

2020.10.22 (木)  
第15回例会  
(通算 3609 回)

## 2020-2021年度 釧路ロータリークラブ会報

会長スローガン「Together! 次世代へ共に築こうロータリー！」

第84代会長 舟木 博  
副会長 土橋 賢一  
幹事 荒井 剛  
編集責任者 クラブ会報雑誌委員会

例会日 毎週木曜日 12:30 ~ 13:30 夜間例会 18:00  
例会場 釧路センチュリーキャッスルホテル  
事務局 釧路市錦町 5-3 ミツ輪ビル 2F  
☎ 0154-24-0860 📠 0154-24-0411

2020-2021 年度  
国際ロータリーテーマ



ロータリーは世界の扉を開く  
2020-2021 年度  
RI 会長 ホルガー・クナーク  
第 2500 地区ガバナー  
松田 英郎 (富良野 RC)

月間テーマ	経済と地域社会の発展月間・米山月間
本日のプログラム	「もてるワインのたしなみ方」(担当: 親睦活動委員会)
次週例会	第 7 分区ガバナー補佐及び各クラブ会長・幹事表敬訪問例会 (担当: 理事会)

- ロータリーソング: 「それでこそロータリー」
- ソングリーダー: 織田 亨君
- 会員数 99 名
- ビジター なし
- ゲスト 一般社団法人日本ソムリエ協会道東支部 副支部長 今 秀雄様「魚介とワインの K」オーナー

### 会長の時間

舟木 博会長



皆さん、こんばんは。本日はだいぶ前に亡くなった皆さんご存じの台湾の李登輝さんの話と想ったのですが、李登輝さんの話をする

と相当長くなりますので、李登輝さんの本に出ていた「台湾で一番愛されている日本人」の八田與一(はった・よいち)さんの話をしたいと思います。

台湾へ何度か行ってはいますが、八田與一さんのゆかりの地にまだ一度も行っていないので、次回は皆さんで台湾ロータリーへ行った時に寄ってみたいと思っております。それでは、八田與一さんの話をさせていただきます。

一番有名な日本人・八田與一さん、その妻・外代樹(とよき)さんともに台湾人に尊敬され、大事にされています。彼が造った烏山頭ダムの恩恵を受けている嘉義・台南平野の広さがなんと 15 万町歩の農地に住む 60 万人の農民から現代も神として祀られています。八田さんには八田神社という神社もあり、銅像と墓も現地にあり地元の人々に守られているそうです。また毎年お祭りも行われているそうです。

八田與一さんは 1886 年(明治 19 年)、石川県金沢市に生まれております。ですから彼の土地も台湾の人

の観光地の訪問先のひとつになっているそうです。東京大学土木工学科を 1910 年(明治 43 年)に卒業してすぐ、当時の台湾総督府土木局に勤め、56 歳で亡くなるまで、ほぼ全生涯を台湾に尽くしました。34 歳で、総督府を辞め、旧台南州嘉南大圳水利組合で 10 年間にわたり難工事にあたりました。この工事は当時、東洋一の規模でした。世界一と言われたフーバーダムに匹敵する最新技術と斬新な彼独自の工法とアイデアをもって造られました。その規模は戦後の農業用水事業の象徴とされる愛知用水の 10 倍の規模を誇ると言われております。工期は 10 年、費用は当時の金額で 5,400 万円。10,000 円で 3,000 万円～4,000 万円ぐらいの値打ちかなと思っております。あと 1 億 6,000 万トンのダムの貯水量です。灌漑用水の水路は 6,000 km に及び、防水・護岸堤防が 228 km、土堰堤築造工法は半水成式工法となっております。この工事は不毛の大地と言われた台南平野を台湾最大の穀倉地帯に変えました。

八田與一氏は、ただダムを造っただけではなく、有効に管理をするソフトウエアまで作りました。農民に対しては連日、技術指導を組合を通して行い、当時は画期的な「三年輪作給水法」という方法を行い、全ての農地に水が行き渡るようにしました。その結果、慢性的な干ばつ、塩害、そして洪水を解消することができ、地元の水稲・サトウキビ・雑穀の 3 つの農法の全部に水を給水すると足りないの、雑穀やサトウキビは水の量を調整できるので、3 年に 1 回という輪作を行

