

横浜港南ロータリークラブ



ロータリーは機会の扉を開く

(2020～2021年度 国際ロータリーのテーマ)



◎例会日/毎週水曜日 ◎例会場/京急百貨店 10F パンナトールーム「リバージュ」 045(848)1111
◎事務所/〒233-0002 横浜市港南区上大岡西 1-13-23 アウザイト 41-302号 TEL045(846)5111 FAX045(846)5129
◎会長/平山 滋也 ◎副会長/豊場 健伍 ◎幹事/青柳 民朗 ◎会報委員長/坂巻 照代

第 2205 横浜港南ロータリークラブ週報
2021. 4. 21. [水] 第 2448 回例会報告

- ◎司会 松村SAA 委員
- ◎ロータリーソング なし
- ◎ソングリーダー なし
- ◎ゲスト・港南区医師会長 池袋 信義様
・カルトブランシュ代表 堀尾 聡 様
- ◎出席報告 宮島(史)委員

会員数	出席者数	出席率	前回修正率	前月平均率
30(5)名	23(4)名	79.3%	82.7%	82.7%

()内は出席免除会員

◎ 会長報告

- ① 当クラブからコロナ対応発熱外来医療従事者の皆様へクオカード50万円分(2,000円×250枚)を贈ります。本日は港南区医師会長の池袋先生において頂きましたので贈呈式を行います。
八木会員には本日の贈呈式の調整などして頂きありがとうございます。
(神奈川新聞社・はまかぜ・タウンニュース掲載予定の写真撮影がありました)
『八木会員より』
池袋先生のお父様は当クラブの会員でした。お父様も港南区の医師会長を務められたその年に、当

クラブの会長もされていました。とてもまじめで包容力のある素晴らしい方のご子息です。



平山会長 池袋港南区医師会長

『池袋港南区医師会長より』

父の後を継いで今は会長をやっています。

クオカード有難うございます。医者ではなく看護師や事務のスタッフに渡します。皆様ご協力ありがとうございます。

- ② 地区より、先週の会長・幹事会の中で、今年は社会奉仕の活動があまり出来なかった為、余っている予算から、第5グループの各クラブに10万円ずつ予算を頂きました。地区からのご提案で、子ども食堂に寄贈したいと思っておりますので、例会終了後に臨時理事会を開催し検討します。
- ③ コロナの患者数が増えてきています。次回例会は5月12日ですが、4月29日から東京都は5月9日まで緊急事態宣言となりそうです。解除が遅れた場合、例会の変更があるかもしれません。その際はFAX等でご連絡いたします。

◎ 幹事報告

- ① 4月8日の会長・幹事会の報告を致します。
 - ・ 5月1日(土)の地区大会はオンラインでユーチューブの配信です。視聴にはチャンネル登録が必要になりますので、グーグルのアカウントを取得して頂くようになります。1000人以上の登録が目標です。
 - ・ 地区から1クラブ10万円の予算を頂きましたので、子ども食堂へ寄付を行う予定です。一つの場所でも、2ヶ所に分けてかまいません。緊急理事会で内容についてご承認を頂きましたら、5月1～15日までに寄付を行い、地区へ結果報告致します。
- ② 5月12日(水)・小後摩会員(配布済みの首都直下型地震の資料をお持ち下さい)
・高森名誉会員
26日(水) 港南区区長 栗原敏也様
- ③ 次年度の前期会費納入方法について、AとBをお選び頂き回覧にご記入下さい。
 - A 会費+寄付関係で約21万円
 - B 会費+共同事業で約17.1万円
- ④ レターケースに『為になる魅力あるロータリーブック』が入っていますので、資料と一緒に持ち帰り下さい。

◎ 委員会報告

- ① 次年度について 大井会長エレクト
奉仕分担表を配布しましたので各自ご確認ください。次期の理事会で、今後の会報については、簡素化を図ることになりました。
会長・幹事・各委員会報告は要点のみ。
卓話について、データや紙面の原稿があれば、可能な限り頂戴する。原稿がない場合はタイトルとお名前のみ掲載する。
このように考えていますが、誰がこの作業をするのかは来週月曜日のウェブの理事会で検討します。次回の例会時に今後の会報の在り方について、ご意見を頂きたいと思っております。
- ② 親睦委員会 大井委員長
* 配偶者誕生日祝
豊場友壬子様(29日)

◎ 根本会員より堀尾聡様のご紹介

堀尾さんは私が建設業界でお世話になっている社長(磯子RC)のご子息です。彼自身、新横浜のロータリーアクトクラブを卒業されました。今日はお屋のお酒の話を伺えると思っております。

◎ 『世界最高峰のスパークリングワイン』

～シャンパーニュのお話～

カルトブランシュ代表 堀尾 聡様



本日はお招きありがとうございます。カルトブランシュの堀尾と申します。どうぞよろしくお願い致します。

まずは、私の自己紹介をさせていただきます。

現在、2011年から2021年2月まで、お酒の輸入卸の会社で10年間、輸入担当として勤めていました。2月に退社し個人事業主として、新しくお酒の小売りのお店を開く予定です。

