

# WEEKLY

# 一宮

題字 PG 安野謙次



重文 「陵王」面 真清田神社蔵

## Rotary



### The Rotary Club of Ichinomiya

●例会日 木曜日 ●例会場 一宮商工会議所 ●承認日 昭和24年12月31日  
●事務局 一宮市栄4-2-1 一宮商工会議所内 電話(0586)24-1931 ☎491-8686

## ロータリーに輝きを

URL:<http://www5.ocn.ne.jp/~rc138/>

E-Mail:[rc138@lily.ocn.ne.jp](mailto:rc138@lily.ocn.ne.jp)

### 2015年5月28日 第3203回例会

会 長 磯部 茂 幹 事 則竹 伸也  
会長エレクト 猪子 誠児 副 幹 事 桑原 英寿  
副 会 長 加藤 恭平 広報会報委員長 小島 幹人

#### プログラム

卓話

安田 文吉氏

(東海学園大学教授・南山大学名誉教授)

テーマ「日本文化と歌舞伎」

ロータリーソング 「四つのテスト」

第3202回例会の記録  
2015年5月21日(木)

#### 会長挨拶

磯部 茂

例会出席率向上の秘訣は素敵な女性講師と美味しいワインにあるのかも知れません。今日は女性ソムリエの増竹ゆかり女史をお迎えし、シャンパーニュのテイastingと食事を楽しみながらお話をお聞きするという、いつもと違った例会スタイルで進めていただきます。ゆったりした時間をお楽しみ下さい。

先だつての日曜日に江南ロータリークラブの創立50周年記念式典にお招きいただき、則竹幹事とおじゃましてきました。

1965年の創立でスポンサーは当一宮クラブであります。その年度の会長は森義郎氏、本日ご出席の会員の中にもその時在籍の方もいらっしゃいます。「温故知新」50年という節目の年を契機に更なるご発展あらんことをお祈りいたします。

ロータリーの友5月号紹介 委員長 馬淵勝三  
○横組みの表紙をご覧ください。この夜景は、長崎県のハウステンボス。HISグループが再建を手掛け、今ではアジアからの観光客で黒字転換しました。

○横組み5ページには、ロータリーが力をいれているポリオ撲滅に関して、予防接種を受けた子供に、写真のとおり、小指の爪に紫インクを付けます。

次回の予定  
会員卓話  
佐々木久直君  
「インド報告」

○7ページから、ポリオ撲滅活動の最新事情が紹介されております。

○次に、縦組みに移り、表紙をご覧ください。写真の稚児行列は、5月に新潟県十日町市で開催されたもの。十日町市の主産業が着物なので、本来は釈迦誕生を祝って4月に行うものを5月に開催しているそうです。

○縦組みの4ページからは、岡山県立岡山盲学校講師の竹内さんの講演内容。目の見えない方による、人生に関する深みある内容となっております。

#### 委員会報告

##### 出席報告

委員長

瀬古篤司

現在の会員数	91名
本日のビジター	0名
本日の出席数	55名
他クラブ出席数	10名
本日の出席率	71.42%
前々回の出席率	95.94%

##### ニコボックス

☆ 伊藤幸一君

本日の卓話にて増竹ゆかりさんをお迎えした事に。

☆ 日野正美君

本日の例会は大好きなシャンペン、しかもエリックのええ奴が出るそうで、とてもうれしいです。ソムリエさんのお話も楽しみにしています。

☆ 森 初男君

初孫が産れました

☆ 森島勝美君

脳損傷者ケアコミ学会を、無事終える事が出来ました。2日間の開催で600名強の参加を頂きました。中野市長・豊島会頭のご出席始め、皆様のおかげと感謝しております。ありがとうございました。

☆ 伊藤健太郎君

歴史ある一宮ロータリークラブに入会させていただきまして誠にありがとうございました。今後、ご指導賜りたくよろしくお願い申し上げます。

☆ 磯部 茂君 則竹伸也君

本日の卓話の講師として、日本ソムリエ協会認定ソムリエの増竹ゆかりさんをお迎えした喜びで。また新入会員として伊藤健太郎君をお迎えできた喜びで。



\*\*\*\*\* プログラム \*\*\*\*\*

卓話

増竹ゆかり氏

(日本ソムリエ協会認定ソムリエ)

