

第 709 回 例 会

29年2月17日

本日のプログラム

- ・ソング 「われら日本ロータリアンの歌」
- ・卓話 福島 三雄 会員
「私の趣味から」
- ・場所 ANAクラウンプラザホテル大阪 5階「ガーデンルーム」
- ・ガバナー補佐訪問 クラブ協議会 13:40～ 4階「高砂の間」

次回(2月24日)のプログラム

- ・ソング 「われら日本ロータリアンの歌」
- ・卓話 クラブフォーラム
国際奉仕ご担当 菊 泰仁 会員
姉妹クラブご担当 高野 幸雄 会員
- ・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10日)の例会報告

■会長の時間

皆さんこんにちは。立春も過ぎて暦の上では春になりましたが、まだまだ毎日寒いですね。本日はもともと家族例会を予定しておりましたが、ご案内のように4月6日の木曜日の夕刻に船に乗って桜を楽しみますので、ご家族お誘いあわせの上げひたくさんの方にご参加いただきたいと思います。というわけで本日は通常例会でお楽しみください。突然の卓話をお願いしました大谷会員、申し訳ありませんがよろしく願います。

さてその2月10日ですが、本日は「海の安全記念日」ということをご存知でしたでしょうか？ 2001年2月10日ですので当クラブが立ち上がる直前ですね、この日愛媛県立宇和島水産高校の実習船「えひめ丸」が、ハワイ沖でアメリカの原子力潜水艦が緊急浮上した際に衝突されて沈没し、乗員35名中取り残された教官5名と生徒4名が亡くなるという痛ましい事故がありました。2003年に全国水産高校長協会が「海の安全記念日」に制定したとのことです。大きなニュースになったので皆さん覚えておられるかと思いますが、この日当時の首相の森首相がゴルフをしていて、事故の一報を聞いた後もゴルフを続けていたことが大きな問題となって、総理大臣を辞任したことが強く記憶に残っています。

あとはよくある語呂合わせですが、2月10日なので「ニツの日」や「左利き(レフト)の日」というものもあります。さらには「ふきのとうの日」「ふとんの日」「豚丼の日」「ニートの日」とたくさんあります。最後に「キタノ記念日」は北野武を記念する日だそうです。ツー(2)ビート(10)だそうです。もうおなか一杯ですね。

最後にまじめな話をひとつ。来週は2回目のガバナー補佐公式訪問ですが、例会終了後にいつものようにクラブ協議会が開催されます。各委員会の委員長もしくは代理の方は今年の委員会の活動状況をご報告よろしく願います。特に今年は暫定的な体制ではありますが二つの委員会をひとつにして委員会の数を減らしましたので、そのあたりについてお気づきの点がありましたらお話しただければありがたいです。よろしく願います。

【来客紹介】 0名

【出席報告】

29年2月10日(第708回例会)				
会員総数	出席免除会員	出席会員	欠席会員	出席率
34名	1名	18名	15名	54.55%

【幹事報告】

〔メールBOXに配布〕 1)第8回理事会報告

〔メール送信〕1)第30回ゴルフコンペと有志のつどいのご案内 ⇒ 2/9 配信

ニコニコ箱(2月10日)

秋山 千尋 =連日雪の積もった自宅に帰っています。大谷さんソムリエの免許合格おめでとう。本日の卓話楽しみにしています。

花谷 尚嗣 =東洋陶磁美術館で3/26まで、台北故宮博物院の青磁が日本発です。素晴らしいです。

森本 良嗣 =最近、血圧高い目です。眠気が多いです。

中根三恵子 =足の薬指を骨折しました。しばらくゴルフ出来ません。皆さん優しくしてね♡

大谷 定子 =卓話当番。突然に卓話の番となりました。普段ならもっと上手に出来るのですが、何分準備が…ご容赦願います。

大屋 準一 =三寒四温が続きます。『春よ来い』の気持ちです。大谷さん、卓話楽しみにしています。

鈴木 正明 =春が待ち遠しいです。

高野 幸雄 =寒いですね。猛烈な寒波が到来している様です!! 注意しましょう!!

