



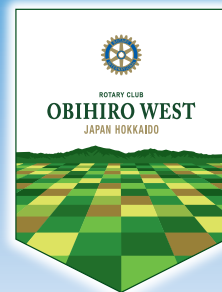
ロータリーは機会の扉を開く

帯広西ロータリークラブ

会報

第2316回例会

2020.8.6



■RI第2500地区テーマ■

ランクアップしましょう

■クラブ・テーマ■

化学反応を起こす出会いの機会を作ろう

ゲスト紹介

北海道ホテル副支配人 料飲部門部長
シニアソムリエ

吉野 祐一 様

8月誕生祝

奥田 頼昌 会員 1953.8.31
古田 敦則 会員 1957.8.28
鎌田 裕樹 会員 1962.8.21

8月結婚祝

辻田 茂生 会員 1992.8.13
萱場 誠一 会員 1996.8. 8
増井 信也 会員 2000.8.26
郷 誠一 会員 2001.8. 5

乾杯

熊切 宏樹 会員

8月生まれの3名の皆様、結婚祝いの4名の皆様、誠におめでとうございます。

8月は本来であれば1年で気候が一番暑くて、人を集めるようなイベントがたくさん開催され、花火大会やお祭りがたくさん開催されます。コロナがなければ、いわゆる東京オリンピックの真最中ということで大変盛り上がっているところでした。コロナの終息を願うばかりでございます。誕生祝い、結婚祝い、そしてコロナの終息を願って乾杯したいと思います。乾杯！



会長報告

佐々木 和彦 会長

まずは先週の夜間例会を、感染ルート不明の新型コロナ感染者がこの十勝で発生したことを受け、急遽中止にさせていただきました。例会の準備をしていただいたプロ



グラム委員会の皆様にはお詫び申し上げます。今日から普通の例会を再開いたします。先週から十勝でも何度か、30℃を越す日がありましたし、昨日は33.6℃でした。同好会のゴルフコンペは本当に暑い中お疲れ様でした。気象庁ではこの一日の最高気温が30℃を越す日を真夏日、25℃を越す日を夏日、35℃を越す日を猛暑日としています。かつて、最高気温が35℃を越す日が少なかったため、その様な日をあらわす正式な予報用語はありませんでしたが、近年超える日が増加したことから、2007年4月1日から猛暑日を新たに設定しました。この猛暑日の猛ですが、辞書を引くとがむしゃらで強い・たけだけしい・はげしい・程度がひどいと言う意味があり、ここでは猛烈な暑さの日と考えます。今年はまだ35℃を越す日がこの帯広ではありませんが、去年は何度かあったと思います。猛暑日とはならないかもしれませんが、暑い日が続くと食欲が無くなり、体力が落ちます。そして体力が落ちると免疫力が低下します。そうならないよう皆様にはご自愛いただき、免疫力をアップさせ、市中にあるかもしれない新型コロナウイルスをはねつけていただきたい

Rotary



会長 佐々木和彦
幹事 小野 辰夫

副会長 森 房明
副会長 太田 豊

会場監督理事 菊池 俊博
プログラム委員理事 熊切 宏樹

発行：広報委員会
委員長 松原 宏樹 (副)郷 誠一



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

と思います。公益財団法人ロータリー米山記念奨学会より、私ども西クラブの米山記念奨学会への普通寄付金・特別寄付金合計累計額が、前年度で3千万円に達しましたと連絡がありました。通常ですと地区大会でガバナーより感謝状授与が行われますが、地区大会が延期となって、いついただけるか不明ですが、可能でしたらガバナー公式訪問の時にいただきたいと思っています。当クラブに新しい仲間が二人増えました。今日から入会の萱場会員が推薦者の藤村和成君、先週から入会の増井会員が推薦者の山口貴可君です。山口君の紹介は都合により9月になります。

以上会長報告でした

会務報告

小野 辰夫 幹事

- ①帯広南RC、8月10日(月)の例会は、祝日のため休会と致します。
帯広RC、8月12日(水)の例会は、休会と致します。
帯広西RC、8月13日(木)の例会は、休会と致します。



