

第 522 回 例 会

24年11月9日

本日のプログラム

- ・ウエルカム例会
時間 18時30分～
場所 ANAクラウンプラザホテル大阪 5階「ガーデンルーム」

次回(11月16日)のプログラム

- ・ソング 「手に手つないで」
- ・卓話 クラブフォーラム
社会奉仕委員会 玉置 栄一 委員長
- ・場所 ANAクラウンプラザホテル大阪 5階「ガーデンルーム」

先週(11月2日)の例会報告

■会長の時間

【鳴かず飛ばず】

中国の故事。

ふだんあまり目立つ存在ではなく、あいつはなにを考えているのだから……などといわれていた者が、ひとたび立ち上がって事を起こすと、世間をあっど驚かすようなことをやって成功する。そんな人のたとえに使われることば。

古代中国にあった国、楚の荘王は、後に諸侯を統一して天下をおさめるほどの人物になったすぐれた男である。が、楚の国王になったばかりのころは、まったくだらしない君主だった。酒色におぼれ、政治に少しも関心を示そうとはしなかった。

ある日のこと、部下の伍挙に「おい、いっしょに酒を飲もう」と強要した。すると伍挙は、「酒のお慰みに謎々を出しますから、ひとつ解いてみていただきますよ。三年もたつのに飛びもしなければ、鳴きもしない鳥が岡の上にあります。なんという鳥かおわかりですか」といって応じた。荘王は、「お前がなにをいいたいのかわかっている。だが、その鳥はいちど飛べば天まで飛ぶだろう。いちど鳴けば人々を驚かすぞ」といい、伍挙の真剣なことばも耳に入らなかったように、相もかわらず酒色にふけり、行状を改めようとはしなかった。

それから数カ月後、蘇従という男が荘王を諫めた。王を諫める者は死刑になるという法律があったのにである。自らの死を賭けて、禁を破った蘇従をみて、荘王は、翻然として自分の非、愚さを悟る。それ以来、ぴたりと酒色を絶って、政治に目を向ける。そして天下を統一して霸王となるのである。

世の中には、文字どおり鳴かず飛ばずに一生を終ってしまう人が多い。鳴かず飛ばずにいる間にしっかりと鳴くときの、飛ぶときの準備をしておかないからではなからうか。

ひとたび飛び、鳴いたとき人々を驚かすような人物は、その事蹟をさぐってみると、不遇の時代に、例外なくコツコツと勉強をしている。勉強といっても学問ばかりではない。さまざまな経験をとおして、生きていくために必要な能力を身につけている。また、けっして弱音をはいたり、絶望したりはしていない。いつかは秋がくると堅く信じて一所懸命に毎日をすごしている人々ばかりである。

「ゴリキーの大学」ということばがある。ロシアの文豪のあのゴリキーである。ゴリキーは、若い放浪の不遇時代に多くの人にあい、貴重な体験をしながら、数かぎりないものを学んだという。広いロシアの国土、大勢の出会った人々は、ゴリキーにとって大学の教室であり、教授であったと述懐している。

【来客紹介】 0名

【出席報告】

24年11月2日(第521回例会)				
会員総数	出席免除会員	出席会員	欠席会員	出席率
31名	2名	23名	6名	79.31%

【幹事報告】

[メールBOXに配布]

1)ロータリーの友(11月号)

2)月間地区出席報告(9月分)

3)IMご案内のための例会訪問について

[回覧資料] 今週はありません

ニコニコ箱(11月2日)

