

ROTARY OPENS OPPORTUNITIES

ロータリーは機会の扉を開く

2020～21 年度年度

国際ロータリー会長 Holger Knaack



東京麹町ロータリークラブ

本日の例会プログラム

第 13 例会 2020.10.26 (#2287) 会場: 舞の間

例会ホスト・紹介係 地引君 会費係 飯嶋君

受付係 須藤君 崎山君

司会者 吉田君 ソングリーダー 木寅君

卓話「児童養護施設 18 歳の巣立ち～

『すべてに意味があり、みんな大事な存在』

NPO 法人プラネットカナル理事長 鈴木 邦明氏

紹介者 須藤会長

前回の報告

第 12 例会 2020.10.19 (#2286) 会場: 舞の間

例会ホスト・紹介係 荒川君 + 会費係 時園君

受付係 浅野君 鈴木君

司会者 吉田君 ソングリーダー 木寅君

卓話「RYLA(ライラ)について

ロータリー青少年指導者養成プログラム」

第 2580 地区 RYLA 委員長 岩井 昭治氏

紹介者 須藤会長

会長報告

- 1) 今日、RYLA の活動について卓話をお願いしました、岩井委員長、小林副委員長がお見えです。後程よろしくおねがい致します。
- 2) 先週は、ほどよい天候の中、中央分区分の120名余りが参加して、懇親ゴルフ会の予選会を開催致しました。表彰式、パーティーは出来ませんでした、楽しく無事終了出来ました。当クラブは4位でした。
- 3) 5日には、野生司ガバナーをお迎えしてガバナー 公式訪問を紀尾井町RCとの合同例会にて、賑やかに行えました。皆様のご協力に感謝致します。
- 4) 10月2日には、金田会員御夫妻は金婚式を迎えられました。クラブからお花を贈らせていただきました。

幹事報告

- 1) 5日のガバナー 公式訪問では、いろいろとありがとうございました。
- 2) 先週のゴルフ予選会の感想をどうぞ
- 3) 7月8月の理事会議事録を配布いたしました。ご高覧下さい。

例会記録

会員総数 40名 出席会員数 30名

ゲスト 2名 その他 0名

ビジター 0名 事務局 2名

海外ビジター 1名 出席率 78.68%

9月28日 Make-up 後の

出席率 89.05%



ロータリーは機会の扉を開く

ニコニコボックス

岩井昭治地区 RYLA 委員長

小林康徳地区 RYLA 副委員長

第 2 回 RYLA セミナーに須藤会長のご子息を推薦いただきありがとうございました。

本日は宜しくお願いします。

木元会員: ゴルフ予選会、選手・皆様ご苦勞様

金田会員: 気づいたら金婚式を迎えました。

二人とも元気で過ごしております。

須藤会員: RYLA 岩井委員長卓話ありがとうございます。

ごぞいませ。KRG 優勝ありがとうございます。

佐藤会員: 中央分区分予選会お疲れ様でした。

浅野会員: 分区分予選会おつかれさまでした

齊藤会員: 先週は早朝からお疲れ様でした。

KRG5 位いただきました

内田会員: バッジを忘れました。

荒川会員: ひとり親世帯の支援をお願いします

夫人誕生日: 須藤会員(22日) 莊村会員(22日)

結婚記念日: 金田会員(2日) 飯嶋会員(10日)

次回予告

第14回例会 2020.11.9 (#2288)

会場: 舞の間

例会ホスト・紹介係 佐藤君

受付係 秋山君 藤田君

会費係 守屋君

司会者 木寅君

ソングリーダー 井関君

卓話 「しんぐるまざあず、ふおーらむにおける
コロナ禍のひとり親支援」

しんぐるまざあずふおーらむ事務局長

村山 純子氏

紹介者 時園会員

ワイン農場の経営

株式会社ルミエール 代表取締役社長 木田 茂樹氏(9/14卓話 地引会員紹介)



ワインには、赤ワインと白ワイン、ロゼワインがあり、最近では第4のカラーといわれるオレンジワインもブームになっています。赤ワインは、黒ブドウを果皮ごと溶け込ませて造ります。白ワインは、緑色のブドウの果汁だけ

