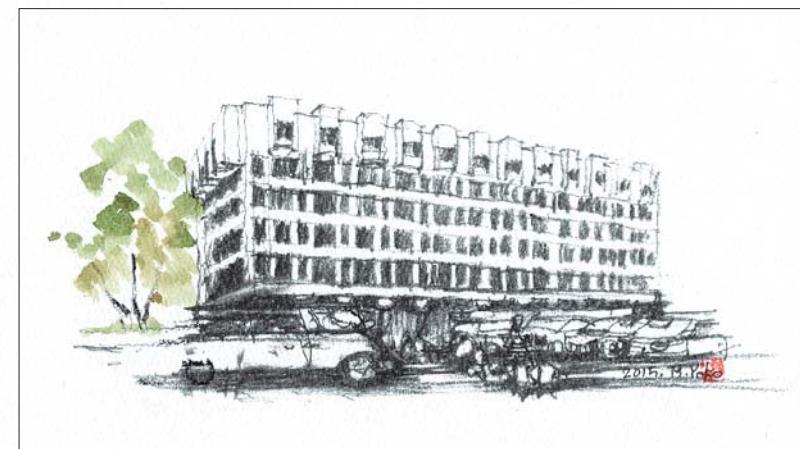


(2015-16年度 国際ロータリー・テーマ)



世界へのプレゼントになろう



水戸市庁舎（水戸市）

ご存じですかレコードの再ブーム／わが社でも人気です

北島 重司（放送）

欧米の若者を中心に火が付き、日本中の若者の間でも再びアナログのレコードが人気になってきています。ご存知でしょうか？

時代はレコードからカセットへ、そしてMD、CD、さらには携帯音楽プレイヤーの台頭と、デジタル音源配信が主流になってきたはずでした。ところが、どっこい。そんな中、米国では2014年のアナログレコードの売上げが前年比49%アップの800万枚に回復したというニュースが話題になりました。日本も同年には、アナログレコードの生産量は40万枚を超え、前年比66%アップとなっているのです。

アナログレコードの魅力は、時代を映すジャケットと、柔らかな音質、さらにはシャーシャーというレコードの小さな傷の音を拾う「スクランチ音」までお気に入りのファンも多いようです。

実は、わが社はレコードブームを先取りする形で2013年10月から、1階公開スタジオで毎週土曜日午後1時からレコードカフェを開いています。懐かしいレコードの調べと、ベテランパーソナリティの軽快なおしゃべりに加え、入れたてのコーヒーが味わえます。

スタッフはパーソナリティからミキサー、

コーヒーを入れる担当まで全員、茨城放送のOB、OGです。カフェの愛称は地元の公園、偕楽園にちなんで「懐楽縁（かいらくえん）」。文字通り、懐かしさと楽しさと縁を大切したい、という思いを込めました。

レコードは現在、本社3階の資料室に保管されていますが、CDの数が増えるに従って部屋は手狭になり、一部はスタジオの隅や1階の倉庫に追いやられる羽目になっていました。東日本大震災で棚から落下したレコードもありましたが、LPを中心に約7万枚のレコードは幸い無事。ジャケットは裏返しにしてあるため、保存状態も良好でした。放送局の財産とも言えるレコードを処分するには忍びない。「地域の人やリスナーにもレコードファンがきっといるはず。その魅力を少しでもおすそ分けしたい」。そんな思いからレコードカフェの企画は生まれました。

定員30人の席があふれることもしばしばです。オープン当初は中高年の参加者がほとんどだったものの、最近ではレコードを聴いた経験がない世代の姿も目立ちます。

ご興味のある方は土曜日午後1時に水戸市千波町の茨城放送本社1階公開スタジオをご覗いてみてください。

No. 37 2016・4・26

1951年3月6日設立
1951年3月15日RI認証

■事務所

〒310-0021 水戸市南町2丁目5番5号 常陽銀行本店 別館5階
TEL.029(231)2151(代表) 直通(225)4820 FAX.029(225)4825
E-mail r.i.mito@sage.ocn.ne.jp ホームページ <http://www.mito-rc.jp/>

水戸ロータリークラブ

■会長 八文字典昭 ■幹事 田中 邦彦

■例会日
毎週火曜日・12時30分
常陽銀行本店8階

【卓 話】 美味しいワインとは

シニアソムリエ 飛田 二三雄 氏（水戸西ＲＣ）



今日は、ワインの美味しさは何処から来るのかについてお話しします。

一言でいうのなら「ワインの美味しさは…値段です」。高価なワインは個性があり感動がありますが、廉価なワインは特徴もなく、ただ酔えば良いだけのアルコール飲料です。しかしこれはワイン単体で考えた場合です。

ワインにはハーモニー（調和、協調）という料理との相性、つまり「料理を美味しくさせる」「料理を引き立たせる」という大切な役割もあります。

組み合わせとしては、①軽い料理には軽いワイン、②重い料理にはコクのあるワイン、③スパイシーな料理にはスパイシーなワインという似た者同士を合わせるパターンと、地方料理にはその地方で造られたワインを合わせたり、高級レストランにおいては、様々なシチュエーションのもとで料理とワインのハーモニーを考えなければなりません。

