

週報

WEEKLY REPORT

2021年3月10日号

第2515回

国際ロータリー
2020-21年度会長
ホルガー・クナーク
テーマ



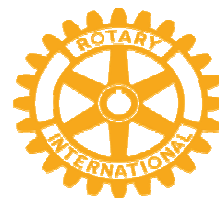
ロータリーは機会の扉を開く



日本のロータリー誕生
100周年 :2020/10/20



Rotary
宜野湾ロータリークラブ



創立:1966年1月10日

主なテリトリー:宜野湾市、北谷町、中城村、北中城村

2020-21年度クラブ会長テーマ:ロータリーの原点に立ち返り「何を、何のために、誰にするか」

例会場:ラグナガーデンホテル TEL:098-897-2121

例会日:毎週水曜日 12:30~13:30

事務所:宜野湾市大山 2-9-25-2F

TEL:098-898-9000

FAX:098-898-0003

E-mail: info@ginowan-rc.org

2020-21年度

会長:岡江 保彦

幹事:平仲 絢子

会報委員長:茂宮 隆次

>>> 四つのテスト <<<～言行はこれに照らしてから～

1. 真実かどうか
2. みんなに公平か
3. 行為と友情を深めるか
4. みんなのためになるかどうか

水と衛生月間月間

*** 第2514回 (2021年3月3日) 例会報告 ***

■例会プログラム

司 会 : 池田 彩織
開 会 点 鐘 : 岡江会長
ゲストビジター紹介 : 仲村 真二
清 聴 : 君が代・四つのテスト
ソングリーダー : なし
エコ思想推進宣言 : なし
会長挨拶 : 岡江 保彦
幹事報告 : 平仲 絢子
委員会報告 : 新垣 義夫
CO-BOX : 仲宗根 義次
出席報告 : 仲宗根 義次
閉 会 点 鐘 : 岡江会長



■ゲスト・ビジター紹介



仲村親睦委員長

ゲスト

- ・吉本幸司様 (城間幹夫会員紹介)
- ・河内康平様 (伊禮文雄会員紹介)

ビジター

- ・徳物葉子様 (札幌はまなすRC)

■会長挨拶



岡江保彦会長



昨年来、コロナ感染防止策の一環として発令された県の緊急事態宣言により、継続的に休会を繰り返してきた例会が、2月28日緊急事態宣言の解除に伴い、ここに再開されることになりました。安心と安全の再来の喜びを皆様と共に分かち合いたいと思います。

ところで悲しいことに、去る2月11日に当クラブ会員の比嘉盛吉先生がお亡くなりになりました。告別式は2月15日に厳かに執り行われました。

比嘉先生は、1970年9月7日に当クラブに入会し、51年にわたり一貫してロータリアンとしての使命を忠実に果たされました。また、この間1981年～82年度会長としての要職を担われ、クラブ会務の健全な運営を通じて当クラブの発展に寄与されました。その上、地域社会の福祉向上に大きく貢献されたことは、衆目の一致するところであります。

先生は、数ヶ月前から体調不良により例会を欠席されておりましたが、コロナ収束後は元気なお姿を拝することが出来るのではないかと楽しみにしておりましたが、残念なことに、この度の悲報は痛恨の極みであり、謹んで哀悼の意を表したいと思います。

比嘉先生のお通夜及び告別式の日程については、事務局より会員の皆様にFAX又はメールにて通知致しましたが、新聞広告には当クラブの既定の不備により見送りました。そのため多くのロータリー関係には訃報が届かなかったのではと、申し訳なく思っているところであります。

