



SANJO ROTARY CLUB

三条ロータリークラブ

週報 No. 33

2023.5.17(No.3156)

再生・新生・共生

第2560地区ガバナー／高橋 秀樹
 会 長／西山 徳芳
 会長エレクト／吉井 直樹 (クラブ奉仕A)
 副 会 長／野崎喜一郎
 幹 事／梨 本 次 郎
 S A A／石 黒 良 行
 会 計／五十嵐博宣
 直 前 会 長／歸 山 肇
 会長ノミニ／渡 辺 良 一 (クラブ奉仕B)

例会日／毎週水曜日 12:30～
 例会場及び事務局／
 三条市旭町2-5-10 三条信用金庫本店内
 例会場／TEL 34-3311
 事務局／TEL 35-3477 FAX 32-7095
 E-mail: sanjo-rc@cpost.plala.or.jp
 http://www.soho-net.ne.jp/~rotary/
 (~はshiftを押しながら“へ”のキーを
 押してください)

■本日の出席会員数:56名中38名
 ■先々週出席率:89.29%

【ゲスト】

・春日町卯つき 代表 渡辺 陸 様

【先週のメイクアップ】

[5.10] 第4回地区研修準備委員会
(新潟)へ

・関川 博さん、 石黒良行さん、
 ・早川滝徳さん

[5.11] 三条RACへ

・西山徳芳さん、 梨本次郎さん、
 ・小林卓哉さん、 吉井直樹さん

[5.13] 新潟中央RC

創立30周年記念式典へ

・西山徳芳さん、 梨本次郎さん

[5.15] 三条南RCへ

・五十嵐晋三さん、 柳取崇之さん、
 ・松永隆夫さん、 石橋育於さん



2022～2023 年度国際ロータリーのテーマ



会長挨拶

西山徳芳 会長



三条まつりも終わり、今週末はいよいよ地区研修・協議会です。最後の大きな行事になります。

今日の講師、渡辺陸様は、ワインのスペシャリストということであります。ワインと言うとこれに合うのはチーズとかトマトとかいろんな食材があります。

今日私はニシンの話を用意してきました。ニシンは古くから食べられていて、大きなくりですが洋酒でもスコッチなどと合うようですし、ウォッカにも塩漬け、ジンには酢漬けのニシンが合うようです。では、ワインの場合はいかがでしょうか。

そんなニシンの料理ですが、思い出深いものがあるのでその一つの話をしてします。

～身欠きニシン～

身欠きニシンはニシンの身を二枚に開き干したもので、スーパーの鮮魚コーナーで売っています。

今スーパーで売っているものは、通称ソフトと呼ばれる柔らかい身欠きニシンになります。身欠きニシンには本干しとソフトの2種類があります。

幹事報告

梨本次郎 幹事



◎三条RACより

「5月第二例会のご案内」

日時 5月25日(木) 19:30~21:00

会場 リサーチコア 4階・異業種交流室

◎2023-24年度 第4分区ガバナー補佐の小出和子様より

「第4分区会長幹事会のご案内」

日時 6月7日(水) 会議 17:00~18:30

懇親会 18:30~20:00

会場 三条ロイヤルホテル

ニコニコBOX

西山徳芳会長

御巡行も無事に終わりました。

庭で芍薬の蕾が赤い色をのぞかせています。

渡辺睦様、卓話よろしくお願ひします。

吉井直樹さん

三条まつり、無事終わる事ができました。皆様のおかげです。ありがとうございました。

本日渡辺様、卓話宜しくお願ひします。

梨本次郎さん

三条まつり大盛会、天候にも恵まれて、吉井さん本当におめでとうございます。

本日はソムリエの渡辺様の卓話を楽しみにしています。

斎藤弘文さん

三条八幡宮の春季大祭、そして大名行列も盛会に終わる事が出来ました。吉井祭典委員長として、松永様本当に御苦勞様でした。

松永一義さん

三条まつり、色々有りましたが無事終わりました。吉井さん御苦勞様でした。

渡辺さんの卓話楽しみです。

渡辺良一さん

明日、同好会ゴルフコンペです。110を切るように頑張らなくてはいけません！

渡辺睦様、卓話よろしくお願ひ致します。

高校生の頃、乾物屋でバイトをしたことがあります。夏休みの頃、仕事が無くなってくると言いつけられるのです。「おいそこの学生、身欠きニシンのスカシ箱を持って屋根に上がって干して来い」という具合です。

