



ロータリーは
分かちあいの心

WEEKLY REPORT

ROTARY CLUB OF NAGOYA MEINAN

URL <http://www.meinan-rotary.com> E-mail info@meinan-rotary.com



名古屋名南ロータリークラブ

■承認/1991年3月8日 ■例会日/火曜日・PM6:30
■例会場/名古屋マリオットアソシアホテル
■事務局/〒450-6002 名古屋市中村区名駅1丁目1番4号
名古屋マリオットアソシアホテル2202号
TEL.052-586-2043 FAX.052-586-2054
■会長/大隅 紀郎 ■幹事/杉山 隆秀 ■会報委員長/西村 己恵子

第 806 回

2008年2月26日(火) 雨 第30回

～世界理解月間～ ～ロータリー創立記念日(23日)～

～世界理解と平和週間(2/23-3/1)～

斉唱 我等の生業
出席 会員 73名 (出席率算入人数 63名)
出席 42名 出席率 66.67%
ゲスト カレラワインコンサルティング株式会社
取締役副社長 松永 仁氏

◆◆ 会長あいさつ ◆◆

会長 大隅 紀郎さん

皆さん、こんばんは。今日は天気が悪く、お昼ごろには雪がちらちらしましたので、本当に心配していたのですが、今はやんでおるようでございます。

今日は大橋さんの卓話ということで、楽しみにしておりますし、彼女のお友達がおいでになって、話していただけるということを聞いております。できるだけゆつくり話していただきたいと思います。皆さんの元気な顔が見られただけでうれしいなと思っておりますので、よろしく願いいたします。



◆◆ 幹事報告 ◆◆

幹事 杉山 隆秀さん

1. 海外出張届け
小野 雅之さん 2/27～3/5 アメリカ 商用
2. 2RC 合同例会の出欠を、3月11日までに事務局へお願いします。

◆◆ ニコボックス ◆◆

*大橋さんの卓話、楽しみにしています。

平沼 里子さん	白藤 憲雄さん	山崎 淳さん
犬飼りさ枝さん	三浦 和人さん	林 隆二さん
杉本 勇さん	榊原 和美さん	田中 省三さん
鈴木 清詞さん	杉山 隆秀さん	坂田 信子さん
山本 誠一さん	大隅 紀郎さん	佐々木 眞さん
森田敏二三さん	東山 直史さん	川村 繁生さん
猪村 美之さん	堀田 光江さん	江村 雅夫さん
浜田 忠盛さん	柴田 照子さん	浅井 浩さん
長尾 浅吉さん	児島 徳和さん	本多 利郎さん
朝比美和子さん	黒田 康正さん	西村己恵子さん
久米 伸治さん	生野 房江さん	小山 慎介さん

*今日は私の卓話となりました。ありがとうございます。

朝から天候もびつくりして大荒れになりました。皆様お聞き苦しい時間となりますが、宜しくお願い致します。

大橋さなえさん

*久々のホームクラブです、お久しぶりです。

佐々木元彦さん

本日合計 39,000円 累計 1,491,000円

◆◆ 委員会報告 ◆◆

●ロータリー財団委員会 委員長 三島多恵子さん

2750 地区ガバナー事務所から、ロータリーセンター・ホストエリアセミナー開催のご案内が来ております。

2008年4月5日(土) 登録開始 2:30～

開催地：東京都渋谷区広尾

興味のあるかたは3月20日までに返事を頂きたいと思っております。

◆◆ 会員卓話 ◆◆

●大橋さなえさん

まず始めに私の仕事の話させていただきます。主に私どもはステンレス、アルミ、伸銅品(銅・しんちゅう)の販売・加工をしております。そのステンレスが最近、異常な値上がりをしていました。ステンレスはニッケル、クロム、ほかにはモリブデン、マンガンなどの合金でできております。そのニッケルの価格が高騰したことが値上がりの主な原因です。中国、インドなどの経済発展に伴い、ステンレスの需要が高まったこと、メーカーが海外に向けて販売し、国内の在庫が不足したこと、中国がステンレスの合金の一つ、マンガンの輸出をやめ、すべて国内のみで使用していることが要因と思われます。また、ニッケルを投機目的で中東の人たちが買い占めたことも原因と聞いております。ロンドンの先物取引の会社がニッケルの価格を吊り上げていたので、その会社に対し昨年6月に規制が入り、システムが変わったので、昨年暮れからは少しずつ値下がりしております。



