

Since 1972.2.24



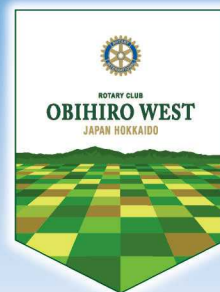
ロータリーは機会の扉を開く

帯広西ロータリークラブ

第2343回例会

2021.5.6

会報



Rotary



■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



一般社団法人 日本ソムリエ協会
執行役員道東支部長 三田 拓郎 様

5月誕生祝

山本 範之 親睦活動委員

- | | | |
|-------|----|-----------|
| 酒井 忠之 | 会員 | 1937.5.12 |
| 上垣香世子 | 会員 | 1950.5.13 |
| 内海 仁司 | 会員 | 1951.5.10 |
| 深澤 知博 | 会員 | 1956.5.30 |
| 飯田 正行 | 会員 | 1960.5. 6 |
| 宮前 友江 | 会員 | 1964.5.17 |
| 堂山 啓太 | 会員 | 1967.5.20 |
| 松原 宏樹 | 会員 | 1968.5.27 |
| 近藤 真治 | 会員 | 1972.5.26 |
| 上野 庸介 | 会員 | 1973.5.22 |
| 松本 和彦 | 会員 | 1978.5.25 |



5月結婚祝

- | | | |
|-------|----|-----------|
| 川田 章博 | 会員 | 1976.5.29 |
| 柳沢 一元 | 会員 | 1986.5.31 |
| 河合 敏 | 会員 | 1989.5. 6 |
| 小野 辰夫 | 会員 | 1990.5.27 |
| 工藤 正宏 | 会員 | 1993.5.22 |
| 内海 仁司 | 会員 | 2007.5.10 |

会長報告

佐々木 和彦 会長

先日新聞に択捉島の紗那に、地区行政府の助成で野菜・精肉・鮮魚を扱うお店が、オープンしたと言う記事が掲載されていました。小さな記事でしたが、思わず目にとまったのは25年前、紗那でホームステイした経験があったからです。択捉島は北方領土、本来日本の領土ですがロシアが実効支配しています。日本人が戦後そこに行くには、ビザなし交流に参加する以外の方法はありません。私は北方領土返還運動を、長く続けている団体の代表として参加しました。初日の朝、根室港をロサ・ルゴサ480tで出港、参加者は約30名、元島民、政府関係者、報道関係、国会議員2名と私達（石原英樹さんの弟の直樹君）でした。



まず向かったのが国後島の古釜布、そこで入国審査と同じ手続きをしました。手荷物検査はありませんでしたが、何人かの銃を持った兵隊が船内をパトロールしていました。3時間くらい停泊した後、択捉島に向かい途中、北方領土最大の山、爺爺岳（標高1,822m）がとてもきれいに見えたのが記憶に残っています。翌朝目的地、択捉島の紗那沖に到着、港がないため小さなはしけで上陸しました。まともな道路がないため移動は古い四駆の日本車、ランクルやパジェロでドアがなかったり、北電カラーのままの車両もありました。当然橋など有りません、川の浅瀬を縫うように横断していました。その日は別飛の飛行場、水産加工場などを視察した後、地域の方との意見交換会。『この島は渡さないが、



会長 佐々木和彦 副会長 森 房明 会場監督理事 菊池 俊博 発行：広報委員会
幹事 小野 辰夫 副会長 太田 豊 プログラム委員理事 熊切 宏樹 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東館3階 TEL 25-7347 (直通) FAX 28-6033

支援はしてほしい』とはっきり言われたのには驚きました。その後2~3人に分かれてホームステイ、私はご主人が漁師、奥さんが政府の役人の家へ。夕食はシチューとパン、塩イクラが出されました。そのイクラのしょっぱさにはびっくりしました。食糧事情は非常に悪く野菜は家庭菜園で自作、肉は時々ブロックで購入していると話していました。お土産は以前参加した方からのアドバイスで、段ボール入りのインスタントラーメンとバナナ。持参した缶ビールで乾杯した後、ウォッカも飲みました。

私はロシア語を話せませんが、その家の子供でサーシャと言う中学生の男の子が英語を習っていて、お互い片言の英語で何とか意思疎通ができました。途中電力事情が悪く何度も停電しましたが、こんな事毎日起きると話していました。翌日も美術館、学校等を視察した後、屋外でピクニックのようなランチ、近くの幅が1mほどの川を、大きなイトウが何匹も泳いでいました。最後にお土産はここで購入してくださいと寄った紗那唯一の小さなスーパーは品揃えが悪く、ウォッカくらいしか買うものはありませんでした。今は舗装道路も橋もあり、最初に話したお店もできたように、インフラ整備が進んでいます。もうこの島は日本に帰ってこないんだなと感じています。

会務報告

小野 辰夫 幹事

①帯広北・帯広東・音更、3RC合同例会
開催のご案内(ヤマメ稚魚放流事業)

