



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 19 日 第 2,833 回例会 NO 35

《本日》会員数 81 名 (出席免除会員 23 名) ・出席 43 名 ・免除者出席 7 名 ・欠席 22 名 ・ビジター 0 名 ・出席率 53.10%

《前々回》会員数 81 名 (出席免除会員 23 名) ・出席 49 名 ・メークアップ 9 名 修正出席率 100.00%

## 会長挨拶

会長 大神 邦明 君

夜の例会は今回で3回目ですが、皆様の評判はいかがでしょう。



春の嵐で突風がすごい1日でした。

明日は春分、昼と夜の長さが同じです。仏教でのお彼岸とは、仏の理想の世界であるこの世の「向こう岸(浄土)」を意味する言葉です。春分の日・秋分の日ともに、真東から出た太陽が浄土があるとされる真西に沈む日であることから始まった、日本独自の行事です。この季節は、日本の四季の中でも最も過ごしやすい時期なので、せめてお彼岸の数日間は、御仏のおられる彼岸を思って、それぞれの宗派の教えを守り修行に励もうという、いわば仏道週間とも言えるものなのです。

今日はワインについての鶴田様の卓話でございます。お酒が置いてあると落ち着きが無くなる雰囲気になりそうですが、どうぞ飲んで帰るのではなく、ワインについての知識を得て帰ってくださいます。後で質問も出してください。

気に入られた方は、購入書もありますので、よろしくお願ひ致します。

幹事は所用で休みです。代理として有蘭副幹事が報告致します。

## 例会記録

- ロータリーソング「我らの生業」
- 卓話者  
鶴田酒類販売株式会社  
代表取締役社長 鶴田 淳一様

## 幹事報告

副幹事 有蘭 良太 君

1. 国際ロータリー ロータリー財団  
国際問題研究のためのロータリー・センター  
ジュディ・ギブソン  
マネージャー Judy Gibson  
世界平和フェロシップ学友活動と学友募集のお知らせ  
フェロシップ申請手続き先  
Eメール michael.donlan@rotary.org  
ロータリー・センターのマイケル・ドンランさんの電話 +1847-886-3308
2. 第2740地区R財団・学友委員長  
澤山 俊雄 君  
ロータリー財団国際親善奨学生募集について(お願ひ)  
締め切り：3月末日まで
3. 第2740地区ガバナーエレクト  
鈴木 泰彦 君  
地区協議会実行委員長 前田 一彦 君

2008～2009年度「地区協議会」開催のご案内  
日時／2008年4月27日(日)

12:00 登録受付 13:00 開会

場所／ハウステンボス ユトレヒトホール

出席義務者／会長・幹事・クラブ奉仕理事・新世代担当理事・国際奉仕理事・職業奉仕理事または社会奉仕担当理事

#### 4. ハウステンボス佐世保ロータリークラブ

会長 増本 恒彦 君

実行委員長 松田 祐二 君

佐世保市内8RC親睦ゴルフ大会ご案内・会長賞のお願い

日時／平成20年5月11日(日)

午前11:00 アウト、インスタート

場所／佐世保カントリー倶楽部

石盛岳ゴルフコース

懇親会／佐世保玉屋7F文化ホール

19:00より

会費／会員(名誉会員とも) 10,000円

(プレー費各自お支払い)

ご夫人 5,000円

パーティーのみ参加 6,000円

### 委員会報告

会長 大神 邦明 君

#### ■(財)ロータリー米山記念奨学会

ロータリー米山奨学会より、奨学生カウンセラー 森 信正君へ感謝状が届きました。



### ニコニコボックス

親睦活動委員会 委員長 加納洋二郎 君

大神 邦明 会長、中村 徳裕 幹事  
有蘭 良太 副幹事、山縣 義道 君  
古原 進 君、田中 信孝 君

本日の講師 鶴田淳一さんの卓話に期待してニコニコします。

#### 安福鴻之助 君、梅村 良輔 君

鶴田さんにはいつもワインを安く卸してもらっています。これからもよろしくお願ひしますね。今夜どっか飲みに行きますか？

ニコニコボックス

本日合計 8,000円

累計 676,000円

### 卓話

#### 『ワインの現状と見方・選び方』

鶴田酒類販売株式会社

代表取締役社長 鶴田 淳一 様



この度は、お招きいただき有り難うございます。

ワインを始めたのは18年前からですが、佐世保に縁があって、シティホテルの土井氏、ワイナリーの杉本氏とワイン会を開き、紹介いただいて平成4年に安福氏とお会いし、曾我氏、平成6年 山縣氏、平成8年 古原氏、平成9年 西村氏、平成10年 梅村氏、一番古いのは幼なじみの溝口先生におつきあいいただいております。

