

国際ロータリー第2560地区
ガバナーテーマ

「夢 (gift) を明日へ
つなげよう」

高田ロータリー今年の
スローガン

「ロータリーは親睦と
奉仕の融合」



2015～2016年度

国際ロータリー会長 K.R.ラビンドラン
2560地区ガバナー 山本 和則
高田ロータリー会長 水上 喜芳
幹事 大島 誠

事務局：新潟県上越市西城町2-10-25 大島ビル201号
TEL (025) 526-3288 FAX (025) 526-3534
メールアドレス：takadarc@joetsu.ne.jp
例会場：デュオ・セレッソ TEL (025) 526-3111

クラブ広報・会報・雑誌委員
田中 正人 小熊 貞良 栗田 修行
笠谷 吉春 小林 豊茂 霜村 浩

第13回例会 ■ 10月2日(金)

No.13

会長挨拶 ● 水上 喜芳



皆さんこんにちは。

高田ロータリークラブの創立 60
周年記念式典がいよいよ明日になり
ました。

1年前のちょうど今頃、来年の60周年は簡素に行おうと考えていましたが、その後、実行委員会を何回か重ね皆さんのご意見や要望を反映し、また友好クラブの皆さんが当初思っていた人数の倍のロータリアンが駆けつけてくれるなど結果的に来場予定者数 260 名と当初計画より 80 名ほど増えました。

考えようによっては大変ありがたいことと感謝しています。

今日また例会の後、来場記念品の袋詰めなど準備作業がございます。

是非、担当委員会の皆さんだけではなく、お手伝い頂ける方は宜しくお願い致します。

また、明日は 11 時からリハーサルを行います、関係者の方は、よろしくお願い致します。

今日の卓話は サントリーワインインターナショナル(株) 生産研究本部 大川栄一様からお話を頂きます。

出席報告

出席率 100%

メイクアップ

水上喜芳君・遠藤 巖君・羽深耕時君・橋本眞孝君・東山昕也君・栗田修行君・三井慶昭君・大谷光夫君・佐藤憲二君・高橋俊宣君・高橋孫左衛門君・宮澤英文君・伴 長門君・羽深元悟君・橋詰敏一君・石倉 悟君・岩崎幹男君・加藤卓也君・勝俣万亀男君・小林豊茂君・牧野章一君・中田 正君・齋藤尚明君・佐藤教彦君・佐藤 信君・佐藤芳徳君・澤井祥典君・チャールズ・C・ストラットン君・高橋正彦君・山田 守君・大島 誠君 (9/26(土) 第7分区 IM)
高坂光一君・酒井一成君 (9/27(日)高田 RAC 早朝清掃)

セレモニー



IM ゴルフ大会 表彰

団体戦 優勝

委員会報告

出席ニコニコBOX委員会

石倉 悟君——2年前、社会奉仕委員会がスタートした「大人の発達障害」についてのシンポジウムが、9月27日看護大学大ホールにて行われました。170名もの方から参加して頂き関心の深さに驚いた次第です。皆さんに感謝します。

大島 誠君——7月から9月23日まで仲町で屋台村を開催。沢山のヒントがありました。羽深耕時君・石倉 悟君・宮澤英文君・岩崎幹男君——「IM ゴルフ大会」見事団体優勝しました。会長さんからの「差入れ」がきいたようです。

60周年登録受付委員会（佐藤委員長）

例会終了後 式典資料の袋詰め協力要請

幹事報告

配布物：週報No.11・12、ガバナー月信10月号

報告：60周年式典リハーサル

(10/3 11:00～)

講話

ワインづくりの後輩が見た川上善兵衛考



サントリーワインインターナショナル株式会社 生産研究本部 大川 栄一様

講演の機会を得たことで、僭越ながらワインづくりの大先輩である川上善兵衛翁のこだわりについて技術者として振り返ってみた。

善兵衛翁とサントリーの絆は昭和初期、当時の寿屋（後にサントリーに改称）との共同出資で「株式会社寿屋葡萄園」を設立したことに始まっている。その後、サントリーは善兵衛翁の指導の下、ぶどう栽培に着手した。

日本では、ぶどうを農家から購入しワインをつくるだけの醸造所が多くある中、「自家葡萄園」を持って原料の研究開発からワインづくりにこだ

わる手法が善兵衛翁とサントリーの共通点である。時代の背景から方法は異なるが、優良なワイン品質を求める目的で時間が掛かる植物育種を使って産地に適合する品種を求めたことは同じであった。この伝統がサントリーの全製品に通じる「原料にこだわる」ことの礎となっている。

善兵衛翁の技術者魂は、「変化に適応できる力の獲得」ではなかったかと私は考える。農業はKKD（勘・経験・度胸）の連続作業と誤解されているが、それは否である。自然を相手にした壮大な技術力の戦場であり、技術者冥利に尽きる仕事と善兵衛翁も感じられたのではないだろうか？

<h4>ワインの性質</h4> <p>●「良いワインは、よいぶどうから」 ワインはぶどう果実をつぶして発酵させるだけのシンプルな醸造酒 原料のぶどう品質がワイン品質に大きく影響する。 <small>(※ 醸造はぶどうのクオリティにも大きく関係しています)</small></p> <p>●「つくり手」の関与 ぶどうの個性は「気象」「土壌」「ブドウ樹」の3要素が絡み、 それに「つくり手」の関与が重要。 ●長年作物(果樹のぶどう)は1年間に一度の結果しかでない。</p>	<h4>善兵衛翁のこだわり</h4> <p>ぶどう栽培とワイン醸造を一体と考え、 原料ぶどうからワイン品質向上を狙った ⇒自家葡萄園</p> <p>問題点：農業の未発達な時代でぶどうが腐敗する 目的：優良なワイン品質の獲得→耐病性を有す 手法：交配育種 対応：アメリカ系品種×ヨーロッパ系品種 (病気に強い) (優れたワイン品質) 品種作出に最長十数年(科学的検証の積み重ね)</p>	<h4>善兵衛翁の交配品種の一例</h4> <ul style="list-style-type: none">・マスカットベリーA(ベリー×マスカット×ハンブルグ)・果皮の厚さによる耐病性・春の萌芽が遅い(除雪を避けることができる)・果実が熟すのが早い(秋雨を避けることができる)・糖度が高い ⇒ 日本での栽培性獲得・ワインのイチゴ様の香り、まろやかなタンニンが特徴。・赤ワイン用ブドウ品種として日本国内第1位の生産量。	<h4>サントリーの優良系統選抜の例</h4> <p>同じぶどう品種でも樹齢・栽培条件により個性が異なる(耐病性、樹の大きさ、糖度…) ・ワイン品質を中心とした栽培の大きさや樹齢の異なる系統… ・耐病性、土壌適応性を継承した土壌や気象条件に合った系統</p> <p>系統により樹の大きさが異なる 以後醸造での比較</p>
--	--	---	--