



北見西ロータリークラブ会報

2022～2023年度クラブテーマ

《コミュニケーションとふりかえり》

■創立日 昭和46年4月29日(1971/4/29)
 ■承認日 昭和46年5月27日(1971/5/27)
 ■例会場所 ホテル黒部(7条西1丁目)
 ☎23-2251
 ■毎週木曜日 12時30分～13時30分
 ■事務局 ☎25-2824

■会長 窪之内 覚 ■会長エレクト 齊藤伸一郎
 ■副会長 西村 清一 ■幹事 佐藤 尊人

イマジジン
ロータリー

第2500地区ガバナーテーマ

「ともに紡ごう！ロータリーの未来へ」

第2443回例会

2023年5月25日(木)

ホテル黒部

本日のプログラム

インターアクト活動報告

インターアクト委員会

第2442回 例会記録

2023/5/18

会長挨拶


窪之内会長



点鐘の音が自分の納得のいく音となりまして嬉しく思います。

月、火、水曜日と3日間、福岡に行っていました、本当は4日間欲しかったのですが、これ以上例会を休む訳にはいかないので、無理をして3日間にしました。その間、女満別、羽田、福岡と3つの空港で時間がありましたが、空港はほとんどの人がマスクをしています、10人に1人位の割合でしていない人がいるかなと。ただ海外の人は全くしていませんでした。テレビなどでサッカーや野球観戦を観ていますと年齢にもよるでしょうが、ほとんどの人がマスクをしていない。これからどんどん、空港でも、会場でもマスクを外す人が出てくるだろうと思いますが、出来るだけ顔が見れた方がいいと思います。

今日は、北見ロータリー所属のHEPPOCOのオーナー佐々木朋志さんにチーズとワインの雑学というテーマでお話しをしていただけるという事で、先ほど名刺を交換させていただきましたら、なんと7月1日に我社が貸切で予約させていただいているという事で気持ちよく聞かせていただけるかなと思います。よろしくお祈りします。

天気  (例会時) 最高気温 27℃

昼食

スープ

キーマカレー

温玉とアチャールのせ

季節のサラダ

デザート コーヒー

ニコニコボックス 市村親睦活動委員

齊藤会員

春の叙勲で瑞宝単光章をいただき、5月10日に宮中の豊明殿にて天皇陛下に拝謁しました。これまで支えてくれた方々に感謝申し上げます。

佐々木会員

春の清掃が終わりました。これから四畳半の畑に野菜づくりです。

小嶋会員

結婚祝いありがとうございます。

次年度幹事報告

伊東次年度幹事

- 1) 次年度のガバナー補佐が来て行うクラブ協議会、及びリハーサルの案内をレターボックスに入れました。6月1日リハーサル、6月8日クラブ協議会本番となります。出席義務者の方は、確認の上ご出席くださいますようお願いいたします。なお、委員長が欠席される場合は副委員長の代理出席をお願いいたします。この場合、私まで連絡願います。
- 2) 本日、例会終了後次年度理事会を開催します。次年度理事の方はご参加をお願いします。

環境保全委員会 三浦委員長

令和5年度「北見クリーン作戦」の実施について

- 日時 令和5年5月30日（火）午前10時から午前11時頃まで
集合場所 北見駅前ひろば道路（午前10時までに集まってください。）
内容 10：00 開会式・表彰式
10：20 開会式等終了後、各自街頭啓発・清掃活動場所へ移動
10：30 街頭啓発、清掃活動を開始
11：00 街頭啓発、清掃活動を終了

プログラム

ゲスト卓話「ワインとチーズの雑学」

HEPPOCO オーナー 佐々木 朋志 氏 プログラム委員会



千葉プログラム委員長より挨拶、ゲストのHEPPOCOオーナー佐々木朋志氏（北見RC所属）のご紹介の後、佐々木氏より「ワインとチーズの雑学」と題し、卓話をしていただきました。

西ロータリークラブのみなさんこんにちは。私は北見市内で繁華街でチーズとワインのお店HEPPOCOという店を運営しております。本日このような素晴らしい場所にお招きいただきまして誠にありがとうございます。

今日はみなさまを眠りの世界へ誘わないように頑張ってお話したいと思います、最後までお話を聞いていただければ幸いです。

チーズとワインの雑学となっておりますがチーズとワインが更に好きになっていただけるように、チーズとワインにあまり興味がない方にも話の小ネタに使用していただけるような話ができたらと思います。よろしくお願いたします。

今日はチーズやワインも製造過程等の細かいことは省略して、チーズ・ワインはこういうものという事を理解していただけるようにお話しさせていただきます。

チーズは大きく別けて2つあります。プロセスチーズ、ナチュラルチーズというものに分かれます。

・ナチュラルチーズ 牛、羊、ヤギ等の乳から出来上がる

味わい、風味が購入した時と数日後に食べた時で異なる、熟成という概念があり、菌が生きている

・プロセスチーズ 出来上がったナチュラルチーズを熱等を加え加工したチーズ

味わい、風味が購入した時と数日後食べた時でも変わらない、菌が加熱より死んでいる

当店では、ナチュラルチーズのみを使用しており、これからの話しはナチュラルチーズの話となります。

このナチュラルチーズにも部類別けがありまして5つに分かれます。一つ目はフレッシュタイプ（モッツァレラチーズ、クリームチーズで熟成の概念がないチーズ、出来上がってすぐがおいしいチーズ）、二つ目はセミハードタイプ・ハードタイプ（専門的にはまったく違うチーズですが専門的な話になりますので省略いたします。ゴーダチーズ等で非常に硬いチーズはこのカテゴリーでワインだけではなくて焼酎、ウイスキー、ビール、日本酒の何にでも合います）。三つ目が白カビタイプ（表面が白いチーズでカマンベールチーズが有名でフランスのカマンベール地方で作られた白カビチーズだけをカマンベールチーズといい、他の地域で作られた白カビチーズはカマンベールとは言いません、北海道でも白カビチーズは作られています。日本で一番最初に紹介された商品が雪印カマンベールといい商標登録されている名前なので、唯一雪印カマンベールチーズだけはカマンベールという名前を使えるようになっていきますので、白カビチーズ全てをカマンベールチーズとは言えず、それぞれ作られた所で名前がついています。）

