



帯広西ロータリークラブ 第1973回例会 2012.11.15 会報



■RI第2500地区テーマ■

心と心、笑顔と笑顔、今奉仕のために行動を起こそう



■クラブ・テーマ■

学ぼうロータリー、訪ねようロータリークラブ

ゲスト紹介

(社)日本ソムリエ協会ワインアドバイザー
(有)久楽屋

上田 眞理 様

会長報告

- ①12/6の年次総会について、その例会の時は食事をした後点鐘し、会長スピーチはありません。いろいろな報告があるため時間がないため。
- ②12/13はクリスマス例会です。谷協委員長ほか頑張っています。皆様がたは奥様たちを連れてきてください。美味しいお酒、料理あり、様々なイベントも用意しています。
- ③点鐘の音、今まで加減して打つようにしていたが、先日2度うちをしてしまいました。今後は加減しないで打ちます。
- ④今日はボジョレー・ヌーヴォー例会です。本日、久楽屋の上田眞理さんに来ていただき、お話をさせていただきます。その前に少々ヌーヴォーについてお話しをします。ボジョレー・ヌーヴォーは製造方法がちがう、ワインといいながらワインではないものです。炭酸ガスを使用したマセラシオンという方法で造るため早く飲めるワインです。ガメイ種というブドウを使用し、一年のうちでその年のぶどうを使用した一番早く飲めるワインです。今年のブドウの出来は不作ということですが、どんな味が試してみてください。日本では800万本位輸入している、世界第一位の輸入国です。今宵は、上田さんから楽しい話を聞きワインを楽しんでください。

会務報告

- 帯広南RC 11月19日 夜間例会(クラブフォーラム)
- 帯広北RC 11月23日 祝日にて休会
- 帯広西RC 11月29日 移動例会(ホテル日航ノースランド)
- 帯広西RC 12月 6日 年次総会開催

ニコニコ献金

- 河西智子会員 本日、プログラム委員会担当例会です。宜しくお願い致します。
- 谷協正人会員 12月13日クリスマス同伴例会です。案内状発送します。奥様のご参加をお願いします。
- 久保忠正会員 日本酒の会が立ち上がりました。地酒のうまさを愛飲する会員相互の親睦の会です。会長に指名されました。よろしくお願い致します。

プログラム プログラム委員会担当 堀 修司副委員長

本日のゲストの上田さんの紹介です。1995年に上土幌から帯広に来られ、日本酒専門店『久楽屋』を開店しました。その3年後に店の2階にワインのコーナーをつくられました。1999年にワインアドバイザーの資格をとり、また現在ではNHK文化センターワイン教室の講師も務められています。今日はボジョレー・ヌーヴォーの話をしていただきます。

『ワインとボジョレーヌーヴォー』

上田眞理 様

1. ボジョレー・ヌーヴォーってどんなワインなのでしょう？

フランスワインの二大銘醸地は、ボルドー地方とブルゴーニュ地方ですが、そのブルゴーニュ地方の南端に位置するのがボジョレー地区です。ヌーヴォーとはフランス語で『新しい』という意味ですから、ボジョレー・ヌーヴォーはボジョレー地区でのその年に収穫されたばかりのブドウから造られる新酒のこと。また通常収穫されて1-2年かけてリリースされるのに対して、ボジョレー・ヌーヴォーは約2ヶ月で出荷されます。今日11月15日は、11月の第3木曜日で、ボジョレー・ヌーヴォーの解禁日です。



2. ボジョレー・ヌーヴォーの歴史

ボジョレー・ヌーヴォーは18世紀からで、リヨンのピストロへと新酒が樽ごと運ばれ飲まれたことがその始まりです。正式に『ボジョレー・ヌーヴォー』という名称がうまれたのは1951年で、当時のフランス政府の取り決めで、すべてのワインの解禁日は12月15日でした。1967年から解禁日が11月15日に、1985年から現在の11月第三木曜日午前0時となりました。

輸入先ランキングでは日本が、2位アメリカ、3位ドイツを大きく引き離し断トツでトップ。また時差の関係で、フランス本国よりも早くボジョレー・ヌーヴォーを口にするのが日本です。

2012年 11月 ロータリー財団月間

ニコニコ 献金	11月15日	6,000 円
	累計	338,000 円 (11月15日現在)



会 長 川田 章博 副会長 岡田 武穂 会場監督理事 上垣香世子 発行：広報委員会
幹 事 大友 広明 副会長 古田 敦則 プログラム委員理事 河西 智子 委員長 鈴木 享 (副)本田美喜男



例会日/木曜日 12時30分～13時30分 例会場/北海道ホテル 帯広市西7条南19丁目1 (TEL 21-0001)
創立/1972年2月24日 事務局/帯広経済センタービル4階 TEL 25-7347 (直通) FAX 28-6033

3. ボジョレー・ヌーヴォーが愛される味わいの秘密

①ぶどうについて

ボジョレー地区でのぶどうは、ガメイ種が主に使用され、フルーティーでフレッシュなアロマは、ブラックベリーやさくらんぼ、イチゴ、西洋スグリといったように幅広く、チャーミングな味わいが特徴です。

②醸造方法

マセラシオン・カルボニック法という方法で、ブドウの収穫後40日ほどの超特急で赤ワインを作っています。この方法で造ったワインはタンニンが少ない割には色が濃く、渋みや苦みが通常のワインより少なくなります。

4. 今日のワイン(3本)

①アントワヌ・シャトレ ボジョレー・ヌーヴォー 赤

軽めで飲みやすく、ワインが苦手な方でも気軽に楽しめる。

②ルー・デュモン ボジョレー・ヌーヴォー 赤

日本人の仲田晃司さんが作り手であるワイン。彼は『天・地・人』を信念として掲げ、昔からの伝統的ワイン造りを模範として、とても基本に忠実にワイン造りをしている。

③ルイ・ジャドー ノンフィルター ボジョレー・ヴィーラー・ジュプリムール 赤

ルイ・ジャドー社は1859年に創立した、ブルゴーニュでも有数なネゴシアン。濾過を行わずに特別に瓶詰めされた「ノンフィルター」で、フィルターをかけないので葡萄の持つ力のすべてがワインの中に残っている。予約分のみ少量生産をするという、まさにテロワール尊重の造りに徹している。



おめでとうございます!!

平原の鹿物語 最優秀賞に医王田さん
 帯広市内の平原沿いに、長が募集した「平原の鹿」の作品は、24日、同（分）の作品選定された。モチーフに、平原通商店 組合の事務所が開かれ、最 医王田さんは「子供も楽しめるように書いた。平原通 に入が集う、かげになれ ばうれしい」と受賞を喜んで

『平原の鹿物語』の最優秀賞に、ロータリー事務局員 医王田さんの作品が選ばれました。



ハロウィンの衣装に身を包んだ勝丸前のシカの銅像と受賞を喜ぶ医王田さん（塩原真撮影）

ロータリー事務局員 医王田さん

『平原の鹿物語』
 最優秀賞