



2024 年 3 月 6 日

第 3522 回例会（今年度 28 回）

例会場：岡崎ニューグランドホテル

会員卓話 「ロータリーで学んだこと」 宗教法人満性寺 住職 安藤 光淵さん
「入会当時をふりかえって」 東海光学株式会社 代表取締役会長 古澤 武雄さん

前回の会長挨拶

島幸子さんと初めてお会いしたのは、20 年ほど前で、マリオットアソシアホテルでの、島さんがシャンパーニュのシュバリエを叙任されたお祝いのパーティーでした。名古屋財界の錚々たるメンバーが揃い、会の盛大さにびっくりしたのを覚えています。その後何度かお会いする機会がありましたが、島さんのサービスはいつもスマートでエレガント。さすが永年にわたり、名古屋のソムリエ界をリードして来られた第一人者です。今日は島さんから卓話を頂き、例会後は当クラブのワイン通、酒井親睦活動委員長とワインセミナーを開催していただけるとのことです。今からとても楽しみです。島さん、酒井さん、どうぞよろしくお願いします。

さて、2 月は平和構築と紛争予防月間です。

ロータリーにとって平和構築は最大かつ根源的な目標です。昨年はウクライナ戦争に続き、イスラエルとハマスの戦争が起きました。東アジアやアフリカにも不安材料や紛争があり、世界中で地政学リスクが高まっています。大変厳しい状況ですが、RI のゴードン R. マッキナリー会長が「平和は希望が根付くための土壌であり、ロータリーは粘り強く、勇敢にその土壌を作ることを実践しなければならない。」と述べられているように、ロータリーは絶ゆることなく平和構築のための奉仕活動を世界中で行っています。

特筆すべき活動のひとつは平和フェロシッププログラムです。これは平和構築の担い手となる人材を育成するプログラムで、毎年世界で 130 人の平和フェローと呼ばれる奨学生をロータリー財団がフルスカラーシップで援助しています。奨学生は世界の 7 つの大学に設置されている 平和センターで学びます。日本では国際基督教大学に平和センターがあります。また、来年度からトルコにも新しく平和センターが設立されます。これまでに 1,700 人以上の平和フェローがロータリー平和センターを卒業しました。彼らは 140 カ国以上の政府、NGO、教育研究機関のほか国連や世界銀行といった国際組織でリーダーシップを発揮し活躍しています。

前回の卓話

■「日本のワインと世界のワイン」

一般社団法人日本ソムリエ協会理事、「サミュゼ・アン・トゥラヴァイヨン」シニアソムリエール 島幸子様より卓話頂きました。

（その他のプロフィール：国立大学法人名古屋工業大学非常勤講師、愛知産業大学招聘教授、株式会社未来堂顧問、有限会社ヘルプ代表取締役）

ワインは身体にも良いし、会話をすることで心も和むのでとても良い飲み物である。ワインは世界中で飲まれており、ワインの歴史の話をすると、今日の夜のワインがさらに美味しくなるのではないだろうか。以前はソムリエと名乗っても税関で「どこに行くの？何をやるの？」と止められることが多かった。日本ではこの 30 年でようやく知られるようになってきた。

まず、ワインの生産地の緯度と経度の関係、すなわちワインベルトについて。北極と南極は寒さによりワインを作ることができない。赤道付近は暑すぎて美味しいブドウが育たない。北半球の北緯 30 度から 50 度、南半球の南緯 30 度から 50 度の辺りに美味しいワインが出来る生産地が集まっている。今月、畑を訪問したアルゼンチン、チリなどでもとても美味しいワインが生産されている。日本に比べると人件

費も安いので生産コストが抑えられ、また太陽の光もあるのでブドウも健全に育つ。海からの良い風もあるので害虫も少ない。南アフリカやニュージーランドもこのワインベルトに含まれる。

北半球ではアメリカ、ヨーロッパ、日本、中国などがワインベルトに入っており、美味しいワインが出来る地域である。また、寒流か暖流かによりブドウに与える影響が変わる。例えば、南半球は南極からの冷たい海の風が入ることから酸の入った美味しいワインが出来る。また、スペインやポルトガルのワインは、赤道に近いことから暑く太陽の光が多いため、フランスと比較してブドウが甘くなる。糖分がアルコールに変わるので暖かい地域で育てたブドウはアルコールが高くなる。この背景を知っていると飲む前からどちらのワインが繊細で、アルコールが高いかが分かる。

逆にドイツなどの北の地域は緯度が高くなるので寒く、ぶどうの糖度も低くなるので、飲む前からアルコールが低く繊細な味わいになることが分かる。例外はイタリアである。イタリアはフランスより南にあるが、アルプス山脈から冷たい空気が流れてくるので繊細な味わいになり、また基本的に南ほどアルコール度数は高くなる。

ワインはメソポタミアから始まった。その後、ジョージア、ギリシャ、エジプト、イタリアの順に広まった。アメリカ、アルゼンチン、チリにワインの作り方を教えたのはスペインである。オーストラリアに教えたのはイギリスである。アメリカ、カナダ、チリ、アルゼンチン、オーストラリア、南アフリカ、日本といったニューワールドワインの歴史は400年程度であるが、欧州の生産地オールドワールドは8000年の歴史がある。日本のワインの歴史は明治時代からである。東京オリンピックがソムリエ協会創設のきっかけである。海外から多くの人が来ることに備え、ワインの勉強会を開き、東京のホテルにワインの品数を多く揃えた。その後、大阪万博のパビリオンで世界各国のワインが紹介され、日本にも徐々にワイナリーが増えていった。

