



R. I. D. 2740 JAPAN
佐世保ロータリークラブ

2007～2008年度テーマ ROTARY SHARES — ローターは分かちあいの心 —
2007～2008年度 R.I.会長 ウィルフリッド J. ウィルキンソン

SASEBO WEEKLY

会長●大神 邦明 幹事●中村 徳裕
事務所●佐世保市島瀬町10-12 親和銀行本店内 TEL 0956-22-7720 FAX 0956-25-6323
例会場●佐世保玉屋8階（毎週水曜日） TEL 0956-23-8181

平成 20 年 3 月 5 日

第 2,831 回例会

NO 33

《本日》会員数 81 名(出席免除会員 22 名)・出席 59 名・免除者出席 12 名・欠席 10 名・ビジター 1 名・出席率 85.90%

《前々回》会員数 81 名(出席免除会員 22 名)・出席 46 名・メークアップ 13 名

修正出席率 100.00%

会長挨拶

会長 大神 邦明 君

皆様、今日もお寒うございます。山は午前中は雪をいただいていた。愛宕神社のお祭りも済み、二月堂のお水取りも済んでいるのですが、今年はまだ寒さが続いています。

小川さんが言っておられる氷河期が来ているのでしょうかね。いや寒冷期でしたね。今週は今後、暖かくなるとの事です。

報告に入ります。今日、理事会で決まった主な事項をお伝え致します。

1. 米倉クラブ奉仕委員長から出された観桜例会の予算案が承認されました。実施は、4月9日(水) 18:30からとの事です。
2. 古賀職業奉仕委員長から、職場訪問の案が出され承認となりました。訪問先は石岳動植物園との事です。実施は5月14日ですが、同日に次期執行部の大委員会がセントラルホテルであります。

例会記録

- 国歌「君が代」
- ロータリーソング「奉仕の理想」
- 卓話者
れおリオンドール
ソムリエール 宮副真理子 様
- ビジター
佐世保北RC 小西 宗十 君
- 米山奨学生 林欣儀 さん

幹事報告

幹事 中村 徳裕 君

1. 国際ロータリー

「The rotarian 3月号」が届きました。

2. 財佐世保地域文化事業団

理事長 朝長 則男 様

アルカスSASEBO情報誌「コンパス」が送付されてきました。

ごあいさつ

米山奨学生 林欣儀 さん

みなさまこんにちは。

時間が経つのが速く、奨学生になったばかりだと思ったら今月でもう1年になりました。

この1年の中で、会長をはじめ、たくさんの方々からお世話をいただいております。特に私のカウンセラーの森様もお疲れさまでした。こんな私と1年を付き合っていていただいてありがとうございます。そして、私とロータリアンのみなさまとの付き合いはここで終わりではなくて、これからだと思っています。ぜひ、みなさまもこれから私の活躍を見守ってください。ありがとうございました。



委員会報告

■国際奉仕委員会 委員長 田中丸善弥 君
当委員会、国際青少年、財団奨学・米山、世界社会奉仕合同にて、米山奨学生 林欣儀さんを囲んでの懇談会を開催致します。日時は3月7日(金) 19:00～です。

留学生受け入れで永年、当クラブは多額の費用を計上してその活動を支援しております。先程、林さんのあいさつでも言われましたが、1年間はアツという間に過ぎます。佐世保やロータリーメンバーとはこれから先ずっと交流が続くことと思います。それが、真の国際交流ではないでしょうか。委員会として、こうした点を話し合っ

ニコニコボックス

親睦活動委員会 武田喜一郎 君
佐世保北RC 小西 宗十 君

本日はメイクアップでお世話になります。レオのママのお話楽しみに拝聴します。

大神 邦明 会長、山縣 義道 君
古原 進 君、立石 徳雄 君

今日の宮副真理子様のワインについての卓話に期待して。20年ぶりの来訪との事です。

梅村 良輔 君

れおりオンドールのソムリエール宮副真理子mamaの卓話楽しみにしております。フランスにもご一緒させていただいたり…いろいろ教えてもらっています。ワインも奥が深いのでもっばら楽しく美味しくいただいています。

橋高 克和 君、梅村 良輔 君

出席100%表彰のバッジありがとうございました。欠席しておりましたので。

ニコニコボックス 本日合計 8,000円
累計 650,000円

卓話

『佐世保から新しい動きのある
ワイン文化を全国へ』

れおりオンドール
ソムリエール 宮副真理子 様



この度はこの場にお招きいただきまして有り難うございます。佐世保ロータリークラブにお招きにあずかりますのは、今回2度目でございます。一昔前のワインの消費量は微々たるもので、今日のように多様な銘柄を簡単に選べるということは、夢のような話でした。私の所属しております日本ソムリエ協会は、日本に広くワイン文化を根付かせたいという思いからこれまで、数多くのイベントを通して一般の方にもPRしてきました。その結果、今日では、ワインもビールや、焼酎のようにスーパーやコンビニに並ぶようになりました。今さらそんなことは、言われなくとも知っている、と言われそうですが、聞き流していただきますようお願いいたします。

