



# 週)報

2012~2013年度)) ) R I会長)田)中)作)次)  
『奉)仕)を)通)じ)て)平)和)を』)  
)))))))))第 2570 地区ガバナー)鈴)木)秀)憲)

国際ロータリー  
第 2570 地区

## 狭山中央ロータリークラブ

〔例会場〕狭山東武サロン〒350-1305) 狭山市入間川 3-6-14)TEL)04-2954-2511  
〔事務所〕〒350-1305)狭山市入間川 1 -24-48)TEL)04-2952-2277)FAX)04-2952-2366  
<http://www1.s-cat.ne.jp/schuohrc/E> - mail:schuohrc@p1.s-cat.ne.jp  
会長)若松泰誼) 会長エレクト)栗原憲司)))副会長)山室博美) )幹事)稲見)淳

〔第 3 グループ内の例会日〕 狭山(金)、新狭山(月)、入間(木)、入間南(火)、飯能(水)、日高(火)、狭山中央(火)  
所沢(火)、新所沢(月)、所沢西(水)、所沢東(木)、所沢中央(月)

### 第 939 回(3 月 19 日)例会の記録

点 鐘 若松泰誼会長  
合 唱 我らの生業  
第 2 副 S A A 小島君、栗原(成)君  
卓話講師 ワインバー「粹」  
須田 利彦 様  
ピジター 米山奨学生 金 強 重 君

#### 出席報告

会員数	出席者数	出席率	前回修正
30 名	27 名	90.00%	100%

### 会長の時間

#### 若松会長 「小麦のお話」

世界の人口は究極的にみれば、食べ物がある分しか増えることが出来ない。ちょっと考えてみれば誰にも分かる事です。日本では縄文時代の人口が約 2 万人。鎌倉時代の人口が約 7 0 0 万人です。そして江戸時代後期には約 3 0 0 0 万人と増えています。これは江戸初期から中期にかけて全国で ものすごい勢いで新田開発を行なった結果です。

又、世界の人口は大東亜戦争終結のころは 2 0 億人でしたが、今世界の人口は 70 億人に達しようとしています。

なぜ、そんなに増えたかと言えば食べ物、とりわけ世界の多くの国が主食としている小麦の生産高が激増した事によります。そして何故、小麦の生産高が増えたかと言えば、日本で開発された「農林 1 0 号」と呼ばれる新種の小麦が世界に普及したからです。今日はその話をしたいと思います。



小麦は、米、トウモロコシと並ぶ世界三大穀物のひとつです。中でもいちばん生産量(消費量)の大きいのが小麦。

小麦は国家の食糧自給のための最重要品目です。日本では、かつては全国どこにでもみられた麦畑が今では殆んど見かけなくなりました。

自給率 100% あった麦畑は、今では年間消費量、約 6 0 0 万トンのうち 90% は輸入しています。昭和 2 0 年、戦勝国として日本に乗り込んだ G H Q は、日本が開発し研究した小麦の新種の種をそれぞれ、根こそぎ米本国に送りました。この中心になったのが米国人農学者の“ N ・ C ・ サーモン ” です。彼は G H Q の農学顧問として来日し、「農林 1 0 号」と出会います。

そこで彼が見たものは、これまで世界の誰もが見た事も無い新種の小麦だったのです。正に驚愕の歴史がここに始まります。当時、世界で生産されていた小麦は、背の高い小麦で背丈は 1.2m ( 1 2 0 cm ) 位になります。ところが「農林 1 0 号」(ノーリン・テンと呼ばれた)背丈が 6 0 cm 位、そのくせたわわに稔った実は、米国産の数倍になります。



実はこの事は栽培にあたって重要な事で、背丈が半分と言う事は地面から吸い取る栄養分が、背の高い品種の八分の一で済んだそうです。当時、世界の主流の小麦は背が高く、大きくて実が少なかったそうです。

