



国際ロータリー 第2550地区

宇都宮東ロータリークラブ会報

<http://www.ri2550uerc.gr.jp/>

会 長 細谷 俊夫 幹 事 伴

誠

会報・雑誌委員長 床井 光雄

例会場 宇都宮市大通り2-4-6 ホテルニューイタヤ 例会日 毎週火曜日(12:30~) 事務局 ホテルニューイタヤ内 宇都宮東ロータリークラブ TEL.028-638-5125 FAX:5128

通算3085号 2025年3月25日(晴れ) 第35回例会 会員数100名

点 鐘 細谷会長
司 会 副 S A A 田嶋会員

- ◇ロータリーソング「それでこそロータリー」
- ◇本日のメニュー スペシャルディナー



ビジター紹介 片嶋副会長

◇卓話講師

(株)山仁 代表取締役専務 大橋 次郎 様
※(一般社団法人)日本ソムリエ協会認定のシニアソムリエの資格をもつ



会長挨拶 細谷俊夫会長

皆さん、こんばんは。春めいてきました。桜ももうすぐ咲きそうです。今日は、「とちぎのいちごの日」です。例年1月~3月はイチゴの流通が多いことと、「と(10)ちぎいちご(15)」(10+15=25)の語呂合わせで、栃木いちご消費宣伝事業委員会が1月25日、2月25日、3月25日の各日に、同名同内容の記念日を制定してイチゴをPRしています。皆さん、たくさんイチゴを食べましょう。今夜は、そんな甘いイチゴと関係ない、辛党のお話です。今夜の卓話は、シニアワインアドバイザーの(株)山仁 代表取締役専務の大橋次郎様の「ワインについて」というお話です。甘党の私もどんなお話が聞けるか楽しみです。大橋様、後ほど卓話をよろしく願いいたします。



幹事報告 伴幹事

◇来月4月24日(木) ホテルニューイタヤにて新旧委員長引継ぎ会議開催。欠席の場合は代理の方の出席をお願い。

◇米山記念奨学会よりクラブ及びカウンセラーへ

委嘱状の授与

カウンセラー：小林正明会員

奨学生：タマン, スミトラ (女性)

国籍：ネパール

期間：2025年4月1日~2026年3月31日

在籍校：作新学院大学



卓 話

「ワインについて」



(株)山仁 代表取締役専務 大橋 次郎 様
皆さん、こんばんは。私は、(株)山仁という酒販店を父から受け継ぎ、私の世代が3代目で、兄が社長を務めております。酒屋としていろいろなものを扱っていますが、ワインのシェアが一番高い酒屋です。大手の居酒屋、和食の三ツ星レストラン、高級ホテル等、いろいろな業界に納品させていただいております。飲む人が減っている、人口が減っている中で、料飲店にもただ物を持っていくだけの物流屋ではなく、こだわりのお酒に特化する酒屋を目指そう、ということで今に至っています。うちの会社はどうしてもワインのイメージが強く、今日は、ワインのお話をさせていただきます。

ワインの講演をすることは意外に多いのですが、話のはじめに、「日本酒やウイスキーの原料は何ですか」と聞いて、「日本酒はお米、ウイスキーは麦」と返ってきたところで、「では、どうやってあの水分を出すのですか」と質問します。あらゆるお酒には水分が入っていますが、栃木の酒蔵

であれば鬼怒川水系の良質なお水を使っているように、原料というのはほとんどが水というわけです。それらの中で、ワインというのは、限りなく100%果実原料です。よくワインは難しい、というイメージを持たれる方が多いのですが、味わいとしてはわかりやすいものと、私は思っています。ソムリエ等の資格を持っている方が、ブドウの品種や産地をあてる、そういうことが出来るのは、ワインのいいところだと思います。恐らく難しいと言われるのは、その名前が難しい、わかりづらい、ということかと思えます。そこで、ワインの法律の話をさせていただきます。

ワインの法律はフランスからはじまりました。シャブリという白ワインがありますが、シャブリとは場所の名前です。シャブリの中には、プルミエ・クリュという一級畑や、さらに特級畑などもあり、畑の区画で等級がつけられています。また、ナポレオンが戦争に勝つと必ず飲んだといわれている、シャンベルタンという有名なワインがありますが、これはジュヴレ・シャンベルタンという村にあります。ジュヴレ・シャンベルタンの村には一級畑や特級畑がありますが、この村の特級畑はシャンベルタンという名前です。村から畑の小さな区画になり、さらに小さくなるほど、ブドウの収穫量を絞り高級なものにする、熟成期間を長く置く等、エリアの個性、味が出て、値段も高くなってきます。テロワールという言い方をしますが、気候、風土、土壌等全部含めたうえでのワインを作る条件に紐づいて、その場所に適したブドウを植えてワインを作ります。もし、私の住んでいる「西原」のワインをつくるなら、例えば西原に雨が多いとしたら、雨に耐性があるブドウを植えること、それが、ここの名前を使う条件です、と言っているのがワインのラベルです。これがヨーロッパのワイン文化で、法律化されています。場所名がワイン名になっていることが多いので、ワインを知っている人は、ヨーロッパに行ったことがない人でも場所名はわかります。シャブリやシャンベルタンは村や地区の名前です。それ

を、全世界の人間が知っているのです。凄いことだと思います。プロモーションして知名度をあげていく術を昔からやっているのです。ヨーロッパ、とくにフランスは、以前から法律化して地域を世界にアピールする文化が根付いています。そういう法律をやはり日本も見習う、今、地域を売り出す重要性が問われています。

ワインの分け方は、いろいろな分け方があるのですが、大きく二つに分けると、泡がないワインと泡があるワインになります。泡があるものはスパークリングと呼ばれるものです。普通のワインでよく皆様が耳にするワインは、白、赤、ロゼですが、オレンジワイン、グリーンワイン、ブラックワインというものもあります。その他、酒精強化と言われているアルコールを足すワイン、シェリーやポートといったものも作られています。

うちの社長は、日本在住では一人だけ、というマスター・オブ・ワインという資格を持っていて、よく海外での講演もあり、レストランにも招待されるのですが、社長は、「どこの国に行っても、ワインリストをみると、まずスタートは、その国のワインからはじまる。日本は、なぜかフランスワインからはじまる。それを覆したいんだ。」と言っています。栃木には、ココ・ファーム・ワイナリーというすごい品質の、日本の代表格のワイナリーもあります。地産地消ではないですが、栃木県民として、楽しんでいくような文化ができるといいなと思っています。今、私の会社は、お客様であるレストラン等の自慢の一品と我々が選ぶお酒とのマリアージュやペアリングに注力しています。外食産業は大変厳しく、人口減少とアルコールを飲まない世代が増えています。料飲店に足を運んでいただいて、おいしいワイン、お酒、お料理を楽しんでいただければと思います。

<夜間例会>

乾杯 新会員 富久田孝夫会員 (2025/1/14入会)