

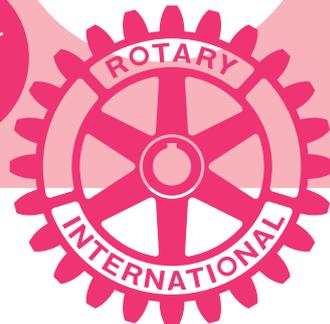


## 国際ロータリー第2530地区 郡山アーバンロータリークラブ

国際ロータリー第2530地区ガバナー 佐久間 英一  
会長 宮崎 登志行  
幹事 采女 真弓



人類に  
奉仕する  
ロータリー



第39回例会 H.29.5.10 (水) ☁

- ▶ 開会点鐘 ▶ 国歌斉唱 ▶ ロータリー歌斉唱「奉仕の理想」
- ▶ ロータリーの目的・四つのテスト唱和 味戸誠一郎さん

### 会長挨拶

宮崎登志行 会長

ゴールデンウィーク明けで久しぶりに皆さんにお会いしました。天候に恵まれて気持ちの良い爽やかなゴールデンウィークでしたが、非常に乾燥して各地で山火事が発生し、まだ消火されていない所もあり心配です。まだ乾燥する日が続くそうですので、火の取り扱いには十分注意していただきたいと思えます。

今朝の新聞で、矢吹町のゆきちゃんを救う会が目標の募金額に達したと報道されました。発起人の方とお会いしたことがあり、ご両親に近い職場の仲間が昨年10月から続けてきた募金活動の目標達成を非常に喜ばしく感じました。我々ロータリーもいろいろな形で奉仕をしていかなければと改めて思いました。

### スマイルBOX報告

佐藤洋子 委員長

- ☺ 岩山慎一 ▶ サントリーの北見さんのスピーチを期待して。
- ☺ 蔭山寿一 ▶ ワインが飲みたいです。
- ☺ 佐藤功一 ☺ 高橋 功 ☺ 大山三起雄 ☺ 石堂勝壽
- ☺ 宗形千鶴 ☺ 北見賢一 ☺ 小林真砂子 ☺ 橋本弘幸
- ☺ 津野順子 ☺ 佐藤洋子

鈴木尚子 国際奉仕委員長

コシノジュンコさんが東北の伝統工芸をデザインに生かそうという運動をしており、その中でNHKの「未来塾」で会津木綿を使ったデザインを学生から募集し、作品5点を選んで先週土曜日に南相馬でショーを行い、公開録画を行いました。27日(土)3時からEテレで放送されますのでぜひご覧になって応援してください。

### 5月の誕生祝

大山三起雄 親睦活動委員長

バースデーカードをお渡しいたします。誕生日にお花が届きます。



石堂勝壽さん

### 理事会報告

采女真弓 幹事

- (1) 6月のプログラムについて
- (2) 米山記念奨学生のお世話することになりました。
- (3) 新竹東北区RC30周年記念式典に参加される会長、味戸誠一郎さん、小口憲太郎さんが5月25~27日に台湾に行かれます。
- (4) 郡山西北RC記念式典に7名が参加されます。

### プログラム/会員卓話



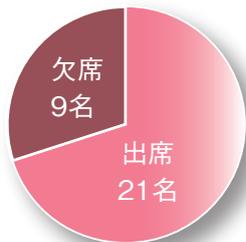
「ワインの楽しみ方」北見賢一さん

入会したばかりで僭越とは思いますが、ワインに関するお話をさせていただきます。お酒は大きく分けると、穀物などを酵母を使って発酵させる醸造酒、醸造酒を蒸留してアルコール度数を高くする蒸留酒、果実や香味・甘味料を加えた混成酒の3つに分類されます。乱暴な言い方をすれば、ビールや清酒などの醸造酒を蒸留するとウィスキーなどの蒸留

裏面へ続く→

### 出席報告

小林悦子 副委員長



総員 38名  
出席率 55.26%  
前回修正率 50%



## プログラム／会員卓話

### →表面からの続き

酒になり、ブドウの醸造酒であるワインを蒸留するとブランデーになります。

ワインは最古のお酒と言われ、紀元前 2 千年頃の文献にも書かれています。ピラミッドの中にブドウ栽培が描かれた壁画が見つかったり、旧約聖書に書かれているノアの箱舟のノアさんがワインを飲んだという記述もあるそうです。ビールなどは麦芽を糖化させて酵母を加えるなど、複雑な工程を経なければお酒になりませんが、ブドウの果実には酵母が含まれるためにそのままワインになりますので、最初のワインは偶然にブドウが落ちてできたとされています。

ワインは大きく4つのタイプに分かれます。代表的なスティル、炭酸ガスを含む発泡性のシャンパーニュやシャンパンなどのスパークリング、スティルなどに味を加えたポートワインやシェリーなどの酒精強化、ハーブや果実や蜂蜜を加えて独特の風味を付けた最近人気のスペインのサングリアなどのフレーバードです。圧倒的に多いスティルワインには赤・白・ロゼがあり、赤ワインはブドウの種や皮もそのまま発酵させますので、独特の渋みや味わいがあります。白ワインはブドウの種や皮を取り除いてジュースだけを発酵させます。ロゼは最初は種や皮も一緒に発酵させ、風味や色合いが付いてからジュースだけをさらに発酵させます。

