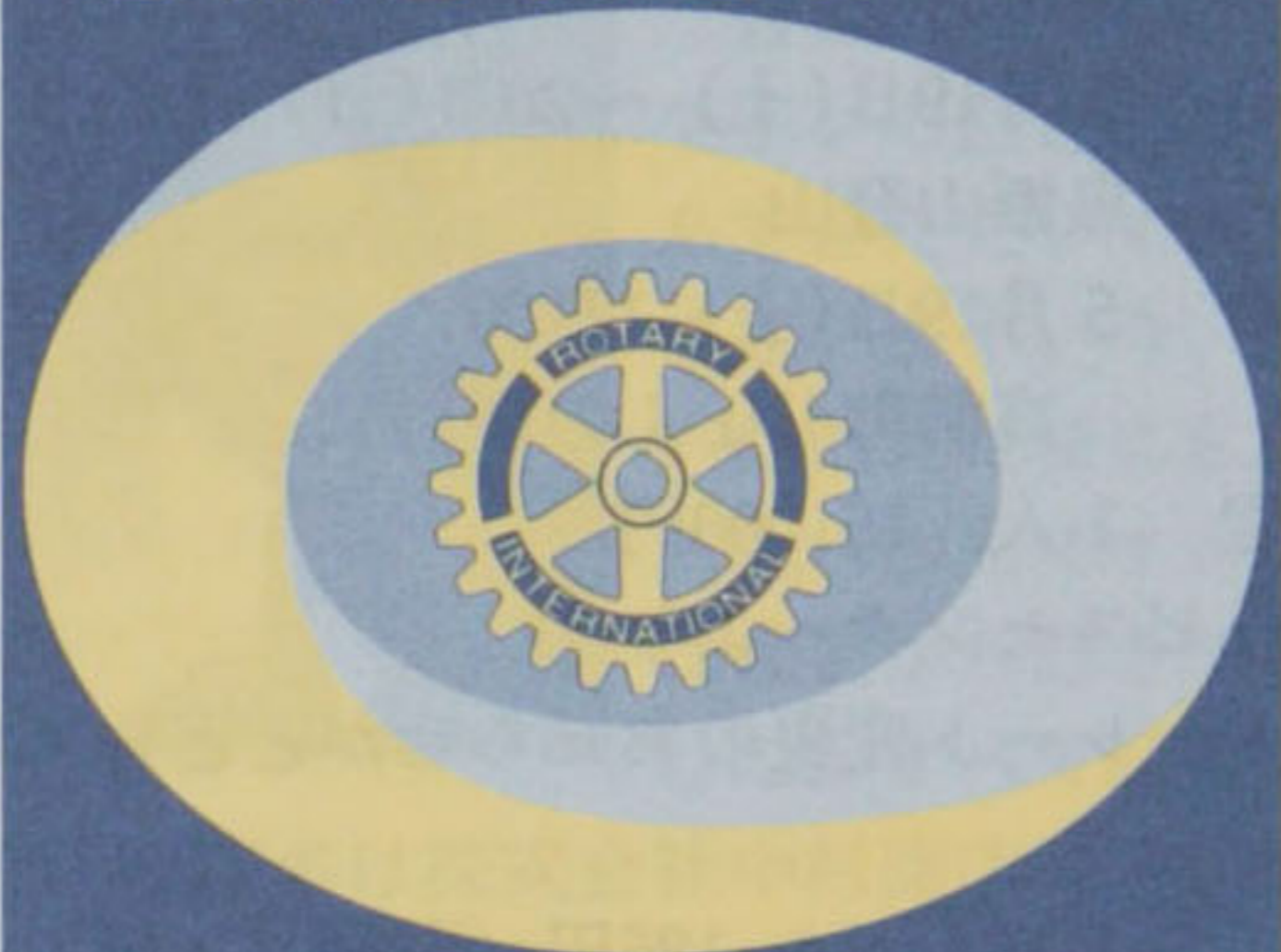


意識を喚起し



進んで行動を

私達の使命は…

…私達のクラブ

…地域社会

そしてあまねく広く世界において

2000～2001年度 国際ロータリーのテーマ

第2560地区
ガバナー——吉田 昭 平
会 長——斎藤 弘 文
会長エレクト——五十嵐 昭 一
副 会 長——松谷 昊 吉
幹 事——丸山 行 彦
副 幹 事——清水 良 一
S A A——荻根沢 隆 雄
副 S A A——中村 和 彦