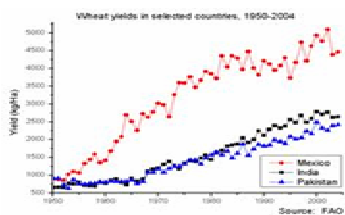
小麦の収穫量をあげる為に密度を濃くして植える為、土地は栄養分を吸い取られ、痩せてしまって何年に一度は土地を休ませないといけな。ところが「農林 1 0 号」は背も低く、茎と葉が小さい為、土地が枯れない。単位面積あたりの小麦の収穫量も当時の米国産の 5 倍位になりました。

農学者サーモンが送った「ノーリン・テン」を受け取った中の一人が「O・A・フォーゲル」です。彼は「ノーリン・テン」を栽培し収量を増やし、新型小麦「ゲインズ」という名前で全米の農家に売ります。

この種子は全米で大当たりし驚異的な収穫を上げます。

この「ゲインズ」の噂を聞きつけたのが、メキシコで農学研究をしていた米国人農学博士「ノーマン・ポーローグ」です。メキシコは高温多湿で土地が肥えていて小麦の栽培に適している。ところがメキシコには小麦にサビ病という風土病があります。これが発生すると収穫が激減し、その都度メキシコは飢饉に見舞われていた。ポーローグは「ゲインズ」を取り寄せると、改良を重ねて病気にも強い「理想の小麦」を完成させます。この功績で彼は国連農業機関員にまで出世します。

小麦は大切な国内食材だったので米国以外への種子の持ち出しは厳禁でしたが、ポーローグはメキシコの法まで改正して世界に向けて新種の小麦の普及を始めます。昭和40年頃の頃です。この年から翌年にかけて、インドとパキスタンで冷害による大凶作が起こり、数千万人が死亡します。ポーローグは両国に数万トン単位の種子を送り指導します。なんと、両国とも2倍の収量をあげ、自給自足が可能なレベルにまで食が安定します。



今、世界全体で生産される小麦は年間6億トンです。農地面積は1960年から変わっていませんが、当時の収量は世界で2億トンです。

つまり、ポーローグの「奇跡の麦」は世界の小麦収量を3倍にしました。

これは、「緑の革命」と呼ばれています。ポーローグは小麦革命で1970年にノーベル平和賞を受賞しています。

ところが、長い間ポーローグの「奇跡の麦」は何故出来上がったのか謎でしたが、講演の為、来日した際、本人の口から日本で生まれた「ノーリン・テン」を親として開発された小麦である事が明らかにされます。

その「農林10号」を開発したのは、日本人農学者の「稲塚権次郎博士」です。



因みに稲塚博士は「農林1号」も開発しています。「農林1号」はあの有名な「コシヒカリ」、「ササニシキ」の親です。



昭和56年金沢の育種学会で初対面した稲塚権次郎氏(左)とポーローグ博士(右) / 写真は旧石川県農業短期大学による

今、小麦の生産高世界一は中国です。中国を指導したのも稲塚博士です。終戦時博士は国民党政府から「帰らないでくれ」と懇願され、本土に復員されたのは2年後の昭和22年です。お蔭で中国の小麦収量は3倍になり、当時5億だった人口も今では15億になっています。



日本の食糧自給率は40%を切っています。安倍首相は農業政策は国の成長政策であると発表されています。TPP参加問題で一番問題視されている一つであります。どんどん自給率を上げて、どんどん開発しないといけないと思います。稲塚博士の様な先人たちが作られた歴史を継承しなければと思います。

それにしても先人達には偉い人が多いですね。

## 幹事報告

稲見幹事

1. 地区大会における、パネル展示募集について
2. ロータリー補助金ニュースについて
3. ロータリーフェロシップ候補者募集について
4. IMご協力御礼について
5. 航空自衛隊入間基地、観桜会について
6. 春の全国交通安全運動、広報啓発活動協力依頼について
7. 例会変更 所沢東RC 飯能RC 所沢RC  
所沢中央RC 新所沢RC
8. 受贈会報 飯能RC 所沢RC 所沢西RC
9. 回覧物 ハイライトよねやま(156)  
米山記念館・館報