ました。

八田與一さんは、技術者として大変優れていただけではなく、人間としても素晴らしい人間でした。肩書き・人種・民族の差別を一切しない人でした。また、その工事中に関東大震災があり、予算が大幅に削られたことがありました。その時、幹部は「優秀な人材を残すように」と進言しておりましたが、八田さんは「大きな工事では、優秀な少数の者より平凡な多数の者が仕事を成す。優秀な者は再就職を簡単にできるが、そうでない者は失業してしまい生活ができなくなってしまうのではないか」と言って、優秀な者から先に解雇したと言われております。彼の部下・先輩・上司を大事にするエピソードは、幾多あるそうです。

彼の最期は、1942年(昭和17年)5月7日に陸軍からの命令でフィリピンへ向かう途中、船が撃沈され亡くなっております。享年56歳でした。また妻・外代樹さんは3年後、敗戦で日本人が帰国しなければならない時に烏山頭ダムの放水口に身を投げて八田氏の後を追ったそうです。御年46歳だったそうです。李登輝さんは日本の公義「ソーシャル・ジャスティス」を取り上げ、「義を重んじ、誠を持って率先垂範、実践躬行する日本精神・道徳体系が八田氏の土台となっている」と言っております。大変難しい言葉ですけれど、われわれ日本人が敗戦後に失われた美しい日本人の姿が八田氏の姿に代えて台湾の地に残されていることに感銘を受けました。次回、ロータリーで台湾に行くときは、ぜひ台湾の烏山頭ダムを訪れたいと思います。皆さん、ご静聴ありがとうございます。

■本日のプログラム■  
夜間例会「もてるワインのたしなみ方」

親睦活動委員会 佐藤 貴之委員長



皆さま、こんばんは。親睦委員会の佐藤と申します。本日の司会を仰せつかっております。よろしく願いいたします。

本日は中島委員長肝煎りの例会となっております。講師のお客様がお見えになっておりますので、中島プログラム委員長より講師のご紹介をお願いします。

プログラム委員会 中島 徳政委員長

本来ですと、ここで乾杯で「わーっ」と盛り上がるころなのですが、今日はちょっと皆さんにお勉強と言いますか、楽しい知識を入れてもらおうということです。このクラブは梁瀬さんの福司の例会があったり、

今日は見えていませんが、小野寺君が厚岸のワインの方をお連れしての例会がございました。本日は、例会でワインを飲む方が増えてきていますので、お話をさせていただきましてこのような形になっております。

講師の方は、先ほど舟木会長からご紹介がありました。『日本ソムリエ協会』とあって会長が田崎真也さん、テレビによく出て来る頭の薄い会長さんとして、その方が国際の会長にもなっているということで、日本人の舌とかおもてなしの心が認められているからかなと思っております。日本に確か50支部あるのですが、道内4支部の中の道東支部副支部長であります。釧路市内では、唯一の役付のソムリエ様となります。

お店は、宮下ビルの1階で『魚介とワインK』を運営されております。

乾杯の前に、「所作」や「こんなことをワインを飲む時に楽しんでほしい」ということを最初に聞いていただいてから乾杯の予定になっておりますので、皆さん、少しの時間お願いしたいと思います。

それでは、今さん、お願いいたします。

日本ソムリエ協会道東支部・副支部長

『魚介とワインのK』オーナー 今 秀雄様



皆さん、こんばんは。日本ソムリエ協会道東支部・副支部長という長くて偉そうな感じですが、たまたま例会に参加していたことが

縁でそういう役職に付くことになりました。

僕は『ソムリエ』の資格を持っていますが、料理人です。料理人がソムリエの資格を取ることがまだまだ少ないのですけれども、やっぱり料理とワインはとてもしり離せないものです。それを一緒に楽しんでいただく、道東の食材と一緒にワインを楽しんでいただくということで、いま宮下ビルの1階で『魚介とワインK』というお店をしています。

いろいろ話しをするのもなんなので、乾杯をしたいと思います。いつもはビールなどいろいろあると思いますが、今日のワインは五明さんのご協力によって最初はスパークリングワインをご用意しました。