帯広北RC、8月14日(金)の例会は、休会と致します。

- ②帯広東RC、家族野遊会開催のご案内

日時 8月23日(日)午前10時
場所 池田ワイン城

※尚、8月18日(火)の繰下げ例会と致します。

- ③帯広西RC、家族野遊会開催のご案内

日時 8月23日(日)午前11時受付開始
(11時30分例会)

場所 北海道ホテル

※尚、8月20日(木)の繰下げ例会と致します。

- ④帯広西RC、夜間例会開催のご案内

日時 8月27日(木)午後6時30分
場所 北海道ホテル

新会員紹介

佐々木 嘉晃 会員増強委員長

藤村 和成 君紹介

推薦者 萱場 誠一 会員

東北海道第一興商の藤村と申します。北東北第一興商からの転籍というかたちでまいりました。



出身は青森県です。まだ分からないことばかりです。どうぞ指導のほどよろしくお願いいたします。

委員会報告

(創立50周年実行委員会)

佐藤 聡 創立50周年実行委員長

今般の50周年に関しましては、過去の30年・40周年とは少し状況が変わると思っております。



IMで不完全燃焼だった力を今一度結集し、帯広西ロータリークラブの存在感を内外に示すために、会員の皆様の理解とご協力を切にお願い申し上げます。これから各部会に分かれて、いろいろな取り組みが話し合われることだと思います。皆様のご協力を一つよろしく願います。

(社会奉仕委員会) 伊藤 公康 社会奉仕委員長

先月7月に起きました九州豪雨災害について、ぜひ皆様方のご支援を賜りたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。



(青少年奉仕委員会)

松本 和彦 青少年奉仕委員長

毎年恒例となっておりますチャリティソフトボール大会を8月30日、日曜日に幕別運動公園で予定しております。コロナの状況次第では中止になる可能性もありますが、たくさんのご参加よろしくお願いいたします。



(親睦活動委員会) 長平 圭太 親睦活動委員長

8月23日の日曜日、家族野遊会を北海道ホテルの中庭で開催させていただきます。コロナ感染症対策を徹底し、皆様に安心してご参加していただける会場、環境づくりに取り組んでまいります。



ニコニコ献金

ニコニコ
献金

8月6日

37,000円

累計

137,000円 (8月6日現在)



本日は、無理言って北海道ホテルの吉野さんにご講演をお願いいたしました。世界のワイン事情ということで一応、国際とこじつけたつもりです。北海道ホテルにはあと5人ソムリエさんがいらっしゃいますがシニアソムリエは吉野さんだけです。私も一度シニアソムリエを受けましたけども、非常に難しい試験問題でした。こういうコロナ禍の中ですが、ワインの話を聞いて北海道ホテルでまたワインを飲みに来ていただければ吉野さんも喜んでいただけると思います。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

「世界のワイン事情について」

北海道ホテル副支配人 飲料部門部長 シニアソムリエ 吉野 祐一 様

皆さんこんにちは。ただいま紹介いただきました吉野でございます。今日は、ちょっと最近気になっていること、ワインの昨今の話、世の中の流れ、そんな事をご説明しようと思っております。

一つ目は、日本のワインの国別輸入量のお話です。次に日本ワインについてのご説明と今話題になっているジョージアワインのお話しをしたいと思います。まず日本におけるワインの国別の輸入量ですが2014年まではフランス、イタリア、チリの順でした。2015年からチリが1位になりチリ、フランス、イタリアの順番で推移しております。量がいきなりどんと上がっているところは、赤ワインが健康にいいといってブームになった時です。チリはここからずっと上がり続けております。これは様々なチリのワインが格安でご家庭で飲まれるようになったのとバッグ・イン・ボックスというワインの登場によりです。箱の中に袋が入っていてワインをついだ分だけ袋が縮んでいく。要は開封しても長持ちするワインです。この頃から2リットルという製品が出てきて家庭の冷蔵庫にも入るのでご家庭でよく飲まれるようになりました。チリはなんと10年で倍になっています。チリが伸びた理由のもう一つは、日本とチリの経済連携協定です。2007年から12年かけて関税が撤廃されついに去年、関税が0になりました。コストパフォーマンスもいい。これはチリのワイン畑の価格が安いからです。有名なフランスのボルドーやブルゴーニュと比べますと200分の1といわれています。かつ人件費が安いということで安価でおいしいワインを日本に供給できます。さらに安定性とバリエーションが増えてきました。今後ともチリはまだ伸びていくと思います。

