

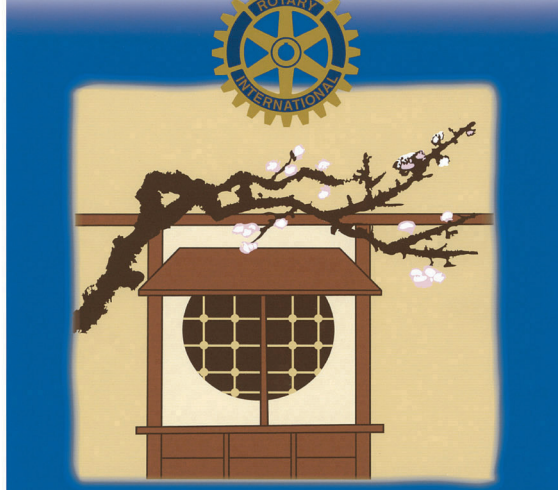
## 常陸太田ロータリークラブ

HITACHI-OTA ROTARY CLUB

RI 第2820地区

No.13834

(1960年1月13日設立)



## RI 会長方針



会 長 草野 朋子  
 例 会 場 常陽銀行太田支店3F  
 例 会 日 毎週水曜日/12:10~13:10  
 最終例会18:30 レストランばんび  
 会報委員 鹿志村 勇夫・塩原 拓海  
 成井 小太郎・石川 主税

(先週例会) 2016年10月19日 NO. 16

(本日例会) 2016年10月31日例会 (通算NO. 2775)

## 本日のプログラム(10月31日)

- ☆ 移動例会 かわねやフェスタ店駐車場
- ◎ 会長タイム ◎ 幹事・副幹事報告
- ☆ 献血事業

## ◎ 会長タイム (草野会長)

こんにちは。今日は出席人数が少ないようですが、落ち着いて例会ができるのではないかと考えております。

月曜日に中期計画作成委員会を行わせていただきました。「昨年8月に行われた会員満足度アンケートの結果から見えてくること」ということで、昨年度会員増強委員会の後藤委員長が実施し、集計していただきました結果をもとにしております。これまで結果分析を行っていなかったことと、そこから大きなアクションを何もしてこなかったということなので、今回はアンケート結果に基づいて話し合いが行われました。見えてきた問題点というのは、入会歴が浅い会員のロータリーについての理解が不足しているのではないかとということです。地区や世界でどのような活動が行われているかということがまだよく理解されていないということから、R財団や米山奨学会への寄付や奉仕活動への協力が過度と感じられてしまう部分が多いのではないかと思います。また、積極的に活動に参加協力しているという意識、自分がしな

ればいけないという意識も薄まってしまっているのではないかと感じられます。さらに、クラブの広報活動が不十分という意見も多く出ていました。社会的に認知度が低いという意見も上げられています。今回の委員会は10名の参加で、比較的中間層の世代の集まりでしたが、その中でもロータリーイメージの世代間ギャップが非常に大きいということをおぼろげに感じさせられました。今後は、再度アンケートを行ってなるべく全員に書いてもらうようにする、そして年代別、経歴別にさらに細かい分析を行っていきたくております。皆様のご協力をお願いいたします。最近流行りの心理学によると「人間は社会的な存在であって、自分が幸せと感じるためには誰かの役に立っているという満足感、そして他者貢献という言葉が重要」と言われています。会員全体の共同体感覚というものを同じ方向に向けて、どのように結び付けていくかというのをこれからの目標にしていきたいと考えております。次回は10/28(金)です。委員ではない方でも遠慮なく参加してください。

- ・次週例会は31日(月)の献血事業に振替
- ・27日(木) 指名委員会 藤ひろ 19:00~
- ・28日(金) 中期計画委員会 いづみや18:30~

## ◎ 副幹事報告 (岩間副幹事)

篠原幹事がお休みで心細い副幹事です。本日は急遽塩原拓海会員に卓話をお願いしました。

欠席連絡先 篠原幹事 FAX 029-270-8552  
 携 帯 090-2257-6784

又はクラブ事務所 TEL 72-0590  
 FAX 72-1590

- ① 次週水曜日は31日(月)に振り替えでお休みですのでご注意ください。
- ② 31日(月)献血事業 かわねやフェスタ店  
9:00集合 ジャンパー・帽子着用  
出欠表を回しますので記入をお願いします。
- ③ 回覧…市報