今日は南アフリカのもので、近年、南アフリカのワインはすごく品質が向上していて美味しいワインです。すごくリーズナブルでありながら品質が高い素晴らしい



いワインで乾杯をしていただいて、食事をされた後に少し僕のお話とテースティングのゲームなどをしながら楽しんでいただけたらと思っております。

親睦活動委員会 委員長 佐藤 貴之 会員

今様、ありがとうございます。それでは、早速ですが乾杯のご発声を天方智順直前会長にお願いしたいと思います。

### 乾杯挨拶 天方 智順直前会長

すみません、今さんがそのまま乾杯をされても良かったような感じですけど、何か無理矢理出番を作っていたらよ



うな気がします。乾杯の依頼を佐藤委員長から受けて、多分、赤ワインを持ちながら乾杯をすと思つて「ルネッサンス！」とでも言おうと思いましたが、今日はシャンパンなので、違うことで乾杯をしたいと思つています。西洋の人たちの乾杯の挨拶の中に『salute (サルデーテ)』という言葉がひとつ、「健康に」ということです。もうひとつ比較的多くの方が言う乾杯の挨拶があります。はっきり言いますが、放送禁止用語で『cin cin (チンチン)』です。これは、調べましたけれどもグラスとグラスを合わせた音の擬態語という話です。それでは皆さんで、下品ではありません、ほんとうの「乾杯」という挨拶です。池田いずみさんすみません、皆さんで大きく「チンチン」と言う乾杯をしたいと思つています。

### 日本ソムリエ協会道東支部・副支部長

魚介とワインKオーナー 今 秀雄様

今日は堅苦しい話はしませんので、飲みながら食べながら、気になる人だけ耳を傾けていただければと思つています。

今日は『もてるワインのたしなみ方』ですけど、もてるかどうかはその人次第ということで、ワインはそんなに関係ないかと思つていますけれども。とりあえず、僕が営業をしている中で、もてる方や格好のいい方はこういう方、こういう人は女の子も楽しそうじゃないという方、の話をしたいと思つています。

一番目立つお客様はウンチクを語られる人です。ワインは知識があればあるほど美味しくなるお酒で、そのように喋りたいことがいっぱいあることは分かりますけれども。

今日ご用意している赤ワインは『シャトーヌフ・デュ・パプ』といって「法王の城」の意味があります。「フランスのローヌ地方のシラーなどの13種類のブドウ

の品種を使っています。その畑には丸い大きな石がゴロゴロ転がっています。そのゴロゴロの大きい石は、昼間は太陽の光を浴びて、夜になるとその石はまだ温かいので、その分、畑も温かい。そのようなワインで・・・という話は、誰も聞いていないのです。このような話はいくらしたところで、女の子は何も興味がなく、何も面白くないので、そういう話はやめましようということですよ。

この間飲んだ『オーパス・ワン』は美味しかったな。

『シャトー・なんとか』は美味しかったな。「じゃ、ここに出せよ」と女の子は思っていますので、そういうことは一切なしで、「あなたと



いると、こんなワインでも美味しいね」という優しい言葉をかけていただければ一番いいのかと思つています。

ワインには、もういろいろな話がありますが、今日はグラスを何種類かお持ちしたので、そのグラスの話をしたいと思つています。

うちでも使っているグラスです。「グラスによってワインの味が変わる」という話をよく聞くかと思つたんですけど、それは本当にあると思つています。今日は『リーデル』という会社のグラスです。「そのグラスの特性に合ったワインを作る。そのブドウにこのグラスが良いのではないか」ということで作られている構造のワイングラスです。

説明をしますと、こちらのグラスとこちらのグラス、一般的にこういうグラスを使っているお店が多いかと。

こっちが少し丸い『バルーンタイプ』ですけども、ブドウの品種によって変えております。こっちが『ピノ・ノワール』という代表的なブドウ品種ですけども、フランスのブルゴーニュ地方などでよく栽培されています。ブルゴーニュでは、世界一高いと言われていた『ロマネコンティ』などもピノ・ノワールで作っているもので、こういうグラスで飲むことが多いです。こちらのグラスは『カベルネ・ソーヴィニヨン』。ボルドーなどでフルボディーの濃いワインを作る時に使われるブドウ品種でカベルネ・ソーヴィニヨンなどが適したものです。

