



碧南ロータリークラブ週報

第3109回例会 令和6年10月23日(水)

●会長 鈴木 泰博

●幹事 大竹 密貴

●会場監督(SAA) 長田 康弘

■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 牧野勝俊・杉浦邦彦・岡本耕也

2024-2025 年度 国際ロータリーのテーマ



● 斉 唱

ロータリーソング「今日も楽し」

● 本日のお弁当

大正館

● 本日のお客様

BRUT NATURE オーナーソムリエ 米澤和也様

会 長 挨拶

失礼致します。本日も例会にご出席いただき、ありがとうございます。

朝夕が少し涼しくなり過ごしやすくなってまいりましたが、体調には十分に気を付けていただきたいと思います。

本日の卓話米澤和也様の BRUT NATURE には、私まだ 2 回しか行っていないんですが、5、6 回行った常連のような顔をして先ほども話をしたんですが、お店は看板もなく 2 階なので、飛び込みのお客さんがほとんどいないような状態で、非常に落ち着いた雰囲気の良いお店です。

本日は私のリクエストでワインの話をしていただくんですが、ここのお店はビールが非常に美味しく、きめの細かい泡で、普段私はビールを自分では頼まないんですけど、ここだけはビールを頼んで飲んでおります。料理も非常に美味しく、いろいろあるんですが、私はちょっと格好付けてエスカルゴを必ず頼んで食事をさせていただいております。後ほどの卓話を楽しみにしております。よろしくお願い致します。

話は変わりますが、先週の 18、19 日に仕事の関係で、広島に総会に行つてまいりました。18 日はマツダさんの工場を少し見させていただいて、夜に総会という形を取りました。19 日



鈴木泰博会長

は雨が降って天候が悪かったのですが呉に行きまして、「呉湾艦船めぐり」というのに乗らせていただいて見てまいりました。その後に大和ミュージアムとてつのくじら館を見て来たんですけれども、艦船めぐりで外では見えなかったのですが、1階の所のガラスを通して見たんですけれども、非常に大きくて、大和の長さが 263m あるんですけれども、それが全て隠れて作れちゃうぐらいの大きさの海軍工場を見てまいりました。

あと、そこに海自の艦船も沢山あったんですけれども、それを少し見ていると、周りに潜水艦が 10 隻ぐらいありました。潜水艦は基本的に呉に 12 隻、練習艦があと 2 隻あるみたいなんですけど、横須賀に 10 隻、他にも新しい艦ができていたといった説明を受けました。艦船を見ていると、「やっぱり軍隊だよな。」って思えるぐらいの装備とか設備でした。

大和ミュージアムには実際の零戦、大和の残った部品など、いろいろな物がありました。大和の最後は沖縄へ片道の燃料しか積まずに出航して、アメリカの飛行機に攻撃され沈められました。3,300 人ぐらいの乗員がいたんですけれども、生き残ったのは 200 人ぐらいということで、大和ミュージアムの中の映像でも流れてたんですけれども、1 人ずつの名前も出ていて、非常に悲惨な形の最後を迎えたなという感じで帰ってまいりました。広島に行かれる方、駅から 30、40 分掛かりますけれども、ぜひ呉に行ってくださいと思います。

今日、卓話の時間を沢山取っていただきたいのでこれで終わります。本日もどうぞよろしくお願い致します。

幹 事 報 告

幹事報告をさせていただきます。

- ・ 例会変更のお知らせが届いております。幹事報告書をご確認ください。
- ・ 11 月 10 日（日）に名古屋国際会議場におきまして地区大会が開催されます。バスで行かれます方は商工会議所を 10 時に出発致しますので、それまでにお集まりいただきますようお願い致します。
- ・ 次回の例会は 11 月 13 日（水）でございます。お間違いないようお願い致します。また、この日は例会終了後に第 5 回の理事会を開催致しますので、役員、理事の方はお集まりいただきますようお願い致します。



大竹密貴幹事

委 員 会 報 告

<出席奨励ニコボックス委員会>

総会員数 60 名（内出席免除者 14 名の内出席者 13 名）出席者 50 名	
出席対象者 50 / 59 名	出席率 84.75%
欠席者 10 名（病欠者 0 名）	

<ニコボックス>

- 鈴木 泰博君 米澤和也様、ワインの卓話よろしくお願ひします。
- 角谷 信二君 服部弘史君、石川昌樹君、お世話になりました。
- 木村 徳雄君 衆議院選挙はじまっています。投票に皆さん行きましょう。誰に投票するかは、おまかせします。棄権しないで下さい。
- 竹内 康人君 本日の卓話講師、ブリュット・ナチュラルの米澤和也様をご紹介させていただきます。