日 時 5月16日(日)午前10時

場 所 音更町宝来本通1丁目
(十勝新橋下流側)

※尚、帯広北RC、5月14日(金)の繰下げ例会と致します。

帯広東RC、5月18日(火)の繰上げ例会と致します。

②帯広南RC、移動例会開催のご案内
(シバザクラの植栽)

日 時 5月17日(月)午前11時30分

場 所 帯広動物園内

③例会終了後、定例理事会を開催致します。

委員会報告

太田 豊 50周年記念事業部会長

記念事業のアンケートを5月10日までにご提出お願い致します。



ニコニコ献金

大友 広明 親睦活動委員

中川 芳明 国際奉仕委員長

担当例会にもかかわらず、諸事情により欠席で申し訳ございません。小野幹事宜しくお願い致します。



内海 仁司 会員

誕生祝、結婚祝ありがとうございます。コロナ変異株に負けず頑張りましょう。

田中 耕吾 会員

65歳を目の前にして初孫が誕生しました。今からバットを握らせるかクラブを持たせるか、鉛筆が非常に悩んでいます。

飯田 正行 会員

5月8日は第7回川上哲平杯ゴルフコンペです。今年度初の同好会コンペとなります。22日は第6分区コンペです。今年は優勝目指して頑張りましょう。表彰式は開催しませんが大いに盛り上がってください。

大友 広明 会員

ニコニコを発表させて頂きました。





「近年の日本におけるワイン事情について」

一般社団法人 日本ソムリエ協会 執行役員道東支部長 三田 拓郎 様

JSA の紹介



本日は帯広西 RC 国際奉仕委員会様からご縁を頂き短い時間ですが私が所属します日本ソムリエ協会の紹介と近年のワイン事情についてお伝えさせて頂きます。改めましてご紹介に与かりました一般社団法人日本ソムリエ協会の三田 拓郎です。

森のスパリゾート北海道ホテルで料飲部門主にレストランを約 20 年一般営業 4 年現在 3 月からブライダルを担当しており西 RC 様も現在ご担当させて頂き今後は弊社営業の尾田と二人でご担当させて頂き、次年度の 50 周年のお手伝いをさせて頂きます。

それではソムリエ協会の事からお伝えさせて頂き聞きづらい部分もあろうかと思いますが宜しくお願い致します。

現在ソムリエ協会会長は日本で一番有名なソムリエといえばこの方だと思います。田崎真也会長、1995 年世界最優秀ソムリエ大会優勝によりソムリエの知名度が全国的に知って頂きました。現在田崎真也会長の下 2019 年に北海道を 4 分割し、私が初代の道東支部長として現在支部運営に携わらせて頂いております。

日本ソムリエ協会は 1969 年発足から 52 年を迎えその中で 1986 年国際ソムリエ協会へ加盟し世界からは日本のソムリエ協会と正式に承認されており現在に至ります。全国 50 支部、振興局ベースでの区分けを基に北海道は 4 支部にて運営しております。会員数は 15,709 名、内 72 名が道東支部です。会員の皆様には 2 カ月に 1 回機関紙と年 4 回のセミナー + 他の 49 支部の例会セミナーへの参加無料です。会員の方々は有資格者や飲食に携わる方もいらっしゃいますが、一般のワイン好きな方々も多く入会頂きワインや国酒（日本酒・焼酎）を楽しみながら知って応援していただいています。日本ソムリエ協会 HP から入会ができますので興味がある方は宜しくお願い致します。

近年の日本におけるワイン事情について

今回は国際的なという観点から世界のワイン事情も織り交ぜてといった感じでとらえて頂ければと思います。世界のワイン事情はいろいろな場面で現在

変化しています。ワインの生産、流通、消費と各場面のさらにその内部では、ワインのスタイル、品質、市場の盛衰（じょうすい）、世界経済の動向、消費者の好みの変化、メディアの動向などそのときどきにいつも変化をしています。それぞれの現場で起こっている個別の変化・変動をひとつひとつとらえる事は難しいですが、大まかな流れや傾向はくみ取る事が出来ます。

世界市場でのワインの変化

例を挙げれば、ワインのアルコール度数です。20 世紀では、ワインの平均アルコール度数は 12 度台半ばでした。しかし今のワインでは 13 度台半ばを超えております。これは地球の温暖化を背景としながら、ぶどう栽培が変わり、醸造が変わったことを示しています。1 年 1 年の変化では見て取れないワインの変化も、長いスパンで見るとずいぶんと変化しています。

