

# Rotary Club of Satte Chuo



世界に希望を生み出そう

国際ロータリー会長

ゴードンR、マッキナリー氏

2023-2024年度RIテーマ

## CREATE HOPE in the WORLD

会長 石橋 久充

幹事 金子 桐絵

例会日；火曜日19：30～20：30

第2770地区 ガバナー

梨本 松男氏(幸手RC)

事務所；埼玉県幸手市南2-6-20 G-Five内

〒340-0156 TEL&FAX 0480-44-0056

例会場；G-Five 1階会議室

2024年 3月 5日 火曜日

第1160回例会 No.25

[開会]

[開会点鐘]

[国歌・ロータリーソング斉唱]

君が代／奉仕の理想

[ロータリーの目的唱和]

[四つのテスト唱和]

[ビジター紹介]

米山記念奨学生 周 芷煊さん



[結婚月・誕生月のお祝い]

3月結婚月…芝田佳三会員、井上 亮会員、  
小島比ろ子会員



3月誕生月…

事務局 宮田尚美さん



[会長挨拶] 石橋 久充会長

今年度も 2/3 が終わり大きな行事は第 7 グループのチャリティゴルフ位ですね。来週末には蓮田クラブのどうぶつ&どうぶつ好きっ子フェスティバルも有ります。出来るだけ多くのメンバーに参加して貰えると嬉しいです。



今日は楽しみにしていた小林さんの「ワインのタベ」です。ワインの知識と美味しいワインを味わいましょう!!

[幹事報告] 金子 桐絵幹事

・3月17日例会のリマインドです、乗り合わせで行くかたは GFIVE 駐車場 午前 9 時に集合してください。服装は自由でお願いします



・4月13日(土)の親睦会について、当初の予定の親睦旅行が中止となりましたので親睦会を開催します。場所は旬菜本多さんで午後 7 時より開催します。どうぞ宜しくお願い致します。

[米山記念奨学生へ奨学金授与]



[近況報告]

米山記念奨学生 周 芷煊さん



みなさん、こんばんは。先週もお話しましたが、現在は、就職活動に向けて結構忙しくしています。3/1以降、ほぼ全ての企業のエントリーの情報が解禁されました。今は、自分がエントリーした企業のリストをエクセルで管理して、エントリーシートの締め切りを順番に並べている感じです。就職活動は思ったより複雑で時間がかかります。入学試験のような感じになります。自分は学部に入る時にあまり経験したことがありません。入る時には、面接だけでしたので筆記試験もありませんでした。他の人が入学試験のためにいろいろな準備をしていましたが、その時は結構楽に済ませられました。今は就職活動で、「人生で必要な経験が必ず待っている」感じですので頑張ります。以上です。

[委員会報告] 大橋秀樹会員

みなさん、こんばんは。昨年行いましたさくら小学校での AED 講習のお礼と子供たちの感想文の文集を届けていただきましたので、お時間がある時に目を通していただければと思います。ありがとうございました。



[本日の例会] 会員卓話

小林 達郎会員

タイトル「ワインのタベ」

みなさん、こんばんは。ようこそ、「ワインのタベ」にお越しいただきありがとうございます。いろいろと理屈はありますが、飲んで楽しいというのがワインに限らずお酒に関しては良いと思います。ただもっと楽しくなるため、もっと美味しくいただくための理屈があります。1, 2点だけ皆さんにお伝えしたいと思います。



まず、ブドウの品種です。実は世界のブドウというのは、8割がワイン用のブドウです。2割が食用となっています。ワイン用と食用のブドウの違いは、粒が大きく

ぶどうの品種

1キログラムのおどから搾汁される果汁、ワイン(赤ワイン)の量は、600ml-800ml。ワインはおど果実に含まれる糖分を直接発酵させるので、穀物を原料とする日本酒やビールと異なり、基本的に「仕込み水」として水を用いることはありません。それだけに原料となるおどりの品質がそのままワインの品質となってあらわれます。良いワインは良いおどから生まれるのです。そしておどりの品質には、おどりの品種、原産地、その年の気候など自然条件が大きく影響します。

