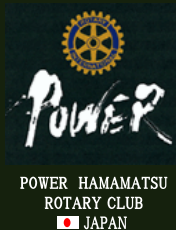


国際0-列-第2620地区
静岡第5グループ



週報 パワー浜松ロータリークラブ

新しい流れを、知恵を集めて

RI 会長 シェカール・メータ/第 2620 地区ガバナー 小林聡一郎 /会長 高貝 亮 /幹事 山下俊彦
〒430-7733 浜松市中区板屋町 111-2 オークラクトシティホテル浜松内 Tel:053-452-0800
Email:info@power-hamamatsurc.jp http://www.power-hamamatsurc.jp
創立：2002年10月22日 認証伝達式：2003年4月29日 スポンサークラブ：浜松中RC



奉仕しよう みんなの人生を豊かにするために



第870回例会10月19日(火)AM7:30~8:30

- 会場：オークラクトシティホテル浜松 3階 チェルシーの間
- 司会：安間利広 寺田洋平
- 点鐘：高貝 亮 ■週報：内田勝善
- ロータリーソング：「それこそロータリー」（※音楽のみ）
- ゲスト：浜松地酒クラブ、中東遠酒蔵応援団、伝バ-の会主宰 佐藤隆司様
米山記念奨学生 陳俊達さん

出席報告/スマイル報告

会員数 74 名 (内出席免除会員 4 名)
出席数 57 名 出席率 81.43%

スマイル提出者氏名掲載
原田道子さん
坂神文仁さん

会長挨拶



緊急事態宣言も明けて、お酒の飲める季節になりました。私は量はあまり飲めないのですが、美味しい日本酒は大好きです。本日は、佐藤隆司様に静岡県の地酒についてお話だけという事で楽しみにしておりました。佐藤様、本日は早朝よりありがとうございます。

さて、10月も半ばを過ぎて、ようやく本格的に秋らしい季節になってきました。数年前から夫婦でバードウォッチングを楽しんでいます。まだまだバードウォッチャーとしては駆け出しなのですが、野鳥と触れあっていると、季節の移り変わりに対する意識が変わってきます。

9月の下旬から10月中旬までは、日本で夏を過ごした渡り鳥が南の国に帰っていく季節です。鷹などの猛禽類やヒヨドリなどの小鳥もわたっていきます。

鷹の渡りは、サシバやハチクマ、オオタカといった猛禽類が東日本の各地から静岡県を通過し、伊良湖岬から紀伊半島、四国、九州と通過して、西南諸島、沖縄、台湾さらにはベトナム、マレーシア、インドネシアにまで渡っていくものがいます。

このあたりの上空も飛んでいるようですが、山の近くでは上昇気流を利用して旋回しながら高度を稼ぐシーンが見られ、ゆっくり観察できるポイントがあります。詳しい方にいい場所を教えてもらって、9月下旬から毎週山に通っておりまして。悠々と大空に舞う鷹の姿に感激しました。

普段のバードウォッチングは、散歩しながら野鳥を観察することが多いのですが、鷹の渡りのときは椅子を持って行って腰を据えて何時間もじっくり待つスタイルになります。感覚としては、釣りなどにも似ているのかな、と思います。

先週の土曜日には、ヒヨドリを目当てに伊良湖岬に行ってきました。ヒヨドリは年中いますが、一部には冬場に南に移動するものもいます。鷹などに狙われないよう、何十羽も塊になって、海の上を渡っていくのですが、小さな命が必死になって海を越える姿に感動します。

野鳥観察には季節毎に旬のものがあ、またそうした旬の野鳥を通じて季節の移ろいを感じることができます。そろそろマガモ、コガモ、ヒドリガモなど冬の鴨が渡ってくる季節です。水鳥はゆっくり浮かんでいて観察しやすいのでお勧めです。みなさんも佐鳴湖などに行かれた際は野鳥を楽しんでみてください。

幹事報告

- ①10月~12月分の会費についてです。今月25日に引き落とされます。各金融機関へ提携されている方は残高のご確認をお願いします。
- ②都度振り込みの方は、レターケースへ請求書が入っております。なお例会後に請求書はオールパワーさせていただきます。

議事

■ 株式会社アウンス・ヤナギハラ相談役 佐藤 隆司

製薬メーカー勤務時代に発酵技術に携わることで静岡酵母生みの親である河村伝兵衛氏と知り合い静岡県の地酒の魅力にとりつかれる。

現在は、浜松地酒倶楽部など3つの団体の主宰として、静岡県の地酒普及に励んでいる。

■ 静岡の酒造り

静岡の酒の特徴

- ◆低酸でリンゴやバナナのような、さわやかな香りが特徴の端麗辛口タイプ
- ◆穏やか味、適度な香りは食事を盛り上げるので食中酒に適している。
- ◆安定した品質、吟醸酒のみならず、本醸造や純米酒までのレベルが高い。

■ 日本酒の豆知識

■ 日本酒の楽しみ方

利き酒のやり方

- 1) 色 : 色調・光沢・透明度
- 2) 香り : 立ち香・含み香・戻り香
- 3) 味 : 口に含み舌で味あう。

飲み干した後に舌に残る味を味あう。

■ 酒蔵の紹介

◆静岡酵母だけを使う酒蔵

- 1) 国香酒造 (国香) 2) 青島酒造 (喜久酔)
- 3) 英君酒造 (英君) 4) 根上酒造 (金明)
- 5) 磯自慢酒造 (磯自慢) 6) 高嶋酒造 (白隠正宗)

◆蔵元杜氏の酒蔵

- 1) 国香酒造 2) 青島酒造 3) 森本酒造
- 4) 遠州山中酒造 5) 杉井酒造 6) 英君酒造
- 7) 萩錦酒造 8) 君盃酒造 9) 根上酒造
- 10) 高嶋酒造

■ 終わりに

静岡の酒の県内消費量は13%弱と言われております。

皆さん！静岡のお酒を沢山飲みましょう！

