



東京立川ロータリークラブ

2018.11.9 第2816回 例会

# Weekly Report



本日の卓話講師の駒木根郁実様と同社エリアマネージャーの片山彬様を囲んで

## 【司会進行】

SAA委員会 織原寛一郎委員長

【開会点鐘】 清水淳一会長

## 【ロータリーソング斉唱】

『四つのテスト』

【お客様の紹介】 清水淳一会長

【会長挨拶】 清水淳一会長

【会葬御礼】 鈴木 誠さん

【幹事報告】 平井洋孝幹事

## 【委員会報告】

青少年奉仕委員会 中島孝昌委員長

親睦委員会 安藤永一副委員長

職業奉仕委員会 金子幹広副委員長

## 【ニコニコ発表】

親睦委員会 菊池寛樹委員

## 【出席率の発表】

出席委員会 増田太一副委員長

会 員 数		114名
11月9日(金)	出 席 義 務 会 員	106名
	出 席 免 除 会 員	8名
	当 日 出 席 者	94名
	出席免除会員の当日出席者	4名
	出 席 率	85.45%
10月26日の出席率		83.18% → 96.46%

## 【卓話講師紹介】

プログラム委員会 岩田明彦委員

## 【卓話】 ワインソムリエ

(株)ヴィノスやまざき ルミネ立川店 店長

駒木根郁美様

【閉会点鐘】 清水淳一会長

## 【会長挨拶】 清水淳一会長

今日は11月9日、119番の日です。1927年昭和3年から119番になり、その前は112番だそうです。1987年昭和62年に119番に因んで、この日から一週間は秋の火災予防週間となりました。火災予防といえば「火の用心」という言葉がありますが、戦国時代から使われていたそうです。徳川家康の家臣だった本田重次が妻に宛てた手紙に、「一筆啓上火の用心、おせん泣かすな馬肥やせ」と書いたのが始まりとされています。この手紙の文句が広まり、世間に知られるようになったそうです。因みに現存する史料の中で、日本で一番短い手紙とされているそうです。さて、前にもお話ししたと思いますが、1977年昭和52年に立川市消防団に入りましてから、数々の火災現場にいきました。入ったころの消防自動車は日産ジュニアというトラックで、前2人乗りで荷台に6人ギリギリに座り、後の者は消防自動車に付いている手すりにつかまって、火災現場まで向かいました。サイレンは助手席の者が手で回して鳴らすという原始的で、当時はホース2本入る「しょいかご」と言われる物を背中に背負い、肩にホース1本を担いで火点まで走りました。放水があちこちで始まるとあたり一面水びだしになります。晋斎寺の時の火災では、やはり水びだしになり、池があることを知らなかったので、わからず池に落ちてしまいました。今となってはいい思い出です。今はホースを伸ばすにもホースカーと言われる物で引っ張って行きますし、ポンプもサイレンもコンピューター管理され、時代も変わりました。20年間在籍し最後の年に都知事表彰を受けまして、奥さんと都庁まで表彰式に出かけました。この賞は持ち回りでして、皆さんもご存じの通り、私はけっして優秀な消防団員とかではなく、たまたまうちの分団に順番が回ってきてたまたま私が最後の一年ということで頂くことになりました。そして今も消防団OBの立川市消友会に所属し、地区役員を務めております。今度の日曜日に第8消防方面訓練場において、重機や資器材を活用した立川消友会の瓦礫撤去訓練があります。皆さんの会社や事業所でも自衛消防訓練があると思いますが、私もとても人さまには見せられませんが、頑張ってきます。最後に「火の用心」。



清水淳一会長

## 【お客様の紹介】 清水淳一会長

中野隆右様(東京立川こぶしロータリークラブ)

【卓話講師】駒木根郁美様(ワインソムリエ (株)ヴィノスやまざき ルミネ立川店 店長)

片山 彬様((株)ヴィノスやまざき エリアマネージャー)

