



# 三次中央会報

ロータリークラブ

2020-2021 ROTARY INTERNATIONAL DISTRICT 2710

事務所/広島県三次市十日市東1-16-19  
TEL (0824) 64-1245  
FAX (0824) 64-1245  
E-mail m-c-rc@vega.ocn.ne.jp  
http://mcrs.server-shared.com

例会場/広島県三次市十日市南1-10-1  
三次グランドホテル

例会日/月曜日 12:30~13:30

会長/栗本清秀  
幹事/杉谷優次

●2021~22年度 国際ロータリーのテーマ



●仕事しようみんなの人生を豊かにするために

●2021~2022年度 三次中央RCスローガン  
クラブの魅力を共有し、  
友を増やそう

- 本日のプログラム ガバナー補佐事前訪問  
■次回例会日時 2021年11月8日(月)  
■次回プログラム ゲスト講演/ロータリー財団担当  
地区ロータリー財団委員 明山晃映様(三次RC)

## ■第1332回例会記録

- 日時.....2021年10月25日(月)12:30~  
●点鐘.....会長  
●国歌「君が代」斉唱.....全員  
●ソング「奉仕の理想」.....全員<sup>+</sup>

■開会挨拶.....栗本会長

## 地区大会 尾木ママの講演より

皆さん、こんにちは。本日は新会員の皆様の卓話を聞かせていただくということで楽しみにしております。富野井会員、山縣会員、池田会員よろしくお願いします。

10月17日にリモートで行われた、地区大会本会議の配信をサングリーン第3ビルで視聴いたしました。集合したのは、平田会員、石田直前、沈エレクト、杉谷幹事と私の5人で、安藤会員、中島会員、重信会員、山縣会員の4人はご自宅での視聴となりました。

記念講演はテレビでおなじみの尾木ママこと教育評論家の尾木直樹氏です。テーマは「尾木ママの7つの人生力 〜コロナ時代を生き抜くチカラ〜」と題して行われました。

- ①ありのままに今を輝く力 “明日ありと思う心の仇桜 夜半に嵐の吹かぬものかは”という諺のように 先延ばしせず、またで良いとの思いから機会をのがしてしまうことがある。  
②コミュニケーション力 負けて勝ちをとるため相手を信頼し、相手に合わせる。  
③失敗は成功のもと 野村克也氏の名言では“失敗と書いて成長と読む” 尾木氏は高校時代不登校を経験してるから、不登校の生徒の気持ちがわかるだろうと教師を勧められたそうです。  
④聴く力 聴くとは門構えに耳の聞くではなく聴力等の聴くで文字の中に心があり心で受けとめる。聴き

上手は話し上手、聴く力とは共感力、共感をたかめるために相槌を打ちながら聴く。

- ⑤感謝の力 明石家さんまさんの“生きてるだけで丸儲け”という言葉どおり、日々 感謝しましょう。  
⑥ピンチをチャンスに変える力 62歳の時に法政大学の教授としてバラエティー番組に出演し司会のさんまさんにママと呼ばれ、そこから尾木ママとなったが、当時は法政大OB等から批判が大学に届き退職を覚悟したが、未来志向の大学理事会は定年を5年延長し法政大の広告塔となった。  
⑦大器晩成 大丈夫と考える力 62歳で人生が変わった尾木ママは今、74歳です。尾木ママにふさわしく派手目なスカーフやアクセサリをつけ、今を輝き人生を3倍楽しんでいる。

という内容の貴重な講演でした。

最後になりましたが、会場を貸していただいたサングリーン様、開始1時間前から準備をしていただいた沈エレクトに心より感謝いたします。ありがとうございました。以上で会長挨拶を終わります。



## ■2020-21年度地区表彰



100%出席30年の安藤会員、会長より賞状が渡されました

## ■幹事報告.....杉谷幹事

- 地区より「100%出席30年表彰」安藤会員「功労賞G12カバナー補佐」中島諭氏
- 「芸備線にカープ号を走らす会」へ一人当たり1,000円寄付しました。休会の会費を当てさせていただきました。
- 17日の地区大会のウェブ配信は今月30日まで配信されています。

