



Weekly Report



インスピレーションになる

クラブ・テーマ Participate Actively, Engage Rotary, Change Lives
「積極的に参加し、ロータリーを实践し、みんなに豊かな人生を」

会長 原田晃博
幹事 津多一幸

例会会場：割烹「ふな又」 例会日：第2・3・4木曜日
事務所：さいたま市岩槻区本町 3-8-2-203 TEL048-758-0680 FAX048-758-0681
http://www.iwatsuki-rotaryclub.jp E-mail:info@iwatsuki-rotaryclub.jp

原田晃博年度 第6回 通算2666例会

平成30年8月23日

会長挨拶

第56代会長 原田晃博

皆様こんにちは！本日のお客様は卓話者である2015年～2016年度ガバナー井原實様、第4Gガバナー補佐菊池和彦様、大宮北東RC幹事遊馬久治様です。岩槻ロータリークラブにお越し戴き、ありがとうございます。井原様には「ワインについて」時間の許す限りお願い致します。楽しみにしている方々も多いと聞いております。



さて、8月19日の「岩槻まつり」には多くの会員が参加して戴きました。午前中は岩槻高校インターアクトクラブの生徒さんによるバザーを開催しました。前日には第31回インターアクト年次大会が川口総合文化センターリアにて開催されました。岩槻RCからも3名参加して戴き、岩槻高校からは12名参加して戴きました。

バザーには多くの会員と岩槻高校インターアクトクラブの15名の生徒さんに参加して戴きました。バザーの収益金は¥¥43,980、西日本豪雨災害、ポリオ基金に¥23,301の寄付金を戴きました。また、オープニングセレモニー、例会にも多数の会員に参加して戴きました。無事に終了してほっとしております。ご協力、ありがとうございます。

ところで、8月19日～21日には「第7回目白登達キャンプ」が目白大学キャンパス内で開催されました。私自身も何名かの会員と参加（見学）してきました。生徒の皆様と多くの学生達の緊張感が伝わってきました。12月には家族を交えたクリスマス会が開催されます。多くの会員皆様の参加をお願い致します。以上、会長挨拶とします。

本日のお客様



第4Gガバナー補佐
菊池和彦様



大宮北東RC幹事
遊馬久治様

幹事報告

幹事 津多一幸

①地区職業奉仕部門よりセミナーのご案内。

日時 10月4日(木)17:00

場所 パレスホテル大宮

講演 「夢は語るもの」神田 正氏

(ラーメンチェーン「日高屋」代表取締役
会長) 登録料 7,000円



②地区ライラ委員長より、ライラ研修セミナー募集のご案内です。

研修日 2019年2月17日、3月17日、4月13～15日、5月12日

研修地 鹿児島県屋久島

締切 2018年12月末日

③地区ローターアクト委員長より、「アクトの日」の清掃活動およびブレイクファースト交流会のご案内。

日時 2018年9月9日(日)受付7:20 終了11:30 予定

場所 大宮パレスホテル2階エントランス集合

④岩槻東ロータリークラブより、前年度青少年交換事業に係る御礼および決算報告書が届きました。

⑤先日行われました岩槻まきば園様の第14回ハワイアンまつり協賛についての御礼状が届いております。

⑥公益財団法人米山梅吉記念館より館報が届きました。

また、9月15日(土)の秋季例祭、賛助会、米山梅吉生誕150周年と米山梅吉記念館創立50周年記念事業として出版される伝記についての案内が届いております。

⑦大宮西RC、大宮北東RCより週報が届いております。

⑧NPO法人かものはしプロジェクトより事業報告書が届いております。以上

卓話 「ワインについて」

職業奉仕委員会 委員長 藤澤洋介

本日は、国際ロータリー第2770地区2015～16年度ガバナーの井原實様を卓話講師にお迎えし、ワインについてお話して頂きます。

井原様は(株)与野フードセンターを運営されており、お酒の取り扱いも豊富で、ワインにも大変お詳しいと伺っております。

皆様、仕事に係る会食等でお酒を飲む機会が多いと思いますので、この卓話を役立てて、よりスムーズな商談、より有意義な会食が出来るよう勉強できればと思います。



卓話講師 井原 實 様

(さいたま新都心RC)