当店で使っている白カビチーズは興部町のチーズ工房アドナイさんという所で作っていただいている、「さゆり」という白カビチーズで一度は食べていただきたいと思います。

四つ目はウォッシュタイプ（臭いチーズの代名詞で、出来上がってチーズのホールにリネンス菌という菌を付着させ、菌が増えたら洗って、増えたら洗うを繰り返し、匂いがするようになりますが、その分チーズの中は濃厚になり、香りが強ければ強いほど、美味しいチーズ）

五つ目は青カビタイプ（臭いチーズと勘違いされやすいですが、海外の青カビチーズに香りの強い

のが多いだけで、基本的には青カビチーズは臭いチーズではなく、ただカビが強くてカビ臭が苦手な方もいる。北海道で作られている青カビチーズはそんなに刺激いものは少なく、まるやかなものが多い)

雑学ですが、青カビチーズには世界三大青カビと言われているチーズがあります。イタリアのゴルゴンゾーラ、フランスのロックフォール、最後にイギリスのスティルトンとチーズで、このスティルトンはカビ臭が強くて、強烈な青カビです。そしてゴルゴンゾーラチーズのゴルゴンゾーラという名前はイタリアにある洞窟の名前で、そもそも青カビチーズは洞窟生息したカビで作られたチーズで、沢山洞窟の名前がついたカビチーズがあります。

世界三大ハムというのもあり、イタリアのプロシュート・ディ・パルマ、スペインのハモン・セラノ、中国の金華ハムと美味しいものには、世界三大〜と付いています。

続きまして、ワインのお話しですが、あまりマニアックな話はせず、よくお客様に聞かれる質問を2つ用意しました。

一つ目は、赤ワインと白ワインって何が違うのと聞かれることがあります、皮を剥くか剥かないかも正解の一つです。大きく別けるとブドウが違います。赤ワインブドウ品種と白ワインブドウ品種がありまして赤ワインブドウ品種から白ワインは作られませんし、白ワインブドウ品種からは赤ワインは作れません。特殊で一度だけ赤ワインブドウ品種からできた白ワインを飲んだ事があるのですが、かなり特殊なワインで、凄く美味しかった記憶があります。

もう一つよくされる質問は、ロマネコンティという赤ワインは何で高いのという質問をよくされます。どうして高いかという話なのですけれども、ロマネコンティはフランスのブルゴーニュ地域圏ヴォージュ・ロマネ村にある、赤、白ワインを製造しているワイン醸造所DRC社が所有している最上級の特急畑で作られているピノ・ノワール品種だけで作られたワインをロマネコンティと言いまして、年間5,000本しか作られないワインで、この5,000が多いのか少ないの解らず、独自で調べました。テーブルワインで有名なアルパカというチリの500円位で買えるワインがあるのですが、ワイン好きでは親しまれているワインで生産されて日本に輸入される量は562万ケースで本数にすると3,372万本とピンとこない数字になってしまいますが、5,000本に対して3,372万本とどれだけ違うと言いますと6744分の1となります。アルパカに対してロマネコンティはこれだけ少ないという事という事です。5,000本しか作られないロマネコンティというワインを全世界が奪い合う事で値段が上がってしまうと構図になります。ロマネコンティが世界で一番高いと言われていますが、ワインが出来上がった瞬間売りに出す値段を時価と言いますがこの時価が一番高いワインはロマネコンティでは実はありません。時価が一番高いワインはシャトー・ペトリュスというワインで世界で一番時価が高いワインでフランスのポムロール地区という所で作られ、年間本数がただ少ないだけでなく、ポムロール地区のほんの一部に青白い土壌があります、それが他に類を見ないぐらい成分的にいいブドウが出来やすく、このワインはメルロー品種いう世界で一番芳醇なブドウと言われております、ぜひ皆さまこのペトリュスをお試しください、お金をだしても中々手に入らないワインですが、手に入れられたその際は、当店HEPPOCOで開けてみてください。この辺でお話しを閉じさせていただきます、最後までお話しを聞いていただきまして本当にありがとうございました。

■ 例会予告	6月1日	ゲスト卓話「グループホームくるみ立ち上げについて～管内トップレベルのグループホームにするために」 北海道仕愛会 光の苑 グループホームくるみ 管理者 細川 将吾 氏 プログラム委員会
	6月8日	役員理事・各委員会退任挨拶 会長・幹事

出席報告		大場出席副委員長						
	月 日	会員数 (A)	出席免除者数 (B)	出席数 (免除者含む) (C)	例会に出席した 免除者の数 (D)	事前メークアップ (E)	事後メークアップ (F)	出席率 $\frac{C+E+F}{(A-B)+D} \times 100$
本日例会	5月18日	61	12	47	9	0		81.0%