【SAA報告】

ニコニコ箱	本日計 8000円	今年度合計 3973455円
-------	-----------	----------------

「あなたもワイン通 Part4」 大谷 定子 会員 初歩からわかる超ワイン入門 (ワインのコツがひとめでわかる)

●ワインとは？

ワインはブドウを原料として造られるお酒です。ブドウの果汁に含まれる糖分が、酵母の働きにより発酵し、アルコールと炭酸ガスに分解されます。同時にさまざまな香り、味わいの成分が生まれ、ワインとなります。またブドウには発酵に必要な果汁と糖分が十分に含まれるため、醸造過程で他の醸造酒のように「仕込み水」や「糖化工程」などが必要ありません。このようにワインはブドウのみを原料としたアルコール飲料であるため、原料となるブドウの質がワインの品質に大きく影響します。

●ワインの種類

ワインは醸造方法の違いにより、次の4つのタイプに大きく分類されます。

①スティル・ワイン(Still Wine)

非発泡性である、白ワイン、ロゼワイン、赤ワインの総称。味わいは辛口から甘口までさまざまです。

②スパークリング・ワイン(Sparkling Wine)

炭酸ガスによる発泡があるので、一般的には3気圧以上のガス圧のものです。辛口から甘口まで幅広い味わいがあります。フランスのシャンパーニュ、ヴァン・ムスー、クレマン、ドイツのゼクト、イタリアのスプマンテ、スペインのカバなどが代表的なものです。

③フォーティファイド・ワイン(Fortified Wine)

ワインに、40度以上のブランデーやアルコールを添加したお酒です。代表的なものにスペインのシェリー(Sherry)やポルトガルのポート・ワイン(Port Wine)があります。食前酒や食後酒として活躍することの多いお酒です。

④フレーヴァード・ワイン(Flavored Wine)

ワインに薬草、果実、甘味料やエッセンスを加えて独特な風味づけをしたものです。サングリア(Sangria)やヴェルモット(Vermouth)が有名です。

●ワインの選び方

ワインを楽しもうとする時に、ワインのスタイルや風味、産地に加えて、そのTPOを考えることもポイントです。こういった点をソムリエや酒販店のスタッフに伝えてからワインをすすめてもらうのもよいでしょう。

味の好みや人数(アルコール耐性や飲むであろう本数)、カジュアルな会なのか、フォーマルな会なのか(価格の目安がわかります)もポイントです。飲む時の季節や気候、時間帯によってもおいしく感じられるワインが変わってきます。もちろん好みもありますが、たとえば、夏のテラス席のランチならば、よく冷やした軽めのロゼワインや白ワイン、冬のディナーならばしっかりした赤ワインなどがより魅力的に感じられるでしょう。

●ワインのラベルには何が書かれてあるのか

酒販店に行くと、さまざまな産地やタイプのワインが並んでいます。その中から目的のワインをどのように探し出せばよいのでしょうか。それにはまずワインの「顔」ともいえるラベルの読み方を知ることです。今、日本では世界中のワインが手に入りますが、原産国や生産者、ヴィンテージなどのほか、ワインのタイプなどがラベルに記載されていることも多くなっています。このうち、いくつかのポイントをおさえておきましょう。

①ワイン名：一番大きな文字で記載されていることが多く、生産者名やブランド名、あるいは原産地や品種名などの場合もあります。

②原産国名：比較的小さな文字で記載されていることが多く、輸入ワインでは英語表記されるのが一般的です。

③ヴィンテージ：ワインに使用したブドウの収穫年ですが、特に記載がない場合や裏ラベルに書いてあることもあります。

④アルコール度数：通常はラベルに記載されています。また、輸入業者が貼る裏側のステッカーで確認することもできます。ワインのアルコール度数は13%前後が一般的です。12%未満であれば比較的lowめ、15%前後であればかなり高めといえます。

⑤容器の容量：750mlが一般的な容量ですが、その半分のハーフボトルや2本分のマグナムボトルなどさまざまなサイズがあります。750mlの場合、標準的なワイングラスであれば6杯分(1杯125ml)となります。

⑥その他：近頃はボトルの裏ラベルに、ワインのタイプや合わせる料理などが書かれてあるものも多いので、参考にするとよいでしょう。

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