

第 579 回 例 会

26年2月21日

本日のプログラム

- ・移動例会(地区大会開催のため)
- 時間 12時00分～
- 場所 リーガロイヤルホテル 2階「桜の間」

次回(2月28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
 - 国際奉仕委員会 小山田 光正 委員長
 - 会報広報委員会 佐田 幸夫 委員長
 - 職業奉仕委員会 中根 三恵子 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(2月14日)の例会報告

■会長の時間

『新人が、すぐれた監督になるかならないか、それはだれもわからないのだし、私のしったことでもない。もし、10年も助監督をやって、監督になれなかったとしても、やりたいことを一直線にすすんだのだから本人に悔いはないはずである。思いきり自分を投げだすことができれば、それが仕合わせなのである。監督になるか、ならないか、それは外のことであって、内側で大事なことは、するか、しないか、である』 (新藤 兼人)

名前をもじった愛称がある。メロドラマの巨匠、成瀬巳喜男はやるせない抒情の薫る作風で「ヤルセナキオ」と呼ばれた。同じ映画監督の愛称でも「シンドイカネト」と聞けば、一点の妥協も甘えも許さぬ厳しさが伝わってくる。

新藤兼人氏(1912～)の人間像を雄弁に物語るの、自身が中心メンバーとなって設立した独立プロダクション「近代映画協会」が経営難に陥った際の、身の処し方である。少しでも集客力のある映画をつくって、組織の立て直しを図りたいと考えるのが普通だろう。新藤氏の場合はその逆で、こういう映画をつくりたいと自分が念じていた映画を、しかも途方もなく非商業的な映画を最後につくり、近代映画協会を解散しようと覚悟を決める。

孤島に暮らす夫婦が二人して水桶で水を運び、島の高台にある耕作地に水をやる。それが物語のすべて。俳優は二人だけ。制作費わずか350万円の映画『裸の島』(1960年)は、このようにして誕生した。それがモスクワ国際映画祭でグランプリを受賞し、新藤氏の代表作となるのだから、明日という日は測りがたいものである。

予想される前途がたとえ飛びきりの悪路であれ、自分に正直に生きる道を人生の分岐点で選んできた人の言葉は重い。掲出の文章につづけて、新藤氏は言う。〈人の一生は一度しかないのだから、燃えることのできる場所で、燃えつきるまで燃えなければいけない〉。

【来客紹介】 0名

【出席報告】

26年2月14日(第578回例会)				
会員総数	出席免除会員	出席会員	欠席会員	出席率
35名	2名	22名	11名	66.67%

【幹事報告】

〔メールBOXに配布〕

1) 第8回理事会報告

2) 地区大会 当日のご案内とお願い

3) 第12回ロータリーXmas冊子

〔回覧資料〕

1) 他クラブより例会変更のお知らせ(大阪御堂筋本町RC)

ニコニコ箱(2月14日)

近藤 治郎(大阪西北RC) =ごぶさたしてます。

秋山 千尋 =大雪の為、車運転出来ず、15年振りに駅まで歩きロータリー例会に出席できました。

川上 大雄 =豊島さん風に「今日は大雪です。終わり。」

森本 良嗣 =とんでもない天気になりました。

中根三恵子 =大雪の中、こけずに済みました。今日一日ケガをせず、無事に過ごしたいものです。くわばら、くわばら・・・。
大谷さん、卓話頑張ってくださいね。

斧原 邦夫 =“ 降る雪に コツコツ歩む ロータリーかな ”

大谷さん、ワイン談義たのしみにまいりました。

大谷 定子 =今日は雪ですネ。雪のなかで転ばぬ歩き方、靴の中で鷹の様に大地を掴んで歩いて下さい。雪国の知恵です。
高野 幸雄 =朝起きたら一面の雪景色！！ここに来るのも大変でした・・・。

【SAA報告】	ニコニコ箱	本日計 9000円	今年度合計 3516807円
---------	-------	-----------	----------------

