



飯能ロータリークラブ会報



唐竹晩秋 Karatake in late autumn

© photo by Isao Yoshida

よいことのために手を取りあおう

Unite for Good

RI会長 フランチェスコ・アレツツォ

第2570地区ガバナー 坂口 孝

第3グループ
ガバナー補佐 高橋 和男

クラブ強化と活性化のために行動してください！

第3196例会 2025. 11. 12

—— ロータリー財団月間 ——

天候 晴 (NO. 62-20)

会長 中里忠夫 幹事 都築敏夫

例会日 水曜日(12:30~13:30) 当番 沢辺君、坂本君

例会場: ホテル・ヘリテージ飯能sta.

☎(042)975-1313 〒357-0038 飯能市仲町11-21

事務局: 飯能商工会議所内 〒357-0032 飯能市本町1-7

☎(042)973-1661 FAX (042)973-1662

<http://www.hanno-rc.org/>

E-mail hannorc@hanno.jp

- ・点 鐘 中里忠夫会長
- ・ソング 我等の生業
- ・卓 話 小川晃男会員



◎服部副会長／地区公共イメージ委員
「飯能まつり」でのポリオ根絶募金活動の様子を地区に送って頂いたところ、Facebookで見られるようになっております。ご覧になりたい方はお申し出ください。

◎伊澤SAA

先週眼鏡をお忘れになった方がいらっしゃいました。思い当たる方はSAAまでお申し出ください。

【会長報告】

自分も少しはワインが好きで、興味もありまして、小川委員長のお話を非常に楽しみにしております。よろしくお願い致します。

本日例会後、臨時理事会を開催します。お忙しい中申し訳ありませんがご協力をお願いします。

第2570地区坂口ガバナーの体調について高橋ガバナー補佐から昨日連絡があり、しばらくの間は相原副ガバナー(PG)が代理を務められるそうです。2月25日のIMは予定通り、坂口ガバナーが務める予定だそうですので、一日も早い回復を祈るばかりです。

【幹事報告】

本日13時40分より「じゃぽにか」にて

臨時理事会を開催します。23日「地区大会」は12時30分「川越プリンスホテル」ロビー集合。制服および60周年で配付したネクタイを着用。制服をお持ちでない方は紺系ブレザーとグレー系ズボンでお願いします。次週は休会です。

【委員会報告】

◎前年度親睦活動委員会

小谷野君

11月26日(水)17時30分「親睦家族旅行 in 長崎」上映会、会場「ヘリテージ」、会費6千円。中里(昌)パスト会長が丁寧に編集してくださいました。よろしくお願いします。

◎環境保全委員会

鳥居君

11月26日(水)「クリーンセンター見学会」は空きがありますので参加されたい方は本日中にご連絡をお願いします。9時50分現地集合です。

◎吉田行男会員

「ブレア交流委員会」より先日お願いしました件でご報告です。大勢の方からご寄付を頂き大変有難うございました。ところが状況が変わりまして次年度はブレアから学生が来ないことになりました。また、市でも後援ができないとのことで、市の後ろ盾がないと万一の場合、責任の取りようがないため、今回は見送ることになりました。貴重なご寄付は後ほどそのままご返金させていただきます。お騒がせした形になってしまいましたが、いろいろ有難うございました。

【出席報告】MU0・無届欠席2 森住出席向上委員

会 員 数		当 日	
全 数	対 象	出席数	出席率
69名	7名	57名	82.61%

【SAA報告】

◎ニコニコBOX

- ・皆様のお耳を汚してしまいます。よろしく
お願い致します。 小川君
- ・小川パスト会長、本日は卓話楽しみです。
よろしくお願い致します。 矢島(高)君

服部君、福島君、伊澤君

本日計5,000円、累計額482,211円。

◎26日例会当番は鈴木(康)、田辺会員です。

【卓 話】

① ロータリー財団の話
② ワインよもやま話 その2

飯能RC ロータリー財団委員会 委員長
パスト会長 小川晃男会員



会員の皆さんからご寄付を頂いて、そのお金を基にロータリー財団はプログラムを行っています。「グローバル補助金」「地区補助金」「ロータリー平和センター」「ポリオプラス」とございます。

「グローバル補助金」というのは国を跨ぐような

大きなプロジェクトです。「地区補助金」は我々のクラブにも関係があつて、恒例の卓球大会等は地区に補助金申請をして、今年については満額を頂いているものです。「ロータリー平和センター」は奨学生に関係するもの。「ポリオプラス」は皆さんご存じの通りポリオ撲滅に向けてのプログラムですね。「プラス」というのは、ポリオだけでなく、はしか、ジフテリア、その他の病気についても撲滅に向けて頑張るという意味です。

