



..... 国際ロータリー第2660地区 ■吹田江坂ロータリークラブ.....
SUITA ESAKA ROTARY CLUB
CLUB WEEKLY BULLETIN

創立年月日 / 1990.2.27
事務所 / 〒564-0063 吹田市江坂町1丁目23番101号(大同生命江坂ビル12F)
TEL06(6821)0222 FAX06(6821)0206 E-mail:esaka-rc@lake.ocn.ne.jp

例会場 / 新大阪江坂 東急イン・3F 〒564-0051 吹田市豊津町9番6号 TEL06(6338)0109 例会日 / 毎週火曜日 12:30~13:30
会長:寺井正昭 幹事:成松重人 会報委員長:田中弘

2012年9月11日 第1059回例会(第1058号)

🌀 本日の例会 🌀

今週の歌 「 日も風も星も 」

卓話 「 “ 塞翁失馬 ” のこと 」

芳賀 洋 会 員

🌀 次回例会のお知らせ(9月18日) 🌀

クラブアッセンブリー

「 公式訪問に向けて 」

司会 成松重人 幹事

前回〔9月4日〕例会記録

来 客

佐藤美香様(卓話者)
早瀬道圓君(大阪中之島)
安達昌弘君(")

会長の時間 寺井会長

今月は『新世代のための月間』です。1996~97年度から、従来の『青少年活動月間』の名称が変わり、『新世代のための月間』となりました。また、その年度からクラブ奉仕、職業奉仕、社会奉仕、国際奉仕の四大奉仕に新世代奉仕が加えられ、現在は五大奉仕となっております。

ロータリーで言う新世代とは年齢30歳までの人のことであり、新世代の健全な育成を目指すプログラムとして次の5つが用意されております。

(1) ロータリー青少年交換

最高で1年間、母国以外の国でホストファミリーと生活を体験し、学校へ通う制度。

(2) ニコニコキャンプ

ローターアクターがリーダー役となり、小学生を

出席報告 新井委員長

【9月4日】

在籍会員 37名(内出席規定適用免除者 10名)
出席会員 30名(内出席規定適用免除者 8名)
ホームクラブ出席率 85.71%

8月7日のMUを含む出席率 96.97%

対象に実施するキャンプ。

(3) ローターアクト

18歳~30歳までの青少年を対象に地域社会または大学を基盤としてロータリーが提唱する奉仕クラブ。

(4) インターアクト

12歳~18歳の学生のためロータリーが提唱するクラブ。

(5) R Y L A

地域社会の若い人達の指導力や個人の能力を伸ばすため『ロータリーババ』制度を設け、14歳~30歳までの青少年を対象とし期間中寝食を共にして研修する制度。

以上5つのプログラムの内、ニコニコキャンプのみ第2660地区独自のプログラムであり、あとの4つは国際ロータリーの全世界共通のプログラムであります。

関西大学 R A C 例会出席担当
Cグループ 八橋、赤尾、芳賀、今村、岸本、
西本、庄瀬各会員

9月15日(土) 天満橋 R A C と合同

会場: ゆめ八 梅田2号店

時間: 18:00~20:00

9月24日(月)

会場: 関西大学千里山キャンパス

中央体育館 図書資料室

時間: 19:00~20:00

幹事報告

成松 幹事

新世代奉仕委員会正副委員長会議のご案内

日時：10月20日(土) 14：00～16：30

場所：OMMビル 203号室

金馬委員長よりお願い致します。

「九州北部大雨災害寄付」募金箱の集計結果

8月28日 26,300円

9月4日 8,000円

(地区ガバナーへは、50,000円送金済です。)

ニコニコ箱

早瀬道園様、安達昌弘様(大阪中之島RC) 地区大会の案内に参りました。よろしくお願い致します。

延 会 員 先週休みました。ごめんなさい!! ESK53、家族会楽しみました。ありがとうございました。

栢 本 会 員 無事退院致しました。田畑先生お世話になりました。又、クラブから御見舞を頂き有難うございました。成松様度々有難うございました。

金馬 会 員 みかちゃん、卓話よろしく。

本日分 25,000円

累 計 347,000円

9月お誕生日

12日 吉野 通洋 会 員

25日 庄瀬 寛 会 員

9月ご夫人お誕生日

22日 田中 恵津子 様(田中(茂)会 員)