**◎ 草野会長よりお知らせ**

- ① 11/19(土)音楽とワインのタペ ヌーボーフェスティバル ホテル釜萬 18:30～  
大子より弾き語りデュオポレポレさんをお迎えします。中島みゆきカバー曲を楽しみましょう。
- ② 常陸太田特別支援学校 月曜日11時～11時半  
古い校舎の方でカフェ開店中。子ども達がコーヒーを提供して、接客サービスやお金のやり取り等を勉強しているそうです。お時間がありましたらぜひ行ってみてください。

**◎ 卓話 (塩原拓海会員)**

～ボージョレー・ヌーボーとは～

☆今年の秋に収穫された葡萄を使って作るワインをフランスでは、ヌーボー、並びにヴァン・ド・プリムールとっています。いわゆる新酒(ヌーボー)です。ボージョレー・ヌーボーというのはボージョレーのワインの新酒ということです。

☆解禁日が設けられている。11月の第3木曜日0時解禁。今年は11月17日。日付変更線の関係上、日本は0時を迎えるのが早いので、特別という感じで騒がれる。

☆どこのワイン? フランスのブルゴーニュ地方南部ボージョレー地区のワイン。瓶の形はなで肩。

☆フランスワイン法の下、AOC(原産地統制名称ワイン)に分類され厳しい規則がある。

- ・生産地域はボージョレー地区
- ・葡萄品種は、ガメイ種100%
- ・タイプは、赤・ロゼのみ
- ・ビンテージ(収穫年)の表示、アルコール表記等

☆醸造方法の特徴 マセラシオン・カルボニック法(炭酸ガス浸透方式)

収穫した葡萄をタンクに入れ、併せて炭酸ガスを入れて発酵を促進し、11月の解禁に間に合うように作られる。味わいはフルーティ、フレッシュが特徴。発酵を早めにするのでタンニン分がなく、酸味も緩やかで、口当たりがよく飲み

やすい。通常のワインの作り方とは違うので、熟成は難しい。

☆どんなタイプ(商品)があるの? (AOCで認可)

- ・ボージョレー(新酒リリース)
- ・ボージョレー・ヴィラージュ(新酒リリース)
- ・サン・タムール、モルゴン等10地区のクリュ・デュ・ボージョレー(一番高級・新酒は認めていない)

☆ヌーボーに白はないの? ボージョレー地区の北側にAOCのもと白ワインしか作れないマコン地区でシャルドネを使ったマコン・ヌーボーが作られている。

☆その他の新酒 ヴィーノ・ノヴェッロ(イタリア) 解禁日は10月30日 ネームヴァリューはないが、作り方は同じ。AOCのような厳しい決まりがないので、好きな葡萄、地の葡萄を使う。

☆2016年の出来は???

まだ飲んでいませんから何とも言えませんが、出来はいいらしいとのこと。今年は開花してからは順調に天候が進み、実がなってからは乾燥した方が糖度が増すので良かったようです。11/19には、私のコメントとともに実際に試飲していただきますので、その時に今年の出来が分かるのではないのでしょうか。

**◎ ニコニコボックス (平根委員長)**

**共通テーマ**

「塩原拓海会員のワインの話、楽しみです。」

13名

**自由テーマ (敬称略)**

「本日は卓話をさせていただきます。」 塩原拓海  
「結婚祝をいただき。」 吉原  
「弁当いただきました。」 根本義勝

今週計 20,000円

累計 507,000円

**◎ 出席委員会報告 (塩原拓海会員) 次回発表**

全会員数	出席者数	免除者欠席数	出席率
34名	19名(mu-)	-名	--.-%

前週訂正出席率 --.-%(メイクアップ一名)