WF（国際財団活動資金）とDDF（地区財団活動資金）があり、皆さんからのご寄付のうち半分は地区補助金として使われるのだそうですけれども、実際には50%のうちさらに半分が地区あるいはクラブで使える補助金ということになっています。

財団の収支ですが、年次基金1億5,000万ドル弱、ポリオプラスが同じく1億5,000万ドル弱、他に恒久基金3,000数百万ドル。こういった収入があつて、使ったお金が、ポリオプラスに1億5,000万ドル強、グローバル補助金で5,500万ドル、地区補助金が5,500万ドルの半分ということで2,600万ドル。これが2022－2023年度に使われた

地区補助金ということになっております。

「ビル&メリンダ・ゲイツ財団」がポリオ撲滅に非常に多額の資金を毎年寄付してくれています。RI全体で出す1億5,000万ドルの倍ぐらい。これから先もしばらくは出してくれるという話だそうですが、いつかポリオが撲滅されるといいなと思っております。

因みに地区財団委員長からは、会員一人当たり、年次基金で150ドル以上、ポリオプラスが30ドル、恒久基金が30ドル、合計210ドル、これが今年度の寄付目標ですと言われている。

当クラブでは、会員の皆様お一人お一人から財団の年次寄付として50ドル、ポールハリス基金寄付に60ドル、合計110ドルを頂いております。210ドルに100ドル足りないわけなのですが、それは皆様から頂けると有難い、個人寄付「ポール・ハリス・フェロー」お一人1,000ドル、円安なので15万円を超えてしまうのですが、これを何とか頂ければと思っています。ざっと計算すると60人の会員として1人100ドルですから6,000ドル、6人の方からご寄付頂けたら210ドルに届くかなと思っているわけです。是非とも皆様からの温かいご寄付をお願いするところでございます。

ワインの話に移ります。

フランスの地図です。ブルゴーニュまではパリからTGVで約2時間位。そこから在来線で30分位行くとBeaune（ボーヌ）という小さなまちに着きます。ここがワインで有名なブルゴーニュ地方の中心地になります。白ワインで有名なChablis（シャブリ）地方。シャンパンで有名なChampagne（シャンパーニュ）地方。赤ワインでは何と言ってもBordeaux（ボルドー）地方が有名ですね。

ブルゴーニュをもう少し大きくした地図です。赤ワインの銘醸地と言われるコート・ド・ボーヌ、コート・ド・ニュイ。ここで高級赤ワインがたくさん採れます。もう少し南の方に行くとBeaujolais（ボジョレー）地方があります。今月第3木曜日がボジョレー・ヌーヴォーの解禁だと思います。

「ロマネ・コンティ」という有名なワインの畑です。行って参りました。1.9町歩、2ha弱の畑で年間採れるロマネ・コンティが6,000本。少ないので高い。調べたら1本400～500万円していました。10年程前は地元の酒屋で100万円位だったのですが、その時もパリに戻ったら200万円で売られていました。今は更に倍になっています。

「ピノ・ノワール」、ブルゴーニュの赤ワインはこの品種だけ、1種類で造ります。他のブドウを混ぜません。

先程のロマネ・コンティの畑は元々修道院がもっていた畑でした。その畑を、コンティ公爵とポンパドゥール夫人、ルイ15世のお妾さんでルイ15世の政治をほぼ牛耳ってい

たと言われる女性ですが、この2人が競って買ったがっていました。結果、コンティ公爵が畑を買い取ることになり、畑に「ロマネ・コンティ」と名付けたそうです。「ロマネ」は「ローマ」という意味で、元々はローマからワインを造る技術がフランスに辿り着いた時についた名前だと聞いております。

買い取りに負けたポンパドゥール夫人は、悔しいものですから、以来ブルゴーニュのワインを飲むのを止めて、ボルドーのワインに替えたということです。ベルサイユ宮殿の中でもブルゴーニュのワインを飲まなかったという噂があります。

ルイ15世です。国王を示す百合の紋章。日本で言えば菊の御紋ですね。このルイ15世のお孫さんがルイ16世、夫人がマリー・アントワネットです。2人は1793年、フランス革命でギロチン処刑されるわけですが、ルイ15世が活躍していたのはそれより50～60年前になります。