9月結婚記念日

15日 今村 啓志 会 員

職業奉仕委員会

北山 委員長

9月8日(土)、実施予定の潜水艦「まきしお」見学会は、艦側の都合により、やむなく中止とさせていただきます。

広報委員会

北村(雅) 委員長

第1回会員増強特別委員会ご案内

日 時：9月11日(火) 例会終了後

場 所：クラブ事務所

出席会員：渡辺、北村(雅)、金馬、西本、橋本、新井、田中(弘)、吉野、会長、幹事

2012～2013年度地区大会のご案内

大阪中之島RC 早瀬 道園 様

安達 昌弘 様



本年度地区大会は12月7日(金)・8日(土)に、大阪国際会議場・リーガロイヤルホテルに於いて、開催致します。現在、大会実行委員会メンバーとなり、鋭意準備中でございます。

お一人でも多くのご出席を賜りますようお願い申し上げます。

~~~~~

健全な心と体の育成を

～地球の平和のために～

第1日目：2012年12月7日(金)

大阪国際会議場(グランキューブ大阪)

開会式(5階メインホール) ... 13：00開会

・講演「ロータリー綱領の和訳について」

... 鳥居 滋氏

分科会(10階会議室) ... 15：00開会

・分科会 会長・幹事部門

・分科会 新世代部門

・分科会 米山奨学・R財団部門

・分科会 新入会員部門

リーガロイヤルホテル

家族の集い(ダイヤモンドルーム) ... 15：00開会

・「北の大地に魅せられて」 ... 菊地 晴夫氏

R I 会長代理ご夫妻歓迎晩餐会(光琳の間)

... 18：00開宴

第2日目：2012年12月8日(土)

大阪国際会議場(グランキューブ大阪)

本会議(5階メインホール) ... 13：00開会

特別講演(5階メインホール)

「iPS細胞研究の進展」

京都大学教授 京都大学iPS細胞研究所 所長

山中 伸弥 教授

「女性ソムリエから見た、シャンパーニュのナイスミドルへの提言」(9月4日・第1058回)

ソムリエール 佐藤美香様



ただいまご紹介にあずかりました、佐藤美香と申します。本日はよろしくお願ひ致します。

皆様はワインがお好きですか？ 嫌いだと言われたら、今日お話する事がなくなっちゃうんですけど。では、ワインとはいったい何なのでしょう？ からお話を始めたいと思います。

簡単に言うとワインとは、葡萄を搾って果汁を得て、それを発酵させたお酒です。では、発酵とは何なのでしょう？ 葡萄を搾って腐らす？ 違います。果汁の中に含まれる糖分が、酵母の動きによって、アルコールと二酸化炭素に分解される事です。こんなふうになると、難しい事言ってしまう方も多いたと思いますがこれを私なりに簡単に言わせていただくと、葡萄を搾ると甘いジュースになる、このジュースに酵母を入れると、酵母はジュースの甘い糖分が大好きですから、この甘いジュースを、美味しい、美味しいと食べて飲んで行きます。食べたなら何か出さないといいませんから、酵母はこの甘いジュースを飲んで食べながらアルコールに変えて行きます。言い方はよくありませんが、アルコールを垂れ流して行くとお考え下さい。美味しい、美味しいと全て甘い糖分を食べて飲んでしまえば、甘みが残りませんから辛口のワインになると言う原理です。また、ジュースを全てアルコールに変えて垂れ流したのですから、高いアルコールのワインが出来ます。

逆に、甘いジュースを美味しい、美味しいと言って食べている最中に、酵母を途中で殺してやれば、まだ食べ残した甘みが残っている訳ですから、やや甘口のワインが出来ます。また、食べながらアルコールを垂れ流している最中に酵母は殺されたのですから、比較的アルコールの低いワインになります。

我々もジュース1リットル一気飲みしたら、トイ

レに行きたくくなりますね？ アルコールはこんな感じですよ。また、たとえばコーラ沢山飲まれたら、トイレ以外なんかしたくありませんか？ そうです。グップしたくなります。酵母も発酵の際にジュースをアルコールに変えながらグップをして炭酸ガスをだします。通常の赤、白、ロゼのワインも製造段階で二酸化炭素が出ますが、発酵層の一部を開けてそれを抜いてやればガスが残らない、普通の生のワインが生まれます。