例 会 日——毎週水曜日 12:30～
例会場及び——三条市旭町2-5-10
事 務 局——三条信用金庫本店内
例 会 場——TEL 35-3311
TEL 35-3477
事 務 局——FAX 32-7095

本日出席会員数	71名中 45名
先々週出席率	95.65%

4/17 三条北へ
平原信行さん、渡辺勝利さん

ゲ ス ト

中村商店 社長 中村新太郎様

先週のメイクアップ

4/12 加茂へ

熊倉昌平さん、斎藤 隆さん、
加藤紋次郎さん、渡辺喜彦さん

4/15 第2840地区大会へ

斎藤弘文さん、平原信行さん

4/16 三条南へ

高畑 昭さん、高森章仁さん、
金子俊郎さん、小宮正敏さん、
渋谷健一さん、捧 賢一さん、
吉井俊介さん、五十嵐晋三さん、
相場亮嗣さん

4/17 田上あじさいへ

斎藤 隆さん



会長エレクト挨拶

五十嵐昭一会長エレクト



●先日4月11日の岩室「綿屋」でのグルメの会、大変楽しいひとときを過ごさせていただき、親睦委員会の皆様に感謝致します。その際の琵琶の一曲「敦盛」はその音色も哀しく美しいもので、御存じ

“平敦盛”と“熊谷次郎直実”の一騎打ちでその出だしの「祇園精舎の鐘の声、諸行無常の響あり、娑羅双樹の花の色、盛者必衰の理を現す。栄枯はまことの春の夜の夢幻の如くなり」は余りにも有名な一節であり、その美しい声に魅せ

られました。

- この地の桜も例年より早く散る美しさを示し始めていてまさに梅と桜が同時に咲きほこっているようだ。雪の多い寒い冬よりいっきに春より初夏に移っていることで商売上からも暑い夏が来て夏ものの売上がアップし、少しでも景気の回復を望みたい。
- 常識～当り前～という考え方を取り外してみる。
- 長い不況のトンネルよりなかなか抜けられない状態でどんな業種・業界が苦しんでいる状況であるか（何かの本で読んだのだが）発想の転換を考えてみる。世の中は常識が規範となって動いているが、これが意外と邪魔をして考え方を先細りさせている場合が往々にしてある。
“常識”なるものを一旦取り外してみると新しいアイデアが生れる場合がある。

例えば

①カラオケ

日本人は一昔前では他人の前で唄を歌うなどということではなくそれが当り前であったが、ある電器メーカーの営業マンが「好きな唄を音楽に合わせて歌いたい」という顧客がいるのでそんなステレオ装置が欲しいということで企画・会議で提案があり、みんなからは“日本人は人の前でなんか歌うことはあり得ない”という猛反対にあったが、この提案が採用され、それがカラオケという大ヒットになり恥ずかし屋がりの日本人を変えてしまった。

②均一料金

ブリジストンの石橋正二郎が最初に足袋の小売業を営んでおり、その頃は足袋の大きさと値段が違っていたが、東京で電車に乗ったら（以前の話で距離が限られていたから）乗車料金がどこでも同じだったことから自分の商売の中でも今迄の常識を破って多くの従業員の反対を押しきり均一にしたら見事に成功した。～現代の「100円ショップ」にしても“100円玉一個で購入できる”という常識破りの割安感が成功し、客の方は余計なもの迄買う破目になる。

以上のように常識も時代と共に変化し、それを外して見ることも仕事・生活の中で必要だと教えている。

幹事報告

丸山行彦幹事

◎ガバナー事務所より

第2560地区ロータリアン山の会お誘いのご案内がとどいております。

とき 5月19日(土)～20日(日) 1泊2日

ところ 黒姫山登山

集合 5月19日(土) 17:00

高柳町じょんのび村

会費 1人 15,000円

◎日本サービスセンターより

ロータリーレート変更のお知らせがとどいております。

5月1日より1ドル 125円(現行 116円)