それでは次に、私どもの仕事の一つ、自動車の窓ガラスの成形のお話をします。7、8年ぐらい前まで、それぞれのガラス窓の形の成形は手仕事で行われておりました。それがすべて機械で成形できるようになり、コストダウンや納期の短縮になりました。きっかけは、以前からステンレス材や加工品を納入していたガラスメーカーから「成形の手仕事を

第808回例会(3月11日)のご案内

熱田ローターアクト招致 ローターアクト委員長 卓話
ローターアクト委員長 川辺 清次さん
名古屋熱田ローターアクトクラブ 会長 伊藤 卓さん

機械化できないか」と聞かれたことです。メーカーの人と動き、1年ぐらいかけてやっと現在のような仕事をいただくようになりました。おかげさまで、今ではほとんどのメーカーの乗用車・トラック類の窓ガラスの成形の仕事をやらせていただいております。

ステンレスは、私どもが身近に使用している製品、例えば、調理器具類、建築関係材、腕時計のベルト、いろいろな物に使われておりますが、先ほど述べましたガラス製品などを生み出すための機械類にも多く使われております。値上げ時にはステンレス離れも多少ありましたが、さびや耐久性や耐熱性に優れたステンレスでなくてはならないものも多くございます。

私どもの仕事の話はこれで終わりまして、後半はワインの話をお話させていただきます。仕事の合間にリフレッシュを兼ねましてワイン講座に出かけました。本日はその講座でお世話になりました愛知大学の講師でソムリエの松永講師に来ていただきました。

●カレラワインコンサルティング株式会社 取締役副社長 松永 仁氏

大橋さんがステンレスのお話をされましたが、実は、私どもが扱うワインが躍進を遂げたのは、ステンレスのおかげでございます。昨今でこそ辛口の白ワインに対する醸造上のいろいろな概念が非常に進み先進的なものになりましたが、ここ30年ぐらまでは、非常に原始的な方法で、過去の経験や職人さんの知識だけでワイン作りは行われておりました。1970年代半ばぐらから木製のたるに代わりステンレスの醸造タンクを導入する動きが出てきました。ステンレスは、衛生的で加工がしやすく、ほかの製品に比べてコストが安く上がるということで、ワインの醸造の現場にあつという間に広がりました。ステンレスがなくては、特に白ワインの醸造に関しては、もうできないというぐらいに広まっております。



それから、お話の中でマンガンも出てきましたが、このマンガンは私が扱っておりますワインに重要なかわりを持っております。私は「ル・ヴァン・エ・スジ」というお店を営んでおり、実際に現場にも立っています。ワインと和食・お寿司を合わせるということをやっております、本年で6年目を迎えました。ワインに含まれているミネラルには素材の風味を生かす、素材の本当の持ち味を引き立てる効果があります。このミネラル分はどこから出てくるかというと、ぶどうが植わっている土壌が大きく関わってまいります。よく「ミネラル分を多く含んだ土」と申し上げますが、土のミネラル分には「海洋性のミネラル」と「鉱物性のミネラル」があります。「海洋性のミネラル」は海の化石で、海底だったところが隆起したり、土地の移動によって出てきた土壌に多く含まれます。「鉱物性のミネラル」はカリウムですとか、マンガンですとか、大昔の造山活動によって出てきた火山性の鉱物物質ですね。この鉱物性の物質をぶどうの根っこが吸い上げることで、ワイン中にミネラルが含まれるということが言われています。

