



2011-12年度国際ロータリーのテーマ

こころの中を みつめよう博愛を 広げるために

RI 会長：カルヤン・バナルジー
2800 地区ガバナー：細谷 伸夫
ガバナー補佐：本多 信昭
会長：武田 寿美男 幹事：伊勢 和正
クラブ会報委員会
委員長：太田 幸一郎
委員：青山 恵一郎 木村 政則
金井 和義 相沢 そのみ

山形南ロータリークラブ会報

ROTARY INTERNATIONAL DISTRICT 2800

第1920 回例会

2011-10/18 (火) 天気 (晴れ)

□例会場：ホテルキャッスル
□点 鐘：PM12:30 武田寿美男 会長

□司会進行 (SAA)：五十嵐恒男 君
□ロータリーソング：「我等の生業」

会長挨拶



皆さんこんにちは。はじめにお客様のご紹介をさせていただきます。本日のゲストスピーカーは、高島ワイン株式会社取締役相談役、奥山徹也様です。

先日、13号線のいつも通る交差点で、信号を確認して入ったつもりでしたけれども、タイミングが遅かったのか、信号が黄色か赤に変わったのか通過してまもなくパトカーに止められました。“信号は見ていましたか”などいろいろと質問をされましたが、素直に答えていたところ“気をつけて行って下さい”との優しい言葉で終わりました。それから夏の終わりの村山の徳内まつりに行ってまいりました。10年ほど前に私も覚えたいと思いましたががんばったんですけれども、体力の問題で出して

もらえませんでした。今年はどんな様子か見に行ってみたら、大変な人で駐車場が空いていない。係員に尋ねたところ、かなり離れたところだと駐車できないとの事で困っておりましたら、その係員の方がリザーブの駐車スペースに案内してくれました。最近の若い人たちはやさしいなと思っておりましたら、後々気がついたのが年度始めに作ったロータリーのステッカーが車の後ろに張ってあった、あれが効いたのかなと。小さいですけども目立つんですね。ロータリアンとしては誇れる話ではないんですけども、むしろ自分を律したり、こんなことで人のためにこのステッカーは役に立ちましたと言う話をすべきなんですけれども、私にはまだそういう機会が無いんです。

ロータリーのバッジとは違うものですが、これも一つの身分証明だと感じました。簡単にはがす事も出来ますので、状況にあわせて皆さんにもぜひお使いになっていただきたいと思います。

幹事報告 伊勢 和正 幹事

- 10月25日の例会変更で22日は鳴子・鬼首方面への旅行です。7:30にホテルキャッスル前バスが発発です。お間違のないようお願いいたします。またその時11月の理事会を移動理事会として、車中にて開催いたしますのであらかじめご承知おきください。
- 11月1日の例会変更で5日は山形市民会館で13:30より山折哲雄氏の講演会参加が例会となります。お間違のないようお願いいたします。
- 先の話ですが、12月20日はクリスマス家族例会です。大人5,000円、小・中学生は1,000円です。どうぞご家族でご予定を入れていただければと思います。

ただきたいと思えます。よく笑うこと、買い物を楽しむこと、噂話をする事、この三つが健康のために大事だそうです。
鈴木 利明 君 11月6日、皮膚の健康セミナーが行われます。私も話をさせていただきますがニキビの治療なので、会員の皆様よりそのお孫さんなどに聞いていただきたいです。またホクロの話もあります。日本でもホクロのガンが増えておりますので興味のある方はよろしくお願いたします。

委員会報告

- ニコニコBOX 宮舘 順治 君
武田寿美男 君 土曜日の紅葉狩り、予報は悪いんですけども何とか晴れていただきたいのでニコニコいたします。
- 武田 秀則 君 私ども平安典礼のイメージキャラクター大村崑さんから、健康についてのお話がありましたのでご披露させてい



例会場／ホテルキャッスル 例会日／毎週火曜日 12:30～13:30

事務所／山形市十日町1-1-26 歌懸稲荷神社 社務所ビル2F TEL.023-632-7777 FAX.023-624-5200



『ワインについて』

高島ワイン株式会社取締役相談役 奥山 徹也 氏

皆さんこんにちは。高島ワインの奥山です、よろしくお願いたします。私どものワインの話からさせていただきますと、実は今日の午前2時からナイトハーベスト、夜中にシャルドネの収穫をいたしました。ブドウは新梢という新しい芽が出てきて少なくとも花が2つ咲きます。ですから実も2つ以上なるわけです。根元に近いほうを第1果房、先のほうを第2果房、第3果房といいます。第2果房、第3果房は先に落としておいて、第1果房だけを残しておいて今日の夜中の2時から若い社員が総出で収穫をいたしました。その後コールドマセレーションと言いまして冷蔵庫の中に4日くらい置きます。そのシャルドネで今度の土曜日にワインを造ります。多分これが日本で一番遅い収穫のシャルドネになります。シャルドネという品種は辛口のワインを作る品種としては世界で1番優れた品種です。ブドウの生産量を市町村別で見ると高島町が3番目の産地で、シャルドネという品種では日本で最大の産地になり醸造用の生産が盛んな町になります。

国産ワインコンクールというのが有りますが、なかなか金賞がもらえません。銀賞はもらえるのですが、今年も16ぐらい入賞したのですが金賞はもらえない。国産ワインコンクールは山梨県が1県でお金を出してやっています。それに各県から審査員などを出して協力をしている。山梨のブドウやワインの振興のためにやっているコンクールのためハードルが高いです。国際ワインコンクールになると日本のワインはなかなか金賞がもらえない。なぜ金賞がもらえないかというと、味の濃さ、ブドウの品種の特徴のある香り、味の厚み、どうしてもそこが届かない。その中で今年私どものワインが藤田観光さんの主催する国際ワインコンクールで金賞をいただきました。