を取り出して発酵させます。ロゼワインにはいろいろな造り方があって、赤ワインを造る過程で皮を取り除いて軽く赤色を残す方法や、元々赤みの薄いブドウで造る方法、赤ワインと白ワインをブレンドするなどして最終的にロゼ色にする方法などがあります。オレンジワインは、白ワイン用のブドウを赤ワインのように皮ごと仕込んで造ったものです。

ワインはフランスが有名なので、発祥の地もフランスと思われがちですが、実は違います。人類がワインを造り始めたのは今から6000~8000年前、コーカサス地方のジョージアという国が最初で、ブドウ栽培とともに始まったと伝わっています。

一方、日本にブドウが入ってきたのは1300年前の奈良時代のことです。ジョージアからシルクロードを伝わって伝わってきましたが、当時ワインは造られませんでした。造られるようになったのは、明治時代に海外からワインがもたらされるようになって以降です。明治政府からワイン造りをするようにお達しがあり、ブドウ産地である山梨や山形、大阪でワイナリーが始まりました。

しかし、日本は高温多湿であるため、ワインがすぐお酢のようになってしまうのでワイン造りは難航しました。そこで、フランスに人を送ってワイン造りを勉強させたり、サントリーの赤玉ポートワインのように、酸味が強くなる分、蜂蜜を足して販売したりしましたが、日本の気候ではなかなかいいワインができませんでした。すると、昭和になって日本ワインは衰退し、余った食用ブドウを使ったワインがほそぼそと造られました。

ところが、今では日本のワインがおいしいと評判が高まっています。平成になるとボジョレーヌーボーがはやい、赤ワインの健康ブームも起きました。チリワインが輸入されるようになったことも大きく影響しています。チリワインは500~1000円で購入できる非常においしいワインです。山梨のワインは加工用ブドウで造られていたので、安価ではあるものの品質が良くなく、チリワインに負けてしまいました。そこで今から20~30年前、各ワイナリーが安いワインから高級ワインの醸造へと転換していったのです。

ワイナリーではまず、糖度が高くて香りの良いワイン用ブドウの栽培を目指しました。

また、醸造用機械をたくさん輸入し、醸造技術も向上させました。組合で海外に行き、最先端の技術を磨いて、文部科学省や大学との産官学連携で若手醸造家の育成も進めました。山梨には現在約80のワイナリーがあり、それぞれがライバル同士です。しかし、ワインは産地で盛り上がっていくものでもあります。一人の醸造家が20年勤めても、20回しかワインを仕込むことはできませんが、80社で集まれば80倍の経験知が生まれます。ですから、お互いの技術を競わせつつ、情報交換もしながらワイン造りをしています。

そして今から10年前、世界にわれわれのワインを輸出しようと「甲州オブジャパン」というチームが発足し、最初にロンドンでプロモーションを始めました。欧州ではちょうど和食ブームでした。欧州ワインは香りが高く、和食と合いくかったのですが、甲州ワインは和食との相性もいいので、欧米の和食レストランでかなり採用されるようになりました。毎年の輸出量は右肩上がりで、香港や台湾などアジアへの輸出も拡大しています。

当社は明治18年の創業で、ブドウ園を営んでいた一族が始めたワイナリーでした。しかし、私の代からはブティックワイナリーにして、ワインを造るだけでなく観光地にしようと、工場見学や売店、レストランなどの施設を充実させ、多くの観光客に来ていただける形に変えています。山梨県では知事が「ワイン県」を宣言し、ワイン観光を進めていこうとしています。東京から山梨までは車でも電車でも1時間半の距離です。日帰りでも楽しめやすし、温泉などもありますので、ぜひ週末などに遊びに来ていただければと思います。

クラブだより No.13

11月2日は祝日週のため、例会はお休みです。年間予定では、11月9日はインターシティミーティングでしたが、新型ウィルス・コロナ感染防止のため、中止となりました。

そのため、通常例会は開催致しません。いつも通りにご出席ください。

東京麹町ロータリークラブ

設立	1968年6月17日	〒102-0093
例会日	月曜日 12:30	千代田区平河町1-3-8
例会場	ホテル・ニューオータニ	平河町プラザ204号
		TEL:03-3263-9220
会長	須藤 仁	FAX:03-3263-9122
幹事	齊藤栄太郎	e-mail office@koujimachi-rc.jp
会報委員長	飯嶋 一晃	URL: www.koujimachi-rc.jp