平成になりましてから、もはや20年、早いものでございます。我が街、佐世保もワイン人口が更に増え、あちらこちらで、ワインを楽しまれている様子を耳にいたします。ヨーロッパでは、ワインはもともと若くて、安いものを飲むのが主流、本筋ではありますが、確かに高くて古い、いや古いから高いワインというものが存在します。しかし、これは、あくまでも例外なのであります。

大切なことは、ワインには飲み頃というものがございます。その飲み頃を決めるのには、仮に十分な手がかりがあったとしても、それを使いこなせるのは豊富な知識とそれなりの経験があつてこそ、なのです。慣れないうちは専門店、スタッフに相談した方が賢明であるかと思ひます。

佐世保市から、新しい動きのあるワイン文化を全国に発信したいとの思いから昨年2月よりワインセミナーをはじめました。赤ワインや、イタリアワイン、スペインワイン、最後にワイン醸造の中心とも言えるボルドー地方に焦点をあて、ワインの基礎知識の講習やテスティングなどをおこないました。

この活動は、ひとつには、私がこれまで続けてきたことに対する確認とも申しましようか、恥ずかしながら、ひとつの使命感みたいなものが沸々とわきあがってきたのであります。

テスティング等、ワインの基礎的な知識を一般の方々にも知っていただくために、日本ソムリエ協会九州支部 厚生文化部長 宮副真理子がプロデュースするワインセミナーという主旨のもと、一般のワインに興味のある方30人程度を対象に、ワインテスティング、セミナー(受講料無料)活動をいたしました。

さて、すでにご承知のことと思いますが、各国首脳の方々の晩餐会の模様がマスコミなどにより報道されています。このような場合というのは単なる食事会ではないのでございます。料理、それと組み合わせたワインや、シャンパン等の飲み物、ホストとゲストのスピーチ、テーブルでの話題、食後の室内楽や、独奏会などの演出、儀礼やしきたりといったプロトコール(儀典…儀式についてのきまり) 饗宴とはこのもてなし全体のことを指しているのです。

そこでワインの役割も大きなものとなってまいります。また饗宴にはさまざまな政治的シグナルやメッセージが込められていて、その意味で饗宴は、外交の道具立てであると同時に、形を変えた政治でもあると言われております。かつての饗宴外交では、贅沢な食材が惜しげもなく使われ、これでもかというほど料理が出されておりました。豪華絢爛で品数が多い程丁寧なもてなしでありました。18品目の料理と8種類の飲み物、さほど珍しいことではありませんでした。が、しかし、第2次大戦後は、品数の多さで、豪華さを競う時代ではなくなりました。首脳外交が日常的になり、悠長に長時間テーブルの前に座っているようなことは許されなくなりました。儀礼は簡素化され、品数を減らした実質が尊ばれるようになり、華美は洗練され、豪華はスリム化、そういう流れが世界的に定着してまいりました。

変化のキーワードは、ヘルシー(健康的であること)と食の安全、記憶に新しい狂牛病(BSE)や、鶏インフルエンザが流行して以降、多くの国で、外国の首脳に野鳥や、鶏を出すのを控えるようになりました。

今話題のクリントン大統領のヒラリー夫人が、野菜中心のヘルシーなカントリー料理を得意と

する米国人シェフを採用したりとか、中国でも90年代初めに品数が絞られ、スープ一品と料理4品の「4菜1湯」が外国の首脳を迎える時のメニューの基本となったそうであります。また同時期アルコール度数の高い蒸留酒の白酒(ばいちゅう)もメインの、飲み物からはずされました。

99年4月のことでもあります、フランス訪問を予定していたイランのハタミ大統領が直前になり訪問を中止したといひます。理由は、ワインをめぐる対立であったとあります。エリゼ宮の晩餐会でイラン側、「イスラム教徒はアルコールを飲まず、ボトルを目にするのを嫌う、テーブルには出さないで欲しい」と求めた。一方フランス側は、「何を飲むかは本人が選択すればいいこと。饗宴にワインを出すのはプロトコールで決まっている」とゆずらなかつた。…そうあります。

暫く後、妥協が成立しました。歓迎晩餐会は行われず、代わりに午後にお茶の時間がセットされ、コーヒー・紅茶に、クッキーをつまみながらの歓談となり、前代未聞のものとなったのであります。

[参考] ワインと外交 西川 恵著(毎日新聞の特派員をへて現在専門編集委員)