ぶどう・ワインの生産部門

近年の世界のぶどう・ワインの生産では、気象・気候変動によって作柄が大きく影響を受けるようになっています。具体的には熱波の襲来や干ばつ・洪水、雹や遅霜などです。こうした自然環境の変化で、ぶどうの収量や品質が大きく左右されるようになっていきます。特に温暖化の懸念は、世界中のワイン産地が潜在的に抱える不安材料で、将来のぶどうとワインの素性と個性が変化するのではないかとして、ワイン産地では具体的な対応が始まってきています。例えばボルドーでは 2019 年、従来認められなかった数種類のぶどう品種を温暖化対策として認可したり、シャンパーニュでは過去に使われていたいくつかのぶどう品種の復活があったり、そのほかのワイン産地でも同様の動きが見られるようになっていきます。

世界のワインの消費

世界のワイン界の大きな動きのひとつは、2019 年に過去 10 年以上、急激な成長を遂げてきた中国のワイン市場が一転、大幅な落ち込みを見せたことです。これまで世界のワイン成長をけん引してきたのはアメリカと中国という 2 大大国でしたが、中国市場が前年割れとなり、アメリカ市場も頭打ちが近

いのではとささやかれる中、この先世界のワイン界がどう動くを見せることになるのか、注視していきたいと思います。

世界市場ではここ5～6年で、ロゼワインブームやプロセッコ（イタリア、スパークリングワイン）のブレイクが継続してきました。2019年あたりからはオーストラリア産を中心に缶入りワインがメディアでも取りざたされるようになっていますが、コロナの影響でスポーツ開催に伴い今年はどう動くを見せるでしょう。

オレンジワインやナチュラルワインのカテゴリーは、一時のようなメディアの露出は少なくなっているようにも思いますが、こうしたワインの動静にも注目していきたいと思います。スーパーでも置き始めていて音更のHAPIOには特設コーナーがあります。北海道ホテルショップにも常時ソムリエ特選ワイン5～6種類はあります。

2020年ワインに対して冒険的

ここ5年間でスマホがワイン消費者の行動を変容させている。消費者側のワインへの関心は増しているにもかかわらず、産地、品種、生産者などの詳細情報を記憶に留めることを消費者がしなくなっている。スマホが消費者のワイン記憶装置の役割を担い始めている、というものでした。消費者は「知識を得るために」よりはむしろ「入手した知識の記憶装置として」スマホを活用しているのだそうです。ワイン以外にも記憶すべきことがたくさんある日常生活の中で、脳の記憶スペースを節約したいということでしょうか。

日本のワイン消費と流通

日本の消費者がアルコール飲料をどこで買うかという、国税庁の調査によると、スーパーマーケット（38%）、コンビニエンスストア（11%）で、日本の消費者の半数がスーパーとコンビニでアルコールを買っています。ワインが同様の比率でスーパーとコンビニで買われているかは定かではありませんが、日本の消費者にとって酒類をどこで買うかと言

えば、まずはスーパーマーケットが第一選択肢となっているのは確かだと思います。その他の購買ルートでは、一般酒販店は13.3%、ディスカウントストア（12.0%）、業務用酒販店（10.1%）などとなっています。もしワインが他の酒類同様、スーパーマーケットから購入されているとすると、ワイン消費の場面では小売業の中の大事な業態の一つです。ただスーパーマーケットにワインは並んでいますが、消費者は誰かに相談できるわけでもなく、自分の力でワインを選択することが求められます。この環境で、消費者がワインを積極的に能動的に買おうとするのかどうか、大きな疑問を持ちます。ここで必要な知識を得て生活の中でも役立つのがJSAブロンズ・シルバーの資格です。これについては割愛致しますが、とても実践的な資格となります。是非ホームページでご確認下さい。スーパーマーケット自体は集客能力が高く、来店頻度も高い業態と言えますが、ワイン売り場が同様の集客となっているとはなかなか思いづらいところがあります。世界のワイン消費もスーパーマーケットからの購入が主流です。しかし欧米のスーパーマーケットのワイン売り場は、その店にとって戦略的で重要な売り場となっていて、ワイン売り場の充実がその店への来店を促す力となっています。つまりスーパーマーケットのワイン売り場は、その店の集客のマグネットになっています。日本のスーパーマーケットのワイン売り場でそうした売り場展開をしている店舗は少しずつ増えてきていますがまだまだ少数です。今後は、日本のスーパーマーケットのワイン売り場が戦略的なマグネットとなる売り場に転換することを楽しみにしています。日本でのワインのひとり当たりの年間消費量は、いまだ2リットル台です。日本にはコアなワイン層はいらっしゃいますが、大多数の消費者にとって、ワインは日常の飲料とは言えない為、今後もワインをはじめとする食文化の発展に微力ながら携わっていきます。

三田 拓郎

(一社) 日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
SSI認定 唎酒師

■役職
(一社) 日本ソムリエ協会執行役員 道東支部長
営業推進部門 プライダルマネージャー
十勝産小麦支援協議会 副会長

■資格取得年
ソムリエ 2010年
唎酒師 2011年

■略歴
1996年入社
レストラン・一般営業・現在プライダル担当