しぶしぶ屋根に梯子をかけてスカシ箱を持って上がりますが、昔ですから、暑さで屋根のコーラタールが柔らかくなってにおったものです。スカシ箱から身欠きニシンを出してゴザを敷き、日に当てて干します。これで乾いた本干しの身欠きニシンができます。それをお店に並べて行くと近所のお母さんたちが買って行くのです。あんなの所の身欠きニシンは美味しいからね。それはそうです。暑い屋根の上で一週間も干したものはすごくおいしいのです。今スーパーで売っているソフトニシンは、乾燥機にかけてサラダ油を塗っているだけで、本当の身のしまっているニシンではありません。

下田の奥の方へ行きますと、身欠きニシンと野菜の甘酒漬けという漬物があります。これは人参、大根、身欠きニシンを甘酒で漬けたもので、越冬用の食べ物だそうです。今はほぼなくなってしまいましたが、甘くてしょっぱくて、麴の香りが良く、美味しいものです。今でも栃尾の一部と、南魚沼ではみられるようです。こちらもスーパーで売っているものよりは家庭で作ったものが美味しく、また食べてみたい逸品になります。

身欠きニシンのスカシ箱や塩引のトロ箱を壊した残材は、油揚げを揚げる時のかまどの燃料になります。

酸化した脂で、油揚げしたニシンは、濡らしてから米ぬかを振りかけるとアルカリと焼けた脂が結びついて石鹼に変化するので、たわしで流れて綺麗な肌色に戻ります。そんな作業も学生時代はやらされたものです。

さて、そんな思い出深いニシンですが、果たしてワインに合う食べ物なのかどうか、後ほど講師の渡辺様に話していただくと幸いです。今日は卓話をよろしくお願ひします。

早川滝徳さん

今年度週報表紙の写真は、渡辺良一さんのコレクションからお楽しみいただいています。

本日No.32の写真は梨本幹事からいただいた準絶滅危惧であるアワガタケスマイレです。

菊池 渉さん

寺に入ってから45年間、人様には「物が多いことが幸せではない!」と伝えて来たのに、私の周りは物だらけです。

嘉瀬一洋さん

晴天な中、マスク無しでの三条大名行列おめでとうございます。吉井祭典委員長、本当にお疲れ様でした!

荻根澤隆雄さん

絶好のコンディションの下で三条祭りが開催出来て良かったですね。吉井さん、ご苦労様でした。

野水靖之さん

暑いですが、でもニコニコ頑張ります。

相場弘介さん

やっと例会に来れました。またよろしくお願ひ致します。

落合孝夫さん

渡辺様、新潟からようこそおいで下さいました。卓話よろしくお願ひします。

関川 博さん

4年ブリのフルスペックで三条祭り開催おめでとうございます。吉井さんお疲れ様でした。こうじゃないといけませんね!!