テーマ

「これは使える！シャンパーニュのミニ知識」



**Q: シャンパーニュって何でしょうか？**

フランスのシャンパーニュ地方で造られるスパークリングワイン(発泡性ワインの総称)です。その他の地域で造られたスパークリングワインは「シャンパーニュ」とは呼べません。

※その他のスパークリング→スペインの「カバ」、イタリアの「スプマンテ」等

**Q: シャンペン、シャンパン、シャンパーニュ どちらが正しい？**

日本語で「Champagne」をどう読むかの違いです。どれも間違いではありませんが「シャンパーニュ」と読むのが最もフランス語に近しいと言えます。

**Q: ドン・ペリニオンって誰ですか？**

17世紀にシャンパーニュ造りを確立したとされる、シャンパーニュ地方の修道院の僧侶です。世界的に最も知名度の高い高級シャンパーニュの名前にも使用されています。ドン・ペリニオンが初めて泡のワインを飲んだ時「まるで星を飲んでいるようだ」と語ったとか。

**Q: シャンパーニュはどうやって造るのでしょうか？**

シャンパーニュが造られる工程はワインに比べて複雑で、とても時間がかかります。

1. 白ブドウと黒ブドウからそれぞれ白ワインを造って、ブレンドします。
2. 1.を瓶に詰めて、1本1本泡を造る作業をし、泡が抜けないう王冠で栓をします。
3. 2.を十分に寝かせてから(最低でも3年程度)、王冠からコルクに留め変えて出荷します。

**Q: エチケツト(ラベル)にヴィンテージが書かれていないのはどうしてですか？**

シャンパーニュはブレンドする際に、保存してあるいろいろな年のワインを用いるので、ヴィンテージ(=収穫年)の表記ができません。

**Q: シャンパーニュにも甘口・辛口はありますか？**

あります。シャンパーニュでは出荷前、コルクに留め変える際、味の調整に少量の砂糖を入れるのですが、その量によって甘口、辛口が決まります。現在小売りされているもの、レストランのリストに載ってい

るものは、ほぼ「辛口」で、辛口にも様々な度合があります。

**Q: シャンパーニュの飲み頃はいつでしょう？**

シャンパーニュでは飲み頃を迎えるまで生産者が寝かせてから販売するのがルールになっていますので、販売されていたらそれが「飲み頃」、迷う心配はありません。

**Q: シャンパーニュは酔いやすいと聞いたのですが？**

アルコール度数はワインと同じです。かつ、ワインよりもブドウを軽く絞ってピュアな部分のみを利用するので、その分悪酔い成分も少ないと言われます。但、食前酒に飲むことが多い、泡の口当たりがよく量が進んでしまうなど、酔いやすい状況を造りやすいお酒かもしれません。

**Q: 泡の飲み物はお腹がいっぱいになりませんか？**

ビールや他のスパークリングワインと異なり、シャンパーニュは泡とワインを長い時間一緒に寝かせて仕上げます。こうして液体としっかり一体化させることでお腹の中でガスが離れづらく、お腹がすぐに膨れることはありません。

**Q: シャンパーニュにはどんな種類がありますか？**

【プレステージ】各メーカーの最高級品

【ロゼ】淡いピンク色から濃い赤色までいろいろ

【ヴィンテージ】良いブドウが収穫できた年に、その年のブドウだけで造る

【ブラン・ブラン】白ブドウだけで造るすっきりしたタイプ

【ブラン・ノワール】黒ブドウだけで造るコクのあるタイプ

【ノン・ヴィンテージ】様々な年のワインをブレンドして造る

**Q: シャンパーニュの楽しみ方のアドバイスはありますか？**

(温度)あまり冷たすぎるとせっかくの香りも味もわからなくなります。上質なシャンパーニュほど温度を高めにするのがおすすめです。

(開け方)大きな音を立てるのはお祝いのセレモニーのみ、通常は「淑女の溜息」とも呼ばれる「シュツ」程度の音で開けるのがマナーです。

(グラス)味わうためにも、見た目にも、平たい形よりもフルーツ型が理想です。

(注ぎ方)グラスいっぱい注いでしまうのはNG。どんなに多くとも、グラスの7分目程度の量に。泡が立つので何度かに分けて注いで構いません。

(飲み方)グラスのボウル部分を握らず、脚の部分を持って飲みます。



例会変更案内

クラブ名	例会日	例会場	受付
尾西	6月8日(月)	尾西信用金庫本店	有
尾西	6月15日(月)	尾西信用金庫本店	有

※ 時間に指定のないクラブの受付は 12:00~12:30 です