



Rotary International District 2800 山形西ロータリークラブ会報

会長：鈴木 浩司 幹事：海和 浩運

地区目標

元気なクラブづくりのために「ロータリーの木」の苗木を植えましょう、クラブに、地域社会に、世界に、次世代のために

クラブテーマ

「ロータリーを発信しよう」一人ひとりの感性で

- ◆点鐘：鈴木 浩司 会長 ◆ロータリーソング：奉仕の理想
- ◆司会：小松 公博 副 S.A.A. ◆会場：山形グランドホテル



Yamagata West Rotary

第2870回例会

令和2年1月27日(月)

会長挨拶

鈴木 浩司 会長



早いもので今年も1カ月が過ぎようとしております。久しぶりの例会場での例会ということでよろしくお願い申し上げます。

朝、朝刊を見まして、非常にショックを受けました。我が西クラブも長らく例会場として使わせて

いただいた大沼さんが、自己破産を申請しました。我々の世代からすれば大沼デパートに行くというのは、屋上の乗り物も含めて、食堂でいろいろな物を食べたりするのが子ども心に楽しみだったなというのを思っております。320年の歴史があったということで、我々、商売をしている者からすれば、時代の変遷と共にいろんなことが変化をしていき、戦後を見れば、百貨店というのが1つのステータスだった時代があったわけです。それがスーパーができて、郊外型のショッピングモールができたり。ましてや近年は通信販売、いわゆる直接店舗に行かないで買い物をするという形で、消費者の方々のライフスタイルも含めた変化、それになかなかついていけなかったのかなということで、我々自分自身の商売を考えても、また皆さまそれぞれのご商売をお考えになられても、時代とともに変化をしていかなければなかなか生き残れない厳しい時代になったのかなと感じております。

さて、本日は伊藤三之先生から、楽しいワインのお話が聞けると思います。酒は本当にそれぞれの地域に根差した文化であります。それぞれの地域のそれぞれのお酒が、いろいろ歴史や食文化を踏まえて、いろんな形で地域で生き残ってきてると。ワインについてはいろいろ、我々知らない部分もたくさんありますので、楽しい話が聞けるかと思えます。日本酒党の私とすれば、酒はどの酒を飲むかより誰と飲むかのほうが大切だと思っております。ぜひ皆さまも楽しい方々と、ワインでも召し上がっていただければと思います。

幹事報告

海和 浩運 幹事

- ポール・ハリス・フェローが酒井啓孝さんに届いております。
- 先週の新年会から入会されました新会員2名に、鈴木会長より入会グッズをお渡ししたいと考えています。
- 1月のロータリーレートは110円です。

委員会報告

親族・家族委員会

先週の新年会におきましては、69名という、たくさんの会員の皆さまにご参加いただき、本当にありがとうございます。この場をお借りしまして改めて御礼申し上げます。

次回観桜会ということでございますが、相談したんですけども、予定通りということで、葉桜になってるかもしれませんが、親睦・家族委員会、また楽しい企画で盛り上げさせていただきますので、たくさんの皆さま、ご参加いただけますようよろしくお願いいたします。

職業交流委員会

今年度の西風会、麻雀大会ですけれども、詳細、概要が決まりました。日程は3月7日土曜日になります。今回は、北ロータリーさんとの対抗戦やろうということで盛り上がりまして、午後から開催しまして、夕方から懇親会ということで、今、北ロータリーさんとお話をさせてもらっているところであります。ゴルフでは7ロータリーで負けてしまっていたので、ぜひ麻雀では勝ちたいと思いますので、これから詳細出ますので、皆さま、多くの方にご参加いただけますようよろしくお願いいたします。

親族・家族委員会

会員の方が12名、奥様が9名、1月に誕生日を迎えられます。おめでとうございます。

「教養としてのワイン」

山形北ロータリークラブ
伊藤 三之氏



こんにちは。山形北ロータリークラブの伊藤と申します。今日はメモ程度のものをここにをお持ちしました。一般社団法人日本ソムリエ協会ワインエキスパートと書いてあります。ソムリエとかワインエキスパート、内実は一緒です。呼び方が「ソムリエ」というのは飲食業の方、お酒を販売されている方、お酒の輸出入に携わっている方、いわゆるワインを扱うのが職業の方です。それ以外は、「ワインおたく」、やらなくてもいいことをやっている我々のような者は「ワインエキスパート」と言います。

日本ソムリエ協会の所属で、資格に受かると会員になって、年15,000円の会費を払います。そうすると奇数月に『ソムリエール』という雑誌が送られてまいります。2020年の1月号にソムリエ協会の会長であります田崎真也さんの本年度の抱負云々というようなことや、いろんな資料が詰まっています。結構面白いんです。2020年度ソムリエ協会のソムリエ・ワインエキスパート呼称資格認定試験に出願のご案内が入っていて、春に出願して、試験はお盆過ぎぐらいから2カ月かけて1次、2次、あとは飲食業の方用の抜栓、サービスの3次試験があるんです。1次、2次は共通です。