今年は私が高島ワインに勤めている約20年間の中で一番ブドウの出来がいいです。春先が寒くてブドウの花の開花が送れたときは今年は大変な年になると非常に心配したのですが、6月の下旬から天候が回復して、非常に暑い7月、8月に入ると日中は暑い日が沈むと涼しくなる。この寒暖の差が理想的なパターンで、9月に入ってから台風の影響も少なく長雨の影響も少ない。白から赤まで非常に出来がよく、なおかつ数量も多いです。ですから2011年という年は高島ワインにとっては当たり年です。皆さんも記憶にとどめて置いていただいて、ワインを選ぶときの参考にさせていただきたいと思います。去年のブドウも悪くは無いのですが、去年は秋の長雨の影響もあって酸が抜けきれなかった。今年は1年を通して理想的な天候に恵まれた珍しい年でした。だいたいワイン業界の“今年にはよかった”という話は眉につばをつけて聞かないといけなくことが多いんです。特にフランスなどでは途中経過では雹が振りまいたとか遅霜もありましたとか書いてあるのに、1年の最後になるとフランスの食品輸出振興会は必ず今年最高の出来でしたと書いてあります。最後の発表だけでなく1年を通したブドウの出来を見ていかないといけないところですよ。

今、地方の間屋がどんどんだめになって大手の間屋に系列化されてきています。お酒の業界も大不況業界です。ワインというよく見えますけれども、ワインの業界も不況業種です。確かに販売数量は伸びていますけれども、販売単価がどんどん落ちている。国産ワ

インの1本当りの販売価格は720ml入り380円まで落ちています。輸入ワインの単価が1,340円くらい。大手の出す低価格ワインが市場を席巻している。大手4社でシェアが80%、残りの20%を残りの業者で分け合っているのが現状です。大手のワインというのは国産の原料を使っていない。国産の原料を使ったのではこんな値段で出せるわけが無いんです。どんなにブドウを安く買っても1キロ120円~130円します。醸造用の品種だったら300円はします。ですから外国から濃縮果汁を買ってきて、それを水で割って砂糖を入れて発酵させて、アルコールを足したり味付けをして出しているのが国産の低価格ワインです。この低価格ワインをワインとして販売しているのは日本だけになります。そのためまじめにワイン作りをしているメーカーは非常に大変な思いをしています。消費者も低価格ワインを飲みなれているとわれわれの作るワインが美味しくないと感じることがあります。低価格ワインは香りも味も自由につけられる、われわれ本物のワインを作るメーカーは非常に苦労しております。国産ワインブームもあってわれわれの作るワインにも注目が集まっています。私どもの戦略といたしまして、そのような低価格路線とは勝負しない。私ども高島ワインでは国産ワインの3,000円の価格帯では販売量No.1です。シャルドネの2,000円クラスのワインも販売量で言えばNo.1です。そういうところで勝負するしかない。我々が考えているのは日本食にあうワイン、日本食は煮物や味付けに日本酒を使うことが多い、ですから日本酒が非常に合うベストマッチです。我々のワインも少し甘口のものがよく売れます。食というのは変化しますから、洋食が入ってきて日本人の食事が変わってきた。それに合わせて酒も変化していく。よく赤が肉料理で白が魚料理と言いますが、原則としては間違っていないが、たとえばサシの入った米沢牛を塩だけでさらっと焼く、これには重い赤よりも辛口の重めの白の方が合います。すき焼きなんかは甘めの赤がよく合います。そうやっているいろいろ試してみることが大事です。

当社が掲げる100年計画、これから社員たちに何を訴えていけばいいか、何を柱にすればいいかを考えました。ヨーロッパにはノートルダム寺院やサグラダファミリアなど何百年もかけて一つのものを作る志をつないでいく。日本でワインを作り始めて、ただかか40年、そんな簡単にヨーロッパに追いつくわけが無い。これからワインを造っていく中で、わからないことも多いし技術も分からないことが多い。いいワインを造る、ヨーロッパの一流のワインに匹敵するワインを作ってみせるという志を世代から世代につないでいって、100年くらいかけてでもいいワインを造って見せようと社員たちに伝えていきます。努力をすればそれが必ず商品に反映する、商品にはうそをつかない、1%でも外国産のものが入ればそれをきちんと表示する。自分たちだけでなく、ブドウを生産してくれている農家の方たちときちんと信頼関係を築いて共に発展していく、こういった方針を貫いてよりよいワイン作りに邁進していきたいと思っております。

今後とも高島ワインを愛していただければ幸いです、今日はありがとうございました。

○本日出席・前回修正出席 **出席率 100%ありがとうございました。引き続きご協力お願いします！**

	会 員 総 数	出席義務会員数	出席会員数	出席率
本 日	5 4 名		3 6 名	
前回修正	5 4 名	4 7 名	4 7 名	1 0 0 %
他クラブで メイクアップ された 会 員	(山形中央) 佐藤 親男 (山形北) 木村 政則 (山形東) 加藤 昭弘	菊川 明 鈴木 政康 神崎 祐子	鈴木 利明 神崎 祐子 鈴木 政康	大久保章宏 相沢そのみ 大久保章宏 谷口 義洋 阿部 薫 川合 賢助