## 米山奨学生) 金強重君)

皆さんこんにちは、現在西武文理大学 3 年生に在学中ですが、今年 4 年生になりますので現在就職活動を行っております。前回、何人かの方には一社一次選考パスしましたと言うご報告をさせて頂きましたが、三次選考が通過して最終選考を残しております。これも皆様のお陰で勉強してきた成果だと思えます。また、もう一社も一次選考が通過できたところです。これからも就職活動に力を入れていきたいと思っています。

## 委員会報告

### 親睦活動) ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) 益子委員長)

4 月 9 日、こちらの東武サロンでお花見夜間例会を行います。花はどうやら散ってしまうようですが、楽しくやりたいと思います。よろしくお願い致します。

### ゴルフ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) 沼崎委員長)

4 月 9 日にゴルフ会を企画しております。現在まで出席して下さる方が 7 人です。ちょっと折角 4 組申し込んでおりますので、是非一人でも多くの方々の参加をお願いしたいと思います。因みに元西武ライオンズの石毛様もゴルフと桜の散った夜間例会にも参加して下さいることになっております。

若松年度のゴルフ会はこの一回になるかと思えますので、「一緒にゴルフをやろうよ」という事で参加して頂ければと思います。

### 社会奉仕) ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) 小島委員長)

3 月 16 日に県立さきたま史跡の博物館に於いて社会奉仕部門セミナーが開催されました。そこで桜の苗木を配布頂きましたので、昨日、女川商工会の青山様宛に送らせて頂きましたのでご承知下さい。

### R 情報・雑誌) ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) 浜野委員長)

#### 【横組】

48 頁、ロータリー財団関係の話ですが、モンゴルの小学校で水道改修プロジェクトをしているロータリークラブがあります。当クラブも干ばつ対策でモンゴルに行っておりますので、非常に親しみを持って読むことができました。ご一読お願い致します。

#### 【縦組】

16 頁、「同論・異論」のテーマが「例会回数を減らすことについて」ということで、色々な方が意見を述べております。現役ですと週 1 回は多いということや、週 1 回の参加が義務なのでそれが嫌ならば辞めるように等、色々な意見があり面白かったので、目を通して見て下さい。

33 頁、表紙のメッセージですが、横組に壮観なお雛様が飾ってあります。ここは長野県須坂市の「世界の民族人形博物館」で、江戸時代からの色々な珍しいお雛様を飾ってあるそうです。お近くの方は行って見て下さい。そして縦組のモクレンですが、ここは愛知県豊田市の鞍ヶ池公園のモクレンだそうです。本当に春だと思える 2 枚の表紙でした。

## 「外来卓話」・・・・・・・・・・

### 『ワインについてのお話』

ワインバー「粹」オーナー 須田利彦様



皆様に一つでもワインの楽しさが伝わればと思い、お話をさせていただきます。

#### 「ワインの産地」

ワインは年間の平均気温が 10 ~ 20 位であることが必要です。有名な産地は、フランス、イタリア、スペイン、アメリカ・カリフォルニア、南半球ですとチリやアルゼンチン、南アフリカ等、北緯 30 度 ~ 40 度、南緯 30 度 ~ 40 度の所に集まっております。ワイン用のブドウは、肥沃でない方が育ちやすく、フランスとイタリアで世界のワインの半分以上が生産されております。イタリアが一番多く生産され、作る土壤の広さはスペインが一番です。

#### 「ワインの歴史」

ブドウは有史以前から自生していたとされておりますが、中央アジアのコーカサス地方が原産地とされております。ワインが最初にできたことは本当に偶然だったらしく、容器に保存している時にいつの間にかブドウが潰れて、アルコールが出来たそうです。

人為的にワインが作られたのは紀元前 3 千年頃、古代エジプトの壁画には、ワイン造りの様子が描かれていたそうです。その後紀元前 10 世紀頃にヨーロッパに伝えられ、当時文明が一番発達していたギリシャが商業的に輸出を始めています。その後中心がギリシャからローマ帝国に移り、ローマ帝国とはキリスト教が普及されておりましたので、

それと一緒にワインも広まったそうです。赤ワインは「キリストの血」として広まっていたそうです。

日本での広まりは、奈良時代にシルクロードを經由して中国にもたらされたものを、当時の遣唐使が味わったようです。未だに東大寺の正倉院には、彼らが持ち帰ったガラスの瓶や、美しい酒杯が残されているそうです。日本のワイン造りは、鎖国が終わってからだそうで、鎖国を終えた後に、川上善兵衛さんや、神谷善兵衛さんが、ワインを広めたとのこと。