1次試験は筆記試験、2次試験がテイステイングで、ぶどう品種、生産地、大体何年ぐらい経ってるワインなのか、それを花で例えると、次の15項目から3つ選べとか、そういうのが2次試験なんです。1次試験は競争試験じゃないので、大体7割取ると合格なんです。実は1次試験、2次試験の毎年の合格点は、ワインエキスパートのほうが高く取っているというのが実情なんです。

また、雑誌には、ソムリエ協会の皆さまへの苗木のご案内と、シャルドネの苗木が何本か入ってますがいりませんかとか、2020年度通常総会、2月10日目黒雅叙園でやりますから、欠席の人は委任状を提出、議決権行使。一丁前の団体でありまして、この巻頭言を見ますと、ソムリエ協会自体がちょうど去年で50周年だそうです。今年が51年目、会員が1万5千名を超えました、なんてことが書いてあります。ここ数年の間にすべての都道府県に支部ができ、山形は鶴岡の飲食業の女性が支部長さんです。

よくこういう会話を聞かれることがあると思うんです、「この間スーパーに行ったら、南アフリカのワイン売って、びっくりしたんだよね」、「いくら最近ニューワールド、ニューワールドとか言うけど、アフリカでワインだからね」と。「よっぽど珍しいもんなんだろから、買おうと思ったけど、ちょっとね」。皆さんももしかしたらそういうふうに思われる時があるかもしれません。今日はこの話に

こだわって、2~3説明いたします。

まず南アフリカでワイン。大丈夫なの、あんな暑いところで、とお思いかもかもしれません。これは北半球に住んでる我々の感覚なんです。暑いのは赤道直下でありまして、赤道を超えてずっと下のほうに行けば、寒くなってくるんです。大体北緯、南緯、すなわち北半球、南半球それぞれ緯度30度から50度の間がワインの栽培として適正な土地だと言われております。30度から50度です。それを「ワインベルト」と呼んだりするんです。

南半球、もちろん赤道直下、インドとかインドネシアがなっているところはまるで暑くて駄目なんです。ところが、アフリカの中でも南アフリカ、その中でも下3分の1、喜望峰、ケープタウンの近くは、ぴったりそのラインに入ってくるんです。また、オーストラリア、ニュージーランド、チリ、アルゼンチンも軒並みそのラインに入ってくるんです。ちなみに日本でそのラインとは、北海道小樽のちょっと上あたりで北緯44度くらいです、大体名寄、その辺りが日本の実際作ってる、できるであろう北限だと言われてます。南は鹿児島の上あたり、宮崎の横、熊本の下あたりが1番南限なんです。31度です。

従来イギリスはワインができないんです。ロンドンのあたりで52度ぐらいですから、寒すぎて。ところが、地球温暖化の影響で最近イギリスは、非常に有望なワイン産地だと言われてます。いずれにしても、南アフリカでワインというのは、そう不思議な話じゃないんだということです。

次のフレーズで、「いくらニューワールドとか言っても、アフリカのニューワールドね」。このニュー、新しいというのは、コロンブスより新しいのはニューです。コロンブスより古いのはオールドです。ワインの世界で「ニューワールド」というのは1500年、コロンブスより古いか新しいかなんです。ワインの現状で最も古い歴史として認定されているのが、ジョージアという国です。4~5年前まではグルジアと日本では呼んでいた黒海とカスピ海の間、ロシアの下、トルコの上のあたりです。グルジア、今ジョージアと言います。きちっとした、これはワインを造った壺だ。ワイン用のぶどうの種もある。ワインができた後に出てくる酸がその樽、壺の中に染みついている、ということで間違いなくワインを造ったであろうというのが、今のところ1番古い、8000年前です。紀元前6000年の話です。ワインの産地で最もメジャーであり、生産量も多いのが、フランス、イタリア、スペインです。ここは紀元前、数千年前、1000年とか2000年ぐらいからワイン造りの痕跡がきっちり残っているんです。

それで、布教ルート、貿易ルート、普段あんまり聞かない言葉ですが、よく見返してみると、高校の世界史の本には出てたりするんです。つまり、コロンブスの時代、どうやってそこからニューとなって、新しい国々にワインが広まったかというのと、この2つのルートがある。1つはヨーロッパから、キリスト教を広めようとして、新しいところを探していた人たちが、チリ、アルゼンチンに行ったんです。16世紀の話です。当時ワインは、飲み物であると同時にキリストの血の代わりとして、宗教用の材料でもあつ