卓話(2月14日)

「あなたもワイン通 Part 2」 大谷 定子 会員

Chardonnay (シャルドネ) 世界の中で愛される白ワインの優等生、国際派の代表

白ワイン用の最もポピュラーな品種といえばシャルドネ。比較的土壌や気候を選ばないので、世界中で栽培され、カジュアルにさっぱりとアウトドアで楽しめるようなフレッシュタイプから、コクのある樽熟成した高級感あふれるものまで、多種多様のワインが造られています。フレッシュなタイプはりんご系の甘い香り、樽熟成したタイプはバターやバニラの香りがし、どちらもさわやかな酸みと豊かな果実味が特徴です。

代表的な産地はフランスのブルゴーニュ地方で、主に樽熟成することにより上質な辛口ワインに仕上げられます。特に有名なのは「シャブリ」や「モンラッシェ」など。また、シャンパニュー地方では、「シャンパン」の原料にもなります。そして、フランスだけでなく、カリフォルニアのシャルドネも優れた評価を受けており、また、オーストラリア、チリ、南アフリカといった新大陸や、イタリア、スペインでもこの品種から良質なワインが多く造られています。お酒に強くなくて、自分は白ワインは甘口しか飲めない……と思っていたワイン初心者時代、辛口ですが、果実味あふれる南フランスのシャルドネに感動したことがありました。果実味たっぷりのシャルドネは誰にも愛されるワイン。国や産地にこだわらず世界の中から優秀なシャルドネを探してみましょう。

Riesling (リースリング) ワイン初心者にも上級者にもうれしい酸みと甘さの人気者

ドイツを代表する品種で、モーゼル川流域やライン川流域で多く栽培されています。実は小粒で、10月から11月に完熟する晩熟タイプ。豊かな果実香があり、天然の甘みとさわやかな酸みを持ちます。

ワインをこれから飲んでみようと思う人には、絶対にドイツのリースリングがおすすめ。実は私もドイツのリースリングでワインの世界にはまってしまったのです。特に収穫時期を遅くしたシュペトレーゼやアウスレーゼといったランクのワインはたっぷりとした甘さと酸みが相まって、初心者やお酒の苦手な人にも人気です。長期熟成にも向く品種ですし、またどんな土地でも個性を発揮するので、世界各地で甘口から辛口までさまざまなタイプが造られています。フランスのアルザス地方は、アルコール度が高めですっきりした酸みのある、繊細な辛口ワインが造られています。その他、新大陸のリースリングも、フルーツ感たっぷりで初心者にも上級者にもOKです。

Sauvignon Blanc (ソーヴィニオン・ブラン) 若草のように清楚なのにしっかり！ 食事を引き立てる国際派

シャルドネと同様、世界中で愛されている品種です。「ハーブのよう」「刈ったばかりの芝生のよう」などととえられる植物系の香りとさわやかな酸みが特徴です。加えて、いぶしたようなスモーキーな香りがあることから、カリフォルニアでは「フュメ・ブラン」とも呼ばれています。

こうした品種の特徴は、樽熟成しないフレッシュなタイプのワインによく反映され、代表的産地であるフランスのロワール地方では、ソーヴィニオン・ブランを単独で用いたフレッシュタイプのワインが多く造られています。それに対して少し南のボルドー地方やカリフォルニアなどの比較的温暖な地域では、樽熟成し、たいへん柔らかな味と香りの優秀な辛口ワインも造られます。これらの中には、シャルドネにも負けない高級感のあるワインもたくさんあります。

色も淡く、すっきりと酸みもさわやかなソーヴィニオン・ブランは、ワインだけで飲むよりも、料理の名わき役にになれるくせのないものが多く、フレッシュなタイプは和食にもぴったり。前述の産地のほか、南フランス、イタリア、ニュージーランド、チリなど世界各地で栽培され、さまざまなスタイルのワインとなっているので、食事のお供に、ぜひいろいろ試してみてください。

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