西脇ロータリークラブ 2680 地区
2024－2025 週報

№38 第2860回　令和7年6月15日

今週の歌：それでこそロータリー

プログラム

「親睦家族例会」

例会日　月曜日　12:30－13:30
例会場　西脇ロイヤルホテル 2F
Tel：0795(23)2000
事務局　西脇商工会議所内
〒677-0015　西脇市西脇 990
Tel：0795(22)3901　Fax：0795(22)8739

園田会長のテーマ

「夢の力　Power of Dreams」～ポジティブな発想でアクティブに行動！　Being Positive leads to Active～

6月9日(月) 第2859回例会記録

◎お客様　ガバナー補佐　金鹿　功様
三木RC　久野　大介様
神戸東RC　四方　克明様

◎出席･･･会員数 43 名　出席 38 名（MU 4 名）
（出席免除会員 5 名・休会 1 名）

金鹿ガバナー補佐退任挨拶

皆様方には、1 年間、大変お世話になりました。本当にありがとうございました。

会長の時間　園田純也会長

皆さん、こんにちは。今日の会長の時間は、本日の**ゲスト紹介**をさせていただきたいと思います三宮で「バー　ルバトウ」を経営し、バーテンダーをされている小野玲香さんです。お店の場所は神戸市中央区山手通 1-16-12　東門ヴィレッジ 2F（お手元の地図を参考にしてください）店の営業年数は 10 年です。

私と玲香さんとの出会いは、私の所属している兵庫県測量設計業協会の会合の後に、お店に行くようになりました。持っている名刺に 2020.01.07 と書いておりますので、そのころからか？と思います。店を紹介してくれた人は、本日、随行で西脇まで送迎して頂いています神戸東 RC の四方克明さんで、現在兵庫県測量設計業協会の副会長をしてもらっている方です。私達と店の関係は、美味しいお酒を提供してくれるバーテンダーと何時も酔っ払いのオッサン!!ただそれだけです。我々は「憩いのバー」と呼んでおります。今回の卓話に来てもらったきっかけは、私が持っている名刺に「卓話」とメモをしているのですが、店に行った時に、以前神戸東 RC で卓話をしたことがあるとの話を聞きまして、いつかは是非西脇 RC でも卓話をしていただけないかとお願いをしたのがきっかけです。今年度の行動計画の中の「例会をより一層楽しめるようなプログラムにする」を実現したいとの思いと、せっかく来ていただくのなら私が会長の時に是非にとお願いして、今日を迎えることになりました。また夢が叶いました。そして偶然にも、金鹿ガバナー補佐が訪問される日と一緒になりました。そこで、過日の 5RC 親善ゴルフの時に、ガバナー補佐にお越しいただく 9 日は、ゲストとして神戸からバーテンダーに来てもらう予定になっておりますので、是非試飲をとお願いしたところ、流石ロータリアン！返事は YES とハイで快諾していただきました。ありがとうございました。それで、ガバナー補佐に酒類のリクエストをお聞きしましたところ、美味しいハイボールとジントニックとのことでしたので、今日作ってもらう段取りになっております。短い時間ですが、「魅惑のカクテル＆バー」を満喫していただきますようお願いいたします。

幹事報告

（来　信）

○地区事務所より、ロータリー親睦活動月間リソースのご案内

（報　告）

・本日、午後 6 時 30 分から、2025-26 年度第 1 回クラブ協議会が開催されますので、次年度理事・委員長の皆様はよろしくお願いします。
・次回の例会〈6 月 15 日(日))は親睦家族例会となっております。8 時出発となっておりますので、時間厳守でお願いします。また翌日の 16 日(月)は例会がありませんので、お間違いのないようお願いします。

ニコニコ箱

金鹿功ガバナー補佐　ありがとうございました。
久野大介様(三木 RC) ありがとうございました。
矢納会員　叩きのめされたボクサーの様な顔のため、黒めがねをかけています。年齢と共に垂れ下がるまぶたをリフトアップしました。来週当たりから視野が広がる予定です。世の中の視界もよく見れるきっかけになってくれたら幸いです
園田会員　金鹿ガバナー補佐、久野様、本日のゲスト　ルバトゥの小林玲香様、神戸東

RC の四方様、ようこそ西脇へきていただき、ありがとうございます。本日はよろしくお願いします。

蘆田会員　7 日の規定審議会報告会・地区立法案検討会では、髙瀬パストガバナー、吉田エレクトにお世話になり、ありがとうございました。

後藤(直)会員　先週の例会で、笹倉会員、戸田会員にお世話になりました。

藤原(都)会員　先日、実行会議でお世話になりました。大西さん、来住さん、村上さん、皆様ありがとうございます。

※本日のニコニコ　25,000 円

※本年度累計額（6/9 現在）　1,889,073 円

本日の花：ｶﾞｰﾍﾞﾗ･ｽﾀｰﾁｽ

プログラム　「魅惑のカクテル＆バー」
Le Bateau 小野玲香氏

はじめまして。バールバトー小野玲香と申します。このような晴れやかなお席にお声がけいただきまして、誠にありがとうございます。本日は初めて西脇市を訪れることができました。“日本のへそ”に来ることでき大変うれしいです。私は神戸三宮でカウンター8 席、テーブル 4 席、店の中に 10 名もお客様が入ってくださるとにぎにぎとした空気であふれるような小さなバーを 1 人で営んでおります。園田様からの本日のお題は「魅惑のカクテル＆バー」です。魅惑という言葉は、辞書には「人を惹きつけ惑わせること」とあります。「私はあなたをカクテルで惑わせたい」 それでは皆さまにひと時、カクテルとバーの世界をご案内させてください。