## 2018~2019年度 RIテーマ



2018~2019年度  
国際ロータリー会長  
パリー・ラシン

## 2018~2019年度 クラブテーマ

「一期一会  
ロータリー」  
東京立川ロータリークラブ  
会長 清水淳一



司会進行  
織原寛一郎委員長



ニコニコ発表  
菊池寛樹委員



出席率発表  
増田太一副委員長



例会時には必ずバッジをつけましょう

## 【会葬御礼】 鈴木 誠さん

先日の父の葬儀に際しまして、会の皆様には大変お忙しい中ご会葬頂きまして、誠に有難うございました。父は東京立川ロータリークラブに42歳で入会させて頂き、都合48年間在籍させて頂きました。棺の中にロータリーバッヂをつけたジャケットを入れて送りました。ここに生前父に頂きましたご厚情に改めて感謝申し上げます。有難うございました。



## 【幹事報告】 平井洋孝幹事

●鈴木誠さんより当クラブに対し、奉仕を頂きました。●ガバナー月信を各テーブルに配布。●地区より、来年2月22日～23日開催の地区大会のチラシが到着し、各メールボックスに配布。●地区・スポーツ・文化支援委員会より、オリンピック・パラリンピック開催時の「都市ボランティア」募集のチラシが到着。各メールボックスに配布。●次週11月16日の例会は、東京昭島ロータリークラブとの合同例会。例会時間は午後5時30分より受付、開会点鐘は6時。●8日に開催された、第86回多摩中グループ親睦ゴルフ会で当クラブが優勝。●本日18:30～、パレスホテル檜にて指名委員会開催予定。



## 【委員会報告】 青少年奉仕委員会 中島孝昌委員長

本日メールボックスに第48回クリスマスチャリティーコンサートのご案内、ポスター、入場整理券100枚を配布いたしました。当日は入場整理券をご持参頂いて、入場券と引き換えさせて頂きますが、先着順となりますので早めのご入場をお願い申し上げます。続いてインターンシップについて、来週13日～15日までの3日間開催されますが、13社の皆様にご協力を頂いており、改めて感謝申し上げます。本日午後、生徒が事前訪問をさせて頂く予定となっておりますので、ご対応を宜しくお願い申し上げます。



## 親睦委員会 安藤永一副委員長

本日メールボックスに投函しました、今年最後の例会であるクリスマス家族例会のご案内です。12月21日18:00開会となります。当日はアトラクションとして和妻の和田奈月さんをお招きして、和のイリュージョンをお楽しみ頂きます。勿論毎年恒例の、お楽しみ抽選会も行いますが、来週より受けさせて頂きます。一期一会のひと時をお楽しみ頂ける様、親睦委員会メンバー一同精一杯設営させて頂きますので、皆様ご家族お誘い合わせの上ご参加をお願い申し上げます。



## 職業奉仕委員会 金子幹広副委員長

本日メールボックスに、11月30日の第2818回例会の際のガイドマップを配布致しましたので、お帰りの際にお持ちください。陸上自衛隊立川駐屯地に伺い、職場見学という事で、例会後に3つの班に分かれてマイクロバスで移動しながら見学する予定ですが、地図と予定表が入っておりますので、ご参照ください。当日は立川警察署の反対側に正門がありますので、事前登録された車で来る方はそちらでご登録をお願い致します。



## 【ニコニコ発表】 親睦委員会 菊池寛樹委員

●清水淳一会長 卓話講師でいらっしゃいます、駒木根郁美様、お忙しい中お越し頂き有難うございます。ワインのお話し楽しみにしております。どうぞ宜しくお願ひ致します。村野パスト会長「藍綬褒章」受章おめでとうございます。本日の指名委員会、委員会の皆様宜しくお願ひ致します。