甘い辛いのは、酵母に完全発酵させると辛口。これは、酵母に全て甘い糖分を食べてもらえば甘みの残らない辛口と言う事でしたね。糖分を全てアルコールに垂れ流した訳ですからアルコールも高い13~15度ぐらいのワインが出来ます。発酵を途中で止めればやや甘口。これも酵母が食べている最中に酵母を殺してやれば、食べ残した甘みが残りやや甘口、アルコールも垂れている最中に殺されたのですから7~9度ぐらいのやや甘口のワインが出来る訳です。アルコールが5度ぐらいの甘口ワインもあるのですよ。

ではここで問題です。私は今、辛口はアルコールが高くて、甘口はアルコールが低いと説明させていただいて、皆様も一様なんとなく納得していただいたと思っております。しかし極甘口ワインの中には、アルコールも13度以上の物もあるのですよ、これはいったいどうなっているのでしょうか？ お分かりの方はいらっしゃいますでしょうか？

通常の葡萄は甘くて皆様の喉の乾きを癒してくれる、水分があります。極甘口ワインの葡萄は、もっと、もっと遅摘にしてドライフルーツ近くまで水分を飛ばして、むちゃくちゃ甘い葡萄にします。この葡萄を搾れば、本当に、べたべたするぐらいの甘いジュースが出来ます。これを発酵層で発酵、ようは酵母に糖分を食べさせるのですが、最初は美味しい、美味しいと食べるんですが、食べても食べてもまだ糖分があると、酵母も、もう食べれないと、甘みの沢山残ったワインが出来ます。また通常のワイン酵母はアルコール15度くらいまでしか生きてられませんが、美味しい美味しいとアルコールを出し続けたのですが、自分の造ったアルコールで動けなくなってしまいます。ですから元々の葡萄をもっと甘くしておく事でアルコールの高い食べきれない甘みの残ったワインが出来るわけです。

これは皆様がもし、お饌好きで、新地の超高級館屋でおまかせコースをごちそうされると言われたら嬉しいですね、しかしただでごちそうは出来ません、条件があります。このコースを3コース連続で食べ

て下さいと言われたら、いくらお鮎好きでも食べれないですよ。これと同じなんです。なんとなくお分かりいただけましたか？

あと、スパークリングワインは、発酵の際に出来る二酸化炭素を抜かないで、液体中に残してやれば発泡性ワインの原理になります。ちょっとだけ、詳しく言うと、普通の辛口の白ワインをまず造ります、通常の白ワインはジュースがワインに変身する発酵を1回するだけなのですが、この発酵の済んだ白ワインを瓶に入れて、もう一度発酵させます。この2回目の発酵を瓶の中で行う事を瓶内二次発酵と言います。辛口白ワインを瓶の中でもう一度発酵させる為に、この辛口白ワインを瓶の中に入れて、酵母も入れてやります。酵母が炭酸を生むのですからね。しかし1回目の発酵の時の酵母がごちそうの糖分をすでに食べきってしまったので、瓶の中のワインは甘くないので発酵しないわけです。ですから瓶に入れる前の辛口ワインに酵母と酵母の大好物の砂糖をわざと入れて瓶に蓋をします。すると瓶の中で酵母は溶かされた砂糖を食べて、アルコールを出し、炭酸ガスも出します。瓶に蓋がしてありますのでガスは逃げ場を失い瓶の中のワインに溶け込んで泡立つワインの原理になります。

ついでに赤ワインと白ワイン、ロゼワインの違いもお話させてもらおうと赤ワインは黒い皮を持つ葡萄から造られます。

たとえば実際にはワインにはしません巨峰を思い浮かべて下さい。果皮は黒いですが、包丁で真っ二つにすると、中の果肉は白いです。ですから、もし黒い葡萄を房ごと、そっと鉄板かなにか重い、平な物で上から押さえてやれば白いジュースが出て来ます。この白いジュースだけを発酵させると黒い皮を持つ葡萄からでも白いワインが出来るわけですが、赤ワインにするにはこの黒い皮を持つ葡萄の皮も果肉も種も全て使ってワインを造る必要があります。