根本さんにご紹介して頂いたように、父がロータリアンで、2002～03年に一年間青少年交換として、タイに留学させて頂きました。その後、帰ってきたOBとして、日本に來ている留学生のサポートをしていました。

2012年に友人と新横浜ロータリーアクトクラブを立ち上げて、2018年に卒業しています。2016～17年度にロータリーアクトクラブで会長を務めさせて頂きました。

それでは世界最高峰のスパークリングワイン、シャンパーニュのお話をさせていただきます。

お配りした資料をご覧ください。おそらくワインを飲んだことがある人で、シャンパーニュを飲んだことがない人はいないというくらいシャンパーニュは世界にあふれています。生産量は年間3億本と言われ、そのうちの50%は海外に輸出されており、日本は数年前まで第4位のシャンパンの輸入国です。

シャンパーニュはパリの街から150キロほどのところですが、パリ北駅から新幹線が出ているので、1時間かからず中心の街まで行くことが出来ます。ランスとエペルネという二つの街がシャンパーニュの中心の街になっていて、両方とも街中にワイナリー産のメゾンが軒を連ねる通りがありますので、テイastingやワインの貯蔵庫の案内をして頂けます。

シャンパーニュはランスという街が中心となります。ジャンヌダルクの話に出てくる、ノートルダム大聖堂という寺院が有名です。フランスの歴代の王様が戴冠式をされた場所で、大聖堂は世界遺産に登録されています。

この地方で作られているワインはフランスの王族で楽しまれていたワインです。1600年後半、皆さん商品の名前を聞いたことがある『ドン・ペリニオン』は修道士の名前です。ドン・ピエール・ペリニオンという方が、シャンパーニュ発泡性のワインの作り方を発見し考案致しました。元々王族に好まれていたフランスのワインに更に発泡性が加わったことで、フランスのみならず世界の王国貴族に愛されるスパークリングワインになりました。有名なモエ・エ・シャンドンがナポレオンと関わりが深く、ナポレオンが遠征で各国に持って行ったことで、シャンパーニュが、更にヨーロッパ中で広まりました。

ルイ・ロデレール・クリスタルという1本3万円くらいのシャンパーニュは、ロシアの皇帝アレクサンドル2世が、『毎月最高級のシャンパンを持ってこい』という指示で造られたと言われています。

何故、シャンパーニュは最高峰のスパークリングワインと言われているかという、よく知っている方は、シャンパーニュはシャンパーニュ地方で作られたスパークリングワインであって、他の場所で造られたものはスパークリングワインであって、シャンパーニュとは呼ばないと聞いたことがあると思います。更に詳しく言うと、シャンパーニュを造るにはたくさんの決まりがあります。フランスでは「AOC」(原産地呼称制度)があります。これはワインのみならず、チーズや塩、食品全体につけられています。そのAOCシャンパーニュという原産地呼称を獲得するために、たくさんの厳しい規定があります。一番厳しいのはワインの熟成ですが、シャンパーニュは最低でも1年半熟成させないと出荷できません(EU内だと90日以上)。それ以前に出荷したものはシャンパーニュとは言えなくなります。スーパーで安いものは3,000円台から高いものは3つくらいケタが変わるものまであります。厳しい規定の全て、ブドウ品種・ブドウから収穫できる量・収穫したブドウから絞れるジュースの量・製造工程等、全て満たしたワインをシャンパーニュと呼べるのです。

シャンパーニュで重要な3つの工程があります。

まず、アッサンブラージュ、ブレンドすることです。シャンパーニュはリザーブドワイン、昔作ったワインをブレンドすることが許されています。そして、様々なブドウをブレンドして作るのがシャンパーニュの規定です。パリと変わらない緯度にあるシャンパーニュはワインを造

るブドウが獲れる北限に近い場所にあります。シャンパーニュの品質を安定させるために、他の産地とは違い、昔のワインをブレンドして造るのがシャンパーニュの特徴です。

もう一つ、瓶内二次発酵です。スパークリングワインの中には、出来上がったワインに炭酸を入れて泡立たせるものもありますが、シャンパーニュは一度ワインを造ります。これが一回目の発酵です。その後、瓶の中で熟成させて、その中に再度糖分を加えます。そうすることで再度発酵が進みます。酵母が糖分を食べることで、二酸化炭素が発生します。しかし、瓶の蓋を閉じているので、その二酸化炭素が液体に溶け込んで自然に発泡するようになります。これがシャンパーニュの造り方のもう一つの特徴、瓶内二次発酵です。この製法で作っているところがいくつかありますが、クラシック・メソッドという伝統的な造り方と言われるものです。イギリスのイングリッシュスパークリングやイタリアのフランチャコルタは同じ製法で作られています。安いスパークリングの殆どは、後で炭酸を加えて造られていますので、安いスパークリングとシャンパーニュをグラスで見比べると違いが判ります。