卓 話

「日常誤解しやすいワインのお話と小ネタ」

BRUT NATURE オーナーソムリエ 米澤和也様



米澤和也様

今紹介していただきました米澤和也と申します。よろしくお願ひします。

以前、麒麟ビールに勤務していた時は人材育成みたいな話をよくしてしまして、ワインの話の話をこういう場であんまりしたことがありません。時間感覚があんまりわからないので、今日はちょっとずつ時間があればネタを増やして喋っていきこうかと思ひますので、よろしくお願ひします。

日常的にお店をやっていると、ワインに詳しい方もそうでない方もよく誤解されているとか、ちょっと勘違いしているような内容が結構あったりするんで、そういうのを今日はお話ししようかと思ひています。

よく聞くのは高いワインは悪酔いしないとか、SO₂ (酸化防止剤) が二日酔いの原因とか、オーガニック系のワインにはSO₂が入ってないとか、地元商品というかフランスで作ってフランスで消費するワインにはわざわざ防腐剤を入れていないんじゃないかとか、いろんなことを言う方がいらっしやいます。今日は普段私が接客しながら話している内容と、その他にも細かいところもメモってきたのでお伝えしようかなと思ひます。

まずはSO₂についてですが、SO₂ゼロのワインを作っている人は一部いるんですけども、瓶詰後、内側から生成されてしまいますので、わざわざ腐敗の可能性を残すリスクを取ることには少ないです。SO₂をなぜ使うのかということですが、効用が5つありまして、

1. 酸化防止作用

ポリフェノールオキシダーゼと呼ばれる酵素の働きを止めること。

アルコール酸化で生まれるアセトアルデヒドと結合し、その特有の味や匂いを消す働きをする。

2. 抗菌・殺菌作用

SO₂は悪玉酵母や細菌(バクテリア)の増殖を抑える。ワインの醸造に必要な酵母の働きは妨げない。

3. 清澄作用

ビールでいうポップと効用は同じ。

4. 黒ブドウの果皮から色素を抽出

ブドウの細胞壁を溶かし、ポリフェノールの抽出を容易にさせる。低温浸漬（タンニンは抑えたまま色や香りを出す、アンリ・ジャイエが編み出した醸造手法）を行う場合は、色素の抽出を促すため必ず SO₂ を添加。

5. 官能的効果

適度な量の SO₂ はワインにクリアでフレッシュな味わいを持たせる。

になります。SO₂ は空気中にも存在しているし、ブドウの房にもごく少量付いてしまうので、SO₂ が入っていないワインは基本存在しません。

次にビオワイン、オーガニックワイン、自然派ワインについてですが、通常の 2 分の 1 から 3 分の 1 程度の SO₂ の使用が認められておりますので、完全にゼロという訳ではありません。因みに SO₂ の量なんですけれども、渋重い系の赤ワインは 1 リットルあたり 160 mg、白・ロゼ・スパークリングワインが 210 mg、中甘口のワインが 260 mg、甘口のワインが 300 mg、貴腐ワインが 400mg になります。

ワインが頭痛の原因になることもありますが、その主な原因は SO₂ ではなく、ワインに含まれるヒスタミンやチラミンという成分です。これらは血管の拡張や収縮に関与し、頭痛を引き起こすことがあります。ですので、ワインを飲んで頭が痛くなる原因は、必ずしも SO₂ のせいではなく、他の成分が影響している可能性もあります。

ちゃんぽんについてですが、科学的に言われているところがありまして、単純にアルコールの摂取量が増えるということもありますが、アルコールの種類によって体内で消化吸収の速度が異なります。例えば、炭酸を含むシャンパンとかビールはアルコールの吸収がちょっと速いので、その後に凄い強いウイスキーやブランデーを飲んでしまうと促進されて、すぐに酔ってしまいます。また、異なる成分の影響というのがあります。アルコール以外にも様々な成分が含まれていて、糖質とか酵母とかいろんなものが含まれているので、体の中で消化する負担がさらに大きくなってしまい、二日酔いになりやすくなります。

魚卵とワインの相性についてですが、多くのプロは「魚卵に合うワインは存在しない。」と言われるんですが、これは魚卵の不飽和脂肪酸とワインに含まれる鉄分が反応し、生臭くなるためです。一方、日本酒には鉄分が含まれていないため、魚介類との相性が良いです。

最後にドライシェリーというワインについてですが、お寿司や刺身に合う珍しいワインとして知られています。ドライシェリーは鉄分がゼロに近く、魚介類との相性が非常に良いので、お寿司屋さんに持ち込んでいただいて、ぜひ試してみてください。

以上が普段お店でお話ししている内容の一部です。SO₂ やワインと食事の相性についてお話ししましたが、こういう場で飲み物の話をあんまりしたことがなかったので、拙い話で申し訳なかったですけれども、今日はありがとうございました。

次回例会案内

令和6年11月20日（水）は定款第7条第1節（d）（1）による休会

令和6年11月27日（水）会場：明石公園管理棟 2階ホール

卓話 医療法人共生会 主任 白井幸子様

例会終了後 13:40 より、地区補助金事業「明石公園での花苗と植栽配布」