たんです。チリ、アルゼンチンでワインを造る歴史があって、そこから上のぼってアメリカに行っただけと言われてます。それがいわゆる布教ルートなんです。

もう1つは、オランダの東インド会社。貿易でヨーロッパのものを売り込んで、他のところから仕入れてこようという人たちがぐるーっとインド洋、太平洋を渡って反対側に来たんです。自分らはワインが好きで、しかも彼らもキリスト教、ワインがない。暑くてできないなって言ったところ、ケプトタウンあたりまで行ったら、ここはなかなかいいんじゃないのというのが、確か1652年です。南アフリカで、オランダ東インド会社のフェーリック(ヤン・ファン・リーベック?：補足)、誰かが、そのワインを持ち込んで醸造を始めたという歴史があるんです。そのあと、1700年代になって、オーストラリア、それからニュージーランドのあたりにワインが行ったんです。南アフリカも1652年、それからオーストラリアで1700年過ぎくらいから、ずっとワイン造りをやられている。日本は、1878年に初めて甲府に「大日本山梨葡萄酒会社」というものができました。今のシャトーメルシャンです。これがぶどう作り、組織的にやった初めてなんです。ここからの歴史なんです。だから、南アフリカ、チリ、アルゼンチン、オーストラリア、ニュージーランドを掴まえて、「ニューワールドだからね」と言えば、世界的には日本人には言われたくないと、いう反応なんだと思うんです。

次ですが、「貴重なものだろうから買おうと思ったけど」という下りは、南アフリカでワインが作れる土壌、歴史も長いのは分かった。ただ、珍しいよねという話は、ワイン生産用ぶどうの栽培地の面積の比較ですが、日本全体でワイン用ぶどうの生産地は2万ヘクタールです。先ほど言った最大産地、フランス、イタリア、スペインはいずれも80万~90万ヘクタールです。カリフォルニアワインで有名なアメリカは40万ヘクタールです。チリは13万、アルゼンチン22万、オーストラリアは15万、南アフリカは10万ヘクタールです。日本の5倍の栽培面積を持っています。ワインは農作物ですから、土地が広ければ良い物ができるところも多いはずなんです。だから希少、それは確かに日本で買えるかと言えば、先ほど言ったジョージアのワインなんかも結構入ってきてますし、ルーマニア、ブルガリア、南アフリカのワインも入ってきてます。ただそれは、日本人が目にする機会があまりないというだけで、世界基準でいけば、南アフリカの生産量は日本の5倍あるわけです。

世界中のワインの醸造家は日本酒造りの杜氏さんを天才だと評価する方が多いんです。なぜ、ワインはアルコール飲料の中で最も歴史が古いのかというと、ぶどうはアルコールを造りやすいんです。砂糖水がある、よく、家付き酵母なんてことを言うことがありますが、酵母菌というのは、空気中にあるんです、どこでも。酵母が砂糖に食いつくと、アルコールと二酸化炭素に分解されるんです。たまたま、ぶどうがつぶれた状態でダラダラなっているところが、甘酸っぱい水が、飲んでみたら酔っ払い水に変わっていたという単にそれだけの話なんです。それを科学的に解明、説明して見せたのがパスツールです。これは19

世紀です。甘い水はアルコールになる可能性もあるけど、だいたいの場合、雑菌に冒されて、ダメになる、腐っちゃうんです。それを適度な酸があることで、腐らずに酔っ払い水に変わるんです。ぶどうはブドウ糖と果糖、果物の糖の2つを本来的に持っています。酸としては酒石酸とリンゴ酸とクエン酸っていう酸を持っています。ぶどうを静かに潰すと、きれいに甘酸っぱい水になる、最もシンプルで、最も酒造りに適している性質を持っているので、歴史がやっぱり古いんです。

そういう人から見ると、日本酒は不思議でたまらないんです。米と水。米を炊いて、そこに麹菌をまぶすと、糖が出てくるということを見つけた人がいるんです、日本の古い歴史の中で。米そのものは甘くも何ともないです、舐めても。それを炊いて、麹菌をまぶすと、糖が出てくるわけです。そこに水を加えると甘いドロドロの水になる。それだけだと腐る。そこでまた知恵者がいて、そこに乳酸菌を混ぜます。つまり、米のドロドロとしたヨーグルト状態に、それを腐らせずに、うまい具合にして今度はカス的なものを沈めて、上澄みを取ったのが日本酒なんです。だから、ものすごい実は複雑な酒の造り方なんです。ワインを造っている人からして見てみれば、何でああやって、甘くもない米から綺麗な味のあんなすばらしい香りの飲み物ができるか分からない、という形で酒造りの杜氏さんは天才であるという言い方をしたりするんです。