●平井洋孝幹事 村野さん藍綬褒章おめでとうございます。駒木根郁美様、卓話楽しみにしておりました。宜しくお願ひ致します。

●益子悦雄さん (株)ヴィノスやまざきの駒木根様、本日は卓話宜しくお願ひします。今年のブドウの品質はいかがでしょうか?エリアマネージャー片山様、ようこそお越しくださいました。

●紅林太さん・山下明さん・宮崎昭人さん・山下隆仁さん・松島孝さん 昨日、多摩中グループ親睦ゴルフ大会に5名で参加して参りました。山下明さんがベストグロス、山下隆仁さんが個人戦優勝、そしてチーム戦も我クラブが優勝、三冠達成です。因みに団体戦は5名中上位4名の合計によるものです。除外者の一名は誰でしょう?紅林太さん、松島孝さん、宮崎昭人さん、山下明さん、山下隆仁さん。

●岩田明彦さん ボジョレーヌーボー解禁日が、より楽しみになります。駒木根さんの卓話、楽しみにしています。

●木村政人さん 昨日の多摩中ゴルフコンペ、チームの優勝及び山下隆仁さんの個人優勝、おめでとうございます。

**本日合計 32,000円 本年度累計 1,338,000円**

## 【卓話講師紹介】

### プログラム委員会 岩田明彦委員

駒木根さんは、ルミネ立川の地下でヴィノスやまざきというワイン専門店で店長をされています。ヴィノスやまざきさんは普通のお店と違って非常に面白いお店で、こだわった品を取り揃えておられます。駒木根さんは大学卒業後、ヴィノスやまざきさんに入社され、渋谷店、コレド室町店を経て現在ルミネ立川店にて店長として勤務されています。2016年、ソムリエの試験に合格されて資格を取られたという事ですが、ボジョレーの解禁も近いので、その辺のお話しも頂けたらと思います。



## 卓話『Wine+ist】

ワインソムリエ（株）ヴィノスやまざきルミネ立川店 店長 駒木根郁美様

ご紹介頂きました、ヴィノスやまざきルミネ立川店店長の駒木根です。さて私達のようなワインの販売やお酒の販売員が持っているソムリエという資格ですが、全国で約34,000人います。それとは別に一般の販売員が取れるソムリエと同じような資格がありますが、エキスペートというのも13,000人が取得しています。併せて全国で50,000人近い方が資格を取得されているというのが、ワイン業界の現状です。ワインに興味を持って、仕事や趣味としてワインを嗜んでいるという事ですが、市場としてお酒全体での消費の占有率はどのくらいでしょうか。実は4.2%しかないです。5万人のプロがいると申し上げましたが、普段は4.2%の方しかワインを召し上がってないという事なのです。ですのでプロがどんなに美味しさを語っても、95%の方には伝わっていないというのが現状なのです。しかし10年前に比べるとワインの市場は伸びてきて、約2倍の市場に押しあがっており、お酒全体の消費量が下がっている中では確実に上がってきているとも言えます。ヴィノスやまざきは、静岡にあります山崎酒店という小さな酒屋から始まりまして、創業は1913年ですので、創業105年となります。初代は地元静岡を大八車で行商として練り歩いていたとの事ですが、二代目の時に地酒に焦点を当て、ブームにも乗って拡大していきまして、百貨店等にも販売ルートが伸びましたが、販売は上向かず閉店かと言われるほどまでになってしまいました。しかし現在の三代目社長の種本が、店内に残っていたワインで友人を集めてパーティーを開催しました。当時残っていた物は、有名で高級なワインが多くあり、友人達からも美味しいと言われるだろうと思っての開催だったそうです。しかし実際は、友人の好みは十人十色で産地ブランド等は関係なく、コストパフォーマンスが高いものが支持されるのだと気付き、銀行から借り入れをして直輸入を始めたのです。当時一般的な問屋を通じての輸入というものではなく、フランスやイタリア等の蔵元さんから直接輸入をするという珍しい方法でした。「蔵直」という珍しいシステムが全国から支持をされるようになり、多くの賞を受賞するという事もありました。蔵直というシステムは、ワインの輸入を直接する事が支持をされている基礎だと、入社した頃は思っていました。しかし、現在はワインの市場や販売ルートは多岐に渡っており、直輸入を打ち出してアマゾンもワインの販売に力を注いでいる現状です。ヴィノスやまざきは店舗販売をしながらも、現代のトレンドであるコト消費のニーズに応えながら、様々なイベントやセミナーを開催しております。都内の店舗だけでなく、立川店でも2ヶ月に一度ワインセミ