### 「ワインの製法」

収穫、破碎、压榨、発酵等、これを順繰りに造っておりますが、皆さんの一番の疑問は「白ワイン」「赤ワイン」「ロゼワイン」の違いであると思えます。「白ワイン」は、白ブドウの果皮は除いてしまい、果汁を発酵させ、「赤ワイン」は黒ブドウの皮と種も一緒に潰して、ワインを造ります。「ロゼワイン」は赤ワインと同様ですが、少し色づいた所で果皮等を取り除くことによって、微妙なピンク色のワインになります。

### 「ワインの法律」

色々法律がありますが、今回はフランスの例を取りまして少しだけご説明させていただきます。1935年に「AOC法」が発令されました。当時第一次世界大戦が終わり、第二次世界大戦の少し前ということで、国の中がとても荒れ、粗悪なワインが出回り始めました。これではいけないということで、とても厳しくワインの法律が作られました。この中でワインは4つの等級に分類されますが、皆さんが飲んでいるのは大体、「AOCワイン」です。

これは「Appellation d'Origine Contrôlée(アペレーション・ドリジーヌ・コントロール)」という略ですが、よく小さい字でワインのエチケットの間にこの字が書いてあります。この頭文字が付いていると、大体「AOC」という、等級でいうと一番上になるワインです。「VDQS」とは上質指定ワイン、「ヴァン・ド・ペイ」とは地酒ワイン、「ヴァン・ド・ターブル」とは、テーブルワインです。1,200円~1,300円位の価格になると「AOC」が出てきていると思います。イタリアワインになりますと、「DOC」という格付けになりますが、わからなくても良いので、エチケットに書かれている頭文字を見て、今日の話思い出して頂ければと思います。

よく「シャトー・マルゴー」等聞くと思いますが、それは「AOC」の中で、ボルドーの場合は、メドック地区・マルゴー村とどんどん細かくされていきます。こうして村名を名乗れるワインは上級のワインとなり、この辺りも、ボルドーしか書かれていないのか、地区名、村名が書かれているのかで等級が確認できると思います。

皆さんよくお飲みになられるワインがあると思いますが、ワインはブドウの品種によって色々自分の好みが変わってくると思います。例えば赤ワイン用の「カルベネ・ソーヴィニオン」、これは一番渋いタイプのもので、「ピノ・ノワール」はブルゴーニュと言う少し寒い地域で作られますが、冷涼なのですっきりしており、よく「王様のワイン」と呼ばれ、肩くちが落ちているワインとなります。

なぜワインとは肩くちが広がっていたり落ちていたりするかと言いますと、オリの問題等がありまして、ボルドーの方は濃いので注いだ時にオリが引っかかるように、そしてブルゴーニュの方は肩くちが落ちております。味は、ブルゴーニュの方は、すっきりしているのですが骨格がしっかりしている、ボルドーの方は、ふくよかで濃い、タンニンが強い感じです。「ガメイ」とは、ボジョレーヌーボーに使う品種で、すっきりしたフレッシュなワインとなります。

白ワインの「シャルドネ」は、よく言われる「シャブリ」に使われているブドウ品種です。次に「ソーヴィニオン・ブラン」はフレッシュで生き生きとしており、ボルドー地方で良く作られます。面白いものとして「ミュスカデ」がありますが、これはロワール地方の品種で、これもフレッシュで生き生きとしたワインなのですが、シュール・リという方式がありまして、オリ引きをしない等あり、日常的に飲みやすいワインです。私がもしお勧めをするならば、白ワインならば「シャルドネ」や「ソーヴィニオン・ブラン」、赤ワインならば「ピノ・ノワール」や「カルベネ・ソーヴィニオン」、こうしたブドウ品種で選ぶことが、最初はわかり易いワインの楽しみ方になると思います。

