



# 桐生ロータリークラブ週報

2005年

国際ロータリー第2840地区 2005-2006年度 国際ロータリーのテーマ



## Service above self

R.I 会長 カール・ヴィルヘルム・ステンハマー

善意というものがないなら  
ロータリークラブは唯の社交クラブだ。  
職業は金儲けのためでしかなく、  
社会奉仕というも施しにすぎず、  
国際奉仕は外交以外の何ものでもない。

パストガバナー 前原 勝樹

会長 館 盛治 幹事 川島 康雄

クラブ会報・広報委員会 木村 滋洸 藤井 征夫 佐々木 裕 吉野雅比古 石島 久司 大友 一之

12月5日号

### 第2547回例会

(11月28日(月) 第4例会)

- |               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 1. 点 鐘        | 7. 卓 話 「ワインコーディネーター・ソムリエのお話し」 |
| 2. ロータリーソング斉唱 | 全日本ソムリエ連盟認定 ワインコーディネーター       |
| 3. 来訪者紹介      | ソムリエ 藍場 理恵様                   |
| 4. 会長の時間      |                               |
| 5. 幹事報告       | 8. 点 鐘                        |
| 6. 委員会報告      |                               |

#### ようこそビジター

〈卓 話 者〉 全日本ソムリエ連盟認定 ワインコーディネーター・ソムリエ 藍場 理恵様

#### 会長の時間

11月21日(月) 第4回桐生RC総合企画特別委員会が開催されました。山口正夫委員長・牛腸 章副委員長・前原 勝運幹事・養田 隆君・村田勝俊君・大友一之君・本田雄一郎君・坂入 勝君・私と9名が出席し、第3回委員会での議題のとりまとめが行われ、1) 例会座席の指定をSAAが立案し実行する 2) 親睦活動のゴルフ合同練習の継続 3) 野球部の立上げ 4) 委員会担当例会の実行(とりあえず始めに出席委員会担当による100%出席例会を3月の創立記念例会に企画、立案をいただくと決定 5) 1月に第4回クラブ協議会を行い曾我ガバナーをお迎えしてガバナー訪問例会に準じて実行する案がまとまりました。

11月25日(金) 桐生5RCの第5回会長幹事会が行われました。今回は森喜美男ガバナー補佐、国際奉仕委員長の参加をいただき、(1)10月25日 桐生5RC合同チャリティーゴルフコンペ・夜間合同例会の決算報告 (2)10月29日から11月1日迄のGSE受入れ決算報告 そしてGSEの反省会と無事終了したことの上げ会を兼ね開催されました。

本日は例会終了後、前橋テルサ ホールにて合同IM(兼地区指導者育成セミナー)、RI会長歓迎パーティーに理事・役員にて参加して来ます。

日本経済新聞の(あすへの話題)個人的な少子化対策 国立民族学博物館教授 小長谷有紀様より むかしむかし、私が女子学生だった頃、留学先のモンゴルで親しくなった男子学生から付き合いを申し込まれて、「子どもができるのと困るから」と断ったことがある。すると即座に「産んでいけ!」と言われた。そのまま勧めに応じていたら、今頃、私はおばあちゃんになっていたかもしれない。当時モンゴルは、社会主義のもとで積極的な人口増加政策を採っていた。学生の半分を占める女の子の大半が母となり、赤ん坊たちは草原に暮す祖母のもとで養育されていた。一人の女性が生涯で産む子供の数は6.65人であった。市場経済へ移行してからは、子育てが経済的負担と感じられるようになり、みるみるうちに合計特殊出生率は下がったものの、いまだに2.27人である。子供が生まれてから入籍する方が一般的で、入籍しても、そもそも父の名をファミリーネームに代えて用いるために母と父と子のファミリーネームはすべて違う。

それぞれ子連れで再婚したので、すべての子のファミリーネームが違うという事例も少なくない。すなわち、家族というのは生活であって、名前ではない。結婚というのは生活であって制度ではない。もちろん、産む、産まないは個人的な選択である。ただしモンゴルでなら産んでもいいという日本人女性の証言は多く、実践例も多い、となると、社会環境に応じているという意味では社会的選択でもあるだろう。だから制度改革は必要であり、それでもまだ十分ではない、どう力んでも産めやしない男たちの、育てる心がまえ如何で決まるのだと言っておきたい。「産んでいけ、僕が育てるから!」と言ってみてよ!いま直面している少子化問題を考えるとおもしろいと思いました。