日本酒のちょっとした知識でよく吟醸酒とか大吟醸酒っていう言い方します。あれは何なのかと言うと、米をどの程度磨いて使うかという話なんです。米は上のほうは硬いエナメル質なんです。脂分も少しあって、アルコール発酵させるには雑味が出るんです。それで、噛むと真ん中のもろい部分「心白」、あの部分が最もアルコール造りに適していると言われて、段々削っていくんです。40%以上削る、つまり残りは60%以下になったのを「吟醸」っていうんです。吟味して醸造する。吟味の仕方が米の削り方なんです。40%以上削ると吟醸です。50%以上削ると大吟醸なんです。最近は何とか28とか、獺祭の18とか。18%だけ使うんです。82%削っちゃうんです。米粉として別に使うんでしょうけど。一応、そういう区分なんです。

それからもう1つの言葉の使い方「純米」があります。あれは正に米と米麹と水で造っているものを純米酒というんです。純米酒じゃないのは、そこに醸造用アルコール、他のデンプン質から造っているアルコールを添加する。意外と醸造用アルコールを混ぜたほうが味もくつきりとして、雑味も消え、スッキリして飲みやすいという側面もあります。吟醸とか大吟醸とか純米とか純米じゃないなんていう組み合わせで日本酒の種類も分かれているということでございます。

また、機会がありましたら、いつでも呼んでいただければ、喜んで参ります。今日はありがとうございました。

新入会員紹介



大商金山牧場
小野木健治 さん

当社、会長が会社を作りまして、今はうちの兄、姉、そして私、きょうだい3人で食肉業を務めさせていただいております。最近のニュースであれば、最上町のほうで、牛の生産を始めたり、豚の生産を今度拡大したり、風力発電、バイオマス等々、農業に関わりのある仕事も含めた形で、エコで回していけるような会社になればなということで、きょうだい3人頑張っておりますので、どうぞこれから、50年近く生きる予定でございますので、皆さま、よろしく願いいたします。



渡辺包装
渡辺 隆博 さん

屋台村を約11年前に作りまして、その時からずっと高橋さんには本当にお世話になっております。街づくりサポートセンターという会社を立ち上げさせていただきまして、約10年ほど、この中心市街地のほうにずっと関わらせていただきました。

民間のほうに立ち返って頑張りたいという思いでこの会にも参加させていただきまして、どうぞよろしくお願い申し上げます。

本日の献立



<本日出席・修正出席>

	会員総数	出席会員数		会員総数	出席義務会員数	出席会員数	出席率
本日出席 (1/27)	94名	65名	修正出席 (12/23)	95名	86名	82名	95.35%
メイクアップされた会員	(山形北) 武田 周治、小林 廣之、佐藤 章夫 (山形東) 石井 雅浩、橋本 徳光、武田 秀和、大西 章泰、清野 伸昭、伊藤 義彦、伊藤 歩 (山形) 長岡 壽一						

ニコニコBOX

<1月20日>

鈴木浩司会長／明けましておめでとうございます
新年お慶び申し上げます。今年1年皆さまのご健康をお祈り申し上げます。親睦・家族委員会の皆さま、新年会ありがとうございました。今年も1年皆さまにニコニコします。

東海林健登さん／明けましておめでとうございます
皆さまのご健康をお祈り申し上げます。親睦・家族委員会の皆さまにご苦勞様でした。

<1月27日>

鈴木浩司会長／山形北ロータリークラブ、伊藤三之様をお迎えて

本日はお忙しい中、我々クラブでの卓話を快く引き受けていただき、ありがとうございました。ガバナーを目指して日々活躍しておられる伊藤さんにエールを送ります。

早川徹さん／お騒がせしました

先日の新年会、親睦・家族委員会の皆さまに、お疲れさまでした。最後に段取りを狂わせてしまいまして、誠に申し訳ありません。皆さま大変失礼いたしました。

伊庭公也さん／テレビ出演

1月18日の提言の広場に出演させていただきました。県の商工労働部長、日銀の山形事務所長との共演で緊張しましたが、熊谷アナウンサーのリードもあり、無事に終了しました。放送中には多くの方からメールをいただき、ありがとうございます。

五十嵐信さん／伊藤三之さんをお迎えて
同級生の伊藤さんを歓迎してニコニコします。

半田稔さん／伊藤三之先生ようこそ

同業者で同期の会長である伊藤先生を講師に迎えましたので、ニコニコします。

武田元裕さん／伊藤三之さんようこそ！

卓話楽しみにしております。今後とも、ご活躍をお祈り致します。

結城和生さん、戸田正宏さん、尾形亨さん、東海林健登さん、鏡武利さん／白鷹山十両確実

大相撲初場所にて、幕下四枚目白鷹山が6勝1敗の好成績。来場所での十両昇進を確実にになりましたので、喜んでニコニコです。白鷹山は戸田正宏会員のご親戚となります。