### 「ワインの楽しみ方」

本日2つ、「品質を現す用語の紙」と自分で色々書いていける用紙をお配りしました。これを見ながら説明させていただきます。



ワインの楽しみ方ですが、まず「目で色を楽しむ」ということです。今回は1種類だと分りづらいたいと思ひまして、2種類ご用意させて頂きました。分りづらいたいと思ひますが、片方(左)は微発泡しており、そして色ですが、同じような色ではありますが、こちらの方が緑がかった感じがすると思ひます。

まず皆さん、固定観念を無くし、単純にワインを見て頂いて、違いを楽しんで頂きたいと思ひます。そしてワインを見て頂くとグラスの中で表面張力をしていると思ひます。これはディスクと言ひまして、アルコール度数や糖度等で違いがあります。今回の2種類を比べますと、左の方が、若干厚みがあるような気がします。このように、色や見た目を楽しんで頂きたいと思ひます。

次に、まだグラスを揺すらず香りを楽しんでみて



下さい。右手の方がミネラル感があり、左手の方がフレッシュな感じがすると思います。そしてこの匂いは第一アロマと言いまして、最初のブドウの香りです。そして次は、空気に触れるように揺らしてみして下さい。すると香りがフワッと立って今度はワインの香りになります。恐らくこれをすると、左の方がフレッシュな、キウイやライムのような香りとなり、右側はパイナップルやマンゴーのような香りがしてくると思います。そして微かに樽の香りもすると思います。



空気に触れてワインの中にあるものを醸し出すと、香りも豊かになり、時間が経つとどんどんと変わってきます。そして振るった時に、グラスの淵から滴がたれますが、この滴のたれ具合も、グラスにワインがまとわり付くと言いますか、すっきりしていると滴が落ちるのが速く、アルコールや糖度が上がっていると落ちるのが遅くなります。これが脚、粘線のレッグスと言います。

「品質を表す用語」を参考にしながら、二つのワインを表現していくと、両方とも透明度があり、濁っておらず澄んでいる、クリスタルのように、ニュアンスは、左側がキウイフルーツ等緑色っぽい香りで、右側が黄色い感じの香りと色目がしていると思います。そして、口に含んだ時に最初に感じることを「アタック」と言います。思ったことをどんどんと表現して頂くと、ワインの楽しみは広がります。

こちらは酸がきりっとしまっている感じで、とても濃厚で昼間でも飲めるすっきりとした感じですが、もう一方は硬い感じがして、尚且つ樽の香りと共にミネラル香も感じると思います。今日は敢えて冷やしておりませんが、試飲をするときはあまり冷やさない方がわかり易いと思います。こちらの方が用土や火打石のような味が何となく致します。

ワインの適温がありまして、シャンパーニュが6 ~ 8、白が8 ~ 12、甘口は温度を上げると甘さを感じなくなるので、冷やし目にするのですが、もし甘味のワインをすごく甘いと感じたい場合は、もう少し温度を上げて良いと思います。そして赤は、ブルゴーニュのピノ・ノワールでしたら少し低めでも良いですし、ボルドーの濃い目の赤でしたら、少し温度を上げた方が、味が一層複雑でわかると思います。

次に赤ワインです。

本日お持ちしたのはカルベネ・ソーヴィニオンで、しかもチリの暖かい方のものなので、果実味もとても豊富で、値段の割にとっても評価の良いワインであると思います。「品質を表す用語」を元に表現してみると、強いワインで色も深い赤い色となります。カベルネ・ソーヴィニオンは、ボルドー

ーで一番産出が多い品種です。今日は少しシダー等が入っておりますが、皆さん恐らく健康的にも良いという赤ワインは、このようなイメージだと思います。ワインは勿論飲みすぎると体に毒ですが、ポリフェノールは動脈硬化に良いですし、白ワインは抗酸化作用があって殺菌作用があり、生のお刺身等にも合い、健康に関してもワインは繋がりがあります。ワインはお酒の中では唯一アルカリ性ですので、酸性に傾いた体にアルカリとなり、良いと思います。