そして、ドサーージュ。日本語で加糖という意味です。糖分を加えて瓶内で二次発酵を行うと、瓶の中にある酵母が糖分を全て食べてしまいます。そうすると甘味のないワインになります。最後に本格的な瓶詰めをする前に、シャンパーニュの殆どは糖分を加えています。ラベルに『ブリュット(BRUT)』と書かれています。これはその甘辛度を示すものです。今でこそ、シャンパーニュは辛口というイメージですが、実はポメリーという生産者が辛口を流行らせる前は甘口がメインでした。現在では世の中に出ている9割以上が辛口のシャンパーニュです。このブリュット・エクストラブリュット・ノンドゼ等、糖分をどのくらい加えたのか記載義務があります。辛口が欲しい方はノンドゼを選んでみてください。これは糖分を全く加えていないものになります。甘さの度合いがありますので、同じメーカーで違う甘辛度の物を飲み比べをしてみてください。甘口は飲みづらいと思われそうですが、菓子パンやフルーツに合わせて頂くと非常に楽しんで頂けると思います。最近ですと、モエ・エ・シャンドンがモエ・エ・シャンドン・アイスアンペリアルというやや甘口のシャンパーニュを造っています。

ブドウの品種ですが、白ブドウのシャルドネ、黒ブドウのピノ・ノワール、ピノ・ムニエでほぼ作られています。ブラン・ド・ブランは白ブドウのみで作られたもので、ブラン・ド・ノワールは黒ブドウのみで作られたものです。発泡性のワインですが、スッキリとしただけでなく、味わいに奥行きがあるものになっています。

またグランクリュ・プルミエクリュという格付けがあります。クリュというのは本来畑という意味です。シャンパーニュの場合はこのクリュが村単位でつきます。グランクリュ(特級村)とプルミエクリュ(一級村)があります。先ほどのブラン・ド・ブランやブラン・ド・ノワールのように100%その村のブドウを使っている場合にのみ記載できます。

そして、ラベルの右下に生産者の種類が記載されます。シャンパーニュを製造しているメーカーは320社くらいあります。シャンパーニュ地方でブドウを作っている栽培者は16000軒を超えられています。多くのシャンパーニュはブドウ農家からブドウを買い付けて造られています。世の中に出ているシャンパーニュのほとんどにはラベルの右下にNM(ネゴシアン・マニピュラン)という表記があります。これはブドウを買い付けて造っている生産者につく記号です。右下がRM(レコルトン・マニピュラン)は、自社の所有する畑のブドウのみで造る生産者ということです。

シャンパーニュで一番有名な会社はMHDモエヘネシーディアジオですが、MHDが販売しているシャンパーニュで有名なのはモエ・エ・シャンドン、ドン・ペリニオン、ヴーヴ・クリコ。この3つはNM(ネゴシアン・マニピュラン)で、ブドウ農家から買い付けて、シャンパーニュを造っています。クリュッグはRM(レコルトン・マニピュラン)です。シャンパーニュがお好きな方にシャンパーニュを贈るとなった時、この辺りを意識してご購入して頂くとマニアの方には喜ばれると思います。シャンパーニュは日本では乾杯のお酒と思われていますが、食中酒ですので、お食事時と一緒に楽しんで頂くものです。赤はないのですが、ロゼのシャンパーニュには豚肉やローストビーフに負けないくらい味わいの深いものもあります。シャンパーニュは乾杯やお祝いの一杯目という方が多いと思いますが、ぜひいろいろな食事と一緒に楽しんで頂ければ、またシャンパーニュの魅力が出てくると思います。

以上となります。本日は有難うございました。

◎ ニコニコボックス

大井親睦委員長

平山会長 青柳幹事

港南区医師会長池袋信義様ようこそいらっしゃいました。

堀尾聡様本日の卓話をよろしく願いいたします。

八木会員

本日は池袋会長をお迎えして。

堀尾聡様のお話を楽しみにしています。

会員誕生日祝と配偶者誕生日祝を頂きましてありがとうございます。

豊場会員

配偶者誕生日を頂きましてありがとうございます。

市川会員

港南区医師会池袋先生、ようこそ。いつもお仕事ご苦労様です。

堀尾聡様卓話を楽しみにしております。よろしく。

宮島(秀)会員

堀尾聡様今日のスパークリングワインの卓話とても楽しみにしております。

海野会員 天野会員 上杉会員 大井会員 坂巻会員

港南区医師会長池袋信義様ようこそいらっしゃいました。

堀尾聡様本日の卓話をよろしく願いいたします。

根本会員

聡さん本日はようこそ。ワインたくさん飲みます。

福嶋会員

元気で過ごしております。

松村会員

司会で昨日から落ち着きません。宜しく願い致します。

ニコニコボックス本日合計	27,000円
ニコニコボックス累計	651,000円

◎ 米山チャリティボックス

天野会員 上杉会員 大井会員 坂巻会員

根本会員 平山会員 宮下会員 7名

米山チャリティボックス本日合計	8,000円
米山チャリティボックス累計	175,000円

◎ 次週の予定

4月28日(水) 体会

5月 5日(水) 体会

10日(水)・小後摩会員

・高森名誉会員

◎ 会報

宮下会報委員