

第2760地区 **豊田ロータリークラブ** 
『ロータリーに誇りと自信を！魅力あるクラブを目指して』
<http://www.toyotarc.jp>


本日の例会

第2417回
日 時 平成22年3月4日(木) 12:30～13:30
場 所 ホテルトヨタキャッスル
内 容 クラブフォーラム
-今週の祝福-
会員誕生日 3月 9日 北川尚子君
ご夫人誕生日 3月10日 野口明生君ご夫人 理枝子様

前回の例会

第2416回
日 時 平成22年2月25日(木) 12:30～13:30
会 場 ホテルトヨタキャッスル
司 会 会場委員会 浅井昭夫君
齊 唱 『それでこそロータリー』
来 訪 者 —

会務報告 会長挨拶 岡田勝美 会長

 こんにちは。飲みすぎまして、二日酔いの中で、この2、3日の暖かさで風邪を引きまして、体調不十分でございますので、ちょっと失礼があるかもしれませんが、お許しを頂きたいと思っております。

バンクーバーのオリンピックもいよいよ大詰めということで、一番日本が金メダルを期待する女子のフィギュアスケートも昨日始まりまして、是非メダルを取っていただきたいと思っております。今回のオリンピックは日本選手もずいぶん活躍をしているのですが、なんとなく頼りないというか歯がゆいというか、そんな思いがします。隣の韓国は、昨日で金メダル5つ取り、メダルの合計10個取っています。あまり、体格も体力も変わらない隣の国がそれだけ活躍するのはどうしたことかと思っております。これは、国のスポーツに対する方針の違いが表れていると思っております。お金のかけ方が違うということだと思っております。メダルを多く取っている国は、国が選手を育てていまして、日本はどちらかというと企業や学校が中心で選手を育てているということで、限度があります。そこそこ活躍するけれども、それ以上は無理という選手が多いと思っております。日本も是非、もっとオリンピックやワールドカップ、野球のWBCなど、国を背負って戦う試合というのは国民も盛り上がりやすく、勝てば日本全体も元気になりますし、是非もっと国を挙げて選手を育てるような仕組みを作って欲しいと思っております。残念ながら、去年の民主党の事業仕分けで、スポーツに関する補償費も削るという方向になっているようなので、行く末がちょっと心配です。以上会長の挨拶とさせていただきます。

幹事報告 天野勝美 幹事

- 例会変更のお知らせはお手元の資料をご確認下さい。
- 本日例会終了後「50周年実行委員会」がございます。
- 例会に欠席の場合は、食事の用意がございますので、当日の10時までにご連絡をお願いいたします。
- 2/27(土)は「西三河中分区分IM」が開催されますので、対象者の方は出席をお願いします。
- 豊田市体育協会より「豊田マラソン 30周年記念誌」が届いております。



***2010-2011年度地区委員委嘱状**

奨学金委員会：村上雅則君

卓 話

担当 永井英雄 君



皆さん、こんにちは。本日の卓話当番の永井でございます。私も、入会しましてから3回目の卓話当番になりまして、2回までは自力で行いましたけれども、前回の1月の終わりに丸井さんの豊田地区のワイン栽培、こちらの方の卓話がありましたので、その続編ということで、丸井さんに入り口のお話を頂きましたので、その出来上がった

ワインをいかにして楽しんでいただくかを、当社のレストラングループの支配人で、シニアソムリエでございます、出口が話をさせていただきます。入り口の話がございましたので、今回は出口ということで、今日はそういう用意をさせていただきました。簡単に彼の紹介をさせていただきますと、平成3年3月に名古屋の株式会社名古屋キャッスルに入社しました。キャッスルの11階のレストランブラウン、あるいはプラザのローズガーデン、そういう2つのフロアの責任者を歴任してきました。当ホテル、トヨタキャッスルはレストラン関係の再構築をしようという目論見もあり、名古屋から出向していただきました。彼は入社してから、1998年にソムリエの資格を取得しまして、2001年にもう一段階上のシニアソムリエ取得、2004年に1級レストランサービス技能士といった資格を取得しています。昨年には、テーブルマナーの認定講師も取りましたので、皆さん方で宴会関係で、テーブルマナーをやる機会がございましたら、是非ご指名を頂きたいと思っております。それでは、お願いします。

