



三木ロータリー週報

会長・宮永 淳 幹事・小藤 貴雅 S.A.A. 畑中 伸介 クラブ会報委員会一発行

例会日・毎週金曜日12:30~13:30 例会場・三木商工会館4階大会議室 TEL(0794)82-3190

事務局・兵庫県三木市本町2丁目1番18号 三木商工会館内 TEL(0794)82-8880

FAX(0794)82-0909

URL:www.miki-rc.jp E-mail:info@miki-rc.jp



ロータリーのマジック

2024年 9月 6日

NO. 8 (NO.3227)

今週のプログラム 9月 6日 会員卓話 橘田 剛会員 「自己紹介」

次週のプログラム 9月 13日 会員卓話 大西次丸会員

本日のソング



♪君が代・奉仕の理想・ハッピーバースデー♪

本日のお弁当は松葉さん、次回9/13はむさしさんです。 S.A.A.

【会長の時間】
【幹事報告】
【親睦（委）】

お誕生日祝
出席（委）

ホームページ会員専用
ID:mikirc
PW:miki1230

出席記録	会員数	出席者	当日出席率	メークアップ他	出席率
本 日	49名中				
8月 23日	49名中	39名	39/44 88.63%	0名	39/44 88.63%
8月 9日	49名中	41名	41/47 87.23%	1名	42/47 89.36%

◇8月 9日のメークアップ出席者 森永英樹君（三木みどり） ◇8月 23日のメークアップ出席者

前回例会 2024年 8月 23日の記録

【会長の時間】

お盆休み・オリンピック・高校野球が終わり夏も終わりそうなのですが、暑さだけは続きそうですので、お体には十分ご留意ください。

パリオリンピックですが、「白い象はつくらない大会」ということでした。

タイの国では、白馬とか白い物は神聖で貴重なものです。白い象を見かけると国王に献上されます。国王からすると良いが、象は餌代がかかる。国王はどうするかというと、嫌な家来に白い象をプレゼントする。家来からすると国王からもらった象なので、農作業に使えたり、乗り回せるわけでも無く、餌代がかかり大変やっかいなもの、と捉えられているようです。大きな金額で施設を作ったけれど、使われなくなり維持費がかかり大変、ということでオリンピックも「白い象」と言われます。

またセーヌ川の水質の件や選手村にエアコンが無い等の不満が言われましたが、白い象になるかもしれない施設を新たに作らず、フランスも含め、セーヌ川や至るところの既存の施設を使って演出をし、大変良かったのではないかと思います。フランスに行ってみたい、セーヌ川のクルーズに乗ってみたい、と思った方も世界で多いと思います。オリンピックも成功したし、観光アピールも上手く出来たのではないかと思います。一方大阪万博では、リング状の大屋根が完成したことですが、白い象になるのではと心配します。半年間の会期がありますので、ぜひ皆さんもご参加いただければと思います。

以前にパリのシャンゼリゼ通りを自分の運転で走った事があります。また凱旋門にある大きな12差路ある、ロータリー交差点を周った事もあります。ロータリー交差点を周るのは意外と難しいので、上手く走るコツは

通訳に聞くと「スッと入って、しなやかに出て下さい」との事でした。(笑)

またフランスは城郭都市でして、市内にはビルの高さ制限があり、京都の様にあまり高い建物はありません。

フランス人については自己主張もされるが、非常に道徳心があります。まちや自分たちにも高いプライドを持たれており、京都人っぽいイメージかなと思います。食にも貪欲なので日本人とも似た所があります。

是非フランスをはじめ、世界を訪れて頂き、日本との違いを感じ頂ければと思います。

【幹事報告】 会員名簿を本日配布していますのでご確認ください。

【委員会報告】

出席委員会 本日の例会は会員 49名中 39名の出席で出席率は 88.63%です。

親睦委員会 ①11月 7日（木）市内奉仕 6団体チャリティーゴルフ大会が開催されます。

②10月 8日（火）会員家族親睦ゴルフ大会 三木ゴルフ倶楽部 の案内と出欠を行いました。



ニコニコ箱 (*^-^*)

金鹿 功君 内緒のお願いがあります。来週はいよいよ矢坂ガバナーの公式訪問です。私のことにつきましては、何を問われましても「金鹿はよく頑張っている」と口裏をお合わせ願います。

岡田 紹宏君 誕生日のお菓子、ありがとうございました。僕もなか、おいしくいただきました。

関田 大介君 畑中さん、先日は大宮八幡宮のお祭りの席を取っていただきありがとうございました。来年もお願いすると思いますので、その時はよろしくお願ひします。

累計 188,000円



会員卓話 平野薫大会員 「自己紹介と珈琲のマナー知識について」

大阪の平野区生まれで、父親の転勤を機に三木市にきました。2005年4月25歳の時に、珈琲という喫茶店を開業しました。1号店を出した時、お店は和風づくりなのですが、良くお客様に「磯野さんのお店ですか？」と聞かれていました。(笑) 三木に立派な経営者がおられるのに、当時は存じ上げていませんでした。

3年前に三木本店の中に事務所と工場をつくりまして、岡島さんから「飲食店から製造業の一員になったな」と声を掛けられ嬉しかったです。飲食店で事務所を持っている所は、間接経費を省く意味で少ないです。また1年前からステーキハウスも手掛けています。



家族は妻と子ども4人です。妻と結婚させて頂く際に2号店を出しました。長男、長女が生まれ8年経って次男が生まれています。ある経営者から「子どもは自分自身で売上を持って生まれてくる」と言われた事があります。子どもが出来たから売上が上がるのか、売上が上がったから子どもが出来たのか、は分かりませんが、子どもと売上には関係があるなと思っています。飲食店をするきっかけは、不義理をして去っていましたアルバイト先の経営者がいまして、こんな会社は作りたくない、と誓ったからでした。

珈琲の勉強は、博多で接客と商品について、松山では珈琲製造、西宮で店舗運営を学びました。初めての商売は、配達珈琲平野で月商4万円と月収1万円からのスタートでした。見かねた父が出してくれた退職金の全額2500万円と銀行借入3000万円で店をスタートでき、現在は無事完済し銀行融資のみになりました。

私がロータリーで勉強させてもらいたい事とやってみたい事は、①ニコニコをしてみたい②違うロータリーに行き座ってみたい③歌を友定さん以上の声で歌ってみたい、と言うことです。

<珈琲の知識>

①珈琲豆が5年前は400円/kgだったのが、現在は1200円/kgに上がっています。為替の影響と生産農家が儲からないので転作したから等が理由。

②赤道付近で珈琲豆はつくられています。

③赤い木の実を食べたヤギが元気に走り興奮が収まらない所から、昔は珈琲=薬とされていた。

④珈琲の発祥は、エチオピアのイエメン。モカコーヒーはモカ港を出たもの。

現在は戦争が理由で日本に中々入って来ない。

⑤珈琲の飲み方は、お客様から見て珈琲カップの取っ手が左にくるのがマナー。取っ手が小さい珈琲カップは高価で2、3万以上します。

⑥浅煎りである程、酸味があり、香りがたちます。深煎りになる程、苦味が増し、ミルクに合います。深煎りする程に美味しいのですが、深煎りし過ぎると、発火します。

⑦保存の仕方について、空き缶に入れて密閉して頂くと良いです。夏などは酸化があるので、定温保存で冷蔵庫や冷凍庫で保存してください。

次回は煎れ方等をお伝えしたいと思います。もし珈琲の事で何か有りましたら、聞いて頂ければと思います。これからもどうぞ宜しくお願ひいたします。