



# Asaka

2013~2014年度  
国際ロータリーテーマ

## WEEKLY REPORT

No. 37 Date. H26.4.1 (火)



国際ロータリー第2530地区

### 郡山安積ロータリークラブ

- 会長 / 高縁 勝一
- 幹事 / 川名 修一
- クラブ広報・会報委員長 / 伊藤 重幸

#### 第37回 (通算1315回) 例会

- 開会点鐘 ■ 君が代斉唱
- ロータリーソング「奉仕の理想」斉唱 ■ 四つのテスト唱和

#### 会長あいさつ



高縁 勝一 会長

平栗祐治さんのお母様が亡くなりました。91歳でした。昨日お通夜に行っていました。今日11時30分から告別式が行われました。ロータリー100周年の時のガバナーの紺野嘉昭バスターガバナー(福島北RC)が3月28日午前10時13分に亡くなりました。73歳でした。密葬をすまされたそうで、4月12日(土)にホテル辰巳屋でお別れ会があります。お二人のご冥福を謹んでお祈り申し上げます。

先日のIMに大勢の皆様のご出席ありがとうございました。特別講演をされた水野正人さんは笑顔の素敵な紳士で、バイタリティあふれる方でした。新聞にも掲載されていたので回覧します。日本で最初にできた東京RCをスポンサークラブとして郡山RCが東北で初めてできたということで、そのつながりから今回のIMでの講演が行われました。東京RC前会長の岡崎由雄さんも来られてご挨拶をされました。

東京RCのメーキャップにつきまして、今日の理事会で承認をいただきました。5月14日(水)に実施いたします。バスで郡山駅前を午前8時に出発し、帝国ホテルに11時40分頃に着く予定です。その後、国技館に移動して相撲を観戦し、午後9時30分頃に郡山に帰る予定です。先日のIMの席で水野さんにこの計画をお話したところ、その日は例会に出席しますのでぜひいらしてくださいと言っていただきました。かねてより東京RCにメーキャップの機会を持ちたいと思っておりまして、お忙しい中、申し訳ありませんがぜひ一人でも多くの方のご出席をお願いしたいと思います。



#### 4月結婚・誕生祝い 大川原利信 親睦活動委員長

◎お誕生日

溝井 宇一さん(4月1日) ・高橋 亮さん(4月26日)



#### 新世代委員長卓話 「気軽にワインを楽しもう！」



根本 良一 氏

私は日本酒もビールもウイスキーも焼酎も好きですが、ワインはおしゃれでセンスが良いイメージがあり、ポイントを知っていると会食の場面でヒーローになれることと思います。お酒は大きく分類しますと醸造酒、蒸留酒、混成酒に分かれます。醸造酒は日本酒、ビール、ワインなどで、醸造酒を蒸留したのがウイスキー、焼酎、ブランデー、ウォッカ、ジン、ラムなどの蒸留酒です。混成酒は醸造酒や蒸留酒にフルーツ果汁・薬草・香草などを漬け込んだもので、リキュールと呼ばれます。これらの中で、ワインは水を1滴も使わないという特徴があります。日本酒もビールもおいしい水がなければおいしいお酒にはなりません。ワインはブドウの果汁を発酵させただけ水は使いません。

ブドウの種類は約3万品種あると言われていています。ワインに適した品種は100種類ほどと言われ、特にワイン用のブドウとして珍重されている品種は20種類ほどです。その中で特に白・赤それぞれ2品種ずつを覚えておけばワインの8割がお分かりいただけることと思います。白ワイン用のブドウ品種の超代表格はソーヴィニオン・ブランです。フランスの名産地のボルドーでたくさん作られており、最近ではカリフォルニア、アルゼンチン、チリなどでも栽培されています。酸味がきりっとしていて、特に暑い時期によく冷やすとおいしいワインです。もうひとつの白ワイン用の品種の代表格はシ

ャルドネです。フランスのブルゴーニュでたくさん作られています。特に有名なのはシャブリで、フランス産の辛口の白ワインの代表格です。

白ワイン用のブドウ品種は白ブドウですが、赤ワイン用のブドウ品種は赤ブドウとは言わずに黒ブドウと言います。その代表格は通称カベルネと言われるカベルネ・ソーヴィニオンです。フランスのボルドーでたくさん作られている品種です。非常に濃厚で渋みがあり、味の濃い料理に合います。もうひとつはピノ・ノワールという品種で、これもフランスのブルゴーニュでたくさん作られています。絹のような舌ざわりでブドウの中の王様と評され、カベルネ・ソーヴィニオンが男性的な味わいとすれば、ピノ・ノワールは繊細で女性のくびれた腰のイメージと言われています。この4つのブドウ品種だけを覚えておくと自分の好みが分かります。