## 幹事報告

- 曾我ガバナー事務所より、GSE受入協力に対するお礼状が届いております。
- 松本徽章工業株式会社内RI100周年公式メダル事務局より、記念メダルの最終案内としてパンフレットが届いております。ご希望の方はパンフレットをお持ちになりお申し込み下さい。
- 藤岡RCより「第6回少年少女合唱団群馬県フェスティバル」のご案内が届いております。
- 高崎市国際交流協会より、ユネスコ事務局長松浦晃一氏講演会のご案内が届いております。
- 桐生西、桐生中央、桐生赤城、足利の各RCより週報到着。
- 次週12月5日(月)の卓話の時間は年次総会を開催いたします。皆様ご出席の程よろしくお願い申し上げます。

## 委員会報告

### 出席委員会

本日の出席(平成17年11月28日):総員63名・出席43名  
平成17年11月14日例会修正出席率:75.00%

### ニコニコボックス

藤江 篤君…卓話に藍場理恵さんをお迎えして、忙しい中ありがとうございます。

疋田博之君…卓話に藍場様をお迎えして

藤井征夫君…今年も押し詰ってまいりましたね。せわしくなりますが、健康に気をつけて下さい。

宮野英世君…写真を戴きました

## 卓話



### 「ワインコーディネーター・ソムリエのお話し」

全日本ソムリエ連盟認定  
ワインコーディネーター・  
ソムリエ 藍場理恵様

本日は、歴史と伝統のある桐生ロータリークラブ様にお招きいただきありがとうございます。

また、ワインのお話しをするという機会を頂きました事、大変ありがたく思います。ありがとうございます。

私、全日本ソムリエ連盟ワインコーディネーター。また、フランス食品振興会コンセイエ。という呼称資格を認定されております、藍場理恵と申します。どうぞ、よろしく願いいたします。

ワインというと「ソムリエ」という言葉を耳にした事があると思いますが、「ソムリエ」とは、レストランでのワイン係をあらわすフランス語です。ちなみに、女性の場合は、ソムリエールといひます。ソムリエの仕事は、ワインのサービスに限らず、飲み物全ての仕入れ・管理・サービスなど多岐にわたります。

日本にはフランスのような国家試験はないのですが、日本ソムリエ協会と全日本ソムリエ連盟がソムリエの呼称資格認定を行っています。

全日本ソムリエ連盟では、私のようにワインに携わり仕事をしているものにワインコーディネーターと言う呼称認定をしています。

私は全日本ワイン連盟のワインコーディネーター・ソムリエと言う称号とフランス食品振興会のコンセイエ(ワインの助言者)という資格をもっていますが、基本は、沢山の方々にワインを楽しんで頂く為に、アドバイスをさせていただけるよう務めるという事です。

皆様が美味しく、楽しい時間を過ごす事が出来るようワインを通し活動させて頂き、ワインを身近に感じてもらいたい。と思っております。

本日は、

- 1・ワインの選び方(ブドウ品種)
  - 2・買い方(ステップ1~3・お店選びのポイント)
  - 3・飲み方(温度・料理・感覚・目鼻口)
- などのお話しを、させていただきます。

### ワインの選び方

ワインショップやレストランで自分でワインを選ぶ。というのは楽しい事だと思います。

ワインのブドウの品種を覚えて、味わいのタイプを知るとわかりやすく良いと思います。

例えば、白ワインの品種には、

シャルドネ  
ソーヴィニヨン・ブラン  
リースリング  
ケルナー  
ミュスカデなどが代表的です。

赤ワインの品種では、

バルネ・ソーヴィニヨン  
メルロ

---

カベルネ・フラン  
ガメイ  
ピノ・ノアール などが代表的です。  
また、日本のワインのブドウ品種では、  
白ワイン用…甲州  
                  ナイアガラ  
赤ワイン用…マスカットベリーA  
                  キャンベル・アーリー

