

2019～2020年度 RIテーマ



2019～2020年度
国際ロータリー会長
マーク・ダニエル・
マローニー

ロータリーは
世界をつなぐ

2019～2020年度 クラブテーマ

Restart!

創立60周年 第2ステージの始まり
2019-2020

東京立川ロータリークラブ
会長 長井 守



卓話講師の田崎真也様と一緒に

【会長挨拶】 長井 守 会長

12月11日ラグビー・ワールドカップの日本代表選手達によるパレードが行われました。丸の内仲通りには「笑ってえー」という声援の中、「笑わない男」として一躍人気になった稲垣啓太選手の姿もありました。彼が何故、これほどまでに注目を集めているのでしょうか。

「日本人」というと、特に外国の人達から見れば、「無表情」というイメージを持つ人が多いです。その要因の1つとして、新渡戸稲造の著作「武士道」にあると考えられます。日本人の道德観念の源泉が武士道にある事を前提とした上で、武士の重要な心構えとして「寡黙である事」が重んじられた点にある事を、新渡戸は指摘しています。武士は自己を厳しく制御する事が常に求められ、喜怒哀楽の感情を表に出さない態度が美德とされて来ました。

このような精神風土は多かれ少なかれ、現代の日本人の性格にも受け継がれているのではないかという見方が出来ます。「男が余計な事を喋るな」などという言葉は、現在でも時々聞かれる言葉です。そして、「笑わない男」稲垣選手の仕草は、まさしく日本人の伝統的態度という事になるのでしょうか。よく考えてみれば、この日本人ならではのスタイルは他の選手にも見られます。今年、引退したイチローも試合後のインタビューは表情を殆ど変えずに淡々と喋り、松井秀喜は大きなホームランを打った後もガッツポーズ1つ無くベースを回る姿がありました。またサッカー界では、中田英寿も同様にゴール後の派手なパフォーマンスも無く、自分のプレーをスティックに追求するタイプであった事から、イタリア・イギリスの地において「ミステリアス」な存在に映っていたようです。

こういった事からもわかるように、稲垣選手を初め、前述の日本人選手達の言動やプレースタイルは、やはり「サムライ的」だと言える事がわかります。「笑わない」「無表情」という日本人のイメージは、長い歴史の中で培われてきた、日本の持つ価値として、人々の心に根付き、今日でも支持されているのだらうと思います。稲垣選手は、チーム1の「モテ男」の異名を持つそうです。もう少し早くわかっていたら、私の人生も、また違ったものになっていたのかもしれない。

【お客様の紹介】 長井 守 会長

田崎真也 様 (ソムリエ)

井上清美 様 (甲府シティRC)



司会進行
保坂正憲 委員



ニコニコ発表
手島祐一郎 委員



出席率の発表
金原宏和 委員



長井 守 会長

【司会進行】

SAA委員会 保坂正憲 委員

【開会点鐘】 長井 守 会長

【ロータリーソング斉唱】

『四つのテスト』

【お客様の紹介】 長井 守 会長

【会長挨拶】 長井 守 会長

【幹事報告】 中山賢一 幹事

【委員会報告】

青少年奉仕委員会 小松 剛 委員長

社会奉仕委員会 迎 浩一朗 副委員長

【ニコニコ発表】

親睦委員会 手島祐一郎 委員

【出席率の発表】

出席委員会 金原宏和 委員

会 員 数	123名
出席義務会員	113名
出席免除会員	10名
当日出席者	98名
出席免除会員の当日出席者	6名
出席率	82.35%
11月29日の出席率	87.50% → 95.83%

【卓話】

ソムリエ 田崎真也 様

【閉会点鐘】 長井 守 会長



例会場: パレスホテル立川 (立川市曙町2-40-15)

例会開催日: 毎週金曜日 開会点鐘 12:30

会報担当者: 福本 修

発行者: 長井 守

事務局: 立川市曙町2-34-6 小杉ビル8階

【TEL】 042-525-4046 【FAX】 042-529-2666

【HP】 <http://www.tachikawa-rc.org/>

【E-mail】 ttcr8082@sepia.ocn.ne.jp



例会時には必ずバッジをつけましょう

【幹事報告】 中山賢一 幹事

●本日第3回クラブ協議会開催●12/16(月)親睦委員会炉辺開催予定●12/19(木)環境保全委員会炉辺開催予定●12/20(金)の例会はクリスマス家族例会で夜間例会