「ロマネ・コンティ」と、真ん中は「ラ・ターシュ」というワイン。ロマネ・コンティの畑のすぐ左に隣り合ってラ・ターシュという畑があります。同じ会社(DRC)が造っているのですが、川島なお美さんが大好きでした。「私のからだはワインの血が流れているの」とか言った方ですね。もう亡くなってしまいましたが。このワインでも最近では100万円しているみたいです。

「シャトー・ラフィット・ロートシルト」。ボルドーの1級ワインです。10～20万円位で買えると思います。ポンパドゥール夫人が買ったのがこの畑だと聞いております。

ブルゴーニュのワイン格付け表です。特級: Grand Crus (グラン・クリュ) はブルゴーニュ全体の1%位しかありません。その下が1級畑: Premiers Crus (プルミエ・クリュ) 10%程度。以下略。

こちらはボルドーワインの格付け表です。1級から5級まで、合わせて61シャトー(ボルドー地方でのワイン生産者の呼び名)。これ以外にも級の付かないワイナリーが山ほどあります。この表は1855年のパリ万博の時に作成されたもので、その時の国王はナポレオン3世。1851年に世界初の万博がロンドンで開かれて、フランスも「オレ達だってやるんだ」というので第2回がパリで開かれます。その時ナポレオン3世が、フランスワインは上質なので、外国から来る人にどのワインが良いワインか分かり易くしてあげたらどうかと考えて、ボルドーのワイン業者に格付けを頼むのですね。かなり急なお願いだったそうですが、とにかく作ったのがこの1級から5級までの格付けでした。

最初1級に選ばれたシャトーが4つ(のちに5つ)、以下60程が格付けされたのですね。「ラフィット」「マルゴー」「ラトゥール」「オーブリオン」「ムートン」。

「レオヴィル・ラスカーズ」は2級なのですが実は私が個人的に非常に好きなワインで、4、5万円します。1級は10～20万円位ですかね。「ムートン」はのちに2級から1級に格上げされたシャトーです。

ジロンド川左岸のメドックは良いワインが集中的にできる地区です。ここの問屋さん組合に格付けを頼んだ経緯で、1級ワインのうち4つはこのメドック地区のもの。別の地区(グラヴ)から出ているのは1つだけです。地元の問屋さんが作った格付け表なので、どうしてもそこが中心になってしまったわけですね。

最初の格付けで右岸地区は一切無視されたのですが、実は右岸にも良いワインがたくさんあります。ポムロール地区では有名な「ペトリュス」「ル・パン」が造られます。ペトリュスは70～80万円、ル・パンもその半分位でしょうか。高いワインです。

ついでに左岸のソーテルヌ地区は貴腐ワインが採れる有名な場所です。

ワイン用のブドウ品種「カベルネ・ソーヴィニオン」。ボルドーのワインは赤ワインですが大体3、4種類程度のブドウをブレンドして造ります。中心になるのがカベルネ・ソーヴィニオンで、あとは「カベルネ・フラン」「メルロー」を少し入れる。ブレンドするのがボルドーのスタイルです。

ブルゴーニュのスタイルは「ピノ・ノワール」一本槍。造り方が大分違います。

ブドウの表面の白いものはブドウ自身が出す蠟(ろう)みたいな物質で、カビではありません。これがあることで水分が外に出ないようにブドウが自身を守っているそうです。白い粉が付いているものはむしろ人が触っていない新鮮なブドウということになりますね。

次はイタリアのお話です。

イタリアもワイン生産国としては有名です。生産量ではフランスより多いかもしれませんが、有名なのは「ピエモンテ州」の「バローロ」「バレーバレスコ」。使うブドウは「ネッピオーロ」一本で造ります。飲んだ感じではボルドーとブルゴーニュの中間みたいな感じ。有名な造り手としては「ガヤ」という人が居ます。7、8万円します。

「トスカーナ州」ではキャンティワイン、「キャンティ」「キャンティ・クラシコ」があります。使うブドウは「サンジョベーゼ」。その一種である「サンジョベーゼ・グロッソ」は少し特殊なブドウで造ったワインです。「サッシカイア」に使われるブドウは「カベルネ・ソーヴィニオン」。ボルドーのところで話したブドウです。地元のブドウを使わないと格付けに入れてもらえないという法律がイタリアにはあって、カベルネは輸入したものである、ここのワインは格付けに入れてもらえなかったのですが、すごく質が良いワイ