ワインは種類が沢山ありわからないかと思いますが、まず、自分の好きなワインを見つけるといことが、一番の楽しみだと思います。今日は3種類しかお出ししておりませんが、自分の好きなワインがありましたら品種や産地を頭の中で覚えて頂き、しばらくそのワインを飲み続け、1本自分の中で好きなワインを決めてしまいます。そうしますと、これよりも酸っぱい、これよりもコクがあった方が良いといった軸が出来るといいますので、そこからワインの味を広めていくと良いと思います。赤でしたら本日のボルドー、カベルネ・ソーヴィニオンでも良いですし、これがきつい場合はピノ・ノワールを選ぶと良いと思います。

#### 「ワインと料理の相性」

鶏肉の料理でどのように合わせたら良いかと、書いてまいりました。鶏肉の料理は煮込んだり、中華風に炒めたり、下にワサビを添える等色々ありますが、大体ワインは料理と組み合わせる上で絶対のルールはありません。両方とも美味しく頂けるには、ワインと料理の風味のバランスの目安として、ワインの色と料理の色を考えてみて下さい。例えば、さんまの塩焼き等、赤みの焼き魚には赤ワインでも合いますが、ボジョレーヌーボーも合うと思います。そして今旬のイチゴにはロゼのスパークリングが非常に合います。また、お花見のちらし寿司にもロゼワインは合うと思います。

赤ワインの合わせ方で、ダークレッドで渋みが重厚なものは煮込んだシチュー、ライトレッドで渋みが軽いものはオイスターソース等、ロゼはサーモンピンクですと揚げ物、やや甘口になるとソテーにしてトマトソースを使うと、口の中でより複雑さが増してくると思います。

白ワインのイエローパターンになると、先ほどの右手のワインがちょうどこんな感じになります。鶏肉に卵を付けて、パン粉で焼いたバター焼き等、少しバターを付けて濃厚な味わいにしたものが合うと思います。真ん中の酸味がフレッシュなもの、蒸サラダや鶏わさにしたときは、左手の白ワインが合うと思います。左手の白ワインはソーヴィニオン・ブラン、右手がシャルドネという品種です。

ワインとは嗜好品ですので、どなたでも美味しいという訳ではなく、どうしても好き嫌いがあります。その中で自分に合ったワインを選ぶにはや

はり色々飲んでみるしかありません。もし選んだワインがあるとしましたら、よくそのワインに対して色々と評価を致しますが、悪い所を探すのではなく、良い所を見つけるようにして下さい。ワインには色々な作り手があり、口に入るものなので、悪い所を探せば悪い所が見えてきてしまいますが、良い所を探して飲んで頂くと、1杯のワインの中にも色々な思いが開けてくると思います。そうしますと、料理との相性もわかってくると思います。そして出会ったものを大切にしてください。

)



若松君 今日、須田利彦様ワインのお話をよろしくお願ひします。楽しみにしてました。先日は、IMへの出席ありがとうございました。

稲見君 ワインバー「粋」のオーナー・須田様、今日のお話楽しみです。アルコール大好きな自分ですが、ワインの飲み方があまり分かりません。今日は勉強します。

江原君 ワインバー「粋」のオーナー・須田利彦様、またお姉様の松浦法子様、本日はようこそお出で下さいました。“ワインの楽しみ方”しっかりと身に付けたいと思います。いつも飲まれてしまい楽しむ前につぶれてしまいますので、本日はよろしくお願ひ致します。

寶積君 3月11日、がんばっぺ女川カレーを全職員で食べて、東北復興まで支援を続ける事を誓い合いました。

浜野君 先週はお休みして申し訳ありません。

栗原(成る)君 IMの際は大勢の会員に見守られ何とか責任を果たしました。大変ありがとうございました。

中谷君 ワインバー「粋」のオーナー・須田様、本日の卓話楽しみにしています。ワインのこと良く教えて下さい。

小幡君 狭山リトルリーグ野球チーム、3月25日からの大阪京セラドームでの全国大会に選抜され出場します。

また、須田利彦様ようこそ当クラブへお出で下さいました。

会員誕生祝 柴田君 浜野君

次の例会

第2副SAA 宮岡君 守屋君

4月2日(火) 12:30~13:30

外来卓話 講師 元中部航空方面隊

司令官(空将) 清水 正 睦 様