ニコニコBOX



五十嵐昭一さん

本当に暖かくなりました。この前の雪はどこへ行ったやら。熱くなり夏ものが売れますように。

丸山行彦さん

中村商店社長 中村さん、忙しい所三条まで来ていただき、卓話ありがとうございました。

広岡豊作さん

先週の岩室綿屋での夜例会、庭先の琴の演奏を聞き、心にすばらしい栄養を感じました。
雅子様ご懐妊の知らせを聞き、昔ものの私は涙が出る程うれしかったです。

菊池 涉さん

本日の卓話を楽しみにしています。安価なワインをおいしく飲める方法をご伝授いただければと願っています。

石橋育於さん

ボックスに協力しまして。

船越正夫さん

所用で早退させていただきます。

佐野勝栄さん

先日の夜例会の参加ありがとうございました。
皆様良かったと見られお酒の量もオーバーしましたので後程お詫びします。

高橋 司さん

岩室での食事と演奏楽しく過ごしました。

4月18日分 ￥11,000

今年度累計 ￥852,600

卓話

「ワインの不思議」

中村商店 社長 中村新太郎様



皆様こんにちは、今日はワインの話ということで呼んでいただいております。今、紹介していただいた様に私は酒屋の三代目なのですが、ワインは最初から好きでした。飲むのがすべて好きでして、

登記上の店名は株式会社中村商店ですが、13年前に“ワイン中村”昔は“ザ・ワイン中村”と威張って付けてましたが、今は丸くなって“ワイン中村”として、13年が経ちました。しかし、私の店でワインの売上が日本酒・ビールを抜いたのは5～6年くらい前でやっと今ワインが半分以上というかたちで営業しています。今日は、美味しいワインの選び方・美味しいワインの飲み方を中心にお話しさせていただきます。ワインは葡萄から出来ています。あとフルーツワインと言ってリンゴとか他の果実を使って作るワインもあるんですが、今日は“葡萄”から出来るワインについてお話しします。

日本人が一番いっぱい飲んでいるのはビール、次は日本酒、次は焼酎、その次がきっとワインだと思います。20年前の日本人がワインを飲む量が1ℓ、それがこの前の赤ワインの大ブームになりまして3ℓ飲む様になりました。日本人はアメリカを見るのが大好きでアメリカは9ℓ飲んでいるというので、もう3倍伸びると考えて、今まで全くワインに興味のない、木材を運んだり、機械を運んだりしていた人達がワインを運んで来はじめました。そしたら、パタッと消費が止まってしまった訳です。それで2～3年前から過剰在庫になって今も過剰在庫が続いているんですが、お陰様で3ℓ飲む量が減っていません。日本酒がありますのできっと5ℓくらいで止まるのではないかと思います。今のところ種類全体を飲む量は止まりましたが、その中で伸びているのは日本酒よりはワインではないかという気がします。そうすると宴会にもワインが出る様になるのではないかと思います。

なじみのある日本酒・ビールはワインと同じ醸造酒です。ビールは麦、日本酒は米ですがデンプ質ですので放っておいても酒にはなりません。糶・麦芽によって糖化・デンプを糖分に変えて、酵母で発酵させなければいけません。ワインの場合

は葡萄の中に元々、甘味も水分もはいついていますんで潰しただけで屋外にある野性・酵母がくっついて、簡単にお酒になってくれます。人類が最初にお目に掛ったのは、こういうタイプのアルコール飲料だったのではないかとされています。現在、アルコール飲料はその特性によって造られる場所が限定されて来ました。ビールは原料は麦ですので一番安い、品種の良い物を世界中から入れます。水が一番安い水道水を処理することでココ・コーラが世界中に出来ている様に均一な水を作ります。そして大消費地がひかえていけば輸送が簡単ですので、大都市の周辺に工場がくっついております。