ナーを開催しており、一回30名の定員ですが、毎回満席を頂いて楽しく開催しております。その中でお客様の声を集めるという所に注力して進めております。お客様の購買動向や傾向というのはレジのPOSデータで集約出来ますが、お客様のリアルな声や、迷われたり買わなかったりした理由というのはデータとして集約は出来ませんので、実際にお客様に接してお声を頂く立場としての私たちがいるからこそ、お客様からのマイナスな面だったり悩まれたりする声を聞く事が出来るのです。そういう声を直接蔵元に届けて、お客様が本当に欲しくて買って頂けるようなワインを造る、消費者の声の蔵直というものが出来るからこそ、他社であったり大手メーカーとは違う商品開発力に繋がっていると感じています。またヴィノスやまざきにはお客様と生産者の架け橋となる、という理念があります。架け橋になるというのは、ワインを輸入するという一方通行のものではなく、お客様の声を生産者に届けて、相互に行き来する事が出来るという事なのです。そして蔵元と一緒に盛り上げていますボジョレーヌーボーが、いよいよ11月15日に解禁になります。毎年11月の第3木曜日に解禁日が定められていますが、そもそもボジョレーヌーボーとはどんな物なのかをおさらいしたいと思います。ボジョレーヌーボーはフランスのボジョレー地区で生産されるワインで、今年の初物であるブドウで作られたという事で、ヌーボーという名前になっています。実は国産でも山梨ヌーボーなるものがあり、こちらは11月3日に解禁になりました、立川でも販売しております。また蔵直でやっている特色として、ドメーヌ物のヌーボーがありますが、ドメーヌというのはブドウ農家がワイン造りまでやっているのです。通常はブドウ農家とワイナリーは別々である事が多く、農家で生産されたブドウをワイナリーが一括して買い上げたり、多数の地区の物を買い集めて生産するというのが、大手のメーカーやワイナリーが作っているボジョレーヌーボーなのですが、私は顔の見えるボジョレーヌーボーという事で、丹精込めて育てたブドウから作ったワインというのは、そこに詰まっている思いも違う感じています。また造り手さんから造って頂くオリジナルのヌーボーというのもありますし、私たちが現地まで足を運んで畑を見たりブドウの収穫を手伝う事もあります。更にワインになった物を再度現地まで行って確認して、弊社オリジナルのヌーボーとして売り出す為に、更なる要求を蔵元にする事もあります。そしてそれを基に、全スタッフによる勉強会も開催されています。今年の出来という事が、ボジョレーヌーボーでは一番気になる所かと思いますが、現地に行ったスタッフから販売員が今年の状況の報告を受けて、その出来やお客様に伝えるべき事を聞き学んで、お客様により親しんでもらおう、楽しんでもらおうという勉強会なのです。私も2015年に立川店に配属された際に、現地でブドウの収穫も手伝いましたが、ワイナリーを見たり畑を見てくると、丁寧に育てられたブドウから作っ