では、どうやって料理とワインが合っているかを確かめるには、料理をよく噛みしめて、料理の風味が口中にいきわたるように食べます。続いてすぐにワインを飲みます。口の中がワインの味に変わります。ワインを飲み込んでしばらくして、料理の風味がまた蘇ってきたら、良く合っているということになります。ワインが料理の余韻を伸ばしているのです。料理の風味が蘇ってこなければ、ワインが強すぎるということになります。また口中が生臭かったり、酸味や苦みが強く感じたらそのワインと料理は合わないということになります。これがワインと料理との相性です。

ちなみに清酒の場合はどうでしょう。たとえば日本海の新鮮な魚介類を食べながら飲むお酒は、端麗辛口でキリッと引き締まった新潟のお酒は良く合います。東北のこつてりした少々甘味がある食べ物には、山形や青森の濃淳甘口と

いうコクのあるお酒が良く合っています。しかしこれらは料理とお酒のハーモニーではなく、あくまでも酒のつまみです。焼酎やビールもまたしかりです。このことがワインとほかの酒の大きな違いです。ご家庭でも是非お試しください。

ワインは新鮮なブドウ果実100%から造られます。ブドウはそのままでも発酵可能な糖分を含んでいるため、穀物を原料とする清酒、焼酎、ビールとは異なり、デンプンを糖分に糖化する工程は必要ない。だから、ブドウの良し悪しでワインの美味しさが決定づけられます。「よいワインは、よいブドウから」といわれる所以です。では、良いブドウ、美味しいブドウはどうやって作るのか？

ブドウ根は、長い年月とともに地下10m位まで伸びます。地下には、何億年前、何千万年前、何百万年前に出来たそれぞれの地層があり、それらの地層から様々なミネラル、養分を吸い上げてブドウ果実に送ります。ブドウ根が地下深く伸びることによって、地上の天気に左右されない頑強なブドウ樹になります。たとえば肥料などをたくさん畑に蒔いてしまうと、ブドウの根は地表に美味しい養分があるため横に伸びてしまいます。すると気候に敏感な貧弱な樹になってしまいます。美味しいブドウを作るためには、地下にブドウ樹が育つ良い土壌があることが条件です。もちろん気候風土も最重要です。これらの要素はフランス語で「テロワール」といい、生産者はとても大切にしています。

1本のブドウ樹に10房のブドウ果があるものと、5房のブドウ果を付けているもの、どちらのブドウ果が美味しいか？当然、房の少ないほうが美味しいですね。それだけブドウ根からの養分がふんだんに行き渡るからです。単純計算ですが価格も倍になります。これが収穫量です。

ブドウの成熟は、光合成によって始まります。ブドウ葉に含まれる葉緑素が太陽光の紫外線の刺激を受けて、空気中の炭酸ガスと、根っこから吸い上げる水分を化合させて糖を作ります。炭酸ガスの中の炭素と、地中から吸い上げた水の化合物、つまり炭と水の化合物、すなわち炭水化物という糖の原型を作ります。そして不要

になった酸素だけはまた空気中に放出します。このことを光合成といいます。

CH_2O 「炭水化物」これが6倍になると $\text{C}^6\text{H}^{12}\text{O}^6$ という、炭水化物の中のブドウ糖と果糖という糖になります。これらの糖の分子は、さらに融合という形で結び合って蔗糖となり、さらに融合して植物繊維やデンプン質となってブドウ樹の主要構成要素を作ります。これによってブドウ樹は成長してゆくのですが、その際、常に過剰に糖の分子が造られて、それが果実のなかに排出、蓄積されていきます。ですから、この糖の製造過程で、その原料となる空気中の炭酸ガスと、地中の水は無限にあります、それを化合させる葉緑素に、活力を与えるエネルギーとしての紫外線を含む太陽光線の強弱こそが実は重要になります。このことがワインにおいて言われるヴィンテージの良し悪しです。ヴィンテージとはブドウ果の収穫年ではありません。そのワインを造ったブドウ果が開花、結実した年です。普通はその年のうちのブドウ果からですが、場合によってアイスワインなどは、翌年に収穫する時があるからです。

ブドウ品種も最重要です。ブドウの種には、西欧・中東系、北米系、アジア系がありますが、ワインの原料となるのはこのうちの西欧・中東系のVitis vinifera（ヴィティス・ヴィニフェラ）に属する約5,000種のブドウです。そのうち主要品種は100種くらいだと言われています。シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン、リースリングなどがそれです。ブドウ果の糖度、香