秋山 千尋 =先日迄暑かったのに、早や冬支度用意。ロータリアンの皆様方、ご健康に留意下さい。

東 健三 =日本が誇る家電業界、惨憺たる状況です。社長が敗れ組宣言をするあり様です。我々日本人も自信喪失にならないように過去の栄光を取り戻したいものです。

川上 大雄 =陸前高田まで視察に行きましたが、遅々として進まず、国は何をしているのでしょうか！

小林 知義 =明日は次女の結婚式です。自分がするわけでもないのにソワソワしています。

近藤 嘉一 =もう11月になり寒くなってきましたね。IMも大分近づいてきました。もうすぐという感じになりました。

よいミーティングにしましょう。

森本 良嗣 =この寒さ、少々早すぎですネ。

中井 周治 =昨日から冬のように寒くなってきました。三田の朝は特に寒いです。

今日は大谷さんの卓話のワインの話を変えてみました。

大谷 定子 =卓話当番。ドキドキの卓話のデビューです。

高野 幸雄 =季節が変りました。急に寒くなりましたね。お体ご自愛下さい。

豊島 秀郎 =冬服に替えました。

【SAA報告】

ニコニコ箱

本日計 10000円

今年度合計 2895080円

卓話(11月2日)

「あなたもワイン通」 大谷 定子 会員

ワインといえばフランス。

栽培面積こそ、スペインに世界第1位を譲るものの、ワイン生産量、消費量、輸出量はいずれも世界第1位。日本の輸入ワインランキングでも断然第1位です。

ワイン造りの歴史は古く、紀元前にさかのぼりますが、特に盛んになったのは6世紀ごろから。キリスト教とワインの結びつきにより、主に修道院で造られるようになりました。

以後、ワインは急速に普及し、ますます発展することになります。フランスのワインが愛されるのは、歴史や文化のバックグラウンドに加え、ワインといえばフランス。各生産地がそれぞれ個性のあるタイプのワインを造っているからでしょう。

ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュ…とてもひと言では語れない多種多様なワインがあります。さらに、同じ産地でも、造り手によってさまざまな特徴を備えたワインになるのですから、その奥深さのとりこになってしまうのも、無理はありません。

●フランスのワインの各付け

EUではワインを日常用テーブルワインと指定地域優良ワインに分類することを義務づけており、フランスもこのワイン法に従い、さらにおおのおおを2つに分けて4つの各付けを採用している。

◆AOC (アペラシオン・ドリジージュ・コントロール)

◆AOVDQS (アペラシオン・ドリジージュ・ヴァン・デリミテ・ド・カリテ・シューペリユール)

◆Vi de Pays (ヴァン・ド・ペイ)

◆Vins de Table (ヴァン・ド・ターブル)

最高ランクのAOCは、法律で規定された原産地、ぶどう品種、栽培法、醸造法などの基準を満たしたうえ、専門家の利き酒テストに合格したもの。現在AOCの表示のできる生産地は約400。

AOVDQSはAOC同様INAの管轄下で、原産地、ぶどう品種、栽培法、醸造法などの基準を満たしているもの。AOCより規制はややゆるい。この中からAOCに昇格していくものも多い。

ヴァン・ド・ペイは生産地が限定されたフランス産のテーブルワイン。いわゆる地酒のこと。ほかの地域産のワインとのブレンドは許されず、産地名をワインの名称にしている。

ヴァン・ド・ターブルはEU内の原産地や原産国の異なるワインをブレンドしたワイン。ぶどうの品種名や収穫年は表示できない。

ヴァン・ド・ペイやヴァン・ド・ターブルはONIVINS(全国ワイン同業者連合)によって管理規制されている。

こうした農業的な規制によりAOCワインのほうがヴァン・ド・ターブルよりランクや価格が高いと思われがちだが、ある意味では、規制にとらわれずよいワインも造れるのが、ヴァン・ド・ペイやヴァン・ド・ターブルのランク。地元の土着以外の品種を使いAOCクラス以上のレベルや価格のワインも登場している。

大阪ユニバーサルシティRC

URL: <http://www.osaka-ucrc.org/>

E-mai: ucrc@osaka-ucrc.org

創立: 2001年3月27日

事務局 〒530-0005 大阪市北区中之島5-3-68 リーガロイヤルホテル401号室 TEL: 070-5020-6459

会長: 斎藤清貴 幹事: 三宅一郎 会報担当: 大橋高志 例会: 毎週 月曜日 12:30~13:30 リーガロイヤルホテル

4つのテスト / 1. 真実かどうか 2. みんなに公平か 3. 好意と友情を深めるか 4. みんなのためになるかどうか