などがあります。  
ブドウ品種で、ワインを選び自分の好みの味わいを知るということがポイントになると思います。  
好みの味わいに合う為には、代表的な品種だけでも覚えると選ぶ楽しみが、あるようになるでしょう。

## ワインの買い方

ステップ1・予算を決めます。

まずは、ワインを飲むシーンを思い浮かべてください。いつ、どこで、誰と、どんな風にワインをのみますか？

例えば、「今夜、家で、夫婦で夕食でのみします。」すると選ぶ基準が出来てきます。

ステップ2・ワインのタイプを決めます。

赤・白・ロゼ・スパークリング？この時ワインを選ぶ基準はお料理になります。

基本は「軽い料理には、軽いワイン。」ですが、迷ったときには、スパークリングワイン。と覚えておけば良いでしょう。

ステップ3・味わいを決めます。

ラベルの裏などに説明のあるワインでしたら参考になりますが、ない場合は、お店の方に聞くのが一番良いでしょう。

ちなみに、「ボディ」と書いてありますのは、これはワインを口に含んだ時に感じるコクや味の濃さのことです。

白ワインは、辛口や甘口という表現方法ですが、赤ワインは「フルボディ」濃厚でしっかりとした味わい、「ライトボディ」軽くすっきりとした味わい。という表現方法です。

## お店選びのポイント

お店選びも、ワイン選びの大切なポイントのひとつでしょう。まず、ワインの品揃えをみます。

一般的には、家庭で楽しむ価格帯(1000円~2000円)のワインがどのくらい豊富かが目印です。

一番大切なのは、お店のスタッフが、置いているワインの味わいをわかっているか、ということです。

レストランでも、同じことです。ホールのスタッフが、ワインと料理をきちんとわかっているか。ということになります。

## 飲み方

### 温度

白ワインは、温度が下がると酸味が目立って、フレッシュに爽やかに飲むことができます。逆にまろやかに飲みたいときには、温度を少し高

めにするとよいでしょう。

赤ワインは、渋みが豊かなタイプは、冷しすぎると渋みが目立ってしまうので、室温がおすすめです。渋みの軽いタイプなら軽く冷しても良いと思います。

## 料理

美味しくワインと料理を合わせる上で、絶対のルールなどありません。

両方とも、美味しくいただくことができれば良いのです。ただ、ワインと料理の風味のバランスの目安として「ワインの色」と「料理の色」を合わせるとわかりやすいと思います。

例えば、鶏肉のトマトソース煮とロゼワイン。

鶏肉のサラダとフレッシュな白ワイン。

ビーフシチューと渋みのある赤ワイン。

などと考えると、わかりやすいのでは、ないでしょうか。

ただ、これは、一種のパロメーターです。

自分の味覚によってまったく異なる組み合わせを楽しんでみるというのも良いと思います。

## 感覚

### 目

グラスに注いだワインを飲むときに、まず目で、色を楽しむ。赤・白・ロゼ。いずれも透き通って輝いているワインが良いワインです。もやっと濁っているワインは、良質ではありません。

### 鼻

鼻で、香りを楽しむ。

香りは、どんな香りかな？と感じてください。大きく分けると、花の香り。果実の香り。香辛料の香り。動物の香り。植物の香り。焦げた香り。の6つのタイプの香りにわかれます。どんな香りが自分は、好みでしょう。

### 味

口と喉で、味を楽しむ。

口の中でワインの甘味、酸味、赤ワインなら渋みを探っていきます。

飲み込んだあと、の味わいは、どうでしょう。コクがあり、長く余韻を楽しめるか、さっぱりとしているか。

ということでワインの楽しみ方には、いろいろな楽しみ方があるという事がわかって頂けたでしょうか。

## 日本のワインのお話し

日本にもワインの歴史がありますので少しお話ししましょう。

日本のワイン醸造の始まりは、明治時代といわれています。山葡萄や仏教の伝来とともに導入された甲州種が使われたとされています。明治7年頃、山

梨県甲州で日本初のワインの生産記録があります。その後、北海道で開拓され札幌付近で取れる野生ブドウを原料としてワインが造られた記録もあります。つまり、十勝ワインは明治時代から始まるわけです。1878年(明治10年)には、山梨県立葡萄醸造所と大日本山梨葡萄酒会社が設立され、村から優秀な青年をフランスに派遣し、醸造技術とブドウ栽培を徹底的に修得させ、良質なワインを生産させようとしたそうです。その後、「メルシャン」の始まりとなる宮崎光太郎。新潟県の「岩の原葡萄園」の川上善兵衛。「牛久ワイナリー」の神谷伝兵衛。といった先駆者がいました。そして現在では、日本に大小のワイナリーがあります。