ゲストスピーカー 出口公章氏

(ホテルトヨタキャッスル レストラン支配人・シニアソムリエ) **『ワインの楽しみ方』**



皆様、こんにちは。私は、当ホテルのレストラングループの責任者をしております、出口と申します。今日は、ワインの楽しみ方をお話させていただきます。今日、お話しする中で、私なりのワインの選び方や楽しみ方を紹介させてい

たきます。ワインに関心を持っていただければいいかな話をしたいと思っております。

○ワイン消費量

日本のワインの消費量は、約230万キロリットルです。これは、ワインボトルに換算しますと、3億本になります。このうち、関東地方が40%を占めます。これに、関西地方、中部地方を加えますと、約8割にも達します。都道府県別に見ますと、東京で全体の約4分の1が消費されています。では、わが愛知県は全体のどれくらい消費しているかと申しますと、約4.3%で、全体の第7位になります。一人当たりに換算しますと、約1.7リットルになり、ボトルにしますと約2本半になります。ちなみに、フランス、イタリアなどのヨーロッパ諸国では一人当たり60リットル飲まれています。それに比べますと、日本はワインが浸透したといっても、まだまだ飲まれる量が違います。食文化も違いますが、もっとワインを楽しんでいただける、雰囲気、習慣が広がればいいと思っております。

○ワイン消費の歴史

日本では、ワインを飲む習慣が1400年ぐらいからあったようですが、明治から徐々に飲まれたりしたそうです。1970年ぐらいまでは、ごく一部の人が飲む・楽しむものだったと言われていました。そんな中、第1次ワインブームが、1972年頃にやってきます。ちょうどその頃、東京オリンピックや大阪万博のような国際的な催しがあり、外国の文化に触れる機会が増えました。外国産ワインも1970年頃に輸入の自由化がされ、ワインが一般にも広がりました。1978年頃には、第2次ワインブームがやってきます。この頃は、高度経済成長期が終わり、比較的安定した社会になっていました。それに伴い、ライフスタイルが向上し、1000円ワインが登場し、ブームになります。さらに、1981年頃には、一升瓶ワインやボジョレーヌーボーも登場し、第3次ワインブームがやってきます。以降、比較的輸入量と消費量も安定して、増えてきています。最近では、安くておいしく飲めるワインも増えてきており、一般家庭でもワインが身近なものになっています。

○ソムリエの役割

ワインをお客様にお売りする仕事です。また、ワインの温度や湿度を適切に管理するのもソムリエの仕事です。そして、ソムリエの1番重要だと思う仕事は、ワインの紹介をして、生産者と消費者の橋渡し役になることだと思います。

○ワインの選び方

レストランに行けば、ソムリエに自分好みのワインを選んでもらうことは可能ですが、家庭ではそういきません。そこで、今日は自分好みのワイン選びのコツをお教えしたいと思います。まず、ワインには以下の種類があります。

- ①スティールワイン(ガスの入っていないワイン)
- ②スパークリングワイン(ガスの入っているワイン)
- ③フォーティファイドワイン(アルコール度数の高めのワイン)
- ④フレイバードワイン(ワインに香草・果実を含んだワイン)

①のワインは、赤・白・ロゼという3種類の色で分けることができます。まず、これらのワインは使っているブドウの品種が違います。最近では、ワインのラベルに品種が書かれていることが多く、そういった場合には、ある程度味の想像が出来るので、1つのワイン選びのポイントとなります。シャルドネ・ソービニオンブラン・リースリングといった品種は、甘味・酸味・果実味が特徴で、そういった味が好みであれば、これらの品種が使われている白ワインを選ぶことができます。逆に、渋み・コク・果実味をお求めの方は、カルピネソービニオン・メルロー・ピノノアルといった品種を使った赤ワインを選ぶと良いと思っております。