さて、「バー」とは、さまざまな持ち味のバーがありますが、バーの語源は、樽から酒を売っていた酒屋さんでその場で飲みはじめてしまうお客に、“ここから中には入ってこないでください”と境界線代わりに棒を渡したその棒が英語で Bar です。弊店はショットバーですので、すべてのボトルをグラスに一杯ずつお売りするスタイルです。キープボトルはなく、 私の後ろ側の棚にずらっと約 300 種類のボトル、約 30 か国のお酒があります。 1 ショットとは 45 ミリ強。ちなみにホテルのバーは 30 ミリ、45 ミリ強なのは私自身もおいしいお酒を飲むのが大好きなので、ストロングスタイルです

「カクテル」とは混ぜ合わせて作る飲み物のことです。単純なものほどおいしく、作るのはむずかしく、水割りやソーダ割もカクテルであると私は思っています。カクテルを作る仕事の仕込みとして、氷屋さんから仕入れる氷柱を切り削ったり、果物や糖分などの材料を加工したりもします。カクテルの作り方はおなじみのシェイク以外にもありまして、なかには遠心分離機、燻製、真空調理法、液体窒素を使うバーテンダーもいます。 世界的に見て、日本のバーテンダーの飲み物作りは、「ジャパニースバーテンディング」と呼ばれ、そのシンプルさや繊細さや丁寧さが評価され、ひとつのブランドになっています。と自分でハードルを上げました。さっそく事前にリクエストいただきました数杯をおつくりしてまいります。

まずはハイボールです。ハイボールのウイスキーはベンネビス。 私がもっとも愛する酒蔵、スコットランドですが、30 年ほど前にニッカがオーナーとなりました。 ニッカの職人さんたちが遠い国でよい仕事をした素晴らしいウイスキーです。イギリスで一番高い山の名前がついています。 バーテンダーはお酒にまつわる語り部だと考えておりますので、みなさまに聞いていただくための物語を収集しに、ときおり海外にも酒蔵巡りに足を延ばします。酒蔵を訪ねた二年前に、この蔵にほれ込みすぎて一人でベンネヴィスにも登ってきました。 万年雪のある美しい山でした。

「金鹿様、万年雪の味しますか？お口に合うとよいのですが」

≪金鹿ガバナー補佐試飲≫

…満足げなお顔(*^-^*)

弊店では大きく分けて、カクテルのご注文は、おまかせでオリジナルカクテルと 既存のカクテルのご指定に分けられます。「おまかせ」というご注文はとても多いです。どのような注文があるかといいますと、「私のイメージで」…「(心の声) 初対面でハードルあげはるナ)「今日の気分で」… 「(心の声) しらんがな」 インバウンドさんは 「サプライズミー 私を驚かせて」 というご注文もありました…「(心の声) こっちが驚くっちゅうねん」感覚と経験を研ぎ澄ませて頑張るんですが、かならず喜んでいただきたいので、ロング（しっかり）かショート（さっぱり）か。甘めかドライか。炭酸の有無。アレルギーがないかは確認します。

「カクテル」という名称は 19 世紀にでき、終戦後にはわが国でも第一次カクテルブームが起こりました。伝統的なカクテルの名前には楽しくなるような由来がございます。いくつかご紹介させていただきます。

【ソルティ・ドッグ】イギリス海員達のスラングで“甲板員”のこと。潮風と波、汗にまみれて働くことから“塩辛い野郎”

【会館ジンフィズ】GHQ の将校が、占領時に午前中のミーティングも飲みながらおこなうためにジンフィズに牛乳をいれて、ただの牛乳をよそおったところから。会議場となった東京会館ホテルにちなむ、今も東京駅近くにあります。

【モスコミュール】ウオツカベースのカクテルの中で最も有名なカクテルのひとつ。口当たりの強さから、“モスクワのラバ（強情者）”もう一説は

銅まぐ 生姜ビール ウォッカのセールスマンが在庫をかかえすぎたため、強引にセットで売りさばいた 諸説あるのもカクテルや酒場のおおらかな魅力かと思います

【マルガリータ】この 10 年、テキーラが大ブームです。最近の北米の富裕層は、仕事のお祝いの乾杯はシャンパンではなくテキーラでするそうです。そのせいか本国メキシコでは庶民の口にテキーラが届かないと聞きます。マルガリータはグラスの周りにお塩のついたテキーラを使ったカクテルです。ロサンゼルスのバーテンダーが作りました。 マルガリータは、彼の若き日の恋人の名前で。2 人で狩猟に行った際に、彼女は流れ弾にあたって亡くなってしまったそうで、彼女を偲んで作られたといわれています。