当クラブの慶弔規定によれば、会員が死亡した場合の新聞広告に関しては、5,000円の範囲内で家族枠内で記載することになっております。私は宜野湾ロータリー名を家族枠内に記載出来ないか新聞社に相談したところ、家族枠内での広告は無理であるとの返事を受けました。宜野湾ロータリークラブは自治会や郷友会の友人と異なり字数が多く団体の性質が不都合と判断されたのではないかと思います。偶然ではありますが、同日の紙面に余所のロータリークラブ会員のご令室の告別式の広告が掲載されておりました。二枠でありましたが、どちらも会員の所属するロータリークラブの出稿でありました。私個人としては、同じロータリークラブ会員は兄弟姉妹であり、身内同然であると思っております。従って、家族枠でなく、ロータリークラブ枠で対応した方が良いのではないかと考えております。慶弔規定の見直しの要否について、会長として規定委員会に諮問致しますので審議の程よろしく申し上げます。

■幹事報告



平仲絢子幹事

【理事会報告】

- ①ガバナー公式訪問オンライン例会について
- ②創立55周年記念事業について
(新垣実行委員長より詳細報告あり)
- ③新聞おくやみ欄掲載について
(幹事報告)
- ①奉仕活動情報交換研究会【ZOOM】のご案内

【回覧】

- ①バギオだより3月号のご案内
- ②ハンガーゼロニュース1月号のご案内
- ③ハイライトよねやま250号のご案内
- ④水と衛生月間リソースのご案内

■ニコニコの趣旨

■許田先生85才おめでとうございます。僕たちもあやかりたいと思います。
吉本幸司様卓話ありがとうございます。県産
コーヒー楽しみにしています。

(仲宗根 義次)

- 1. 例会再開、再会バンザイ!
2. 本日はトリプル3 (令3年3月3日)
(宮城 富夫)

■許田先生おめでとうございます。
(新垣 義夫)

前回累計	¥142,000	¥23,185
第2514回	¥4,000	¥1,378
累計	¥146,000	¥24,563

《3月ロータリー為替レート \$1=¥106》

■出席報告

出席報告		前回	今回
例会NO.		2513	2514
例会日		1月13日	3月3日
会員数		31	30
出席者数		23	21
出席免除者欠席数		3	1
算定用会員数		28	29
出席率		82.14%	72.41%
メイク アップ	一般会員	0	0
	免除会員	0	0
訂正出席者数		23	21
訂正算定分母		28	29
訂正出席率		82.14%	72.41%

■例会予定

<本日>

◆第2515回3月10日(水)

高野美月さんスピーチ

◆第2516回3月17日(水)

ガバナー公式訪問オンライン例会

卓話：野生司義光ガバナー

◆第2517回3月24日(水)

GPM報告会

卓話：クレシエメンさん(米山奨学生)

演題：未定

◆3月31日(水)特別休会

(定款第7条第1節d項適用)

◆第2518回4月7日(水)理事会

◆第2519回4月14日(水)

卓話：小林充氏(地区RYLA直前委員長)

演題：未定(RYLA活動について)

◆第2520回4月21日(水)

卓話：母子の健康月間に因んで

演題：未定

◆第2521回4月28日(水)

地区大会・地区協議会報告

地区・他クラブよりお知らせ

例会休会のお知らせ

・那覇南ロータリークラブ

日時：3月29日(月)特別休会

(定款第7条第1節d項適用)

ご報告



祝 トゥッシー(八十五歳)

ご主人許田盛陸氏(子年)
許田英子会員(亥年)
おめでとうございます!

■本日の卓話 「一杯のコーヒーができるまで」
吉本幸司様 ヨシモトコーヒー代表者



吉本幸司（ヨシモトコウジ）氏プロフィール

1982	12月	沖縄市で生まれる
1989-1998		美里小学校入学ー美里中学校卒業
2001		沖縄県立コザ高校卒業
2005		名古屋商科大学卒業
2005~2006		大阪のリフォーム会社の営業職で就職
2006~		ヨシモトコーヒー入社
2012~		ヨシモトコーヒー入社名護営業所&カフェ開業
2018		父に代わり代表者に就任
2021	4月	沖縄市にコーヒー農園スタート予定