ワインは飲めなくても、色の違いで味わいがある程度判別できる。まず、グラスの中のワイン全体の色を見る。白ワインの色は太陽の光の量によって淡い黄色から濃い黄色に変わる。つまり、太陽の光が多い地域では濃い黄色となる。赤ワインは色の濃淡で味が予測できる。色が淡いと渋みが優しく、色が濃いと渋みが強い。飲まなくても生産地や味が想像できる。ワインの面白い点は瓶に入れてからも熟成するので色が変わる点だ。白ワインの場合は最初、緑がかっている。黄金色に近づくと飲み頃である。さらに若干、茶色が入ってくると最高の飲み頃である。赤ワインの場合は最初、紫色である。その後ピンク色を経てオレンジ色になると飲み頃である。

香りには2種類あり「アロマ」と「ブーケ」である。色を見た後に香りを見ると、ブドウの品種までわかる。白ワインは2～3回、赤ワインは4～6回グラスを回すと良い。このグラスを回すことを「スワリング」と呼ぶ。高価なワイン程、香りが広がりにくい。ワインは世界中の人とつながっているのも、楽しむポイントとして世界中の人が分かるように香りを表現する必要がある。

味わいに関しては渋み、酸味、甘み、苦みなど全て揃うことで美味しいワインとなる。1つでも欠落していたら良いワインとは言えない。4回ほど噛むことで味の分析が出来る。飲み比べをすると品種の違いがよくわかる。一番飲みやすいのがリースリング、さわやかな味がソーヴィニヨン・ブランといった具体的に3つほど品種を覚えると良い。

最後に、ワインを飲んでいただく際のお願いとして、香りなどの感想を口に出してほしい。このことで、ワインを通じて周りの人が楽しい気持ちになっていくと思う。



☆ワイン会





Weekly Report 【2023 年 2 月 28 日】

[会長報告]

1. 2月21日（水）第5回資金推進委員会がガバナー事務所にて開催され地区資金推進委員会 宮田勇人副委員長が出席されました。お疲れ様でした。
2. 2月22日（木）第2回クラブ国際奉仕委員長会議が名鉄グランドホテルにて開催され国際奉仕委員会佐野仁信委員長と次期国際奉仕委員会 大久保稔委員長が出席されました。お疲れ様でした。
3. 誠に残念ですが岡崎ロータリークラブ会員の藤井浩久さんのご尊父で元会員の藤井正己様をご逝去されました。藤井正己様は岡崎ロータリークラブに1984年から2012年まで在籍していらっしゃいました。謹んでお悔やみ申し上げます。
4. 2023-24年度酒井法丈ガバナーより次年度地区出向者の方へ委嘱状が届きましたのでお渡しいたします。資金推進委員会 委員長宮田勇人さん、ロータリー財団委員会 副委員長加藤博巳さん、インターアクト委員会 委員鈴木志信さんが委嘱されました。

[幹事報告]

1. 次週3月6日（水）例会終了後、定例の理事会を当ホテル3F 瑞雲の間にて開催いたしますので、役員・理事の方はご出席をお願いいたします。
2. 例会の変更のお知らせです。4月10日（水）の例会は開始時間が18時30分からとなり、例会場はサンフイレール岡崎に変更となりますのでお間違えの無いようお願いいたします。本日、出欠のボードを準備いたしますのでご記入をよろしくお願いいたします。
3. 2月のニコニコ委員さんお疲れ様でした。本日清算願います。3月のニコニコ委員の方を申し上げます。◎宮田勇人さん・○松本健志さん・小原睦さん・菅井竜司さん・高橋尚忠さん・松井寛人さんです。よろしくお願いいたします。

[委員会報告]

① ワインの会・西三河中分区懇親RCゴルフ大会

・11クラブスポーツ大会・合同夜間例会・一泊親睦家族旅行 案内・・・

親睦活動委員会 酒井英二委員長

② セブRC 歓迎会 案内・・・WASHプロジェクト委員会 南部淳委員長

3月13日（水）例会のご案内：場所 岡崎ニューグランドホテル

「長唄四季折々」長唄三味線演奏家 東音 南谷舞様

岡崎ローターアクトクラブご案内：

3月7日（木）国際奉仕委員会担当例会

3月9日（土）おとがわりバークリーン

※他クラブサイン受付情報

- 3月12日（火）岡崎南RC 11：30～12：30 岡崎ニューグランドホテル1階
- 3月12日（火） 豊田中RC 17：00～18：00 名鉄トヨタホテル1階
- 3月14日（木） 西尾一色RC 11：30～12：30 一色町商工会館
- 3月15日（金） 西尾KIRARARC 11：30～12：30 西尾信用金庫中央支店2階
- 3月19日（火）岡崎南RC 11：30～12：30 岡崎ニューグランドホテル1階
- 3月27日（水） 知立RC 11：30～12：30 ホテルクラウンパレス知立5階
- 3月28日（木） 岡崎東RC 11：30～12：30 岡崎市竜美丘会館
- 3月29日（金） 安城RC 11：30～12：30 碧海信用金庫本店