甲州ブドウは山梨県で作られている品種です。日本古来の単一のブドウ品種で、世界中どこを探してもありません。甲州ブドウは白ワイン用の品種ですが、皮がピンクを帯びていてワインの出来上がりも薄いピンクがかったですが、ジャンルは白ワインで、口当たりがやさしく、ほんのり甘口です。この甲州がヨーロッパ、特にイタリアでで人気が出てきています。日本産のワインも世界中で飲まれるといいと思います。

白ワインの製造方法は、収穫した白ワイン用のブドウを圧搾してブドウジュースを作り、発酵して樽詰めて熟成させます。赤ワインはいったん圧力をかけてブドウジュースを作り、残った絞りカスをジュースに漬け込むと、皮から赤い色が出て赤ワインになります。ロゼワインは色がつきかけたところで取り出します。

ワインは料理との相性を考えながら組み立てることがひとつの楽しみであると思います。肉には赤、魚には白と言われますが、たとえば鶏肉には赤ワインよりも白ワインの方が合うと思いますし、赤身の魚で味付けによっては赤ワインの方が合う場合もあります。さわやかで軽いワインから濃くて重いワインまでありますが、すっきりしたワインにはすっきりした料理、酸味のあるワインには酸味のある料理、味の濃いワインには味の濃い料理を合わせれば間違いがありません。甘いワインには甘いデザートと、料理とワインは似たもの同士が相性ぴったりと言えます。味付け、色、調味料の中で一番合わせやすいのは色です。色の濃い料理には色の濃いワインを合わせるとほとんど間違いなく合います。最近特に私がおいしいと思う組み合わせは、和食を代表する料理のひとつである、すき焼きに濃い赤ワインが抜群に合うと思います。

ワインの壁を越える魔法の言葉は「楽しむのは私。一番大切なのは、私がおいしいか、私が楽しいか」ということです。どうして

も先入観や評価で自分の味も左右されがちですが、お酒は嗜好品ですので、自分がおいしいと思ったものは世界で一番おいしいのです。値段が安いものもがまずいわけではありません。最近では新世界ワインと呼ばれるチリ、アルゼンチン、オーストラリア、カリフォルニアなどに非常に安くて質が高いものがたくさんあります。特にチリのワインは質が高く、海からの乾いた風により防虫剤などが不要なくオーガニックブドウが栽培できます。ヨーロッパ全土にブドウの病気が蔓延し、古来からあったブドウの木が全て枯れてしまったのですが、その少し前にフランス人がチリに持って行って植えていましたので、実は古来からあるヨーロッパのブドウの木はチリにしかありません。このことからチリのワインは歴史的にも重く、安いけれども質が良いということでお勧めです。

ワインはご家庭で奥様が作られるお料理にも合わせるができます。特に肉じゃがと味の濃いカベルネ・ソーヴィニオンなどの赤ワインがとても合います。意外に合うのがトンカツソースで、揚げたてのトンカツに赤ワインがお勧めです。天ぷらと白ワインも特にお勧めで、ソーヴィニオン・ブランの白ワインと天ぷらの相性を試していただくと、ワインのおいしさを改めて実感していただけることと思います。

## ■ 出席報告

鈴木 聡 出席委員長

会員数	出席者数	欠席者数	出席率	前回修正率	前々回修正率
28名	21名	7名	75.00%	100.00%	100.00%

## ■ ロータリー財団委員会報告 古山英夫 ロータリー財団委員長

- ◎高縁 勝一さん(根本さんよろしくお願ひします。)
- ◎川名 修一さん(ワインの卓話楽しみにしています。)
- ◎溝井 宇一さん(今日は私の誕生日です。ウソではありません。)
- 小野塚昇一さん・大川原利信さん・伊野 勝彦さん  
伊藤 重幸さん・森合 三郎さん・村上 秀元さん  
増淵 幸三さん・根本 良一さん・挽野 喜孝さん  
高橋 亮さん・古山 英夫さん

## ■ 米山奨学会委員会報告 挽野喜孝国際奉仕委員長

- ◎高縁 勝一さん(根本さん本日はよろしくお願ひします。)
- 石塚 征夫さん

## ■ スマイルBOX委員会報告 鈴木聡 出席スマイルBOX副委員長

- ◎小橋 達夫さん(根本さんの卓話を楽しみにしています。)
- 矢吹 智喜さん・村上 秀元さん・挽野 喜孝さん  
根本 克則さん・鈴木 聡さん・川島 忠さん  
小野塚昇一さん・遠藤 道行さん

————— 閉会点鐘

ビル総合管理代行業

株式会社 **太陽メンテナンス**

代表取締役 小針 勉

〒963-0105 郡山市安積町長久保5-2-4

TEL. 024-945-3545



**アサカペットクリニック**

獣医師 古山 英夫

〒963-0111 郡山市安積町荒井字外川原41

TEL. 024-947-0246