たワインを、是非お客様に届けたいという思いが強くなります。そして蔵元と徹底的にこだわって造ったヌーボーのワインを届けたいという理由がありまして、普段ワインを召し上がらない95%の方もボジョレーヌーボーの解禁近くは、一番興味をもたれている時期かと思います。せっかく解禁されたのだから、一口ぐらい飲んでみようかと考えてくださる方も多いのかと思いますが、逆にその時に飲んだワインが薄かつたり酸っぱかったり感じてしまう方が増えてしまう可能性もあります。折角のこの機会に残念な思いをして頂きたくない、この時に美味しいと思って頂ければ、次にワインを召し上がる機会には好きになって頂けるかも知れないと考えるからこそその理念で、それがボジョレーヌーボーに力を入れている理由なのです。現在ワインのシェアは5%しかないと申しましたが、1%ずつでも増えていくきっかけになるのが、私達のボジョレーヌーボーであって欲しいという願いから、直接輸入しております。今回お手元にボジョレーヌーボーの案内を差し上げておりますが、一番人気は樹齢115年というブドウの木から作られた物です。通常樹齢20年ぐらいがピークとされておりまして、この時期は良いブドウが多く取れるのですが、樹齢を重ねていくと収穫量も減ってしまい、樹齢100年ともなると背丈も膝丈ぐらいしかなく、一本から2~3房しか取れなくなるのですが、非常に濃厚で、逆にボジョレーヌーボーらしからぬ味わい深い物に仕上がっているボジョレーヌーボーを販売致します。しかし樹齢の古いブドウだけでなく、弊社で独自にブレンドしたワインですか、お客様の声から生まれたヌーボーも沢山取り揃えております。一人でも多くのお客様にこのボジョレーの魅力を知って頂きたいと思い講演させて頂きましたが、注文書も同封させて頂きましたので、是非ご興味がありましたらルミネ立川店までお越し頂ければ幸いです。

【質問】山口貞夫さん 以前は蓋がコルクというものが普

通だと思いますが、最近ではスクリューも増えているかと思います。これの中身の違いはあるのでしょうか。

【回答】以前からあるのがコルクですが、最近はスクリューキャップが多くなっています。中身に対しての違いはなく、コルクよりもスクリューの方が品質的に安定するという事もあります。ですので高級なワインにもスクリューは使われており、コルクよりも安価であるという事もありません。

【質問】大竹茂明さん 良くワインは当たり年だとかそうでないとか言われますが、これはブドウの出来なのでしょうか、造り方なのでしょうか。日本酒にはあまり当たり年だとかいう事はないかと思いますが、どこが違うのでしょうか。

【回答】ワインも日本酒も醸造酒なのですが、決定的な違いはワインには水を加えないという事です。対して日本酒は米と水のブレンドで発酵させて造りますが、ワインはブドウの果汁のみで造るというのが定義です。ですのでその年のブドウの質によって、味が変わってしまうのです。農作物ですので、年によっての不出来や天候に左右される事が多くなりますが、そこを上手く造られる醸造家の方も多くいますので、比較的安定はします。

【質問】田島瑞也さん 赤ワインの保存温度は、人による好き好きはあるうかと思いますが、通常何度ぐらいが最適なのでしょうか。

【回答】ワインセラーをお持ちの方はご存知だと思いますが、約15~20度の設定にされると思います。それはフランス現地の温度に近い温度だといわれているからですが、現状日本では特に夏場は外気が40度近くになる事も多くなり、これはワインにとっては過酷な状況ありますので、特に夏場は冷蔵庫に入れて保存される位でも、温度管理としては良いと思います。召し上がる温度としては、お好きな温度で結構かと思いますが、保存に関しては少し低めが良いかと思います。

**掲示板** 第86回多摩中グループ親睦ゴルフ会

**祝・チーム戦 優勝**

2018 NO.1  
3 consecutive times ★★★

3冠達成おめでとうございます!!

山下 明さん ベストグロス  
山下隆仁さん 個人戦優勝  
紅林 太さん、宮崎昭人さん、松島 孝さん



事務局／東京都立川市曙町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】ttrc8082@sepia.ocn.ne.jp

例会場／東京都立川市曙町2-40-15 パレスホテル立川  
TEL : 042-527-1111  
例会日／金曜日 12：30点鐘  
会長／清水淳一 幹事／平井洋孝 会報担当者／反町太一委員