私は知らないカクテルや自分の店に取り入れられるヒントを求めて、年間数十軒のバーや飲食店を回ります。 国内もいきますが、近年ではイギリス、シンガポール、台湾に BAR 巡りに行ってまいりました。景気のいい土地にはそれめがけて、NY やロンドン、パリ、現在バブルの東南アジアの主要都市、日本からも繁盛店が出店をしています。そこで一挙にバーを回ります。 そこで感じたのは、カクテルの質は神戸の街のバーテンダーが作るものもなんら遜色ない、ということです。では何が違うか。街が元気かどうか、母数の違いだな、と感じました。自店は繁盛させたいのは当然ですが、私は Bar で自分の暮らす神戸と一緒に元気になりたいという思いを強めました。 新しいウイスキーの酒蔵も県内に増えていっています。神戸でもウイスキーフェスティバル 3 年目。今年は 2500 名以上の集客、ほかにもカクテルパーティやスタンプラリーなども行われています。是非ご参加お見守りください。

さて、台北の繁盛店に訪れた際、日本では見たこともないような台湾限定販売の希少で高価なサントリー白州ウイスキーをお隣の方にごちそうしていただきそうになり、丁寧にお断りしました。マスターににらまれました。 実際のところ皆様ご存じの通り日本のウイスキーも、大変なブームです。 一部「転売ヤー」や「投機」や、ぶっそうな注意喚起の情報が入っているのも事実です。 既存の大手メーカーは輸出したほうが原価分の消費税還付で利益が上がりますので国内市場は後回しでやむなしのながれです。 国内メーカーも中小増えています。ウイスキーを作り始めて瓶詰めて売れるようになるまで、設備をゼロから作れば最小でも 8 億円以上かかるといわれています。 ジンのブームは、ウイスキーを樽で寝かせている赤字期間にウイスキー製造の運転資金の手立てを発端にして起こっています。 現状として、国内には製品の質を守る法律はなく、業界の自主基準のみです。業界と国が法制化をしていくという報道が最近ありましたが、ブームの後の淘汰の時代に備えて、生産、輸出、両面ともに行政には知恵を絞って手を尽くしていただきたいと願っております。

現状、弊店では兵庫県を中心に県外も含めて大小規模の異なる 8 軒の農家の方々と、年間約 20 種以上の果実、野菜、卵、蜂蜜をやり取りさせて頂いております。 素材の生産者の方と知り合って、材料を作った方の目の届くところで加工する緊張感も大事ですし、農業者の方の状況も教えていただき、さまざまの良い勉強をさせていただいております。また商売柄、国内外の大手酒造メーカー、輸入会社など、私とは経営規模の比べものにならない企業とのお付き合いがありますが、何を気持ちの柱にして身構えずにやり取りし合うか。実数はわずかですが、流行を作ることには大いに貢献できる。そういう気概は常にもっております。 自分の働く街からからどんな良質の流行を発信出来るか。長く続けて次世代にバトンリレーしていけるか、街を訪れるお客様の母数を上げられるか、外貨を得られるか。 「カクテル作りはまちづくり」これは私の尊敬する大先輩の言葉です。

豊かな背景をもちながら、まだまだ認知されがたいバー文化ですが、 バーに訪れてくださる方々を、潤滑剤、鎮静剤、発奮剤として陰ながら支え、応援していただき、循環しながら歩む毎日です。 みなさまもカクテルやウイスキーを飲みにぜひバーにお出かけください。ご注文の際には一言「おまかせで」で大歓迎です ビタミンたっぷりの季節の素材とともに今夜も三宮でお待ちしております 。

それでは最後に、 バーでかっこよく飲んで頂くための伝統的なマナーをご紹介したいと思います。

①帽子を脱いでください

つば付きのハットに限ったお話ですが、アルカポネの時代にピストルを帽子の中に隠し持ってヒットマンが現れました。「私は拳銃もっていません」の証明に帽子を脱ぐというのがあります。

②ボトルを勝手に触らない

1 本 2500 万～5000 万を超すもの、マッカラン 77 年、グレングラント 65 年 800 万、弊店でも 1 ショット 5 万円を超す大物がいたりもします。瓶詰め後 60 年を超すボトルもあるのでコルクが折れます。バーテンダーはボトルを一本一本磨いています。どうぞお手に取りたいときにはひと声かけてやってください。このお客様はよくご存じだなとバーテンダーは内心恐縮いたします。

③カウンターの上に荷物セカンドバッグやペットボトルを置かない

カウンターはバーの顔でして、例えば弊店ですとくるみ材、多くのバーが店という舞台の仕掛け、雰囲気つくりに心をくだいています。どうぞ一緒にその共演者になってください。

今後のプログラム

6 月 23 日(月)	担当：プログラム委員会	6 月 30 日(月)	担当：会長・幹事・SAA
7 月 7 日(月)	クラブフォーラム	7 月 14 日(月)	クラブフォーラム