



2012～2013 年度
国際ロータリー会長

田 中 作 次

Weekly Report Niigata



奉仕を通じて 平和を

2012～13 年度 国際ロータリーのテーマ



2012～2013 年度
新潟ロータリー会長

下 岡 正 八

新潟 RC 7月第3例会 (2012.7.17) No.2952

(1) ロータリーソング「我等の生業」斉唱

(2) 下岡 正八会長挨拶

ロータリークラブを楽しもう

ロータリーの古参の人々より、繰り返し RC を楽しもうといった指導を受けてきました。私自身は、内緒ですが RC を楽しんだことはありません。それどころか、段々苦痛にさえ思えて来ました。何人かの友に、ロータリーなんかやめちまえと言われていました。

このように苦痛を快楽にとは、病的マゾヒズムなのか、それとも屁理屈なのか解かりません。例会を楽しくの真の意味をみつけられればと思います。

現在私が思っているのは、今日迄、家庭を顧みず両親の死に目にもあえず、ただひたすら自分のやりたいこと、子どもの歯科・障害児の歯科治療のため不惜身命の精神で頑張っていました。しかし、この子どもや障害児の歯科治療は、私の生活の為とはいえ大変苦痛の連続でした。

子どもや障害児の歯科治療は、成人の治療に比べ何倍も難しいのに、我国では、バス賃半額の常識が社会に根付いています。一生懸命やればやるほど、大学からはほどほどにとか、同業者からは、国がやらなければならないことをお前の様なやつがいるから、国は動かないのだと揶揄されてきました。

しかし、現在そのような状況から離れ回顧しますと、50年この苦痛に耐えられたのは、歯の痛みで苦しみやんでいる子や親の手助けになったと思うからです。そして、それが私の生き甲斐、遣り甲斐に繋がり挫折せず定年まで続けられたと、感じています。

そこで私の苦痛もロータリーに生き甲斐、遣り甲斐を持てば、ロータリーを楽しむの真の意味を理解することが可能になるのではないかと。

私が会長になったからといって、RC にそこまでつくせるか不明ですが頑張っています。

議会を開催いたします。

(4) 鈴木ガバナー講話



(3) 幹事報告 (宇尾野 隆幹事)

・例会後、5階写場でガバナーを囲み記念撮影を行いますので移動願います。

・1時45分より 5階春日の間に於いて クラブ協

コ ラ ム

キリンビール(株)新潟支社支社長 濱田 禎文 ビールのお話

皆さんが日頃から何気なくお飲みになっておられるビールの意外と知られていないミニ知識をご紹介します。

酒税法上のカテゴリーだけで実は3種類あります。(プレミアムビールは酒税法上では同じ扱いです)

ビール(酒税77円)、発泡酒(酒税47円)、新ジャンル(酒税28円)とそれぞれに税金が掛かっています。

店頭での売値が微妙(かなり?)に違っているのは、この酒税が大きく影響しています。

麦芽比率	副原料	その他材料	カテゴリー	税額@350ml
●67%以上	△(使用・未使用とも)	×(使わない)	ビール	77.0円
50%以上	副原料とその他の原料の制約はない		発泡酒	77.0円
25%以上50%未満			発泡酒	62.3円
●25%未満			発泡酒	47.0円
●麦芽使用は不可	糖類、ホップ、水及び政令で定める物品を原料として発酵させたもの (エキス分が2度以上のものに限る)		その他の醸造酒① (新ジャンル)	28.0円
●麦芽使用必須(麦のみでも可) ※使用比率は制約なし	政令で定める発泡酒にスピリッツを加えたもの (エキス分が2度以上のものに限る)		リキュール① (新ジャンル)	28.0円

酒税法では●印のついたものに4分類されますが、実際のタイプ別では5種類に分類されます。

①プレミアムビール(ブラウマイスター)、②レギュラービール(一番搾りノラガーなど)、③発泡酒(淡麗シリーズ)、④新ジャンル<発泡酒+スピリッツ>(麦のごちそう、濃い味)、⑤新ジャンル<麦芽不使用>のどごし

に分けられます。※()内は麒麟社の代表的なブランドになります。

また、ご家庭でも美味しく飲んでいただくコツを4つご紹介します。

宴会ではなかなかこの通りにはいきませんが、ご自宅では是非ともお試しください。

◇**泡の役割**—泡は見た目にも美味しそうに感じさせるだけでなく、ビールのおいしさを守るふたの役割を果たしています。ビールの中から逃げ出そうとする炭酸ガスをおさえ、また空気と触れてビールの味が落ちるのも防いでいます。

◇**グラスの洗浄**—コップが汚れているときは泡が立たず、立ってもすぐ消えていきます。これは、炭酸ガスを抱きこんでいる泡が油類によって表面張力を失い、泡を保つ力が弱められるからです。洗剤がコップに残っていても、ビールの泡立ちは悪くなります。ビールの泡をキメ細かく立てるには、まずきれいなコップを使うことが大切です。洗剤で洗ったコップは流水でよくすすぎ、ほこりがかからないようにして自然に乾燥させます。

◇**ビールの上手なつぎ方**—泡をうまくつくることです。コップにつぐときには、始めはゆるやかに、しだいに勢いよくついでいき、きれいに泡ができ始めたらその泡を持ち上げるようにして静かにつぎます。

◇**コップの泡**—飲み干すまで消えないようにするのが、美味しく飲むコツです。ビールのつぎ足しは、せっかくの泡を消すだけでなく、炭酸ガスの抜けたビールに、新鮮なビールを混ぜることになり、ビールの味を落としてしまいます。継ぎ足しをせず、飲みきってから注ぐ、が美味しさの秘けつです。