



碧南ロータリークラブ週報

第2712回例会 平成26年11月19日(水)

- 会長 石橋 嘉彦
- 幹事 伊藤 正幸
- 会場監督(SAA) 清澤 聡之

2014-2015 年度 国際ロータリーのテーマ

- 例会日 毎週水曜日 12:30
- 事務局 碧南商工会議所内
TEL<0566>41-1100
ホームページ: <http://www.hekinan-rc.jp>
E-mail: info@hekinan-rc.jp
- 例会場 碧南商工会議所ホール
〒447-8501 愛知県碧南市源氏神明町 90
FAX<0566>48-1100

- 会報委員 奥津順司・藤関孝典・岡本彰人



● 斉 唱

ロータリーソング「今日も楽し」

● 本日のメニュー

オードブル料理 大正館

● 本日のお客様

シニアワインエキスパート 柳園佐智子様
刈谷RC 牧野健一君
半田RC 新美忠夫君、澤田雄二君、細井靖浩君

会 長 挨 拶

本日は夜間例会という事で開催させて頂いております。今日はシニアワインエキスパートの柳園様をお迎え致しまして、例会を致します。会食をしながらという事になります。

ぶどう酒というのは、おそらくお酒の中で一番古くに作られたものであると言われております。その歴史につきましては、約8000年前のシュメル人の遺跡で発見された土器より証明されております。

紀元前3100年から1500年に栄えました、エジプト王朝のピラミッドの中の壁画には、ぶどう栽培やワイン醸造の絵があるようでございます。紀元前1500年頃、エーゲ海諸島に広がりまして、ギリシャ、ローマに広がり、ヨーロッパ人によって全土に広まったと言われております。

日本ではワイン作りが始まったのが、明治時代の初期でございます。日本では食事との相性があんまり良くなかったのではないかとと言われております。明日の午前0時にボジョレーヌーボーが解禁になりますので、ワイン通の方々には待ち遠しいのかなと思います。

本日はワインを楽しみながらの例会にしたいと思いますので、よろしくお願い致します。



石橋嘉彦会長

幹 事 報 告



伊藤正幸幹事

本日は7点ほどご報告させていただきます。

- ・ 他クラブの例会変更等は幹事報告書の通りですので、お目通し下さい。
- ・ ガバナー事務所より、伊丹 RC にて、深川純一 2680 地区パストガバナーが、12 年間に渡って行った3 分間卓話集「純ちゃんのコーナー」購入のご案内が届いております。1 冊 1,500 円でございます。本日と来週の例会にて名簿をお返し致しますので、チェックをお願い致します。ちなみに深川さんは、ロータリーの語り部と評す方もいらっしゃるとの事です。
- ・ ガバナー事務所より、2014-2015 年度、地区審議会の報告が届いております。2 件の決議があったとの事です。1 件目は、地区審議会会則、規則が全会一致にて承認、可決されました。2 件目は、2760 地区新生立法案 5 件のうち、1 件が採択、承認されたとの事です。採択されました新生立法案は、東知多 RC の提案で、介護や出産、子育てなど、家庭の維持を支援する活動の重要性を認識し、クラブ活動に取り入れる事を推奨するよう、RI 理事会に要請する件、という事でございます。
- ・ 碧南高浜防犯協会連合会より、年末の安全な街づくり県民運動についてのお願いが届いております。期間と内容につきましては、幹事報告書に載せてありますので、よろしくお願い致します。
- ・ ガバナー事務所から、11 月 5 日の次年度地区委員の承認、及び推薦の依頼につきまして、推薦期日が 20 日でございましたので、昨日期限にて臨時書面理事会を行い、賛成多数にて、加藤良邦さんに、被災高校生支援委員会に推薦する事が承認、可決されました。
- ・ 米山記念奨学会より、36 回目の米山功労クラブ感謝状が届いております。
- ・ 赤い羽根共同募金の募金箱を先週に続きまして、お返ししております。ご協力をお願い致します。

委 員 会 報 告

<出席奨励委員会>

総会員数 69 名 (内出席免除者 17 名の内出席者 11 名)出席者 50 名	
出席対象者 50/63 名	出席率 79.37%
欠席者 19 名(病欠者 0 名)	前々回修正出席率 100%

※三週連続出席率 100%の場合は記念品を差し上げます。

<ニコボックス委員会>

- 池田 弘孝君 石橋会長、伊藤幹事にご足労をかけ申し訳ありませんでした。
- 鈴木 泰博君 講師の柳園さんを紹介させていただきます。

「幻のボルドーワイン」

シニアワインエキスパート 柳園佐智子様



柳園佐智子様

私は現在、女子大4年生でございます。しばらく主婦をしておりましたが、背景を知りたいと思い、心理学を勉強しております。

まずは、シニアエキスパートという資格についてお話したいと思います。

日本ソムリエ協会が認定資格として設けておりますのが、ソムリエ、アドバイザー、エキスパートの3つの部門がございます。ソムリエは、レストランやお店で直接お客様にサービスする仕事を5年以上した方が受けられる資格でございます。アドバイザーは、酒販店などでお客様にアドバイスをする人たちです。単なるワイン好きで、仕事としていない人たちが私達のようなエキスパートでございます。2001年にエキスパート資格を取りまして、その2年後に第1回ワインエキスパートコンクールが開催されまして、挑戦したところ、運良く優勝する事ができました。