新潟県は、中々ビール工場が出来ません。サッポロビールは無理だと思うのですが、あれはやっぱり雪ですね。雪があるためにビールを山形・仙台に運ぶにしても冬期間の問題で難しいかと思えます。では地ビールはどうかといいますと地ビールは基本的に“水”です。原料も何もないわけですから、自分のビールです。地元のビールでなくて自分のビールです。しいて言えば“水”と“人”だけが地元のものということ、基本的には酒蔵さんの様に水の良い場所に立地されていますし、観光地立地といって観光客がいっぱい来て、消費地立地によく似てますが、そういう場所に出来ていることとなります。日本酒はというと完全に水です。米は皆さんわかりますけど新潟県の“五百万石”が酒米で大変有名ですが、品評会で一番美味しいと言われているのは岡山県あたりの“ヤマダニシキ”です。新潟県の酒蔵さんも品評会用はそちらから“ヤマダニシキ”を持ってきて、新潟の水で仕込んでやっていますのでやっぱり“水”です。それと雪国という風土が酒造りに適している、新潟県は、酒に適した立地ということ。

では、ワインはというと葡萄畑の中にあります。これは、どうしてかというところをぶどうをつんで即そのまま潰してワインにしないとだんだん酸化します。あんな破れやすいものですので畑から中々離れられないこととなります。基本的にワインは葡萄の保存用にと考えられたと思います。アルコール発酵させることによって腐敗が無くなります。ですからツボ等があれば潰しておくだけで、ブツブツおいたはず。新潟みたいに寒いところで酸味が強くて糖分が少ないではまずいですが、発祥の地がグルジア、黒海とか、カスピ海あたりから欧州、中国の方へ来たと思うのですが、糖度の高いものをだだ潰しただけです。紀元前からワインはありましたから、アンコラ(?)と言って底が突ったツボを土の中に立てて、その中にぶどうをつぶして発酵が終って、酸化を防ぐためにオリブオイルか何かを表面に張って、そこからすくっ

て飲んでいたと思われます。お手元に配った資料にありますが“良いワインは良い葡萄から”ということになります。ですから原料である葡萄を越えるワインというのは出来ないと作っている人も考えています。そこら辺が日本酒・ビールとちがうところ。日本酒・ビールは毎年同じ味を出さなければいけません。お米がやわらかくても、かたくても、寒梅は“寒梅”、久保田は“久保田”、八海山は“八海山”の味を出さなければいけないのですが、ワインをつくる人はそれを諦めています。それがビンテージという考えです。“収穫年”。ぶどうはその年の気候によって相当ちがいができます。又、木の年齢によってもちがいます。それをそのままビンの中にとじ込めるとというのが基本的な発想ですので、毎年ワインの味は異なるものだという認識があります。それが1947年、61年、80年、90年、2000年はどうなんだという話ができます。それでボジョレーヌボーを飲んで今年は良かったとか、来年はよくなるんじゃないかという話になります。

ワインを作っている人はだいたい農家の人です。ワインを作るというのは基本的に葡萄を作ることですので仕事の8割は畑の中にいる方々の方が多いと思います。大きくなればなる程分化があると思いますが、基本的にそういう発想になると思います。今、世界で40ヶ国ぐらいいワインを作っていますということは、40ヶ国ぐらいいワインに適した葡萄がなるということですね。気候は、その国、その地方によってまるっきりちがいます。ですので、このビンテージはフランスは何年、フランスの何地方は何年。イタリアは何年。チリは何年という風にみんなちがいます。そこら辺は我々ソムリエとか、バドワイザーとかの出番になるので、皆さんは好きなところのワインだけを覚えていただければいいんですが、当然味がちがうということは値段がちがいます。これが大変不思議なところで、今、世界で一番高価といわれているのは“ロマネコンテ”といってフランスのブルゴーニュにある赤ワインです。1997年のワインです。一本が25万円～30万円ぐらいいです。85年物になると50～80万円ぐらいいです。

同じロマネコンテ、同じワインでも、その年のぶどうの出来によって、品種によって値段がどんどんちがうということ。残念ながらビール・日本酒というのは出来立てが一番旨い。何年置いても美味しくはなりませんね。悪くなるばかりです。瓶の中でとっておくことによって、お酒自体がおいしくなるというのは今のところワインとスピリッツ系のブランデーとウイスキー、ウイスキーとブランデーはビンの中では熟成しませんので