【委員会報告】

青少年奉仕委員会 小松 剛 委員長

12/24(火)に開催予定の第49回のチャリティーコンサートのパンフレットが出来ましたので、パンフレット、当日のタイムスケジュール、ご協力をお願いの文章をメールボックスに入れさせて頂きました。当日は16時に会場に集合頂き、随時お食事を取って頂きます。16:30より例会となります。宜しくお願い申し上げます。来週はクリスマスパーティーがある関係で本日皆様にご理解を頂いてチャリティーの募金箱を回させて頂きます。ご協力お願い申し上げます。



社会奉仕委員会 迎 浩一朗 副委員長

今年度の継続事業フードドライブ活動の案内をさせて頂きます。今年8/23(金)の活動では、沢山の皆様にご協力頂きました。そして来年の1/24(金)を予定しておりますが、フードドライブ活動第2弾を開催致します。皆様におかれましては、今お歳暮の時期ですので、1つでも2つでもご用意をして頂けると嬉しく思います。宜しくお願い致します。



【ニコニコ発表】 親睦委員会 手島祐一郎 委員

- 長井 守会長 田崎真也様、本日はお忙しい中お越し頂き、有難うございます。
- 中山賢一 幹事 本日の卓話講師田崎真也様、お忙しい中お越し頂き有難うございます。卓話楽しみにしております。
- 市村 博さん 誕生日の記念品有難うございました。
- 増田太一さん 田崎真也様にお会い出来る事を楽しみにしていました。そして先月3日、山梨県長崎知事よりワイン県副知事に御就任頂き有難うございました。又、日本橋の山梨梨アンテナショップの運営にもご協力頂き有難うございます。山梨大使の1人として感謝申し上げます。
- 増田太一さん 今から9年前、新橋にありました田崎真也様のワインレストランに、尾内さんの誕生日祝いに数人の仲間と行った事を懐かしく思い出しました。お店で「今日、田崎真也さんはいないの?」と聞いた事も記憶しています。本日の田崎真也様の卓話、心待ちにしておりました。
- 具島健太郎さん 田崎様、本日は卓話講師をお引き受け頂き有難うございます。ワインセミナーでは聞けない話ですので、楽しみにしています。
- 秋山秀樹さん 誕生日の記念品どうも有難うございました。
- 加藤千晶さん 先週、結婚記念月である事を失念してしまいました。お祝いの品有難うございました。妻からはお叱りを頂きました。
- 手島祐一郎さん 今年夫婦でワインエキスパート資格を取得しました。本日は田崎真也会長の卓話を大変楽しみにしております。

本日合計 32,000円 本年度累計 1,705,000円

【卓話講師紹介】

プログラム委員会 具島健太郎 委員

本日誕生日を迎えましたプログラム委員の具島です。本日の卓話講師田崎真也様は、1957年昭和33年に東京で誕生され、1977年若千19歳でフランスに渡航。1980年帰国後、1995年に第8回世界ソムリエコンクールで優勝されています。その後様々なコンクールで輝かしい成績を残され、ワイン会の宝として現在は日本ソムリエ協会の会長としてもご活躍です。田崎様と私は、かつて渋谷支店・厚木支店に在籍していた頃に弊社主催のワインセミナーにお越し頂き、その際にご挨拶をさせて頂いておりました。本日は、「世界ソムリエコンクール」というタイトルで、我々の知る事の出来ないソムリエの世界についてご講話頂けるとの事です。



卓話
「世界ソムリエコンクール」
田崎真也 様
(ソムリエ)

ソムリエは認知症になりにくい?

以前週刊文春に「ソムリエは何故認知症になりにづらいのか」という様な記事がございました。読んでみましたところ、2つの理由が考えられると書かれておりました。

1つは2010年に名古屋市立大学大学院医学部の研究グループが発表した検証結果で、赤ワインを毎晩2杯飲むと認知症の予防に非常に効果的であるという事でした。ソムリエは毎晩赤ワインを飲んでいるとの想像からでしょうが、私はプライベートでは殆ど日本酒か焼酎でありまして、あまり赤ワインは飲んでおりません。

もう1つは、テイastingをしながらそれを記憶する事を日常的に行っている事が認知症の予防に繋がるとの事でした。世界でも一般的なコンクールでも、ブラインドテイastingが大きな課題で、銘柄の分からないワインをテイastingし、感じた事をコメントとして表現しながら素性を探るのです。葡萄の品種・国・地方・収穫年度等々を言い当てていくものです。ソムリエというと一般的にワインというイメージが強いのですが、実は飲み物全般で、ビール・日本酒・中国の白酒(バイジョウ)・ジン・ウォッカ・ウィスキーなど、とにかく飲み物全般です。時には、ミネラルウォーターやコーヒーのテイastingなども含まれております。