赤ワイン用	白ワイン用
<p>カベルネ・ソーヴィニオン</p> <p>赤ワイン用の代表的品種。フランスのボルドー地方が代表的な産地です。芳醇でコショウやカシスを思わせるスパイシーな香りと、酸味と渋みのバランスのとれた深い味わいのワインを産み出します。</p> <p>メルロー</p> <p>カベルネ・ソーヴィニオンに比べてやや早熟な品種です。豊かな香りと丸みのある風味、やわらかな口当たりワインとなります。</p> <p>ピノ・ノワール</p> <p>フランスのブルゴーニュ地方を代表する品種。淡い酸味が高く、フルーティな香りのなめらかなワインとなります。</p>	<p>シャルドネ</p> <p>世界的に人気のある白ワイン用の品種。香り高く、酸味と渋みのバランスのとれた味わいの白ワインになります。シャンパン用としても知られています。</p> <p>ソーヴィニオン・ブラン</p> <p>際立った香りと爽やかでしつかりとした酸味のあるフレッシュな白ワインを産み出します。ボルドー地方の主要品種でニュー・シラックはじめて世界各産地で栽培されています。</p> <p>セミヨン</p> <p>豊富な香りと濃厚な味わいが特徴。ワインの酸味を緩和し、爽やかな香りを与えます。貴腐ワインにも使われています。</p>

て皮が薄くて酸味のあまりない甘いものが食用で、ワイン用は小粒で中身がぎゅっと凝縮しているようなブドウがほとんどです。特に白ワイン用は酸味が強いです。酸味の無いものはあまり美味しくはないです。タンニンという物質がいかにあるかということが大切です。ブドウをアルコール発酵で二酸化炭素を分解します。ワイン作りには一切水を加えていませんので、ブドウの出来が一番重要になります。ワインの出来が左右されます。



今日は代表的なブドウ品種のものを準備しました。最初はシャンパンを飲んでいただきます。シャンパンは、フランスのシャンパーニュ地方で収穫されたブドウを使って作られた発泡性のワインのことを指しまして、それ以外のものはシャンパンとは呼びません。ブドウ品種はシャルドネです。果実っぽいブドウです。シャンパンメソッドというのは、瓶の中に閉じ込めて発泡させて作ります。泡が消えにくいので、金額の安いスパークリングワインは、大きなタンクの中で発泡させて瓶に入れます。白ワインは、シャブリでつくられています。シャブリは 4 ランクあります。このワインは、上から 2 番目のランクで、1 級畑のものだけでつくります。瓶の形では、肩張りがあるのはブルゴーニュワインです。産地が違うのでブドウ品種が違います。ブルゴーニュはピノノワールというブドウ品種です。ボルドーは、カベルネ・ソーヴィニオンとかメルローです。金額の高いものが美味しいとい





うことではありませんが、つくられる工程やブドウ品種によって値段が変わってきます。お店で購入するときは、ブドウ品種が記載されているものが良いと思います。

## ワインと料理

**脂身の多い肉や魚、こってり系の料理なら 赤ワイン**

脂身の多い料理の場合、赤ワインのタンニン分(渋み)が口の中に残る脂っこさを和らげます。

軽めてフレッシュな ライトボディ 脂身の多い魚介類 軽めの肉料理	コクと酸味のバランスの良い ミディアムボディ 濃い味付けの魚介類 ざっぱりめの肉料理	香りが力強く濃厚な フルボディ 脂っこくボリュームの ある料理
---	---	--

**白身の魚や鶏肉など、淡白な味味のあっさりメニューには 白ワイン**

魚介類や鶏肉の旨みを白ワインの味わいが引き立てます。

酸味の豊かなタイプ 食前酒 ざっぱりとした 味付けの魚介料理	酸味のまろやかなタイプ 素材がもつ甘みを活かしたマイルドで軽やかな味わいの料理	コクのある精熟タイプ バターやクリームソースを使用した魚介類・鶏肉料理	芳醇な甘みをもったタイプ 食前酒 もしくは食後のデザートと一緒に
---	--	--	--

**どんな料理にも良く合う ロゼワイン**

すっきりとした辛口 和食や中華など幅広い料理	フルーティでほのかな甘口 オードブルやおつまみ
---------------------------	----------------------------

ワインと料理の関係は、濃い味の料理には濃いワイン。さっぱりとしている料理にはさっぱりとしてワインが合うと言われていています。基本的にはそんな感じではありますが、あとはご自身の舌で好みに合わせていただけ