ルの中に入れておくということになりますので、ビンの中にとじ込めてから美味しくなっていくのはワインだけです。それと40ヶ国でつくられている日本も大変飲むようになってきていますし、ワインの味覚というのは、グローバルなものであるということがワインの価格の不思議さをつくりだしている一つです。それなのでどちらかというと、骨董品とか、文化財芸術品等のようにオークションで売られることも多くなっています。

今、お話ししてきたワインというのは同じワインなんです。けど、ほんの数パーセントのワインです。本来的にはアルコールとして、飲物として飲んでいるというのが、圧倒的な訳です。そして、ワインは農産物というふうにお話ししたんですが、日本ではちょっとちがうワインもつくられています。日本では葡萄が大変高いです。県内でも、カーブドッチさんとかエチゴワインさんとか岩の原さんとか柏崎さんとか、自分のところで葡萄をつかってワインをつくと、とっても高いものになってしまいます。一本200～300円でビンにつまったワインは作れません。それで向こうで、ビンにつまって300～400円のワインを買って来ても、酒税・関税・輸送費で250～300円かかりますので、300円でもって来ても600円。そして流通費で1,000円くらいになってしまいます。そこで考えたのが濃縮還元ジュース。100%の葡萄ジュースを買ってことです。そうすると酒税は掛りませんし、関税もジュースですから大変安い。それを大量に買ってきて、濃縮ですのでかさも小さいですし、それに水を加えて発酵させます。ワインの場合は秋に葡萄が採れてほしい一ヶ月くらいで発酵が終ってしまいますので発酵タンクはずーと空いている訳です。日本の山梨とかワイナリーのタンクは空調すれば年中使えます。だから南半球からジュースを買ってくれば一番ヒマな時に発酵ができるということでフル稼働が出来ます。そういうものを日本で詰めた場合、なんとなく日本のものっぽく見えます。それが300～400円で、何とかのワインとか日本語で書いてあります。しかし、日本の場合は残念ながら酒税法上、ワインというところに厳格な規定がありませんので、それもワインです。でもそれを日本のワインと言っていいか？エチゴワインとかカーブドッチさんみたいに本当に自分のところで葡萄をつくらしているワインと、ジュースを買ってきて発酵させてビンに詰めただけという、コカ・コーラのボトルズみたいなもの、そういうものをきつと皆さんは、日本のワインということでひとくくりしているのは私には解せない。おかしいなという気がします。でも残念ながら毎日飲んだり、水がわりに飲むワインが無いということでは、いたしかたないのかも知れませ

ん。そういうワインが今の市場を下支えしているわけですが、おもしろいことに日本人の場合はいっぱい飲むよりはある程度おいしいものを少しでもいいという思想ができてきて、日本には世界中からおいしいワイン、良いワイン、カンショウに耐えるワインというものを、今、日本人はせっせと買っています。それで意外と消費は落ちていません。それより下の1,000～2,000円のワインが市場でだぶつき気味になっていると思います。

こんなお話しをしているとシッチャカメッチャカでワインがよくわからないと思われそうですが、ビールや日本酒よりも当てるのは簡単です。第一、ビールに色のちがいでスーパードライとキリン、アサヒと違って区別が付きませんし、色だけで“寒梅”“雪中梅”というのもわかりません。ワインの場合、赤、白、ピンクとありますから、それだけはわかりますし、赤といっても色調がちがいます。白といっても、黄味掛った黄金色もありますので、見た目でもなんとなくわかりやすい。味の方も日本酒がこのくらいだとすると、ワインはこのくらいの幅があります。日本酒の場合は白ワインと、ほとんど同じ様に考えていただいて良いと思います。糖分、酸糖のバランスになってしまいますので色々、味が広いだけ、選ぶ基準も変わってきますし、いろんな場面で使えると思います。赤、白、ロゼというのは色を付けるために変えている訳ではなくて、赤ワインの製法自体が白とロゼとちがいます。赤ワインは黒いぶどうを丸ごと潰してしましまして皮も発酵が終るまで一緒です。皮のところに健康にいいと言われているポリフェノール色素だとかがあり、それをすべて果汁の中にとじ込めます。発酵が終った時点で絞ってワインになります。その点、白ワインはプレスして、ジュースにして発酵させます。ロゼワインは、ちょうどピンクの色になったところで、絞って発酵させますので白とロゼは似ています。