今日の話は「ワインの飲み方」という話は想定せずに、「ワインの現状と見方・選び方」について、お話しをします。

今日のワインは、まだ飲んでないので、何ともいえないのですが、2004年・1996年の赤(BOURGOGNE ROUGE)と2004年の白(CLOS DU CHATEAU DE PULIGNY MONTRACHET)の飲みやすいタイプのワインをお持ちしました。

はじめたころと比較すると値段が3倍から10倍になっているものもあります。

何故、ワインが高くなっているのかというと1つには「投機の対象」となっています。モエ（ドンペリのメーカー）の話では、2つ目に、「9.11 ショック以後、アメリカ市場の需要が減少し、日本市場にシフトし、価格を抑えて出していたが、アメリカ市場が回復したため値上げされ、その影響で、日本も値上げされている。」という状況です。

メーカーはこれを売らないといけないので、全部美味しい美味しいというのですが、私の場合はメーカーと違い、ひいき目で見えないということと、自分の味で、舌で確かめたいという思いがあり、偏らない見方で選ぶことができる。

### 【ワインを選ぶ基準】

(いいワインかそうでないか)

1. キャップシールは回った方が良い。  
古いのは回らないものはあるが、鉛を薄くのばして使用しているのは、殺菌作用があるからです。
2. 液面は低いより高い方がよい。
3. 瓶を持った時の重さも大事にしている。  
安いワインは軽く、良いワインは結構重い。
4. ラベルに、アルコール度数が書いてあり、今日の白ワインは12.5°、2004年の赤が12.3°、1996年の赤が12.5°です。  
アルコールは大事で、糖からアルコールができるので、普通ワイン以外の種類は糖分を全てアルコールに変えている。  
酒だと22°、焼酎だと最初に45°まで蒸留してそれを薄める。  
ワインは発酵を途中で止め、糖が残っていて、その糖がうまさに変わる。  
年によって、度数が違いますが、同じ銘柄であればアルコール度数は高い方ができの良いワインといえる。

なかなかヒット商品は出ないので、全国でヒットする商品は手に入りにくくなる。

ヒット商品といっても、野球で言うとホームラン、ヒット、フォアボールまではOKです。

稲尾投手の子どもさんは、女の子が4人で、生まれたときに「フォアボール」と4回言ったそうですが、フォアボールも4つ出れば1点になりますので、ワインも今眠っているが、いつ良くなるかわからない。そういう可能性のあるワインを評論家やロバート・パークの本で「スリーパ」という呼び方をしています。

比べてみるとわかるのですが、8年差があるので色が違うはずですが。赤ワインの色はブドウの皮の色です。赤ワイン用のブドウの皮を取って身だけで作ろうとすると白ワインしかできない。

皮は年とともにはげていきます。だんだん薄くなる。澱となって底に下りていき、古くなるとあせてきて白くなる。色素が溜まってきます。

年齢の目安がわかります。グラスを斜めにします。縁は透明で、中は黒くなるかオレンジになるかで年が違う。透明からいきなり黒くなるのは出たてで若く、徐々に濃くなっていくワインは年輪を重ねたことになる。

なぜ、このような話をするかということ、50歳を越えると味覚がわからなくなってくるからです。35歳から40歳がピークで、味、香り、舌触りでほぼ的中していたのですが、訓練をしていないので、色と香りで判断しています。味覚、臭覚、視覚、聴覚の中で、味覚、臭覚、視覚等で行います。

色は判断がつき（字は見えなくても赤が黄色に見えることはない）、判断に迷うと必ず間違えます。

「フレンチキス」という映画の中で、環境というのが、その土地でしか味わえないワインを生むということですが、「冬は寒さに耐

え、夏は暑さに耐える環境にあるのが良いワインになる。」ということです。

ワインの醸造責任者は「ワインは畑で作られるものであり、ワイナリーではない」といいます。

後で、味が美味しかったかどうか教えてください。

つたない話にお付き合いしていただきありがとうございました。

**Q：ワインは栓を開けてどれくらいもつか？**

A：通常は1日、翌日までに飲んでください。  
真空にして3日。

**Q：お酒は酔い、ワインは楽しくなるのは何故？**

A：アルコールの種類が1種類で混ざりが無い。他は複数のアルコールが混在しているので、ただ飲み過ぎると同じではないでしょうか？



---

**\* 次回例会予告 \***

卓話 地区米山奨学委員長 北郷 雅子さん  
「地区米山奨学委員会の活動について」

(今週の担当 溝口 尚則)

**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