渡辺様、卓話ありがとうございます。

五十嵐晋三さん

三条祭りも無事終わりました。

渡辺睦さんの卓話楽しみです。

中林順一さん

薔薇が咲き始めました。5月は良いね。うれしいね。

衛藤泰男さん

三条祭りも終わりました。関係者の皆様、お疲れ様でした。

松永隆夫さん、柳取崇之さん、石橋育於さん、

石黒良行さん、山田富義さん、安達俊明さん

よいことがありました。スマイルボックスに協力いたします。

石倉政雄さん、丸山行彦さん、歸山 肇さん、

金子俊郎さん、小越憲泰さん、関 義実さん、

杉山幸英さん、船越良則さん

渡辺睦様を心より歓迎申し上げます。

本日は卓話ありがとうございます。お話楽しみにしております。

「卓 話」 「ワインの魅力」

春日町 卯つき

代表 渡辺 睦 様



はじめまして。

新潟の古町9番町でソムリエをしております渡辺睦と申します。

今回、三条ロータリークラブの皆様の前でお話させていただく事は、大変、緊張しておりますが、大変、楽しみにもしておりました。

このご縁は、お店のお客様に、三条のお客様がいらっしゃいまして、保内の道の駅でカルチャースクールがあるけど、ワインのお話をしてみませんか?と、お誘いいただき、昨年、ワインのお話をさせていただきました。

実はその会に、三条ロータリークラブの西山会長がご参加してくださっていて、本日、このような機会を作って頂きました。西山会長、本当にありがとうございます。

私は2012年にワインのソムリエの資格を取得しましたが、もともとはずっと大学卒業後から、日本料理屋で着物を着て、『和食に日本酒』のお席が多かったのですが、コロナ禍の2020年にいろんな事を考え、独立。ようやくワインをメインにしたお店を開きました。飲食店の仕事の経験は長くても、自分でお店をやる、また、ワインを専門にやるという事では初めての事が多く、本当に今、悪戦苦闘の毎日です。

ですので、今日お話しできる事は一丁前なワインのお話ではなくて、ワインに楽しませてもらっている毎日、このようにワインがきっかけで素敵な出会い、素晴らしい経験をさせてもらっているワインに感謝を込めて、ワインの魅力をお伝えできればと思います。どうぞ、よろしくお願ひいたします。

それでは、最初に皆様、ワインはよくお飲みになりますか?

私はほぼ毎日ワインを飲んでおります。それはワインが多種多様で美味しいと感じているのはもちろん、ワインを飲むととっても元気になって、前向きになる事からワインを選ぶようになりました。ではそもそも、ワインっていったいどんなお酒でしょうか?

ワインとは、ブドウ果実を原料としてアルコール発酵させた醸造酒の事です。醸造酒とはお酒の製法による分類のひとつで、他に、蒸留酒、混成酒という種類があります。

醸造酒は、原料が果実や穀物で、酵母という微生物

5月17日分 ￥ 32,000
今年度累計 ￥ 1,184,000

物の働きでアルコールへと発酵させたお酒の事になります。蒸留酒はこの醸造酒を蒸留して作られたもので、有名なのは焼酎、ウイスキーやブランデー、混成酒は醸造酒に果実や薬草、糖分などを加えたものでリキュール類、梅酒があります。

ポイントは、醸造酒は、蒸留する工程もなく、薬草や甘味料などを加えることもない、原料その物の味わいがダイレクトに反映されたお酒です。

では同じ醸造酒の仲間には、他に何があるのでしょうか???

皆様、よくご存じのビール、日本酒です。ビール、日本酒、ワインと合わせて、『三大醸造酒』なんて言われていますが、本日のメイン、ワインが、日本酒とビールと大きく違う点があって、それは仕込み水が必要ないという事です。日本酒とビールには水が必要ですが、ワインの原料、ブドウの果汁にはたっぷりと水分が含まれているので、製造過程で水が必要ありません。よって、ワインは原料のブドウと酵母だけでお酒に変わる事ができる、もっともシンプルなお酒なのです。

そんなとってもシンプルなお酒、ワインですが…
とってもおすすめしたい事がたくさんあります。
ワインをおすすめするポイントを4つ。

- ①ワインは多種多様。美味しさ、楽しみ方も自分らしさ
- ②体に良い要素も含まれている？
- ③ビジネスにおいて大きな武器
- ④最強のコミュニケーションツール

