

事務所 〒690-0874 松江市中原町167-1-3F TEL 21-6143 FAX 31-8985
HP: <http://www.matsue-rotary.jp> E-mail: office@matsue-rotary.jp

第 3297 回例会 (令和 2 年10月14日・水)

今週のプログラム

10月14日(水) ゲストスピーチ
「事業主が知らないとマズい!?
治療と仕事の両立支援」
島根産業保健総合支援センター 保健師
仲佐菜生子氏

次週のプログラム

10月21日(水) 会員スピーチ
「自己紹介、近況報告」
㈱NTTドコモ中国支社 島根支店長 中川 崇氏

●例会変更のお知らせ

月 日	クラブ名	受付場所
10月22日(木)	松 江 東	ホテル一畑
10月27日(火)	松江しんじ湖	すいてんかく
10月28日(水)	大 社	出雲商工会 (大社町杵築南1344)
10月29日(木)	米 子 中 央	ANAクラウンプラザホテル
11月 2日(月)	松 江 南	松江エクセルホテル東急
11月 5日(木)	松 江 東	ホテル一畑
11月24日(火)	松江しんじ湖	すいてんかく

※松江東RC例会場変更：11月12日(木) から松平閣
※松 江RC例会場変更：11月18日(水) からなにわ一水

2020年10月～11月の予定

10月14日(水) 歴代会長会
ホテル一畑 本館2F 菊の間
例会終了後

10月17日(土)～18日(日) 地区大会
18日(日) 本会議 岡山国際ホテル
10:00～17:00 (予定)

本会議Ⅰ 10:00～
昼食・休憩 12:00
本会議Ⅱ 12:50
記念講演 15:00
JAXAシニアフェロー 川口淳一郎氏
演題「はやぶさ式思考法」で令和の日本を拓く
※交通手段 松江4クラブ貸切バス(予定)
松江しんじ湖温泉 6:00発
JR南口ユニバーサルホテル横 6:10発
休 憩 16:20
本会議Ⅲ 16:35
閉 会 17:00
※帰りのバスの出発時間は16時20分です。

11月 4日(水) 定例理事会

●●●結婚月●●●

木村俊一郎会員 4日	長野 真久会員 7日
細田 重雄会員 9日	井上 晴夫会員 10日
波多野秀明会員 13日	辻 謙次会員 15日
川内 孝治会員 19日	佐藤 尚士会員 21日
立石 仁司会員 21日	大野 光徳会員 26日
高梨 泰至会員 29日	

第3296回例会記録

令和 2 年10月 7 日 (水・晴れ)

会員数 62名
出席者数 42名
欠席者数 20名
出席率 75.00% (出席免除会員含む)
前々回補正 83.05%

■ビジター なし

■メーキャップ 後藤(松江南)、天野、今井、紀野、佐藤、波多野(松江しんじ湖)、大野(理事会)

会 務 報 告

内田会長

- ゲストスピーカー紹介
島根産業保健総合支援センター 医師 春木有子氏
- 退会会員のお知らせ
乾隆明会員、小林淳一会員は9月末をもって退会
- 新入会員のお知らせ
㈱鴻池組 山陰支店長 庄谷昌久様
職業分類は総合建設
推薦者は櫻井誠己会員、内田 寛会員
櫻井誠己会員より紹介
庄 谷昌久様ご挨拶 名札とバッジお渡し

杉原幹事

- ガバナー月信10月号配付。

ガバナー月信に例会場変更のお知らせ掲載あり。
(松江東RC・松江RC)

当クラブは11月11日までホテル一畑
11月18日以降はなにわ一水
2021年5月26日の例会からホテル一畑 (予定)

- 明日、新入会員歓迎会
日時：10月8日(木) 18時30分～
会場：松江ニューアーバンホテル
スカイビューキャンドル (9F)
- 次週10月14日(水) 例会終了後、歴代会長会開催
- 地区大会参加の皆様、本日、名札とヘルスチェックシートをお渡ししました。
記入の上、忘れずに持参してください。
ガバナー事務所より地区大会本会議インターネット配信のご案内配付。
- ロータリーレート変更のお知らせ