桐生のお隣、足利のココファーム・ワイナリーがあります。ココファームでは、年々出来の良いワインが造られるようで、注目の国産ワインです。マスコミでも多く取り上げられています。先日、今年の新酒2005・ヌーヴォーが発売になりました。軽やかな赤ワインのヌーヴォーです。ぜひ、お飲みになってください。

日本のワインが現在、世界で注目をされています。日本の若いワイン醸造家が、フランスへ行き本格的に醸造を学び次々に帰ってきています。今後、日本でも美味しいワインが、増えてくることでしょう。

「ワイン・日本酒・本格焼酎・などは、大地の恵」です。ブドウ・お米・麦・芋・など農作物からの贈りものであるということです。どうぞ皆様、食事をするのと同じように、考えていただき生活の一部に取り入れて頂けたら、と思います。

#### 藍場理恵様プロフィール

全日本ソムリエ連盟ワインコーディネーター・ソムリエ

1998年呼称認定取得

フランス食品振興会 コンセイエ

1998年 コンセイエ資格認定

フランスに本部をおく日本支部の資格

年間50名程の認定者あり、現在全国に400名の取得者。

翌年、フランス食品振興会で招待され、フランスへ行きワイン醸造を学ぶ。

ワインのみならず、日本酒・本格焼酎を学ぶ為、日本酒のきき酒師である主人と交代で、自店のお付き合いのある全国各地の蔵元を廻る。ワイン・日本酒・本格焼酎・とアルコール全般を通し楽しく、健康的にお酒と付き合う事を、おすすめしています。

#### メーカーアップ情報

##### ～例会変更～

桐生南RC

12月21日(水)→クリスマス家族会のため

点鐘：午後6時30分

場所：桐生市市民文化会館

28日(水)→休会

桐生西RC

12月23日(金)→休会

30日(金)→24日(土)忘年家族会のため

点鐘：午後6時30分

場所：桐生プリオパレス

桐生中央RC

12月22日(木)→クリスマス家族会のため

点鐘：午後6時30分

場所：桐生市市民文化会館

29日(木)→休会

桐生赤城RC

12月13日(火)→17日(土)クリスマス家族会のため

点鐘：午後6時30分

場所：桐生プリオパレス

27日(火)→休会

\*メーカーアップは前後2週間です\*前メーカーをしましょう\*

.....

##### ～近隣クラブの例会日～

###### 月曜日

(クラブ名) (例会場) (開始時間) (事務所TEL)  
伊勢崎東 伊勢崎プリオパレス 12:30 0270-30-3344

###### 火曜日

(クラブ名) (例会場) (開始時間) (事務所TEL)  
桐生赤城 桐生プリオパレス 12:30 0277-30-3321  
伊勢崎南 プラザ・アリア 12:30 0270-23-1111

###### 水曜日

(クラブ名) (例会場) (開始時間) (事務所TEL)  
桐生南 大安閣 12:30 0277-45-2875  
伊勢崎 ザ・クレインパーク三楽荘 12:10 0270-24-9966

###### 木曜日

(クラブ名) (例会場) (開始時間) (事務所TEL)  
桐生中央 桐生プリオパレス 12:30 0277-77-0075  
足利西 足利銀行葉鹿支店 12:30 0284-62-1697  
伊勢崎中央 ニューいずみ 12:10 0270-20-6000

###### 金曜日

(クラブ名) (例会場) (開始時間) (事務所TEL)  
桐生西 桐生プリオパレス 12:30 0277-22-9155  
群馬境 群馬銀行境支店 12:10 0270-74-4099