①ワインは多種多様 美味しさ、楽しみ方も自分らしさ

ワインには、赤ワイン、白ワイン、ピンク色のロゼワイン、オレンジ色のオレンジワイン、そして、泡のあるスパークリングワインと種類も多く、原料となるぶどうの種類も世界中で1000種類もあり、実際にワインに使われて、栽培されている主要品種でも現在100あるとされています。

このように赤ワイン用のブドウは巨峰のような果皮が黒いブドウ、白ワイン用のブドウはマスカットのような果皮が淡いグリーン色のブドウで、『カベルネ ソーヴィニヨン』とか『シャルドネ』とか…聞いた事ありませんでしょうか？日本酒で言うと、山田錦とか五百万石と言っている酒米のネーミングと一緒に、ブドウ一つ一つに名前が付いており、一つ一つ、味わいや香りに特徴があります。

そんなブドウの栽培、ワイン造りは何千年も前からたくさんの国で作られていて、フランス、イタリア、ドイツなどのヨーロッパ諸国と、アメリカそして日本のある北半球、北緯30-50度のラインと、

チリ、アルゼンチン、ニュージーランド、南アフリカがある南半球、南緯20-40度のラインに集中して作られています。

この二つのラインがワインベルトと呼ばれていて、ブドウの栽培、ワインの醸造に適した気候だそうです。しかし、このワインベルト、地球温暖化で少しずつ変化しているようで、かつてはワインの産地として、北限はドイツと言われていましたが、現在、イギリスでもワインの生産が活発になってきています。

私達の日本のワイナリーも現在331あります。まさにワインを飲む事は一期一会であると言え、そんな事を言うと、とても面倒くさそうにも思えますが、まずは331ある日本ワインから飲んでみるとか、『シャルドネ』と言うぶどう品種に注目して、いろんな国のシャルドネのワインを飲み比べてみるとか、まずは一つの共通点を見つけて気軽に取り入れてみると、そこからいろいろ広がっていくのがワインの楽しみ方です。

②体に良い要素も含まれている？

先程、私は、ワインを飲むととっても元気になって、前向きになる事からワインを選ぶようになったとお話しましたが、これは間違いではなくて、赤ワインには天然の抗うつ剤に似ている成分があるという研究結果があるようです。またワインは香りも楽しめるお酒で、ワインの香りにはアロマと似た働きがあり、とてもリラックス効果を期待できるともいわれています。

あと有名なのが、赤ワインにはポリフェノールや鉄、カリウムなどの成分が含まれていて抗酸化作用や高血圧の予防などの効果があると言われています。ただ『?』マークを付けたのは、やはりお酒・アルコールなのであくまで飲みすぎには注意。適量を自分らしく、食事と合わせて、笑顔で楽しむという事が何より重要です。

③ビジネスにおいて大きな武器

ワインは飲んで美味しいだけではなく、今、大手の企業では社員教育に「ワイン」を学ぶそうです。ワインの歴史はとても広く、なんと、8000年前から今現在でも世界中でワインが作られていて、歴史、地理、経済、環境問題と様々な要因と結び着いているワインはビジネスの場で大きな武器となるそうです。

これは、

④ワインは最強のコミュニケーションツールと、つながりますが、時間をかけて、より美味しく変化す

るワインは、おのずとご一緒するお相手とのコミュニケーションを取る時間も増えていきます。

また、誰かのために選んだワインはとても相手を喜ばず最強のコミュニケーションツールです。

先日、新潟で行われた巨人対横浜戦。巨人軍がお泊りになっているホテルでは、毎回、原監督にカリフォルニアの赤ワインが用意されているそうです。『ようこそ新潟へ』という歓迎の思いを、原監督が好きだと言ったワインの銘柄を覚えていて、毎回変わらず用意する事で表現しているそうです。