私がこの仕事に入りました最初の原点は、フランス料理のサービスでございました。フランス料理とワインの世界というのは、表裏一体という部分がございます。よく三大ワイン産地という言い方をいたします。ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュ、フランスが誇る三大ワイン産地。これはフランスが誇るというだけではなくて、世界中の人々、世界中のワインに携わる者からひとつの規範、ひとつの目標、標準値として見なされるほど、飛び抜けた存在であるということです。

この仕事に携わっていて、ワインというものがあつ程度抵抗なく、皆さんに受け入れられるようになったのはここ10年のことだと思います。私が付けているバッジにはJSAと書いてありますが、これはジャパン・ソムリエ・アソシエーション、「日本ソムリエ協会」という財団法人の略称です。この協会が、年に1回認定試験を行っておりまして、我々ソムリエを世に送り出しておるわけでございます。「ソムリエ試験」「ソムリエ資格」と言っておりますが、ソムリエは資格でも何でもございませぬ。役割でございます。レストラン、ホテル、宴会場、いろんな飲食の場でワインをサービスする人間として、いかにお客様の満足を作り出していくか、そこに尽きるわけですね。ソムリエというのは、ソムリエである以前にまずサービスマン、お客様のご希望を最大限にかなえることが本当の使命でございますので、究極的には資格でも何でもなし、役割なんですね。

では、我々が何をしなければいけないかということ、ワインのことが分からないかたには、分からないことは普通だと思っております、言葉の端々や断片から、お客様が自分でも気づいていないような好みのワインをいかにお出していくか、それが私どもの本当の仕事でございます。

ワインの知識というもの、必要条件ではないんです。十分条件なんですね。ワインの知識があるかたにとってみれば、我々と会話をする、そういった話の中でキャッチボールが広がっていくというのが素晴らしいことですし、それは我々にしてみても非常に楽しいことです。ただ、すべてがそういうかたではないですし、もちろんそうでなければいけないという方程式があるわけではないんです。

ですので、ほんとに簡単なことでいいです。赤か白かだけでもけっこうです。そこから言葉が始まっていく、キャッチボールが始まっていく。いかにそういった言葉を引き出していくか、そういうことが私どもの役割です。つまらないことだと思われても、くだらないことだと思われても、何か一言、お声をかけていただければありがたいと思います。

質疑応答

◎ロマネ・コンティに一番近い味の銘柄があつたら教えてください。

カリフォルニアの「カレラ」というワイナリーに、ジェンセンという名前のワインがございます。昨年、島田紳助さんがパーソナリティを務めておられます『バリバリバリュー』の中で「1万円そこそこで、ロマネ・コンティの気分が味わえるワイン」というふうで紹介されました。実際、ジェンセンというワインは、オーナーのジョシュ・ジェンセンがかつてロマネ・コンティで働いていたということがあります。一説には、ロマネ・コンティの畑から苗木を北米に持ち込んで植えたというふうにも言われております。このカレラ・ジェンセンというワインが、きちんと熟成して、角も取れてバランスが取れてくると、確かにロマネ・コンティの気分が、爪の先ほどぐらいは味わえるかなと思います。ロマネ・コンティというのは、DRC(ドメス・ドラ・ロマネ・コンティ)という生産者が作る、ロマネ・コンティという単一畑のものです。DRCは、ほかにも畑を持っておりまして、そこでロマネ・サンヴィヴァンというワインを作っています。これはロマネ・コンティの畑から農道を1本隔てた斜面の下側の畑で作られており、値段は、ロマネ・コンティの10分の1以下ですが非常に素晴らしいクオリティを持っているワインです。

ロマネ・コンティの香りを、少し味わえるという意味では、カレラ・ジェンセン、あるいは同じDRCの作るロマネ・サンヴィヴァン、そういったワインがよろしいのではないかと思います。