## ■出席報告.....中西委員長

### ●第1330回 10月4日

会員数	36名	Make-up	0名
欠席	7名	出席合計	29名
欠席者のうち欠席免除	2名	出席率	85.29%

- 第1332回 本日の出席は36名中30名です

## ■ゴルフ同好会.....上田会長

忘年杯を11月25日(木) 富士三次カントリークラブにて行います。よろしくお願いします。

## ■プログラム《会員卓話》

### JAの理念について

JA三次 代表理事組合長  
富野井利弘



みなさんこんにちは。入会1年2ヶ月経ちましたが、毎回は出席できなかつたり、勉強不足もあり未熟者ですがどうぞよろしくお願いいたします。

このクラブに入らせていただき印象に残った言葉がございます。それは、「職業奉仕」という言葉です。私が農協に入ったのは35年前です。その時言われたのが「最大の奉仕をする」という言葉です。これが農協の目的だと言われました。この「奉仕」という言葉がこのクラブの理

## ■SAA.....宗平副SAA

### ●会員誕生日・杉谷君



### ●会員ニコニコBOXご出宝



- 杉谷君 誕生日を迎えました。感謝のみです。(伏)  
篠原君 10月21日妻の誕生日。ありがとうございます。ありがとうございました。(伏)  
沖君 ピオネットにて10周年記念モニュメントの放映、ありがとうございました。(伏)  
小根森君 今日は宗平会員にお世話になりました。ありがとうございます。(伏)  
栗本君 新会員卓話よろしくお願ひします。  
安藤君 連続30年出席ができました。感謝感謝です。  
富野井君 新会員卓話、よろしくお願ひします。  
山縣君 本日は卓話、よろしくお願ひします。  
池田君 初卓話です。やさしく聞いてください。よろしくお願ひします。  
平田君 会員卓話よろしくお願ひします。  
石田君 カープ残念 来年ケッパレ!

ニコニコBOX本日出宝額 27,000円

念と一致していたのです。奉仕とは対価を得ず行うことですが、全く利益を得ないということではできません。それこそ昨今話題に上がるSDGsに反するわけで、持続していかなければ意味はありません。一年を終わり決算がプラマイ0というのが農協の理念として一番いいのですが、危機に直面した時の資金など貯えは必要です。理念は理想であっても現実にはそうは行きません。儲けすぎず、損をせず、対価を必要以上には求めないということです。

米作は減反になったり、もっと作れと言われたり、出来すぎて値段が下がることが懸念になったりですが、農業に従事するものとしては米を1円でも高く売りたい。昨今米が余っているというのを耳にします。それは国民一人一人の米の消費が減ってきたということです。さて、米は高いと思われませんか?どうでしょう?茶碗一杯の米の値段は約30円です。高い安いは個人の感想ですが、ぜひ米をしっかり食べていただきたい。それが日本の農業を守ることに繋がります。

一粒でも多くの米を食べ、酒を一杯でも多く呑んでいただけたら米の消費が上がるかもしれません。

私もロータリーの中で、役に立っていきたいと思っております。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

## ワインのテイastingと三次ワインの紹介

(株) 広島三次ワイナリー  
代表取締役  
山縣 隆



皆さん、こんにちは。広島三次ワイナリーの山縣です。どうぞ宜しくお願いいたします。

広島三次ワイナリーもオープンして27年が経過しました。大体のことはご存じの方も多いとは思いますが、本日は現在のワインについてお話しします。

まず、現在ワインの種類は限定生産を合わせて47種類あります。オープン当初は10種類程度でしたが、消費者の嗜好に合わせてぶどうの品種を増やしたり、醸造法を変えて味わいを変えたりしてきました。その中から、本日は6種類のワインを紹介いたします。ワインの美味しさや味わいがわからないと言われる方も多いと思いますが、一番わかりやすいのが比較をすることです。そこで今日は、白ワイン原料のシャルドネ同士で醸造法の違いによる比較、赤ワインでぶどう品種別の比較、ピノ・ノワールという同じぶどう品種で赤ワインにしたものと白ワインにしたものの違いについて説明します。

テイastingの方法ですが、まずは外観を見ます。白は真横から色を見て黄色がかった白であったりオレンジがかった白であったりしますが、濃淡、透明度、粘度などにより長期熟成に耐えるワインかなどを見たりします。赤はグラスを約45度傾け色が一番薄くなる淵の色を見ます。鮮やかな赤紫など明るい場合は比較的若いワインが多く、熟成するとオレンジや褐色がかってきます。次に香りですが、グラスを回す前の状態で出てくる香りがアロマと言い、ぶどう本来の香りを感じることが出来ます。はっきり感じるほど良質です。