皆さん巨峰を召し上がる時どうされますか？ 皮ごと口に入れますか？ 皮を剥きますよね？ 剥いた後つめの中はどうなっていますか？ 紫ばくなっていますね。それが赤ワインの色になるアントシアニン色素です。これを液体中に溶けこまさないといけません。

まず、除茎、破碎と言ってまず葡萄の茎を取り除き、粒を種が潰れない程度にグチャグチャに潰します。そして皮も果肉も種もジュースも全て一緒に発酵層と言われる桶に入れます。この液体の中で果皮から色にじみ出て来ます。またこの段階で酵母は、甘いジュースを食べ始めてアルコールと二酸化炭素を

出しますから、皮とか種とか果肉が炭酸ガスの圧力に押上られて発酵層の上に浮いて来ます。こうすると果皮が発酵層の液面の一番上に浮いてしまうので赤ワインに大切な色素が出なくなってしまうので、ですから液面に浮いた皮を棒でつつき落したり、攪拌したり、もしくは、下からポンプで液体を抜いて液面からその抜いた果汁をかけて混ぜ合わせる作業を行います。この作業を長く行うと色の濃い、渋みの強い赤ワインが出来ます。

皆様が日本茶を飲む時、きゅうすにお茶の葉っぱを入れ、そこにお湯を入れて、そろそろいいかなと思って、湯のみに注いでみた時、まだお茶の色が薄かったらどうしますか？ きゅうすの蓋を開けて、湯のみのお茶をもどしませんか？ そしてもう一度湯のみに注ぐ、まだ薄ければもう一度きゅうすに戻す、繰り返す事で色の濃い渋みの強いお茶になります。

ワインも発酵中もその後も、攪拌や下から液体を抜いて上からかける作業を繰り返すうちに、よりの色の濃い、渋みの強いワインが生まれる訳です。

ロゼはこの赤ワインの造り方を途中で止めると中途半端なロゼが出来ると中。赤ワインと、白ワインを混ぜてロゼを造るのは禁止されています。

白ワインは、白葡萄を赤ワインと同じように除茎、破碎してすぐ圧搾機に入れてジュースを絞ります。この白い果汁だけを使って発酵させて造ります。ごく稀に、白ワインでも赤ワインと同じように果皮を先に潰け込んだあと発酵して造る白ワインがボルドーなどの一部の地域であります。

これは皆様もマスカットなどの葡萄を食べたあと皮を見たらまだ少し身があるような気がして、その皮をシガンでみると皮の方が甘かった事がありますか？ ですから白ワインでも皮を浸け込む事によりワインに複雑性を持たせる場合もあります。この白ワインの造り方を赤ワイン用の黒葡萄ですれば、この造り方でもロゼが出来ます。

これはまず赤ワイン用の黒葡萄を除茎、破碎してすぐ圧搾機に入れます、黒葡萄を除茎、破碎した所で少し皮から色が溶け出すわけですから、それをすぐ圧搾機に入れて搾ると皮から少し色が出て淡いピンク色の果汁が得られる訳ですからそのロゼ色の果汁を発酵させるとロゼワインが出来ます。甘口にするか辛口にするかは先に言った、酵母に甘みを全て食べさすか、食べている最中に酵母を殺すことにより、甘みがまだ残ったロゼワインが生まれます。

ちょっとワインに興味が出て来ていただいたでしょうか？ では、これから本日のメインテーマ、ワ

インの中でも今日は特にシャンパンの事をお話させていただきますと思います。

シャンパンは「見栄をはる、また困った時にはシャンパンです！」と言えるぐらいとても武器になる使いやすい発泡性のワインなのです。

ところで、シャンパンとは正確には何なのか、泡の出るワインはみんなシャンパンじゃないのかと思われそうですが、泡の出るワインはまとめて、スパークリングワインと言います。スパークリングワインは世界のあちらこちらで造られています。ドイツではゼクト、イタリアではスプマンテ、スペインではエスプモーズと呼ばれフランスではヴァンムースと呼び方も色々です。

では、シャンパンと言う言葉を簡単にご説明しますと、シャンパンとはフランスのシャンパーニュ地方で造られる発泡性のワインの総称です。シャンパーニュを英語読みするとシャンペン、このシャンパーニュとシャンペンを混ぜて勝手にシャンパン・シャンパンと日本では言われていますが、正式名称はシャンパーニュです。まだまだ日本ではシャンパーニュの正式名称はキザに聞こえるので、今日はシャンパンと言わせていただきますが、キザとわざと思われたい方は「俺はシャンパーニュが好きさ、ワイルドだろ？」なんて言っていたいただいてもいいかも知れません。