ただ、あくまでワインは嗜好品です。ワインの好みも、人の数だけあって様々です。

私もこの仕事をしていて、本当に失敗・反省の毎日です。『きっとこれは美味しいワインですよ』とご提案しても100%、皆様に美味しいと言っていたくなんて無理かもしれません。

そんな時、必ず、自分本位にはならない事、お好みのワインに近いものをご提供できるようにコミュニケーションを取る事。逆にお客様にとって新しい発見となるように、ワインの知識・情報を身に着ける事。

そして、何よりワインを飲む時間が楽しいと思っただけのような、快適で居心地の良い空間、そして、思いやりの会話を心がけております。

今年、『飛躍の一年になると良いね』と、お店のロゴで、卯年の私に『うさぎのエチケットのワイン』を差し入れて下さったお客様がいらっしゃいましたが、とっても感激しました。

ワインが最強のコミュニケーションツールになるために必要な事はワインの知識も必要ですが、一番は『相手への思いやり』が大事なんだという事を改めて、お客様から学ばせて頂きました。

どうぞ、皆様も少しワインを知って、楽しく美味しく飲んで、『何を飲むのかだけでなく、誰と飲むか…。』

大事な人やそしてご自身のためにも、思いやりを伝えるため最強のコミュニケーションツールになったらいいなと思います。

では、今日はお時間も限られておりますので、ワインの具体的なお話はしませんでした。後半はクイズ形式で楽しくワイン知識をお伝えできればと思います。ぜひ、皆さん参加してください！

○×クイズです！

クイズ①

日本人のワイン年間消費量は一人あたり、ボトル6本である。

× 4本

2021年のひとりあたりの年間消費量は3リットル、これはボトル4本程度。ちなみに、トップのポルトガルの51.9Lに比べ18分の1です。

クイズ②

ワインは空気に触れると香りが広がり味わいも変わる事から、グラス注いだワインを空気に触れさせるためにグラスを回す動作を『スワリング』と言いますが、このスワリング、回す方向は時計回りである！

× 反時計回り

これはマナーのお話です。右利きの方を対象にしていますが、反時計回りに回す事で万が一ワインが飛び散っても、かかるのは自分になる事から、(右利きの方は)反時計回りに回すと良いでしょう。

クイズ③

新潟生まれの赤ワイン用ぶどう品種は「マスカットベリーA」である。

○ マスカットベリーA

1927年 新潟の高田にある岩の原ブドウ園の川上善兵衛さんの交配によって生まれた新潟原産の赤ワインのぶどう品種で日本を代表する品種です。とても果実味のある赤ワインになり、お出汁のきいた和食、焼き鳥にはピッタリです。

クイズ④

標準のワインボトル750mlのワインを造るのに必要なブドウの数は約200粒である。

× 正解は約2000粒

クイズ⑤

ワインの香りを表現するワードに『猫のおしっこ』と言う表現は実際にある。

○

猫のおしっこと言う表現はフランスのロワール地方で作られるSBから作られる白ワインに使われる表現で本当にあります。悪い意味ではありませんが、猫のおしっこのようなワインとは飲食の場ではあまり言いません。

クイズ⑥

ワインの種類には先程お話した赤ワイン、白ワインの他にロゼワイン、そして、近年話題の「オレンジワイン」がありますが、オレンジワインの原料はフルーツの「オレンジ」である。

×

白ワインの原料と一緒に白ぶどうが原料です。
白ぶどうを赤ワインのように造ったワインでオレンジ色のワインになります。
ちなみに、ロゼワインは赤ワインを造る原料黒ブドウを、白ワインの作り方で作り、オレンジワインと対極の存在と言えるでしょう

クイズ⑦

シャンパンという泡のある高級スパークリングワイン、このシャンパンは日本でも作る事ができる！

×

シャンパンはフランスのシャンパーニュ地方で作られたスパークリングワインにだけ呼べる名称で、このシャンパーニュ地方以外で作られたスパークリングワインはシャンパンとは言えません。よって、日本で作られたスパークリングワインはシャンパンではありません(呼べません)