次はグラスを回し空気を取り入れます。ワインが空気に触れることでより香りが引き出され、味わいがまろやかに変化し、よりワインが美味しくいただけます。ここでグラスの回し方ですが、外回りに回すとワインが相手に掛かることがありますから内回しで行います。そしてワインを注ぐ量ですが、ワイングラスの内輪が一番広がった場所が空気に触れる表面積が広いので並々と入れないように注意しましょう。2回目の香り(ブーケ)は熟成する過程で生まれ複雑な香りを感じることが出来ます。最後に味を見ますが、甘みやワインに含まれる酸によりボディバランスや後味(余韻)などを感じます。

まずはシャルドネですが、シャルドネクリスプの「クリスプ」とは爽やかという意味合いで、このワインはぶどうをステンレ

スタンクで発酵させて瓶詰しておりフレッシュで軽いタイプのワインです。したがって、前菜などあっさりした料理に合わせると良いと思います。そしてシャルドネ新月ですが、良いワインを造るためにぶどうが冷たくなる真夜中に社員が総出で頭にヘッドライトを付けて収穫した夜がたまたま新月だったため「新月」の名を付けました。このワインの压榨はホールパンチプレスという方法で行います。通常は果粒と軸をわける除梗破碎を行います。ホールパンチプレスとはぶどうを房ごと压榨機に投入しゆっくり優しく絞ります。これにより搾汁率は落ちますが、除梗破碎する際に起こる酸化を防ぎフルーティで贅沢な果汁を搾り取ることが出来ます。さらに、樽発酵、樽熟成を行ない、厚みのある後味が良い美味しいワインに仕上がります。

続いて赤ワインですが、日本国産品種のマスカット・ベリーAと欧州系品種のシラーを紹介いたします。マスカット・ベリーAは生食用としても販売されているので馴染みのあるぶどうですが、昭和2年に川上善兵衛という育種家が開発した品種です。それから平成25年に国際ぶどう・ワイン機構が正式にワイン用ぶどうとして登録されたことにより、全国のワイン生産者が世界レベルの日本ワインを造るため力を注いでいます。三次の木津田ヴィンヤードとは、木津田という生産者の畑のぶどうのみ使用しており、木津田さんのぶどうは通常9月末に収穫するところを10月中旬まで遅らせることにより完熟しており、そこから出てくる苺のような香りを持つ成分が強いことからワインも芳醇で厚みがあり、全国の中でも引けを取らない良質なワインです。それと比較するのが自社農園で栽培しているシラーです。海外ではオーストラリアのシラーズが有名ですが、日本では栽培が難しいとされていますが三次では良質なぶどうが収穫出来ており、ワインもスパイスでクリームチーズや肉料理によく合います。

次に、ピノ・ノワールの飲み比べです。ピノ・ノワールは高級ワインのロマネ・コンティが造られているぶどう品種で、目指せブルゴーニュとカルフォルニアやニュージーランドなどでも美味しいワインが造られ、日本でも大変人気のあるワインです。よく芸能人の格付けチェックで引っ掛け問題として出てきますが、比較的色彩は濃くないので色が濃くてコクのあるワインが良いという先入観を捨てて、香りや味、ボディバランス等を愉しんでみられると良いと思います。当社では、ピノ・ノワールで赤ワインも製造していますが、白夜という白ワインも製造しています。これも新月と同様ホールパンチプレスをしている贅沢な果汁のみを使用しているため、美味しくとても人気のあるワインとなっています。

今後とも三次ワインをよろしくお願いいたします。



## 会社に感謝、 スタッフに感謝

三次グランドホテル  
支配人  
池田美咲

みなさん、こんにちは。自己紹介をいたします。1967年6月18日に三次市吉舎町安田に生まれました。松本会員や篠原会員と同じ地域です。

今の東洋観光グループであります、センチュリー 21に就職しその頃は和だったと思いますが、そこにランチを食べに来られるOLさんを見て制服が着たいと思い、1年で三次に帰り三次自動車サービスに入り、4年半勤めましたが、車の事故を2回起こし、車に乗らなくてもいい都会に行こうと思いました。丁度サントリークラブから新しく会員制のビルを建てると言う事で、募集が有り知人を介して広越グループの会員制ルッククラブに所属になりました。