ワインの名称は、フランスは元よりヨーロッパのワインの名前は全て原産地名です。簡単に言えばボルドーと言うワインはフランスのボルドー地方で造られた物だけが名乗れ、ブルゴーニュと言うワインはブルゴーニュで造られていなければその名を名乗る事が出来ません。シャンパーニュはシャンパーニュ地方で造られた物だけがシャンパーニュで、もっと厳密に言えばフランスのパリから北東に約160キロにあるシャンパーニュ地方のモンターニュ・ド・ランス、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン、コート・デ・パール、コート・ド・セザンヌの山岳地帯で採れたピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネと言う3つの葡萄品種を使用し瓶内二次発酵をしたワインのみがシャンパーニュと言う呼称を許されます。ですから、ボルドーで造った発泡性ワインはシャンパーニュを名乗れませんし、ブルゴーニュ地方やアルザス地方で造る発泡性ワインも当然シャンパーニュではありません。「これイタリアのシャンパン」、「これアメリカのシャンパン」はもっとありえませんが、でも泡立ったワインはみんなシャンパンと言いたくなるんですね。

これは泡立つワインの代表格がシャンパンだから

です。私が今指を傷つけたとして、「どなたかバンドエイド持っておられませんか？」と言ったら親切な方がどうぞと言ってバンドエイドを下さる、よく見ればカットパン、私がある時に「これはバンドエイドじゃないですよ、カットパンです。」「バンドエイドと呼べるのはジョンソンエンドジョンソンの物だけです。」と言えば、きっと嫌われますよね。絆創膏にガーゼが付いていたら、誰でもバンドエイドが思い付きますし、泡が立っているワインはシャンパンと言いたくなるんです。

ナイスミドルの皆さんは今日のこの時間からフランスのシャンパーニュ地方以外の発泡酒はシャンパンと言わないで下さいね、よろしくお願いします。

映画のワンシーンでもシャンパンはオシャレです。ちょっと古いかもしれませんが、現代版シンデレラストーリーとして注目を集めたプリティーウーマンでは、シャンパンとイチゴの組み合わせが話題になりました。超リッチなリチャードギアふんする弁護士のエドワードは、ひよんな事からジュリアロバーツふんする娼婦と出会い、1時間の契約を交わし自分の宿泊先の高級ホテルに彼女を招き入れます。フロントを通過する際、シャンパンとイチゴのルームサービスを注文します、そして最上階のペントハウスへ。しばらくするとワインクーラーに入れたシャンパンと蓋付きのプレートに並べたイチゴが運ばれて来ます、冷たくて口当たりの良いシャンパンを彼女は一気に飲みしてしまいました。イチゴをすすめようとしていた彼は呆気にとられながら、「イチゴを」「なぜ」「シャンパン」が引き立つ。ぜひ、皆様もどこかで言って下さい。ポイントはイチゴを食べながら、口にあるままシャンパンを飲む。口の中で目が点になるようなフレッシュ感が炸裂して、もっと飲みたいもっと食べたい最高のマリアーージュが生まれます。リチャードギアはジュリアロバーツがシャンパンを先に一気に飲みしてから、イチゴを後で食べてしまい、マリアーージュさせなかった事に呆気にとられたんです。何回も言いますね、イチゴとシャンパンを別ではなく、お口の中をかみながら一緒にしてあげてください。混ぜるのがポイントです。たとえばシャンパングラスの中にイチゴを入れて、適当にスプーンで潰して食べて下さい、まったく美味しくありません。しかしミキサーでペースト状にしたイチゴとシャンパンを混ぜると本当に美味しいです。こんな感じです。

この映画ではモエシャンドン社のスタンダードシャンパン、ブリュットアンペリアルが使われています。あまり個性の強い高級シャンパンよりもスタン