それらを当てて行く為には、飲んだ際に記憶をします。記憶する方法は瞬間的に鼻にグラスを近づける際に、五感の嗅覚で感じるのではなく、左脳・言語で感じる習慣を付けていきます。我々は鼻に近づけた瞬間から右脳は殆ど動いておらず、左脳だけが活動している事も証明されております。つまり言語で感じる為に日常からトレーニングをする訳で、フランス語・英語を学ぶのと同じように、まずその意味を理解しながら感じた事を言語化し、それを並べる事によって1つの文にするイメージです。同じ様に学んだ方達は、その言葉を聞いただけで、どの様なワインかわかるというものです。この言語化が国際的に共有されており、例えば香りの成分自体はワイン全般で1500~2000種類位あると言われておりますが、実際に成分を言い当てるのではなく何の香りに似ているかという表現をしていきます。

例えば「赤く熟した林檎の香り」では、何の品種でどの様な貯蔵法によって出来たワインなのかという意味付けがキッチリとされています。「香り」この意味においての言語は大体一般的には800~1000位使い分けられており、その言語表・単語表の様な物が既に頭の中に納まっています。

例えば赤ワインですとまず果実の香り、葡萄の成熟度に伴っての変化を覚えておきます。次に貯蔵している木樽からの香りなどが浮かんで、その後瓶の中での熟成具合により、だんだんフルーツの香りから土の香りが次第に出る様になります。そのプロセスとして枯葉や黒トリュフの様な香りも感じる事が出来ますので、それを次第に検索する事によって1つのワインの香りを表現する事が出来ます。

ボルドーの代表的な葡萄の品種であるカルベネ・ソーヴィニオンは、大体この様な香りのパターンだという表が頭の中に作られていき、次に必要なのはカルフォルニアで育ったものとフランスで育ったものとは違う香りがある、オーストラリアでは…という事を付け加えて検索していくと

どこの国かが分かります。結果それがボルドーのカルベネ・ソーヴィニヨンだと分かると、今度は熟成を表現するワードの中から熟成度を表現しますが、大体何年位経っているかをイメージし、2000年～2005年の間であろう、そして実際に口に含んだ印象で天候に恵まれた良い年かそうでない年かで味わいが変わる事を受けて、2000年～2005年の非常に良い年というのをイメージして記憶を呼び起こし、これは何年産ですと言い当てます。

この言語化しながら記憶をするという方法を日常的に行う事により、物を食べた時でも自動的に頭の中で言語処理され、この食べ物や飲み物の味わいや香りがインプットされます。その結果日常の仕事では、お客様がお召し上がりになる食事と好みに対して、どの様なフレーバー・香り・味わいを持ったワインが最も的確かを、記憶の中から探り当てて結びつける。また料理に対しての香りや味わいを活かす事の出来るワインはどれかという事を頭の中で組み合わせていきます。

セールストークの際にもこの言語化した記憶は非常に役に立つ訳で、ある1つのワインを外観から香り・味わい・ある時には食感を含めた感覚を言語化し、150～200単語で表現をして記憶をしておきます。お客様にこのワインはこうですと200単語でセールスしては、そんなのどうでも良いとなってしまいますので、この場でどの単語を選別してセールスしたら良いかという時にも使う事が出来るという事も含め、週刊文春では認知症の予防に繋がっているのではないかという事でした。

ホストの間違ったテイスティングとは

ソムリエコンクールは国内でも行われており、予選から準決勝・決勝まで常にブラインドテイスティングが課題として含まれております。コンクール上での最重要課題は、ワインや日本酒の飲み物を売る仕事ではなくそれらをサービスする事です。

少々話は変わりますが、特に男性の方は経験が多いのかと思いますが、レストランに行き最初の1杯をホストとしてワインを注文した方のグラスに少量注がれ、我々はその方に結構ですと言って頂くまで他のお客様にはワインを注ぎません。この時に一体何をしているのか良くわかっていらっしやらない方が殆どです。たまにワインを少し勉強されている方の様にお見受けする方にテイスティングを披露して頂くシーンがありました。まだグラスに注いでいない状態で色を一生懸命ご覧になられ、注いだ後もグラスをグルグル回すのがお上手な方がおります。本当のテイスティングはまず回さずに嗅ぎ、その後少し回して香りを嗅ぎ、また少し回して香りを嗅ぎ酸化させながら変化していく印象をチェックして頂くというのが基本ですが、1回も嗅がずに10周も20周も回される方は、単にグラス回しを披露したいだけなのではというイメージです。グルグル回す方に限って、味わた後が長い。口に含んだ後にズルズルと音を立ててテイスティングをする。これも実際にはこの場では殆ど必要ありません。その後呑み込んでしまえば全く意味がありません。