2015～16年度第2770地区ガバナー
(株)与野フードセンター 取締役会長



ワインはお酒の一種ですが、食事を楽しくしてくれるツールであり、会話を弾ませてくれるツールです。いま、ワインは国際ビジネスにおいても共通のツールになっています。海外のビジネスにおいて会食というと殆どの場合ワインです。よって食事中でもやはりワインの話題が増えてきます。つまり会食の場でワインの話が出来ない人はビジネスマンとして相当ハンディキャップになると言われています。また、ワインを通じて学べることもたくさんあります。

私も外国の方と会食をする機会が多くありますが、そういった際にはホストがお客様を招待し、食事を用意しますので、ワイン選びもホストの責任になります。外国の方でもワインに詳しい人ばかりではありませんから、中にはホストであるにも拘らずワイン選びを部下に任せ、責任を部下に押し付けるといった人もいます。ワインは重要なツールです。

ワインのリテラシー

○ワインを飲むグラス (メーカー)

リーデル、ツヴィーゼルが有名です。



○ワインを飲む温度は?

- ・ 室温。室温とは、仏での室温 10℃?～22℃?
- ・ 白ワインは冷やして、赤ワインは室温で冷やさない冷やす方法は、色々あります
- ・ 例外は沢山あります
熟成した白ワインは室温?
若い赤ワインは冷やす
e.g. ボジョレー・ヌヴォー

○ワインのテイasting

テイastingには2つの意味があります

- ・ カジュアルなテイasting:
作法は、レストランでワインが傷んでいないことを確かめる。
(傷んでいるワインとは?劣化しているワイン)
- ・ 本格的なテイasting
ワインの味を分析する e.g. ブランドを推測

○ワインとは

- ・ 葡萄のみから作られたアルコール飲料
- ・ 葡萄の糖分が発酵してアルコールと炭酸ガスになる
- ・ 加水されていない

○ワインの歴史

- ・ 黒海とカスピ海の間にあるコーカサス山脈辺りから発生したのではないかとされている: ジョージア(グルジョワ)?
- ・ キリスト教と共に、パンとワインが広がる: ブルゴーニュ地方
- ・ アンフォラから瓶+コルク、そしてスクリュューキャップへ

○ワインの種類

- ・ スティールワイン: 赤、白、ロゼ
- ・ スパークリング(発泡酒): シャンパーニュ、スプマンテ、カバ
- ・ 酒精強化ワイン(フォーティファイドワイン): シェリー、ポート、マディラ

○ワインのブドウ品種

<白ワイン用品種>

シャルドネ ソーヴィニオン・ブラン リースリング

<赤ワイン用品種>

カベルネ・ソーヴィニオン ピノ・ノワール メルロー



○ワインの法律

- ・ Appellation d' Origine Controllee (AOC)
- ・ 原産地呼称統制 1935年に仏で制定
- ・ 2009年からAOP (Protegee: 保護)
- ・ Appellation Bordeaux Controllee
- ・ その地で収穫されたブドウのみを使用すること
- ・ 許可されたブドウ品種であること
- ・ 規定された栽培法によるブドウであること
- ・ 最低アルコール度数の設定
- ・ ブドウの糖度に関する規定

他の国でも同様の法律: イタリア DCG

○ワインの楽しみ方

①ワイン舌を作る。

中級以上のワインを沢山飲むこと。ブドウの種類ごとに飲んでみる。

②飲みながら覚えること(学ぶこと)

③場数が多いこと。

④ワイン=F(ブドウ品種、土壌(土地、畑)、ブドウが育った年の)気候、造り手)+料理、飲む仲間と雰囲気



スマイルBOXより

ピジター

第2770地区2015～16年度ガバナー 井原 實 様
「今日は卓話にお呼び頂きましてありがとうございます。慣れないお話をさせて頂きます。」

第4Gガバナー補佐 菊池和彦 様

「岩槻まつりでのチャリティバザー、誠ににお疲れ様でした。インターアクトの学生も大勢参加され、盛況でしたね。」

大宮北東RC幹事 遊馬久治 様

「今日はよろしくお願ひ致します。井原パスト、卓話ありがとうございます。」

メンバー(50音順)

小田光司 菊地 廣 小林 篤 塩田淳司 鈴木 隆
鈴木真樹 関根信行 田口雅弘 田中芳明 津多一幸
出山知宏 原田晃博 藤澤洋介 三浦宣之

🌸たくさんのご芳志ありがとうございました🌸

スマイル報告

本日のスマイル合計	25,000円
年間累計額	165,000円

出席報告

会員数	出席数	免除者	MU	出席率
26	14			53.85%