

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3379回例会 (令和5年2月15日・水)

今週のプログラム

2月15日(水) 会員スピーチ
「『未来の空のために』
持続可能な社会を目指して」
日本航空(株)山陰支店長 たなはし まなぶ 棚橋 学氏

次週のプログラム

3月1日(水) ゲストスピーチ
「不昧公ゆかりの茶室 菅田菴のご案内」
不昧流宗家 不昧会会長 ありさわがず お 有澤一男氏

●例会変更のお知らせ

月 日	クラブ名	受付場所
2月20日(月)	松 江 南	松江エクセルホテル東急
2月21日(火)	松江しんじ湖	ホテル一畑
3月9日(木)	平 田	ホテルほり江
3月16日(木)	松 江 東	ホテル一畑
3月20日(月)	松 江 南	松江エクセルホテル東急
3月23日(木)	平 田	ホテルほり江
3月30日(木)	松 江 東	ホテル一畑

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため状況により急遽変更(ピジター受付なし)もございますので事前に事務局へ確認願います。

2023年2月～3月の予定(★衛星クラブ含む)

- ※ 2月22日(水) 休会
- ★ 2月25日(土) 衛星クラブ単独例会
14:30～16:00(14:15集合)
宍道湖西岸なぎさ公園
出雲市斐川町坂田(現地集合)
宍道湖ヨシ刈り活動です
- 3月1日(水) 定例理事会
- 3月4日(土)～5日(日)
会長エレクト研修セミナー(PETS)
ホテル一畑
- 3月12日(日) 第3・第4・第5グループ合同
Intercity Meeting
13:00～17:30
ホスト:松江東RC
会 場:ホテル一畑 平安
- 3月15日(水) 職場訪問例会(第2回)
13:00～17:10
中国電力島根原子力発電所
(松江市鹿島町)
食事を済ませてバスにて移動
- ※ 3月22日(水) 休会

第3378回例会記録

令和5年2月8日(水・晴れ)

	会員数(人)	出席者数(人)	欠席者数(人)	出席率(%) (出席免除会員含む)	前々回補正(%) (出席免除会員含む)
松江クラブ	65	54(リアル ⁴⁷)	11	90.00	80.00
衛星クラブ	10	5(リアル ⁴)	5	50.00	-

メーキャップ:川内、永通、錦織(松江南)、河原(理事会)

会務報告

佐藤会長

- ゲストスピーカー紹介
しまね文化振興財団 専務理事 まつうらよしひこ 松浦芳彦様
- 衛星クラブ紹介(4名出席)
かつや ゆうし 勝谷有史議長、せん だ とし お 仙田利夫幹事、うえ だ こ 上田まり子会員、くわばら まさき 桑原正樹会員

木村副幹事

- 第21回ロータリー囲碁大会のご案内
5月20日(土)
東京市ヶ谷の日本棋院本院
詳細については事務局まで。
- 本日例会終了後、記念誌部会開催

委員会報告

● 親睦・出席委員会
出席報告

白水会員

プログラム

「しまね文化振興財団の取組み」

しまね文化振興財団 専務理事 まつうらよしひこ 松浦芳彦氏



ニコニコ箱

6,000 円

佐藤、森岡、小林（松浦専務理事のスピーチに！）
景山（松浦専務理事様のスピーチに期待しております。）
大野（本日のゲストスピーカー松浦様をお迎えして。）
福田（松浦さんのスピーチに。松浦さんはスサノオマジックの熱烈な応援者です。）

ベストメッセージ賞：該当者なし

司会 山尾義己会場監督

ひとこと
随想

温度で変わるお酒の味



たなか ゆういちろう
田中 裕一郎

寒さも一入、「爛酒」が美味しい今日この頃です。一言に爛酒と言っても温度帯によって呼び方が変わります。30℃～「日向爛」、35℃～「人肌爛」、40℃～「ぬる爛」、45℃～「上爛」、50℃～「熱爛」、55℃～を「飛び切り爛」と言います。50℃を超え、熱くて徳利が持てなくなるような熱爛、飛び切り爛は酒の個性が感じられなくなることが多いので個人的にはお勧めはできません。手違いで熱くしすぎてしまい、冷めてきたら美味しくなる「爛冷まし映え」する酒に出会うこともなくはないですが…。

父が居酒屋で爛酒を注文すると度々この様なやり取りをして怒っていたことを思い出します。

父「このお酒爛してちょうだい。」

店員「はい！熱爛ですね！」

父「いいえ、ぬる爛をお願いします。」

店員「わかりました！ぬるい熱爛ですね！」

ご存じの方も多いと思いますが「熱爛」は熱い爛であって、温めたお酒の総称ではないんです。

最近は爛酒を飲まない人が増えている気がしますがおいしい爛酒やどんな時に爛を付けるのか考えてみたいと思います。

先ず香りの高いフルーティーな酒は温度を上げると香りの成分によっては香りが飛んでしまったり、変質してしまいオフフレーバーに変化してしまいます。その結果お酒本来のバランスを崩してしまうことがあるのでフルーティーな酒は爛に向かない場合が多いです。生酒の爛はタブーの様に言われますがこれは好みの分かれるところです。

私は生酒の爛は好きではありませんが好きな人も結構いるみたいです。あまりルールにとらわれず自由に楽しむのがいいと思います。

人間の味覚は体温くらいで一番甘みを強く感じます。一方、酸味は温度が変化しても一定です。苦みは低温から体温くらいが強く感じられ高温では弱く感じます。

以上の事から、好みよりも少し酸っぱく感じる場合は温度を上げると甘みが引き立ち酸が甘みに隠れてまるやかになります。好みよりもお酒が辛く感じる場合も温度を上げることで甘みを引き出すことができます。

また、食べている料理に対して酒があっさりしすぎているときも温度を上げる事で少し酒の味わいに幅を持たせることができます。逆にさっぱりした料理に酒が主張しすぎるときはキンキンに冷やしてみるといいかもしれません。

もう一つ爛酒を飲むうえで重要なのが酒器です。口径の大きなコップやワイングラスのようなもので爛酒を飲むと揮発したアルコールが鼻に直接入り刺激を強く感じてしまうことがあります。その場合アルコールを直接鼻から吸い込まないような形状の酒器がいいのではないかと思います。私は深めの平盃を使っています。

爛の付け方は湯煎がいいと言われますがお手軽に楽しめることも大事なので電子レンジでも全く問題ありません。これから寒くなる冬に温かいおでんや鍋と爛酒で温まってみてはいかがでしょうか。 (酒類製造)