ンだということで最近は入れてもらっているみたいです。国によってワインの法律がいろいろあるみたいです。

イタリアワインの格付け表です。一番上にDOCG、次にDOCとありますが、お話しした「サッシカイア」は当初テーブルワイン扱いでした。値段は今、3、4万円位します。

小さなワイナリーで2、3杯飲ませてもらいました。先程のサンジョベーゼ・グロッソ、サンジョベーゼの亜種の一つですね、そのブドウを使って初めてワインを造ったピオンディ・サンティという方はもう亡くなってしまいました。息子さんがワイナリーを相続したのですが、娘も居て、その娘夫婦のところにも少しだけ畑が相続されたのだそうです。そこのワイナリーへもどういふわけかふらっ行きまして試飲させてもらいましたが良いワインでした。

カラヴァッジョ作「バッカス」。ギリシア神話に出てくる酒の神様です。描いた画家は酒飲みだったそうで、ある晩ローマで酔っ払って喧嘩して相手を殺しちゃうのですね。ローマに居ると捕まってしまうのでナポリまで逃げてそのまま10年以上ナポリに居たという話です。「ウフィツィ美術館」というのがフィレンツェにありまして、そこに収蔵されている絵なのですが、前日に美術館で見たばかりの絵がワイナリーの天井に描かれていたので「これはバッカスの絵だね」とワイナリーの社長に言ったらとても喜んで、「こっちの方がオリジナルだよ」と冗談を言うくらい大変嬉しがっていました。誰が描いたのか尋ねたら地元の美術大学の学生に描かせたとのこと。ちょっとシャレた天井です。

ブルゴーニュの南にPuligny-Montrachet（ピュリニー・モンラッシェ）という村があります。ここのブドウ畑で「モンラッシェ」という銘柄の白ワインができるのですが、『三銃士』『モンテ・クリスト伯』等を書いたアレクサンドル・デュマが「モンラッシェのワインはひざまずいて脱帽して飲むべし」と言ったのだそうです。それぐらい美味しいワイン。2,500人位の小さな村なのですが、ワインの生産量は素晴らしいです。

「シャルドネ」という品種。ブルゴーニュの白ワインはほとんど全てこのシャルドネ一種で造ります。混ぜません。

このピュリニー・モンラッシェ村に有名な「ルフレヴ」というワイナリー（ドメヌ・ルフレヴ）があるのですが、そこがやっている10室程のプチホテルに1泊しました。情報の行き違いで「夕飯、要らないんだよね」と言われて心配したのですが、女性スタッフから「前の公園を抜けて2、3分のところに小さなレストランがある」と教えてもらって、そこでちゃんと美味しい夕食を食べさせてもらいました。そんな思い出のあるプチホテルです。ルフレヴ自体は特級、1級ワイ

ンが造られている立派なワイナリーです。

白ワインの原料になるブドウ「リースリング」。ドイツの白ワインはほとんど「リースリング」で造られます。

こちら白ワインのブドウ「ソーヴィニオン・ブラン」。主にボルドー地方の白ワインはこれで造られるものが多いみたいです。

貴腐ワインに使われるブドウです。茶色く変色している部分が貴腐ブドウ。貴腐菌というカビの一種がブドウの表面に付くとカビの影響で小さな穴が開いて、そこから水分が抜けてこういう干からびたようなブドウができます。水分だけ抜けるので糖分が残って非常に甘いブドウになります。それを使って造ったワインが貴腐ワインですね。

世界の三大貴腐ワインの産地の一つがボルドーの南のSauternes（ソーテルヌ）です。それから、ハンガリーのTokaj（トカイ）産「トカイワイン」、ドイツのライン川沿いで造られる「トロッケンベーレンアウスレーゼ」ですね。

ソーテルヌで最高級の貴腐ワイン「シャトー・ディケム」は7、8万円。トカイワイン、「6」という数字(糖度：主に3～6)はランクを示していて、これは1万円位です。

カナダのアイスワインは貴腐ワインとは違うのですが、同じ位甘みの強いワインです。気温がマイナス7～8℃になるまでブドウを採らず凍らせて収穫してそのままワインにします。水分は氷なので、残りの栄養分の部分だけが抽出されて甘くなるのだそうです。値段は安く、5千円位で買えると思います。

シャンパンの話、ドン・ペリニオンという修道士の話も面白いのですが、時間が来たので今日はこちらでおしまいとさせていただきます。ご清聴有難うございました。

飯能まつりで ポリオ根絶キャンペーン

11月1日、2日の飯能まつりで、ポリオ根絶キャンペーンとして啓発活動と募金を実施しました。会員の皆様をはじめ多くのまつり来訪者にご寄付を頂き、予想を超える71,516円の寄付金が集まりました。ありがとうございました。

