる店を探しましょう。

飲む時は、体もワインも調子を整えてまず、ワインの適した温度



# LIGHT UP ROTARY

## ロータリーに輝きを



吹田西ロータリークラブ

フランスの赤（上級） 16-18  
 軽い赤 12-15  
 芳醇な白（上級） 12-14  
 軽快な辛口白 7-10  
 ロゼ 7-10  
 スパークリング 4-8  
 体調が悪い時は、元気な時よりは、おいしく感じないかもしれません。その時は、一概にワイン不味いと、決め込まないでください。

<ロゼ> 貝類（赤貝、みる貝、ホタテ）、中トロ、マグロ  
 <ソーヴィニヨンブラン> 鯛、いか、生たこ、ホタテ、甲殻類  
 <軽めの赤ワイン>  
 穴子（タレ）、中トロ、かんぱち

因みに、スペインで「OROYA」、寿司に合うワインが開発される。

### その他

「ブショネ」（またの名をソムリエ殺し）  
 ブショネとは、天然コルクで発生する不快臭。ワインに移ると飲めません×。  
 ※コルクの漂白に使った塩素が化学反応を起こして悪臭成分をワインにつけてしまう。

亜硫酸（酸化防止剤）  
 ワインの酸化を防ぐもので、体に悪くありません。

### あとかき

ワインは決して難しいお酒ではありませんが、ぶどう品種は、本日説明したものより、さらにあります。しかし、そんなことは考えずに、嗜好品ですので、まずは、楽しんでください。  
 それと、ワインは楽しいお酒なので、みんなとの楽しいひと時に飲んでいただけたらと思います。



【卓話の謝礼はご辞退されました。】

### ところで……

一般的にワインに合わないと言われているもの

- |                 |       |
|-----------------|-------|
| 生の魚介類           | カレー   |
| 生牡蠣             | きゅうり  |
| 魚卵（カズノコ・たらこ…）   | 生たまねぎ |
| 醤油              | マスタード |
| 味噌              | アンチョビ |
| 納豆              | ガーリック |
| 米酢              | 酢の物   |
| フルーツ（特に汁気の多いもの） | 生たまご  |

### 寿司とワインについて考えてみる！

もともと、シャリの酢とワインの相性が悪い。  
 魚卵と　　ワインの相性が悪い。

### 合わせ方

<万能タイプ>  
 シャンパン、ピノノワール、リースリング

### 細かく分解

<シャンパン> 海苔、うに  
 <リースリング> サーモン、甘みのある白身、穴子、甘エビ、がり

—— クラブ俳句同好会 ——

第三百三十一回句会

兼題 「初夏」「青葉」及び当季雑詠

青時雨有馬外湯の帰り径

万葉のひとは一葉ひとはの青葉かな

露天風呂湯気の彼方の朴若葉

新しい肌着やはらか聖五月

リハビリに花のブラウス夏来たる

久美子

みかよ

あきら

ときよし

山牛

【今後の予定と兼題】  
 第三百三十二回句会 平成27年6月22日  
 兼題 「梅雨」「夏至」当季雑詠 ※出句は7句