この方法は何種類もテイスティングする必要がある際基本的には飲まないの、飲んだ後の印象を即座に判断する為に少量をズーっと吸い、歯の隅間から細く空気を入れる事によって、ワインの香りを沢山巻き込んで肺に送り、鼻から空気を抜いて戻り香を一気に感じ、その後ワインを吐き出



してテイスティングを終えるという流れなのです。

本来のテイスティングの意味は

ホストテイストとは元々は「毒見」です。ワインは必ずホストの前で開栓し、その直後にこの館の主である人のグラスに注ぎお客様の前で味を見る事により、毒は入っていませんという事を証明する為のものでした。現在はそうでは無く1980年代～90年代に一気に広がったコルクの汚染によってワインにカビ臭が移ってしまう現象がありました。これはコルク栓を洗浄する水が、井戸水から水道水に変わり、水道水の塩素とカビに含まれる芳香成分が反応して、トリクロロアニソールという成分が生まれワインにカビの様な臭いが発生してしまった事がわかりました。現在では対策をしていますので2000年に入った辺りから激減しております。これを見つけて頂くのがホストの役割でございます。我々も未だに1985年～1996年辺りの世界中のワインのビンテージはかなりの注意が必要で、1/10位の確率で出てきます。人体には全く影響は無く、香りが悪いだけです。雑巾に青カビが繁殖してしまった様なイメージの香りです。その際はすぐに同じ銘柄の違うボトルのワインを持って来てチェンジ致します。先日フランス行きの国際線その状態の物が出ましたので、フランス語で「ブジョネ」、英語では「コーキーワイン」と言います。CAの方に「ちょっとブジョネなのでチェンジした方が良いのではないですか?よろしければ前のお客様にもお断りしてチェンジして差し上げた方が美味しいワインを飲んで頂けますよ」と言って変えて頂いたりした位、今でもあるのです。一般的にはフルーツ用の香りが少し抑えられてカビ臭が目立ち、赤ワインの場合には少しザラザラした食感が残り易く感じるかという様な程度の違いです。でも変えてみると全然違うというのは、どなたでもすぐにわかる様な物でもあります。ホストテイストする時には、それを見つけるという意味でやって頂くという事でございます。わからないから構わないという方も、ゲストの手前一応味見をして頂くのがマナーですので、是非お願い致します。



我々がお客様にサービスする前に、事前にコルクを抜いて香りをまず嗅いでからお客様にお渡するのはその為でもありますので、良く出来るソムリエが居る所で、彼がコルクを嗅いでテーブルに置いてきたのであればほぼ間違い無いので、一応仮にやって頂くだけで良いのではないかと思います。実際に抜いたコルクはそのホストの方の右側に置くのが国際的に決められたルールで、どの国に行ってもこのコルクはホストの所に持って行きます。そのような機会がございましたら、グラスには手を触れず、回す練習は一切いらないので、ポンと置かれたコルクを我々と同じ様に一瞬鼻に近づけて、嗅いでも嗅がなくてもどちらでも結構ですが即座に「大丈夫です」とおっしゃって頂くとうれしく思います。

ただ注意して頂きたいのは、反対側を嗅がないという事です。嗅ぐ事だけを知っている方が、一生懸命違う方を嗅いでいるところを時々見ます。赤ワインは色が付いているのでわかりやすいですが白ワインはわかり難いので、ポンと置かれた瞬間指で湿り具合を確認して頂いて湿っている方を嗅いで下さい。

ソムリエはおもてなしの心が第一

コンクールの課題として、決勝戦のサービス実技で健全なワインをお客様に注いだ際に「これ、ちょっとおかし

じゃないですか?」と言われた際に、どう対応するかという事を課題に出した事がございました。基本的には「試させて頂きます」と言って試させて頂くのですが、その際のお客様に説明をして大丈夫だとお伝えすれば良いかを考えるソムリエが多く、お客様に失礼の無い様に説明をしていたのが殆どでした。しかし健全なワインである事を説明してしまうと、お客様が間違えた事をゲストの前に晒す事で恥をかかせる事になり、その方は終始不愉快な思いでお食事をされる事になります。ではどうすれば良いか、色々正解はあると思いますが、試させて頂いた時に健全なワインである事がわかったとしても、即座に「お客様のおっしゃる通りです。すぐにお取替えさせて頂きます」と言ってお取替えします。ただ健全な状態の同じ物を持って行ってもまた同じ事になってしまいます。何かお気に召さない点がある可能性がありますので、同じ物ではなく「残念ながら最後の1本でしたので」と同じ様な価格で同じタイプの物をお勧めして、お取替えをすると良いかと思えます。レストランでは食事もお召し上がって頂いてますので、このテーブルはワイン出なかったのだと考えれば良い訳です。