## ワインの飲み頃温度

飲み頃温度の目安

<ul style="list-style-type: none"> <li>個性的でコクのある赤ワイン(18~20°C)</li> <li>● 高級ボルドー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>やわらかくコクのある赤ワイン(16~20°C)</li> <li>● フルボーニュ</li> <li>● コート・デュ・ローヌ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>個性的でコクのある辛口白ワイン(10~14°C)</li> <li>● 高級ブルゴーニュ</li> <li>● 高級コート・デュ・ローヌ</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>軽い赤ワイン(12~15°C)</li> <li>● ボジョレー</li> <li>● ロワール</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>辛口白ワイン(6~12°C)</li> <li>● 世界各国のテーブルワイン</li> <li>● シェリー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>甘口白ワイン(6~8°C)</li> <li>● 甘ドドイツワイン</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>発泡性ワイン(6~8°C)</li> <li>● シャンパーニュ</li> <li>● スパマンテ</li> <li>● セクト</li> <li>● カヴァ</li> <li>● クレマン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>個性的でコクのある甘口白ワイン(4~6°C)</li> <li>● ソーテルヌ</li> <li>● トロカケンパーレン・アウスレーゼ</li> <li>● トカイ・エッセンシア</li> </ul>	

ればと思います。

ワインは温度管理がとても大切です。飲む温度によっても味が変わってきます。冷やすと味が引き締まります。温度が高くなると味が柔らかくなります。ただボジョレーヌーボーなどは冷やした方が美味しいかもしれません。今日はコクのあるワインなので、余り冷やしていません。

あとは、楽しく飲めれば良いと思います。美味しい料理と合わせて召し上がってください。

以上です。ありがとうございました。

### ワインの格付け

ワインは、ぶどうの品種、ぶどうの育つ土壌、栽培法、気候、収穫時期、製造法、貯蔵法などが相まって、その個性が生れます。ですから、それぞれのワインの個性を明確にし、品質を保つためには、生産地域を狭く限定して規制していく必要があります。そのために作られたのが「ワイン法」であり、そのなかで品質の基準となっているのが「格付け」です。

EU	フランス	イタリア	スペイン	ポルトガル
A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) 原産地名保護ワイン	A.O.P. (A.O.C.) 原産地統制名称ワイン	D.O.P. (D.O.C.G., D.O.C.G.) 保護原産地呼称ワイン	D.O.P. (V.P.C., V.P., D.O.C.a., D.O., V.C.) 原産地呼称保護ワイン	D.O.P. (D.O.C.) 原産地名保護ワイン
I.G.P. (Indication Géographique Protégée) 地理的表示保護ワイン(地産)	I.G.P. (Vin de Pays) 地理的表示保護ワイン(地産)	I.G.P. (I.G.T.) 保護地理表示ワイン	I.G.P. (Vino de la Tierra) 地理的表示保護ワイン	I.G.P. (Vinho Regional) 地理的表示保護ワイン
V.S.I.G. (Vin Sans Indication Géographique) 地理的表示のないワイン(テーブルワイン)	V.S.I.G. (Vin de France) テーブルワイン	Vino テーブルワイン	Vino テーブルワイン	Vinho テーブルワイン



[出席報告]

	会員数	出席免除	出席者数	MU	出席者数計	出席率
本日の例会	18	5	10	0	10	76.92%
前回の例会	18	4	11	2	13	92.86%
前々回の例会	18	4	14	0	14	100.00%

[スマイルボックス報告]

●井上 亮会員

ワインの試飲、楽しみにして来ました。  
小林さん、本日はよろしくお祈いします。

●中田盛夫会員

本日は、楽しみにしていました。  
小林ソムリエ よろしくお祈いします。

●八木泰典会員

小林さん、味のある卓話ありがとうございます。

●昆 裕司会員

今年初の例会出席です。ワインが飲みたいから参加したわけではありません。  
小林さん、ありがとうございます。

●菅野秀光会員

小林さん、よろしくお祈いします。

●石橋久充会員

小林さん、美味しいワイン ありがとうございます。  
芷煊ちゃん、運転上手くなりましたか？

●金子桐絵会員

今日の「ワインのタベ」楽しみにしています。

●大橋秀樹会員

3/3 BABY METAL のライブで新横浜往復しました。

●小林達郎会員

本日はよろしくお祈いします。

●宮田尚美さん

皆様ごきげんよう。誕生祝いありがとうございます。  
プレゼント受付中！

本日の合計	¥13,000
本年の合計	¥324,500

[閉会点鐘]



例会の出席は、ロータリアンに課せられた最低の責任です。欠席の連絡は、必ずお祈い致します。

クラブ事務所 TEL&Fax 0480-44-0056

公共イメージ委員会