り、うまみ成分は果皮の内側にあります。リースリングなどのブドウ顆粒は小粒（直径約1cm）です。粒が小さい方が大きい粒より、同じ重量で見た場合、旨味成分が豊富にあります。なぜならば巨峰などは大粒（直径約2cm）です。重量で見た場合、巨峰1粒とリースリング3粒位が同じ重量です。果皮の表面積は3倍以上です。大粒より小粒の方が3倍旨味成分が多いということになります。しかも巨峰は西欧系と北米系の交配種で生食用です。ワインに適した品種ではありません。日本とアメリカの一部を除き、全世界でこの北米系のブドウからワインを造ってはいけません、という法律もあります。なぜならば濃縮ブドウジュースのような香りで、風味も荒々しくなるからです。しかし地産池消という意味合いと、日本らしいワインということで存在意義はあります。

本当に成熟したブドウは「種まで熟す」と言われています。このようなブドウから造られたワインは、芳香成分が豊かで、緻密、複雑さがあり、渋味やコクを与える苦みも快適なものとなります。そういうブドウ果から造られたワインは、長期熟成に耐えうるワインとなります。

美味しいワインとは、その土地の個性があり、選び抜かれたブドウ品種を使い、しかも熟成に耐えうるワインでなければなりません。料理と調和し、多様な個性を持ち、さらにストーリーがある。つまり歴史、文化、逸話などがボトルに詰まっている。それが美味しいワインだと思っています。

例会報告

4月第4例会

司会 成田(誠)委員

◇ ゲスト紹介

シニアソムリエ 飛田二三雄 氏（水戸西ＲＣ）

◇ 定年退職挨拶

眞崎美奈子事務局長

私がロータリーの事務局で働き始めたのは20代でした。元職員の大森さんが、衣笠ガバナー事務所のお手伝いをすることになり、私がかわりに事務局に入りました。今ではご存知の方も少ないと思いますが、大森さんは厳しく、し



かしお陰で今の私があると思っております。それから40代半ばになるまで、若手事務局員として、大森さん・竹内さんと仕事を一緒にして、今月末に定年を迎えることができたことに、改めて会員の皆様にも、大変お世話になりましたことに感謝

申し上げます。

これからも、嘱託職員として引き続き仕事をさせて頂くこととなります。今後ともよろしくお願ひいたします。

◇ 会長の時間

八文字会長

例会前に、65周年記念例会の決算審議がありました。無事に予算内で済んだとの報告でしたので、改めて石井実行委員長をはじめ協力頂いた会員に御礼申し上げます。

水戸西ＲＣからシニアソムリエの飛田さんにお出で頂きました。ワインについては、分からぬことばかりですので、卓話を楽しみにしていました。宜しくお願ひいたします。

週末からの連休は如何お過ごしでしょうか。ゆっくりと過ごし、リフレッシュされることをお願いして会長の時間とします。

◇ 出席報告

中山委員長

会員数	出席数	欠席数	本日の出席率
120名	81名	39名	71.05%

前週訂正出席率 73.13%
前々週訂正出席率 79.13%

◇ にこにこBOX

江幡委員長

飛田会員（水戸西ＲＣ）……今日は卓話をさせていただきます。

加藤会員……在籍40年以上の表彰ありがとうございました。

八文字会員……眞崎さん、長期に渡りお世話になってます。1つの区切りがつきましたが、これからも事務局の指導よろしく願います。

田中会員……眞崎事務局長、長きに渡りお世話になりました。これも一つの節目ですが、今後とも宜しくお願ひいたします。

高原会員……①眞崎さん、とりあえず一段落。でもでも、まだまだ頑張って下さい。

②父の葬儀の際は大変お世話になりました。

成田（浩）会員……眞崎さん、お疲れ様でした。

そして、今後もアドバイスをお願いします。

砂押会員……眞崎さん、入会以来20数年お世

話になりました。ありがとうございました。

内藤会員……飛田パスト会長、本日はよろしくお願ひいたします。

岡崎会員……飛田さん、ようこそ！

磯崎会員……地区大会で長女美伶がお世話になりました。

清水会員……金バッヂをいただきました。これで大工町でも安全です。

秋山会員……無事宇土市より帰って参りました。東日本の震災を思い出しました。

北島会員……福島県の二ツ箭（ふたつや）山に行って来ました。アカヤシオが満開でした。

後藤（直）会員……自転車のシーズン到来。一緒に走りましょう。

戸羽会員……私が実行委員を努めております「日本一小さい映画祭」が5/14、5/15に行われます。よろしくお願い申し上げます。

牧会員……妻へバースデープレゼントありがとうございました。

事務局 真崎美奈子さん……ロータリークラブ事務局員として、33年と5ヶ月務めることができました。会員の皆様ありがとうございました。今後は、嘱託として続けて行きますので、よろしくお願い申し上げます。

本日の合計	18件	123,000円
4月の合計	53件	338,000円
累計	320件	2,607,800円



週報担当 稲毛一樹 委員

例会予告

5月 3日 (火)

—憲法記念日に付休会—

5月 10日 (火)

卓話「青少年奉仕月間に因んで」
但野 友久 青少年奉仕委員長

5月 17日 (火)

—イニシエーションスピーチ—
横須賀 靖 会員