ワインの味わいを決めるポイントは4つあり、まずはブドウ品種です。果物の中で最も栽培量が多いのはブドウで、8割がワインの品種です。ブドウの品種は 8 千種ほどあるそうですが、ワインの品種は 30 種程度です。代表的な品種はカベルネ・ソーヴィニオンで、フランスのボルドーワインはほとんどこの品種で、しっかりしたワインになります。ピノ・ノワールはブローニュ地方で作られる世界で一番高いワインとして有名なロマネコンティの品種で、繊細な味わいが日本人にも好かれています。シラーは独特の香りを持つハードな品種です。メルロはボルドーで栽培され、柔らかい味わいのワインを生み出します。白ワインの品種はシャルドネが圧倒的人気で、シャブリなど代表的な辛口の白ワインを生み出しています。気品のある香り豊かなブドウで冷涼な気候を好み、ドイツで多く栽培されています。ソーヴィニオン・ブランはフランスのボルドーなどで栽培されている人気の品種です。カベルネ・ブランは軽やかな味のブドウです。ガメはフレッシュで軽やかな香りの品種で、11月のボジョレーヌーボーで飲まれます。甲州ブドウは白ワインの品種ですが、皮は赤みを帯びている日本原産の品種です。

サントリーでは山梨の登美の丘でワインを作っており、長野の塩尻にワイナリーがあります。作り手は栽培方法、発酵、熟成などにこだわりを持っており、多種多様なワインが作られています。世界にはワインベルトと呼ばれる生産地帯がありますが、地球温暖化の影響があるようでやや変わってきています。昔はイギリスでは作られていませんでしたが、最近は生産が盛んになってきています。日本でも同じようなことが起きており、山梨で素晴らしいワインが作られています。最近では長野の信州ワインも好評です。一概には言えませんが気候が温暖な方が糖分が多いブドウができ、冷涼な方がすっきりと繊細

な味わいのワインができると言われます。土壌も関係し、砂利や砂などでは軽い味わい、粘土質ではどっしりとしたワインができると言われます。世界のワイン生産国 1 位はイタリア、2 位はワイン王国と言われるフランス、3 位はスペイン、4 位はアメリカ、5 位は中国で、日本は直近のデータでは 24 位です。日本のワインも最近は評価が上がって生産量も増えています。

ワインを楽しむためにはいくつか大事なことがあります。ひとつは保管状態で、温度変化に弱いためにボトルの保管状態は大切です。グラスによっても違う味わいに感じますし、飲む温度も大切です。食事とワインの組み合わせはマリアージュとも言われます。そして一緒に飲む人が一番大切です。飲み頃の温度は、コクのある赤ワインは昔は室温と言われましたが 15～20 度ほどで飲んでいただくのが良いかと思います。軽い赤ワインやボジョレーヌーボーなどは、渋味のタンニンを感じなくなるので若干冷やすことをお勧めします。白ワインは 8～14 度ほどで、辛口は冷やした方がお勧めです。甘口も冷やしたほうがさっぱりした酸味を感じることができます。料理との相性の法則は、軽い料理には軽いワイン、重い料理には重いワイン、ワインを使った料理には格上のワイン、地方の料理には同じ所で育ったワインとよく言われます。冊子の 45 ページをぜひ参考にして楽しんでいただければと思います。

最後に当社商品のご紹介をさせていただきます。牡蠣にはシャブリと言われ、私もこれは“てっぱん”だと思います。牡蠣にぴったりなのが輸入販売しておりますウィリアム・フェブル社のシャブリです。シャブリの三ツ星と言われ、一粒ずつ手でやさしく収穫され、非常にすきとした味わいです。2 年前に発売したカーニヴォは牛肉専用の“黒ワイン”で、アメリカのカリフォルニアのカベルネ・ソーヴィニオンを主体とした力のあるワインです。郡山でも肉バルが 3 年ほど前から人気で、東京では店名になるほど好評です。今日もワインを楽しんでいただきたいと思いましたが、お昼ですので改めて機会を設けたいと思います。

### ロータリー財団寄付者

■味戸誠一郎 ■高橋 功 ■鈴木尚子 ■橋本弘幸

### 米山記念奨学会寄付者

■津野順子 ■味戸誠一郎 ■石堂勝壽 ■藤田弘美  
■鈴木尚子 ■大山三起雄 ■橋本弘幸 ■蔭山寿一  
■高橋 功 ■白岩邦俊

### ポリオ寄付者

■蔭山寿一 橋本弘幸

▶ 閉会点鐘

## ■ 法人 てちがわら内科

鉄地川原 正顕

郡山市島1-17-3

TEL (991) 1177



## ■ (株) 内藤工業所

内藤 清吾

郡山市鶴見垣1-14-5

TEL (923) 1800