ワインとは、ぶどうを原料として作られるお酒です。ぶどうの果汁に含まれる糖分が酵母の働きによって発酵し、アルコールと炭酸ガスに分解されていきます。同時に様々な味わいや香りが生まれてワインとなっていきます。また、ぶどうには発酵に十分な糖分と果汁が含まれているため、他の醸造酒のように仕込み水や透過工程などがありません。

原料となるぶどうがワインの品質に大きな影響を与えます。醸造方法の違いによって、次の4つのタイプに大きく分かれます。

一つ目は、スティルワインといいまして、非発泡といって泡がたっていないワインになります。白ワイン、赤ワイン、ロゼワインなどです。味わいは、辛口から甘口まで様々あります。

二つ目は、スパークリングワインです。炭酸ガスによって発泡があるワインで、辛口から甘口まで幅広い味わいがあります。フランスのシャンパンヌや、クレマン、ドイツのゼクト、イタリアのスパマンテ、スペインのカバなどが代表です。

三つ目が、フォーティファイドワインです。ワインに40度以上のブランデーとか、アルコールを添加したお酒になります。代表的なものには、スペインのシェリーやポルトガルのポートワインがあります。食前酒や食後酒として活躍の多いお酒です。

四つ目が、フレーヴァードワインです。ワインに薬草や果実、甘味料やエッセンスを加えて、独特な風味をつけたお酒です。サングリアやベルモットが有名なものになります。

先ほど会長様からとても詳しいお話がありましたが、もう一度ワインの歴史についてお話しさせていただきます。

ワインは、紀元前3100年から1500年にかけて栄えたエジプトの王朝を物語る遺跡にも、ぶどう栽培や醸造が描かれています。当時は王族の飲み物だったのですが、紀元前1500年頃からギリシャやローマへと広がり、庶民のお酒となりました。紀元前600年頃にはフィニキア人の手で、南フランスの地中海沿岸へ伝えられ、その後、ギリシャ人やロー

マ人の手でフランスの北部まで広められました。ワインはキリスト教の儀式にも欠かせないものになりまして、中世では修道院の僧侶達がワインの作り手となりまして、ワインの品質向上に大きく貢献致しました。

16世紀から17世紀の宮廷文化が開花した時代には、食事に合わせた高品質なワインが盛んに行われ、ワインの普及が一気に拡大していきました。瓶内で熟成する、という大きな魅力がここから生まれたわけです。

また、交通手段の発達により、ヨーロッパ諸国、植民地でのワイン生産へと発展していきました。その後19世紀にヨーロッパを襲ったフィロキセラ（ブドウネアブラムシ）という害虫によってぶどう園は壊滅状態になります。それに対し、アメリカ産の木を代木にすることにより、再び蘇ってきました。

ワイン用として使用されている品種は、フランスでは約100種類、イタリアでは約400種類に及ぶと言われております。同じぶどう品種を使用しても産地や土壌の違い、作り手の違いによってワインは様々なタイプとなっております。

白ワイン用のぶどうは皆様もよくご存知だと思いますが、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、リースリング、そして現在日本から世界に広がっている甲州などがあります。

赤ワイン用のぶどうは、カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、メルロー、シラーなどが代表的な品種になります。

ワインが産まれるまでですが、赤ワインと白ワインに関しては、ぶどうの果汁を発酵させるという基本的な点ではどちらも全く同じですが、ぶどうを圧搾してから果汁の実を発酵させていくのが白ワイン、黒ぶどうを房や茎と一緒に発酵させるのが赤ワインです。

本日、皆様に楽しんでいただいております、白ワインですがなぜ幻かといいますと、田崎真也さんが2006年からフランス・ボルドー地方の色々なシャトーを回りまして、10シャトーを厳選しまして、そこのオーナーの方とお話をし、グランヴァン（有名な特級ワイン）、スロンヴァン（2級ワイン）の樽を混ぜる事を考え、樽を一樽ずつ購入しました。一樽で約300本ずつしか作られないので、1シャトーにつき毎年600本しか作られません。この企画を5年間されまして、昨年届いたワインが最後のリリースとなりました。これからはこのワインは作られません。ユニークかつ貴重なワインと言われております。

この白ワインは、香りは熟したグレープフルーツとか、バニラなどの香りがしますが、これは樽を使っているため、樽の香りがします。さらに果実の風味がすごく豊かに広がっているかと思えます。

次回例会案内

平成26年12月3日（水）

年次総会 次年度理事役員選挙