○ワインと料理

レストランに行くと、ソムリエに今日の料理にはこのワインが合うなどと言われる事もあるかと思いますが、基本的には自分の好きなワインを飲んで頂ければ良いと思っております。ただ、私達もよりおいしく

召し上がっていただく為に色々説明をする訳です。昔は、魚料理には白ワイン、肉料理には赤ワインと言われていましたが、これはあながち間違っていないです。ワインと料理を合わせるというのは、共通項を探していくということです。そして、一番簡単な共通項というのが、ワインの色と食材の色を合わせるということで、これにより、ワインと料理を合わせる事が出来ます。家庭料理は、レストランに比べると料理の味わいも淡白なので、ワインも軽めのものが合い、レストランに行けば、料理の味わいも複雑なので、ワインも複雑な味わいのあるワインを選ぶと良いと思っております。

最後に、私が愛知万博の時に迎賓館でソムリエとしてサービスをしていた時に思ったのは、どんなに偉い皇族や閣僚の人達も、「ノミネーション」をしており、ワイン・お酒は世界共通であるということです。皆様にも早速今日の帰りにワインを買って頂いて、ご家庭でワインを楽しんでいただきたいと思っております。拙い話ではございますが、ご静聴いただき、ありがとうございました。

ニコボックス

本日の当番 後藤尚之君



●山内一生君

久しぶりの出席です。よろしくお願いします。

●秋田敬治君

本日は会員誕生日の祝福を、先回は結婚記念日のお祝をして頂きました。今日の日曜日に家族で食事をする事になりましたが、すっかり忘れるところでした。結婚30周年記念になり、奥さんの我慢強さに感謝し投金します。

●野口明生君

ニコ当番の後藤さんには、公私にわたり大変お世話になっております。また先日は私の従姉のご主人の葬儀に際し、色々とお難うございました。初めて親戚一同の場に同席し、今まで以上に身近に感じたところです。今後ともよろしくお願いします。

●友情投金

荒木 徹	加藤直樹	岡田勝美	赤松 明	磯島吉晴
山田康二	鈴木賢三	斎藤正吉	永井英雄	永田一夫
篠田 徹	鈴木秀男	鈴木秀和	福田正夫	孕石邦雄
天野勝美	杉浦 毅	山田郁雄	片田直幸	市川善英
宮戸優治郎	三宅英臣	米山和浩	梅村正明	藤村匡泰
太田雄介	山内一英	渡邊寿也	小野雅道	横山真久
光岡新吾	神谷典之	鈴木幸伸	清水伸吉	鈴木万衛
倉地忠雄	村上雅則	窪田泰和	坪井敦也	斎藤直美
藤井伸三				

●後藤尚之君

初めてのニコ当番でしたが、多額のご投金に感謝いたします。受験も終盤ですが、私立大学の6割が定員割れする中で、愛知工業大学は昨年以上の志願者を集めることができました。関係各位に感謝し、投金いたします。

出席状況


出席委員会 河原秀紀 君

例会日	会員数	対象会員	欠席者	出免会員	出席率
2/25	84名	73名	25名	6名出	68.35%

先々週(2/4)の修正出席率・・・94.87%

次回の例会

第2418回
日 時 22年3月11日(木) 12:30～13:30
場 所 ホテルトヨタキャッスル
卓 話 深津明德君

 豊田ロータリークラブ
〒471-0034 豊田市小坂本町1-4-12
Tel 0565-32-5555 Fax 0565-32-5559
E-mail office@toyotarc.jp HP <http://www.toyotarc.jp>

会報委員会:小野雅道 山田郁雄 北川尚子 下地正孝 鈴木賢三 太田雄介