次に、日本ワインのお話です。日本ワインという言い方は前からありました。ただ、2014年までは日本で法律がなかったので輸入原料、すなわちワインを輸入したりブドウを輸入したりしてつくっても国内で瓶詰めすれば国産ワインという表示ができました。これが2015年に変わり国産ブドウを100%使ったもののみが日本ワインという名前になります。この時に法律ができ、やっとここで日本でも品質を守る法律ができました。85%以上をこの町でつくれば地域の名前が書けます。85パーセント以上の品種、シャルドネとかカベルネ・ソービニオンとかそういう品種を使えばその表示ができます。2019年のワインが85%以上で認定時表示が可能です。なぜ85%かといえますとEUの基準に準じています。全世界的にEUに準じています。ヨーロッパを含めて世界にはいろいろなワインの法律があります。EUでいいワインというのは品種が登録されているものに限られております。OIVという世界ブドウ・ワイン機構というところに登録された品種でないとワインの販売はできません。日本の品種で登録されたのが2012年に甲州、山梨でつくっているブドウです。あとは2013年にマスカット・ベリーA、この2つが今は登録されております。このブドウを使ったワインは輸出が可能になっております。あと、日本でワインの品質に関する法律としてはGIがあります。地理的表示というものです。この名前を使った場合は、ここでこういうものでつくってなきゃいけないよ、というのがすべて決まっております。2013年に山梨、そして一昨年2018年に北海道がGIの名前として認められました。道産のワインでもこのマークがついてれば間違いなく道産のブドウ

しか使っていないということになります。

最後にジョージアワインのお話です。これは昔のグルジアのワインです。それが今ジョージアという名前になっています。ここのワインは歴史がすごく8000年におよぶワインの歴史をもっております。ワインの発祥の地が現段階ではここジョージアだろうということで落ち着いております。ワインをつくる壺、今はクヴェヴリと呼ばれていますけども、その壺の前身が6000年前のところから掘り出されています。さまざまなブドウがありその中で45種類がいま商業的につくられております。日本では考えられない事ですがワインの醸造、生産に免許制度がありません。個人が自宅で勝手につくっても大丈夫です。販売してもいいそうです。カヘティという地域でワインの85%がつくられています。標高が高いと昼と夜の温度差があり、また夏と冬の温度差もあるのでいいブドウがつかれるという条件があります。私も何本か試しに飲みましたけれども、おもしろいといえばおもしろいです。辛口なのか、甘口なのか関心がありました。説明書を読んだら、やや甘口から辛口、年によって違くと書いてありました。先ほどクヴェヴリという壺の話をしました。この樽の中で醸造します。しかし今ではジョージアで



も90%くらいは普通につくっています。1割くらいがこの醸造方法でつくっています。白ワインをつくるんですけども、白ブドウのグリーンの皮、種、茎、そういうものも全部一緒に入れます。するとオレンジワインができます。当然茎とか種とかから色素が出ますので全体的には白ワインというよりはアンバーがかかったオレンジ色のワインとなります。これは今、クヴェヴリだけでなく様々なものでもつくられていますけども元々はこのジョージアのクヴェヴリのワインが元祖となっているようです。

今、世界各国のワインが日本にも出回っています。大手さんがつくったワインだけじゃなく、小さい醸造業者さんが個性のあるものをつくってきています。ニューワールドはヨーロッパを見本として追い付け追い越せだったのですが、今はもう自分のところで独自のものをやろうとしております。そういうところがいいところかなと思います。あとは最新の設備を使用して伝統的な手法をクリーンな環境で行う。整ったきれいな環境の中で全部入れてつくっちゃおうと原点に戻ってきています。また、最近では日本酒を見直す風潮が強くなっています。外国から見れば日本の特徴はワインより日本酒です。今回、十勝にもまた酒蔵ができました。ワインを専門でやっているようで、実は私も結構日本酒にも興味があります。皆さんにもそれぞれに試していただいて、何よりもワインは楽しく飲んでいただくお酒でございますので、これからも楽しく召し上がっていただきたいと思います。またこれからも北海道ホテルをご利用いただけますように、どうぞよろしくお願いいたします。