ダードのほうがこのイチゴとは愛称がいいですね。

あと、私がお店でお客様によくお薦めするシャンパンのお伴に、コンテと言うハードタイプのチーズに、粒なしのディジョンマスタードをつけて召し上がっていただいています。最高ですよ。コンテはステック状にカットしてディジョンマスタードをたっぷりつけながら、あらびきの黒こしょうもチョットそこにプラスするとなお最高です。コンテだけでシャンパンで合わせてもだめですよ、このディジョンマスタードの酸味が素晴らしい仲間となりますので、ぜひ一度お試し下さい。あ、あと粒なしのディジョンマスタードしかだめですよ、おでんのからは口から火が出ます。

では、シャンパンの高級銘柄とスタンダードの違いを簡単に説明させていただくとノンヴィンテージと言われるシャンパンが複数の収穫年のワインを混ぜて造られる、各シャンパンメーカーのスタンダードシャンパンです、これにはボトルに年代表示は書く事は出来ません。高級銘柄は各シャンパンハウスが特に葡萄の出来が良かった年だけに造る各社のフラッグシップです。これがヴィンテージシャンパンと言われ葡萄が収穫された年代がボトルに書かれます。

今日は特別な日だからと言う日は気合いを入れてヴィンテージシャンパンもいいかもしれません。その際はソムリエに軽いタイプだとか、重いタイプ。また重くも軽くもないタイプなどの味のタイプをリクエストすると思います。

気になる価格ですが、スタンダードならレストランにもよりますが1万円前後、プレステージシャンパンは2万円以上で上を見たら切りがないくらい高い物もありますので価格は要注意です。

日本では、まだまだシャンパンは特別な日のお酒の認識があるのでシャンパンを注文するとソムリエは「お誕生日ですか」とか「お祝いですね」と考えがちなので、これをさらりと注文できたらよけいにカッコいいですね。

では次は、実際にちょっとレストランでのワインリストからシャンパンのオーダーの仕方をお話したいと思います。

レストランの席に着くとまずソムリエがやって来て「お食事前になにかお飲物はいかがですか？」と決まり文句を言って来ます。これはお食事の前に軽いアルコール飲料を飲まれてこれから食事をしようと言う気になりませんか？ と言っているんです。お腹が減っている胃に軽いアルコールで刺激を与え、胃の動きが良くなる食欲増進剤です。

この時レストランのお薦めカクテルやグラス1杯のシャンパンもいいのですがソムリエにワインリストを頼んでシャンパンをボトルで注文します。このボトル1本で食前から食中、食後まで通して飲める、ある意味万能選手です。ワインを別に注文する必要もありません。

では具体的にどのように選ぶか見栄講座的にお話すると、ソムリエからワインリストを渡されて、いきなりシャンパンのリストを開かないで下さいね。他のページも開いてフンフンと読むふりをして、時間を適当に取ってそして彼女に、お奥様に？「今日は豪華にシャンパンでも飲もうか」この「豪華に」がミソなんです。まだまだ日本では、シャンパンをオーダーする方が少ないです、私がソムリエとして担当してたなら粋なお客様だなんて思います。そしてきっと、ご一緒の方も素敵な気持ちになられるのではないのでしょうか。

ここまで来たら後は銘柄選び、銘柄をチェックするふりをして値段を見る、シャンパンの中では先に説明させていただいた、一番安いクラスのノンヴィンテージなら1万円前後です。ブリュットと銘柄の最後に書いてあれば辛口の意味ですから、このシャンパンなら食事の最初から最後まで通してもOKです。

ワインよりもシャンパンのほうがずっと低いコストでロマンチックなムードになれると思いますよ。

飲まれてから後の事はお客様次第ですね、素敵な日になる事を祈っております。

また食事の後に、場所を変えてもう一度シャンパンもいいですよ、これを締めシャンと私は呼んでます。ぜひ食事の後は場所を北新地に移していただき、私の職場、ワインーヤ カワスミにお越しいただけると幸いです。

本日はご清聴ありがとうございました。