クイズ⑧

ワインが大好きだった日本の天皇は明治天皇である。

○

日本の伝統を守りつつ、西洋の優れた文化を取り入れた明治時代。明治天皇は衣食住においても西欧文化を積極的に取り入れ、特に葡萄酒、ワインを大変好まれたそうです。そんな明治天皇を祀る明治神宮にはフランスのブルゴーニュのワイン生産者から、ワイン樽が献納され飾ってあります。今一番高級なワイン、一本300万するロマネコンティのワイン樽もあるそうです。

クイズ⑨

カリフォルニアワインの中でも大人気のワイン「ケンゾーエステート」。

このワイナリーオーナーは日本人の辻本憲三さんという方ですが、この辻本さんは、ある大手のゲームメーカーの創業者で大成功を収めた経営者でした。そのゲーム会社はタカラトミーである。

× **カブコン**

クイズ⑩

シャンパンが大好きで、『寝る時に身に着けるのはシャネルの5番、毎朝欠かさない目覚めの一杯はシャンパーニュよ』ととっても素敵な言葉を残した偉大な女優はマリリン・モンローである。

○

いかがでしょうか。全問正解された方はワイン通と言えると思います。

ワインが皆様のお食事や生活を美味しく、そして楽しく彩るものになる事を心から祈っております。

今日は本当にありがとうございました！



例会の様子



コロナ前の例会風景にもどりました



6月の行事予定



三条ロータリークラブ例会日

日	月	火	水	木	金	土
				1 ◆三条東RC 「卓話」 小出和子 ガバナー補佐エレクト	2	3 白根 60周年式典
4 新潟万代 30周年式典	5 ◆三条南RC 「年度計画発表1」 熊倉高志 会長エレクト	6 ◆三条北RC 「親睦活動月間」	7 ◆三条RC 「クラブフォーラム」 吉井直樹 会長エレクト	8 ◆三条東RC 「クラブフォーラム」 外山信良 会長エレクト	9	10 防減災 セミナー (長岡)
11	12 ◆三条南RC 「年度計画発表2」 熊倉高志 会長エレクト	13 ◆三条北RC 「外部卓話」 (株)ケーネルワーク マーケティングディレクター 萱森 勲 様	14 ◆三条RC 「一年を振り返って」 西山徳芳 会長 梨本次郎 幹事 石黒良行 SAA	15 ◆三条東RC 「一年を振り返って」 近藤健太 会長 遠藤和秀 幹事	16	17
18 見附 40周年式典	19 ◆三条南RC 夜例会 「会長幹事慰労会」 (記帳できます)	20 ◆三条北RC 「今年度を振り返って」 松山浩仁 会長	21 ◆三条RC 夜例会 「会長幹事慰労会」 18:30～ 於 二洲楼	22 ◆三条東RC 夜例会 「会長幹事慰労会」 (記帳できます)	23	24
25	26 ◆三条南RC クラブ休会 (記帳できます)	27 ◆三条北RC 夜例会 「会長幹事慰労会」 (記帳できます)	28 ◆三条RC クラブ休会	29 ◆三条東RC クラブ休会 (記帳できます)	30	

※ 近隣RC例会変更のお知らせ! (記帳できます)

- 吉田RC 6月2日(金) 早朝例会
- 分水RC 6日(火) 移動例会
- 分水RC 20日(火) 夜例会
- 加茂RC 22日(木) 夜例会
- 吉田RC 30日(金) 夜例会

記帳場所

- 燕市吉田産業会館窓口(10～15時)
- 新潟大栄信用組合本店入口(11～14時)
- 新潟大栄信用組合本店入口(11～14時)
- 加茂市産業センター
- 燕市吉田産業会館窓口(10～15時)

次週例会 5月31日 **クラブ休会**

次々週例会 6月7日 「クラブフォーラム」
吉井直樹 会長エレクト