皆様こんにちは、初めまして。私は吉本幸司と申します。本日はこういう機会を頂き本当にありがとうございます。本日は「一杯のコーヒーができるまで」と題してお話させて頂きますが、その前に会社の紹介をさせて下さい。ヨシモトコーヒーは1986年4月1日創業し令和3年4月で35周年になります。沖縄市に自家焙煎珈琲専門店として「世界のコーヒーをコザシティから」というコンセプトで世界各国の厳選されたコーヒー豆を自社工場で焙煎しております。煎りたてのコーヒー、挽きたてのコーヒー、新鮮なコーヒーを提供できるように心掛けております。事業内容と致しましては、各国から仕入れた豆を自家焙煎し、オフィス、学校、病院、市役所、保育園、飲食店、銀行とか色んな所に定期的に納めております。コーヒーの器具の貸し出しもさせて頂いております。あとコーヒーギフトの販売ですね。PB商品作成、周年記念、母の日とか父の日のメッセージを入れた商品も作っております。後は店内では定期的にコーヒーの美味しい作り方と題してコーヒー教室なども行なっております。先ほども申し上げましたが沖縄県産のコーヒー観光の計画でございますよろしくお願い致します。

それでは、本題です。まずはコーヒーの木から紹介します。コーヒー木は白い花を咲かせます。この花は一週間で枯れてしましますが、ジャスミンの良い香りがします。それから緑の実になって熟すると赤い豆になってきます。こちらを収穫し、赤い皮を剥いて中の白い方を1日~2日水に漬けて、ヌルヌルを取り除いてから乾燥機で1週間~1ヶ月程乾燥させます。そして白い方の殻を脱穀して初めてコーヒーの生豆になります。私共は世界各国ブラジル、コロンビア、ベトナム、インドネシアから仕入れて焙煎しておりますが、こちらで外国ではどのようにコーヒー豆を作っているのか、動画をご覧ください。歌を歌いながら洗っています、、、（暫く動画鑑賞）

こういう形で生豆が作られてきます。次に焙煎をする工程になりますが、焼き加減でコーヒーの味が変わってきます。まずは、浅煎りのライトロースト、続きましてシナモンロースト、ミディアムロースト、ハイロースト、シティーロースト、フルシティロースト、イタリアンローストと、どんどん浅煎りから深煎りになるにつれて苦みが増していく感じです。コーヒーの特徴的な風味である、苦味や酸味はコーヒー豆そのものが持つ個性ですが、焙煎（ロースト）の度合いによって味が変わります。収穫後に乾燥した生豆を煎る焙煎は、コーヒーの味と香りを決定づける大事な工程であり、焙煎度合いを大きく分けると浅煎り、中煎り、深煎りの3段階ですが、更に細分化した8段階の焙煎度合いが基本となります。続きまして、抽出方法です。一般的なのがハンドドリッパーとかコーヒーメーカーで作ると思います。空気の圧でコーヒーを抽出するパーコレーター、蒸気力で抽出するエアロプレスエスプレッソ、理科の実験みたいにサイホンアルコールランプで火にかけ水が上がってくるとアルコールランプを外すと下にコーヒーが落ちてくるというフレンチプレスという作り方は見ても楽しいですね。次に水出しコーヒーです。約8時間かけて作る方法ですが、火を使わないのであっさりとしたマイルドなコーヒーに仕上がります。またはネルドリッパーという布のフィルターを使った作り方もあります。色々楽しんでみて下さい。

最後に、美味しいコーヒーの三つの条件を述べます。第一に、コーヒー豆の品質です。生豆には、石や異物混入、黒い豆、虫食い豆、貝殻豆、サケマメ、未成熟の豆等が混入してくるので、これを取り除いた品質の良いコーヒー豆を選ぶ。第二に、産地や品質によって焙煎度合いを調整する。第三に、コーヒー豆の鮮度、こちらが一番重要になってくると思います。つまり、煎りたて、引き立て、入れたてのコーヒーが一番です。ここまでご清聴ありがとうございました。



私たちは"出会いを大切に"
しています
あなたも職業人リーダーの
ネットワークに参加しませんか

超我の奉仕

詳しくは当ロータリークラブへ
ご連絡下さい



TEL 098-898-9000