この対応は何が良いかという、この方が恥をかく事無く心地よくお食事を召し上がる事が出来、すぐにお取替えした事でワインの利益は0となりましたが、リピート率は非常に高くなると思えます。現場でテーブルを担当したソムリエが、即座にお客様をリピーターに繋げる接客が出来るかがプロのソムリエであるかどうかの違いであるという事から、トラソブを沢山入れ込んだ試験課題が世界コンクールでは次々と出されます。

ベルギー大会決勝ではワイン通のお客様が持参のワインに合わせたコース料理を設定してくれという課題でありました。そのワインは色々な年号がありましたので、それをすぐに把握してコース料理をお出しするという設定ですが、実はその中に1本作っていない年代の物が含まれておりました。それをどの様に答えるかまた見つけられるかですが、さすがに決勝戦ですので、3名のファイナリストは全員見つけましたが、2名は「それは作っていない」という事で押し通してしまいました。1名はそうではなく、「こちら、私は初めて拝見させて頂きました。これは頂いた事が無いので、これに近いビンテージの物をお持ちして、お料理を進めさせて頂きます」という答え方をし、「無い」という事はお伝えせずその場を楽しんで頂く事に徹したという事がございました。

ソムリエの世界大会への道のり

ブラインドテイastingと、今の様なサービス実技、これ

も準々決勝、予選の段階から仕込まれております。勝ち抜く為にはまず筆記試験をクリアしなければならず、この筆記試験が約6割のウエイトを占めており、テイastingが2割、サービス実技が2割という比率になり、準々決勝に行くサービス比率が高く、決勝に行くとな非常に高くなっていきます。この筆記試験は、全部の飲み物、そして世界中の食べ物にもある程度精通している必要があります。世界中の飲み物に関する問題は、これは何処の国のビールか、それは上面発酵か下面発酵か、ミネラルウォーターでも何処の国のどの地方のミネラルウォーターか、ウイスキー、ウォッカ、ブランデーの問題でも同様です。その中に日本酒の問題もあります。

今年のベルギー大会の筆記試験の日本酒の問題は、「男酒・女酒」について文章形式で書けという問題でした。男酒は主に灘の酒の事で、中高度のミネラルウォーターで仕込む為に酵母が活性化し易く、非常にしっかりとしたお酒。一方女酒は主に伏見の酒の事で、硬度80%~70%位なので、灘に比べるとやや柔らかいふくよかな酒になり易いという事です。残念ながら日本代表選手は答える事が出来なかったのですが、筆記試験をクリアし、準々決勝・決勝とブラインドテイasting、サービス実技も段々高度になっていく中で勝者が決まります。

3年に1度世界コンクールがありますが、その前にアジア・オセアニアコンクール、ヨーロッパ・アフリカ大会、そして南北の全アメリカ大会、この3大陸大会があり、その大会の優勝者が世界大会に進み、同時に加盟60ヶ国のコンクール代表選手出場します。近年アジア・オセアニアコンクールでは日本人が優勝しており、日本では2回連続で、アジア・オセアニア団代表選手と日本代表選手の2名を送る事が出来ています。年明け3月に3年に1度の国内大会が東京で開かれます。決勝戦は公開審査となっておりますので、是非ご興味ございます方は東京の目黒雅叙園までお越し下さい。その1位と2位が再来年に行われますオーストラリア・キャンベルのアジア・オセアニアコンクールに出場します。ソムリエの世界コンクールというのは、この様なプロセスを辿って開催しておりますが、日本には4万人位のソムリエ資格保持者がおり、世界的にも平均レベルは非常に高いと評価されております。ただ残念ながら私の1995年以降3位が1度ございましたが優勝者が出ておりませんので、次回またはその次にでも是非新たな世界チャンピオンが見たいなと思っております。

【閉会点鐘】 長井 守 会長



12/5(木)に狭山ゴルフクラブで開催されました。
記念すべき第100回目の優勝者は益子悦雄さんです!



榎戸会長と優勝の益子悦雄さん

快晴に恵まれ、クラブの親睦ゴルフ会(会長:榎戸岩雄さん、事務局:磯部弘志さん)が狭山ゴルフクラブ(埼玉県)で開催されました。当日は通算100回の記念大会となり、多数の参加者が大会を盛り上げてくれました。懇親会場席上では、次回以降の運営人事が発表され、会長:清水千春さん、事務局:荒口仁さん・山下隆仁さん・古屋佳男さんの紹介があり、益々の親睦交流並びに運営が託されました。