成分的には同じワインでも赤と白はちがいます。白ワインはどちらかといいますと、酸と糖分と水分がほとんどです。酸の中にはリンゴ酸とか乳酸があるんですが、リンゴ酸は冷たい方がおいしく感じます。それで白ワイン、ロゼワインは冷して飲む。赤ワインはタンニンとか色素が多くなりますので、タンニンは日本茶と同じで冷たくするとより渋く感じます。それで室温といえます。室温といっても15～20℃なんです。日本だとなかなかいんですが、石タダミの家だと地下は殆どそのくらいになってます。夏場は少し冷して召し上がるということになります。そうすると必然的にグラスも変わってきます。レストランに行くと白ワインは小さくて、赤ワインは大きいです。白ワインは冷

たくして飲みますので、温まらないように小さいグラスで早く、バケツに氷を入れて冷やしたものを注いで飲む、赤ワインは15～20℃ということで温度に対応性がありますので、なるべく大きいグラスでぐらいい注いで香りをかきながらぐらいいと召し上がるということになります。では御自宅で楽しむ場合は、どうしたら良いかといいますと、温度です。8℃くらいが白、ロゼワインで最高です。赤は13℃～15℃くらいです。18℃だとお好みがあるのでわかりません。だんだんお好きになって複雑なワイン、高価なワインは20℃くらいがよいと思います。

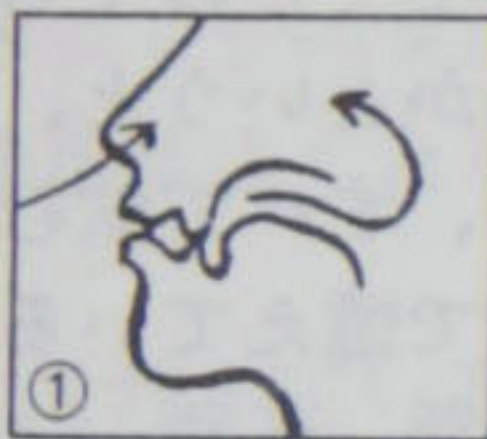
ではワインをどうやって選ぶかというときに40ヶ国でつくっています。フランスとイタリアが1番2番なんです。フランスで12%くらいのワインを作っているボルドー地方というところに、8千のシャトーで2万くらいの銘柄があります。そこから推計してみますと、世界中でどのくらいのワインがボトルとして出てくるかという、それを全部輸入するのは可能ですが、すべて飲むのは不可能です。となりますと銘柄で憶えているのは大変むずかしいです。伊語、独語、仏語、アメリカ、チリもスペインもあります。読めたところで憶えておくのは至難の技です。お手元に差上げました資料に葡萄品種、今、殆どがフランスの葡萄の品種が世界中にとんでいます。この中で憶えていただくのが赤ワイン用の葡萄品種ということで、カベルネ・ソーヴィニオンとピノ・ノワール、これ二つを憶えてもらう。それから白ワインはシャルドネとソーヴィニオン・ブランの計四つ、これだけ憶えていただくと、代表的な赤ワインの風合いが、重くてしっかりしているのが、カベルネ・ソーヴィニオン、色が明るくて、フルーティーな香りのものがピノ・ノワールと憶えておいて下さい。白ワインでは、シャルドネで甘口のワインを作るところは世界中広くても日本の一部くらいで殆ど辛口で、それもしっかりしたタイプをつくっています。ソーヴィニオン・ブランはどちらかというカンキツ系、レモンとかグレープフルーツの香りが主体となった軽いタイプの白ワインをいいます。どうしてこれを憶えてもらうといいかという、ワインを召し上るときにチョット意識してもらおうと、どの品種が主力になっているのか考えながら召上ってもらうと「コレはカベルネか、しっかりしているのが好きだなー」とかこれは使えます。アメリカもチリのワインも何とかワイナリーの何々品種と書いてあります。本家本元の仏は、生粋なんで新潟の米といえばコシヒカリというようにボルドーとしか書いてなくて、ボルドーというのはカベルネ、ソーヴィニオンを使わなければボルドーと名のれませんよということになっ