10月1日より1ドル105円（現行106円）

● 本日例会終了後、定例理事会開催

委員会報告

● クラブ管理運営 親睦・出席委員会 中川会員
出席報告

プログラム

「コロナ禍における職場環境とメンタルヘルス」

島根産業保健総合支援センター 医師 春木宥子氏



二コニコ箱

31,000 円

内田（春木宥子先生を歓迎して。）

長野（春木先生をお迎えして。）

小林（春木宥子先生のメンタルヘルスに期待して。）

紀野（ゲストスピーカー春木さまのお話を参考にさせていただきます。）

信太（春木先生のスピーチを歓迎して。）

高梨（春木先生、ご講演を楽しみにしています。）

堀江（春木先生をお迎えして。残念ながら学校検診のため早退します。）

庄谷（本日より入会させていただきます。どうぞ宜しくお願い致します。）

櫻井（庄谷昌久新入会員を迎えて。）

原田（庄谷さんのご入会に。）

景山、谷口、伊原、亀山、西村（誕生月）

小林、原田（入会月）

ベストメッセージ賞：該当なし

司会 山本公司会場監督

ひとこと
随想

器で変わるお酒の味



田中 裕一郎

日本ではお酒は銚子や徳利、盃などの独特の酒器でお酒が飲まれてきました。これはおそらくお酒の味わいを楽しむためではなく文化的な儀式やマナーから出来上がったものだと思います。日本ではお座敷に座りお膳で食事をします。お酒を注ぐ人も注がれる人も座ったままの姿勢でやり取りすることになります。例えば一緒に飲んでいる人の盃が空になっていたら徳利を持ち上げる。すると相手もさりげなく盃を持ち上げる。このやり取りの中に様々なマナーが存在します。こうやって相手の顔色を確かめながら相手のお酒の進み具合、会話の流れを止めずにお酒を進めるタイミング、逆に自分が注がれるタイミングも空気を読みながらやり取りする。いかにも日本人って感じのコミュニケーションだと思います。

一方ワインの世界では外で会食をする場合ワインを注ぐのはお店のテーブル担当やソムリエなどです。お客は椅子に座りテーブルを囲みます。その際ソムリエは立ったままでお酒を注ぎます。この時に足のない日本式の盃ではお客さんに盃を持ち上げてもらわなければスマートにお酒を注ぐことができません。おそらくこうしてワイングラスには足が付いたのでしょう。

ワインの世界では飲むシーンだけではなくワインの味わい、グラスの違いでそのワインが持つ味の長所を伸ばし欠点を隠すためにグラスの型が工夫されてきました。

人間の舌は大まかに分けると舌先で塩味、舌の両脇で酸味、舌の奥で苦みを感じるといわれています。

ます。ワイングラスの形は傾ける角度によって舌のどの部分にどんな流れでどのようにワインが当たるのかを考えて設計されています。例えば酸味が強く炭酸ガスもあるシャンパンなどは酸味を感じる舌の側面に直接当たらないように細長いフルート型のグラスが使われます。シャンパンは出来上がったワインを瓶内でさらに発酵させることで炭酸ガスを発生させています。この製法ではアルコールが高い状態で発酵するので死滅した酵母由来の酵母臭といわれるオフフレーバーが出てしまうことがあります。これも口径の小さいグラスを使うことで飲むときにグラスが鼻を覆うことがなく酵母臭を隠してくれる効果もあります。

もちろんこのようなお酒とグラスの相性については日本酒にも言えます。少し香りが気になるがしっかりした味わいのおさを香りを楽しむために作られた大型の赤ワイングラスに入れると気になる香りがより目立ってしまいます。しかし大きめの平盃などを使えば少し傾げるだけで口中全体に酒が広がります。平べったいので器の中に香りが溜まることもなく傾けた盃と鼻には十分に距離があるので匂いを気にせず味わい楽しむことができます。ワイングラスメーカーが開発した大吟醸専用のグラスは白ワインのグラスにそっくりだったりもします。

コロナで家呑み。気に入ったお酒をよりおいしくしてくれる器を探してみたいはいかがでしょうか？

（酒類販売）

新入会員歓迎会

日時：2020年10月8日(木) 18:30～
於：レストランスカイビューキャンドル (9F)



新 入 会 員 紹 介



氏
入
推

会
薦

名
日
者

しょうなに まさひさ
庄谷昌久
2020年10月7日
内田寛会員、櫻井誠己会員