ワインの活動もEU(欧州連合)が、フランスとスペインと共同でおこなっていたりとか、密接につながっております。その昔、スペインは飲酒を禁じるイスラム教徒により、葡萄畑を破壊されました。その後、キリスト教徒により復興(レコンキスタ)、大航海時代へと繋がってまいりました。19世紀後半、フランスでフィロキセラという葡萄の害虫が発生し、フランスの葡萄園は壊滅状態となり、そこで多くのワイン生産者や、業者は国境を越え、スペインへと流入してまいりました。フランス人の持つ高度な醸造技術はスペインワイン産業に近代化をもたらし、大きな貢献を果たすこととなりました。

先日話題になりました、ミシュランガイド東京でございませうが、星の行方は、レストラン数150、三ツ星が8件、二ツ星が25件、一つ星が117件で、星の数は計191。東京は世界で、最も星つきレストランが多い美食の都市になりました。世界的な和食ブームは定着しているのか、今回の8店をみても日本料理は5件も、海外からのお客様にお勧めできる日本ワインがますます必要

になってくるでしょう、と情報筋は伝えております。

日本原産となった甲州ぶどう、はるかカスピ海沿岸を出発して、シルクロードを経て渡ってきました。甲州ワインを口にしますと、鮭が食べたくなる。鮭のみならず共に繊細な味わいを特徴とする和食と甲州ワインとは、早くから相性がいいとされてきました。近年の和食ブームは世界的規模になっており、その裏づけとして、海外はいかに日本の和食に目を向けているかが伺えます。和食に合う甲州ワインで、世界に打って出る、またとない機会となったようでありませぬ。

先日のことですが、ソムリエ協会例会のため宮崎へ行ってまいりました。日豊本線を北上すること40分、都農^{つのも}というローカル駅で下車、それからタクシーで15分程。雨が多い宮崎県のワインが、日本のワイン先進地と言われる山梨県や長野県などのワインを押さえて金賞を受賞しました。これといって特産品のなかった人口1万2千人の町から世界が注目するワイン作りの、その奮闘ぶりをNHKが放映。それは、極上のワインを宮崎から世界へと、夢と志を抱いて、新しいビジネスを切り開こうとする人々を描いたものでした。

都農の土地には、50年前にたんぼに木を植えるばかもんがいてと、さげすまれながら葡萄栽培を始めた人がいて、その葡萄栽培がやがて、都農町一帯に広がり、父親の代に受け継がれ、彼らの夢であった都農ワイナリーが12年前に建設されたそうです。気候、風土は変えることは不可能でも、土の力でここまでできるんですよ、と若い醸造家は話しておりました。

※宮崎のワインは積極的に堆肥を利用して、土作りに努めています。また、減農薬にも努めています。そして、下草を刈らずに草生栽培をしています。仕立て方は、垣根栽培ではなく一般的な棚栽培です。素晴らしいことは、厳しい気象条件のもと真摯にワインづくりに向かう姿だけでなく、都農ワイナリーが、ワインと地域文化の融合により、海外の模倣でない独自のアイデンティティーを持つ姿であります。

【日本のワイン】

時は明治の頃、米不足に悩む明治政府は、清酒に代わる酒として、ワインに注目、殖産興業政策の一つにワイン醸造をあげました。祝村(現勝沼町)の有志により民間初のワインメーカー創立、明治10年10月10日、二人の青年をフランスに派遣、二人が帰国した1879年からワイン醸造を開始しました。

日本でのテーブルワインの需要は、第2次大戦後、食卓の洋風化とともに、東京オリンピック、高度経済成長を背景とした、海外旅行の増加などにより、ようやく高まってきました。

【これからの日本ワインのあり方】

最近国産ワインの品質が上がったという論調が多いなか、確かに品質も向上した様に思えますが、ただ単に品質が上がっただけでなく、甲州種に限って言えば、お土産的な甘口のワインが減ったことも一因としてあげられます。

作り手の意識の変化、消費者の意識の変化が感じられます。最近のソムリエ試験にも国産ワインが出題され、甲州シュール・リーをイタリアのワインに間違えたり、日本の辛口甲州というジャンルのワインは十分に認知されていませんでした。

日本の風土から収穫されたり、また、育てられた食材から作られた日本の食に、日本のワインが合わない筈はないと思っています。是非合わせてほしいと思っています。

(JSAは、1985年に、社団法人認可、8,500名の会員数は世界一)

* 次回例会予告 *

卓話 会員 玉井 晃君

(今週の担当 芹野 隆英)

クラブ会報委員会

委員長 山下 尚登
副委員長 芹野 隆英

委員 黒木 政純・溝口 尚則
金氏嘉一郎・松尾 慶一