ていますので、そのへんはチョット難しいかもしれませんが、他の地域は品種できます。今、フランスで認められているワイン用の葡萄が250種類くらいあると思うのですが、この四つを憶えていれば約半分、6割くらいは、当ると思います。世界中に行っていたとしても、まずそのくらいの確率で当ります。残念ながら伊と独はちがう葡萄を作っているんですが、基本的に言えばレストランとか我々みたいな店で目安になるのは値段です。「オレ、1,500円でピノ・ノワールみたいなものがあるんだ」とか「カベルネが好きなんだけど、これくらいの値段で」とか、わかるお店で買うことが利口だと思います。

ワインの表示は、日本はワインに対しては若い国ですので甘・辛の表示は、これ程アテにならない

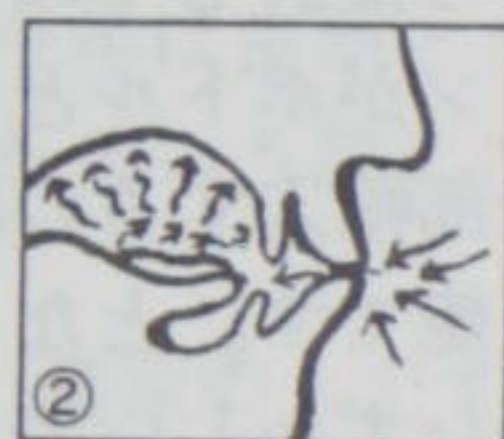
いものはありません。甘いと書いてあったら辛くはないんだよな、辛いと書いてあったら甘くはないんだなと、その程度にとっていただいていた方がよいと思います。表示に基準がありませんので甘いと書いてあってもこれは辛いぞという場合、自分の舌を信じていただいてワイン選びをして下さい。あと、資料に書いてあります。健康でないワインのチェックポイント、これは帰ってから読んで下さい。今はあまり劣化したワインは市場にはありませんが、自分がおかしいなと思ったら返品に来て下さい。では、最後にワインの格言はいっぱいあるんですが、私の好きな格言をご披露して、終わりにしたいと思います。

「一杯のワインが友をつくる」
どうもありがとうございました。



①
ワインのアロマを嗅ぎとる方法には2通りの方法があります。直接吸いこむ方法と鼻孔の奥で

嗅ぐ方法です。ワインを口に含むとアロマは喉の後方を通って鼻の奥にまで上昇していきます。



②
舌の先端で甘味を、側面で酸味を、奥で苦味を感じます。

ちょっと覚えておきましょう、健康でないワインのチェックポイント。

- 色と味/白ワイン=茶褐色の色は、時間がたちすぎて、「酸化」した状態を過ぎ、すっぱい味になっています。
- 赤ワイン=茶褐色の色は、熟成がすすみすぎてもう飲めなくなった「死んでいるワイン」です。
- 清澄度/ワイン全体がもやもやと煙のように曇っている(濁とは違う場合)。
- 香り/シナーの臭いに似た汚染臭。不快臭。アセトアルデヒド臭(枯葉臭、木臭、刺激臭に似たもの)

例会案内

三条RC	5月2日例会	休会
	5月9日例会	卓話 山本副七会員

メイクアップをどうぞ

三条南RC	4月30日例会	振替休日
	5月7日例会	外部卓話 諸橋轍次記念館 館長 目黒梯一様
三条北RC	5月1日例会	会員卓話
	5月8日例会	会員卓話
加茂RC	5月3日例会	休会(祝日)
	5月10日例会	会員卓話
燕RC	5月3日例会	休会(祝日)
	5月10日例会	卓話 アシスタントガバナー 長谷川日吉様
見附RC	5月3日例会	休会(祝日)
	5月10日例会	会員卓話

On aime tous
le vin français.