

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4-6-8 一宮商工会議所ビル5階 電話(0586)24-1931 ㊚491-0858



ロータリー:変化をもたらす

URL:<http://rc138.org>

E-Mail:rc138@lily.ocn.ne.jp

2017年11月30日 第3313回例会

会 長 青山 佳裕 副 幹 事 山口 元彦
幹 事 関戸 徹 副 会 長 船橋 正員
会長エレクト 榊原 讓 会報委員長 渡邊 肇

プログラム

卓話

常子 イップ氏

(オーストリア公認国家ガイド)

テーマ「生誕300年、国母と言われた
マリア・テレージアの業績とその生涯」

ロータリーソング「四つのテスト」

第3312回例会の記録
2017年11月16日(木)

会長挨拶

青山佳裕

「真清田を学ぶ」

11月に入り神社行事がいっぱい続きます。

先日の3日「文化の日」明治天皇誕生日「天長節」でした。=文化を進め産業の興隆を祈念して全国の神社で斎行されます。先週の9日は服織神社奉賛会大祭=昭和37年造営、昭和40年から服織神社奉賛会がスタートです。

11月23日勤労感謝の日、新嘗祭=三大祭のひとつ【祈年祭・新嘗祭・例祭(桃花祭)】宮中、全国の神社で行われる収穫祭です。真清田神社では5月の御田植祭・9月の抜穂祭で収穫された米がお供えされます。宮中では宮中三殿に付属する神嘉殿にて行われる。

※今度、天皇生前退位が行われます。この祭神は「大嘗祭」と言いますが、200年ぶりの生前退位であります。この大嘗祭は新嘗祭の日に斎行されます。予定では平成30年11月の予定されることですが、1年の準備期間では難しい意見もあり、これから何時の新嘗祭の日に行われるか注意深く見ていきたいです。

次回の予定

クラブアッセンブリー
次年度理事役員選出

委員会報告

出席報告

委員

石黒敬康

現在の会員数

107名

本日のビジター

0名

本日の出席数

62名

他クラブ出席数

9名

本日の出席率

66.35%

前々回の出席率

97.82%

ニコボックス

☆ 間瀬道男君

本日の卓話で、犬山ホテルのソムリエ土屋君が話しをさせていただきます。ボージョレの基本の話になるかと…。お好きな方には物足りないかもしれませんが、どうぞよろしくお願ひします。

本人より私の方が緊張しております。

☆ 足立 誠君

浄土真宗大谷派本山の「報恩講」『御華束(おけそく)』を17日から19日にかけて門信徒とともに作製し、20日に奉納いたします。当山本養寺にとりまして、100年に一度の慶事となります。

☆ 松田暁昌君

新会員の山口雅志君を紹介できる喜びで。

☆ 山口雅志君

歴史と伝統ある一宮ロータリークラブに入会できたよこびで！！



☆ 青山佳裕君 関戸 徹君

本日より、新入会員として山口雅志さんをお迎えできた喜びで。

またボージョレヌーヴォー解禁日に、名鉄犬山ホテル、宿泊飲料部、宴会担当、土屋一寿さんのお話を聞ける喜びで！！

***** プログラム *****

卓話

土屋一寿氏

(名鉄犬山ホテル ソムリエ)

テーマ「ボージョレ よもやま」



1. ボージョレヌーヴォーとは

フランスブルゴーニュ地方のオーセールからリヨンまで南北約300キロの範囲の中の、南に位置する北にマコン県、南にリヨン県までの約55キロ、東西15キロの範囲で、22,000ヘクタールのブドウ畑が96ヶ村にまたがった場所がボージョレ地方です。ブルゴーニュのAC畑全体のほぼ半分に相当する範囲です。

土壌は花崗岩質・石灰粘土層で、ワイン用のブドウの栽培に適した土地です。

ボージョレヌーヴォーは、ガメイ種という黒ブドウから作られる赤ワインです。ヌーヴォー(Nouveau)とは「新しい」という意味があり、同じ意味でプリムール(Primeur)とも言います。

又、ボージョレヌーヴォーには主に4つの種類に分けられています。

- ・ボージョレ(Beaujolais)-地方、
- ・ボージョレ・シュペリユール(Beaujolais・Supérieur)-地区、
- ・ボージョレ・ヴィラージュ(Beaujolais・Villages)-村、
- クリュ・ボージョレ(Cru・Beaujolais)-畑

作られる範囲が狭くなるほど規定が厳しくなり、かつできるワインも上質で高価なものになります。

ボージョレヌーヴォーとして政府から認証を受けるための条件は、

- ・ボージョレ地区で作られていること。
- ・その年に収穫したブドウで作られていること。
- ・ブドウの品種がガメイ種であること。
- ・マセラシオン・カルボニック法で作られていること。
- ・アルコール度数が9度以上。

ワインに関して、紫色が特徴のルビー色の色あい、若いバナナや黒スグリ、甘い香りを感じ、タンニンが少なく爽やかさと甘みとフレッシュな酸味のある味わいです。

このワインの作り方は、マセラシオン・カルボニック法(炭酸ガス浸潤法)で製法されます。通常ブドウの粒を潰して発酵させますが、このワインはブドウの房ごとそのままタンクに入れて自然発酵させます。ブドウの重みで自然に出た果汁が溜まり、発酵過程で果汁の糖分を酵母が食べ炭酸ガスとアルコールを生成、タンク内炭酸ガスに満たされその中で醸造されるので、黒ブドウの果皮の色素や香りが出やすくなるため、普通の赤ワインよりも色が濃く香りもフルーティーです。

ボージョレヌーヴォーの解禁について現在ボージョレヌーヴォーの解禁日は毎年11月の第3木曜日。もともとはブドウの収穫に感謝し、その年のブドウの出来を確かめる意味もあって作られたワインであり、生産者の1年間の苦労をねぎらい、収穫を祝うためのワインでした。

もともとフランスのワインの解禁日は12月15日に定められていました。(解禁日がある理由は、できるだけ早く出荷してしまおうと考える業者が増え、質の悪いワインが出回るようになったため。)9月に収穫されたブドウを使った新酒であるワインは、12月に入ってから解禁では新鮮さが損なわれてしまいます。そこでボージョレヌーヴォーのみ解禁日を早めて欲しいという生産者協会の要請によって11月11日に変更されました。(この日はサン・マルタンという聖人の日)のちにサン・マルタンの日が「無名戦士の日」サン・タルベールの日に改めたため、1967年に11月15日に移動しました。しかし11月15日に固定すると、その日が土・日曜日の場合安息日になりフランスでは働かない習慣があり、ワインショップも休み、ワインの売れ行きに大きく影響が出てしまうため、1984年に11月の第3木曜日という毎年日付が変動する解禁日を設定しました。

2. ボージョレヌーヴォーに合わせる料理

軽やかでフルーティー、フレッシュなワインなので、脂身の少ない肉料理、生ハム、パスタ、白身魚のカルパッチョ、シェーブルチーズ、などがワインに合うと思われます。

最後に、世界に先駆けて日本で解禁されるボージョレヌーヴォーをお楽しみ下さいませ。

例会変更案内(12:00~12:30 受付)

クラブ名	例会日	例会場	受付
尾西	12月4日(月)	尾西信用金庫本店	有
尾西	12月18日(月)	尾西信用金庫本店	有
犬山	12月12日(火)	名鉄犬山ホテル	有
あま	12月18日(月)	名鉄グランドホテル11階	有
一宮中央	12月20日(水)	一宮商工会議所ビル1階 (17:30~18:00)	有
津島	12月1日(金)	ツシマウール会館	有