田舎育ちの私は広越が何なのかさえ分らず入社しました。当時1階ピアノバー、2階イタリア料理、3階フランス料理、4階クラブ、5階和食の集合施設で、当初一階の総合受付で働く予定でしたが、容姿が足りず3階のフランス料理の受付に配属になりました。

1年が経ち総合受付のキレイどころが辞める事になり、社員である私に白羽の矢が立ちましたが、当時上司に猛反対されながらも、1階の総合受付をする事になりました。「いらっしやませ」「ありがとうございました」以外しゃべると言われました。相当なまっていたものと思われま

す。なので、お客様から「出身は何処？」と言われたのですが、三次出身の方も多く、親切にいただきました。私はしゃべると田舎育ちが分り、ある上司にはつまらない、使えないと言われたのですが接客の研修を重ね、接客とは何かお客様が求めていらっしやるものは何か、自分たちがお客様に出来る事は何か、日々考えお客様にとって一番望まれているものを、言われなくても気が付き提供できる事を考えました、自分にしか出来ない事、自信をもって接客をすれば、お客様に認められ、会社にも認められるのではないかと思います、日々頑張つて参りました。

ルッククラブは会員制なので、ドレスコードがございました、男性はジャケットを着用ジーンズや短パンでの来店もNGだった為、ジャケットが無い場合や、ジーンズを履いて来られた場合は着替えていただきました。

良く着替えていただいたのは、中日のT選手でした。元カーブOBのTさんは、怒って帰られました。このドレスコードは色々な方が怒って帰られたり、叱られたりしました。それでも誠心誠意に着替えていただいたり、ジャケットを羽織っていただきました。

後は会員では無いお客様と巨人の松井選手が来られ、お断りをした事もありました。とにかく受付では各フロアのクレームを聞き、叱られる事が良くありました。

それから10年が経ち三次自動車サービスの時に一緒に働いていた今の主人と13年越しに結婚し、一旦広越を退社し、アパレルに就職しパルコのアツロウタヤマに勤務し、のちにそごう新館の地下一階に店長としてお店を任されましたが、また広越に再就職しました。

再就職し配属になったのは会員制のクラブ穂、夜の商工会議所とも言われたお店で、全国的にも有名だったため、著名人の方がお越しでした。独自の口座会員制だったので、いくらルッククラブの会員でも入店できない会員制のクラブです。座っただけで一人2万5千円するクラブのアレンジャーとして働きました。35名所属していたホステスさんを扱わなければならず、上は60歳近い女性から下は19歳と幅広い年齢層でしたが、同い年のホステスは色々ありました。またその時にはママが二人居たので、どちらのママのお客様か分からないと、ママを挨拶に行かせないと行けないので、ママのお客様を覚えるのも大変でした。

女性もお客様の取り合いも有りますし、付けなくてと言われても、女性は付きたがり、後から何故付けなかったのかと怒られ・・・今考えると、よくやっていたと思います。穂で3年経ち、今度はマダムローランに移動となりました、そこでは一人1万2千円ぐらいのカウンターのお店で、女性は横に座らず対面での接客でした。穂とは違い若い女性ばかりで制服はドレスを着用し、本当に綺麗な女性が多かったです。そのまま店長代理として1年勤めましたが、主人の都合により三次に帰る事になりました。

振り返れば特殊な仕事についておりました。会員制の受付、男性しかしないアレンジャーや、スカウト活動やクラブの店長等・・・。楽しい事も沢山あり、日々何が起こるか分からない、わくわく・ドキドキが有りました。

三次に帰り今までの経験が活かせるのは、三次グランドホテルしかないと思い、どうしても就職したくて、色々な方に推薦していただき、就職する事が出来ました。ですが経験のない事務仕事を任せられ、パソコンの知識がほとんど無い私を、一緒に居る事務の方が教えていただきました。

また、イベントの時にはヘルプをし、野外イベントなどまた新たな経験をする事が出来ました。

今ではその経験もこうして支配人を任せていただいた事で役に立っております。会社に感謝し、支えてくれているスタッフに感謝しています。

また こうして三次中央ロータリークラブに入らせていただき、皆様と一緒に活動できることに喜びを感じております。これからもよろしくお願いします。