「何が違う」かですけども、本当にグラスによって香りの集まり方などが全く変わってきます。この会社のすごいところは、これを口に含んだ時にワインが舌のどこに落ちるかを計算されて作られた構造になっています。ですので、こちらだと軽く倒しても液体は入ってきますけれども、これではある程度傾けないと口の中には入らないです。そうすると舌の奥、舌の中心部、前、がピノ・ノワールでしたら酸がすごくきれいなので、

その酸を舌の上で感じるところに落としやすい構造になっているのです。いろいろ考えられて作られています。

これは白ワイン用で、2つ持ってきました。こちらは『リースリング』、『ソーヴィニヨン・ブラン』などスッキリしたタイプのワインを作るブドウ品種に適したグラスです。

こっちは『シャルドネ』と言われるブドウ、ブルゴーニュ地方の『モンラッシェ』などすごく濃厚で高級ワインなどはこちらで飲まれたりします。

白ワインでも「温度を上げずに冷たいまま飲みたい」という時はこちらが適しています。温度が少し上がって香りがグッと盛り上がってきた時に使うグラスはこちらが適しています。やっぱり表面積が大きいと温度の上がり方が早いのでこちらがそういうワインは適していて、なるべく温度が上がらないようにスッキリ飲みたいワインはこちらです。そのようなことに注意して出しているお店は良い「ワインバー」だと思ったりもしております。

今日は皆さんにテスティングをしていただくこと、そちらの方が分かりやすいと思って赤ワインを2種類ご用意しています。1つは、スーパーで800円ぐらいのワイン。1つは、レストランで10,000円ぐらいするワイン。お正月の番組ではないですが、ワインを2つご用意しています。ぜひ皆さんで比べていただきたいのです。代表して8人ほど前に出て来ていただいて、皆さんの前でテスティングをして、感想を言っていただきたいと思っております。

(ワインのテスティング 余興)



#### 親睦委員会 田内 康章君

私も何度かおじゃまさせていただいているのですが、『魚介とワインK』はとてもおしゃれな雰囲気の良いお店です。コロナが落ち着いたあかつきには皆さまご利用をしていただければと思います。

本日は、『魚介とワインK』オーナーの今さん、どうもありがとうございました。

#### プログラム委員会 中島 徳政委員長

皆さんのテーブルにあるワインも同じワインです。いまテーブルにある赤いエチケットの自転車のマーク

が付いているのがチリのワインです。高い方、今さんのお店から持ってきていただきました『カロン・セギュール』、ハートのマークで有名な、よくバレンタインの時に男性がプレゼントされるワインになっています。皆さまのテーブルにあるものと全く同じもので、いま8人にやっていただきましたので、杉村荘平さん頑張って、よくワインのお店でお会いしますよね。では、このあとゆっくり最後まで楽しんでいただければと思います。

先ほど田内君にも言うていただきましたけれども、今日は『K』のお店を開けて来ていただいています。このあと、お店を開けるみたいですが、ぜひよろしくお願いいたします。

(手に手つないで 合唱)



#### 中締め挨拶

#### クラブ広報・会員組織委員会 清水 輝彦委員長

今日は、今さん、本当にありがとうございました。とても美味しいワインで。僕は先ほど聞かれた時に、「僕が好きな方はこっちです」と



言った方がいい方で良かった。それでなかったら「芸能人格付けチェック」でどこかに消えてしまいそうな雰囲気でした。

ちなみに「芸能人格付けチェック」でバイオリンの時、僕は、あれはよく分かりません。多分、生音を聞けば「ピン」と分かると思いますけれども、テレビだと分からない。うん、大丈夫、また頑張りましょう。いま杉村さんと目が合っていました。

本当に楽しい会で、みんながひとつにまとまって、本当にコロナがやばくなってきていて次はどうかという中で、今日は今さんにいろいろやっていただいて、美味しいお料理と美味しいワインのマリアージュということで、すごく楽しく、あっという間でした。僕は、この先こっそり行こうかと思ったら、医療関係者は一応禁足令が出ていまして、ただし、またこっそり行こうと思います。

本当に、今日はありがとうございました。僕も好きなお店なので、どうぞ皆さんこっそり行ってください。乾杯はなしでいいですね。大丈夫ですね。今日は、楽

しいひとときをありがとうございました。  
(拍手)  
『締める』ということだったので、あまり僕は締める  
ことをしないので。では皆さん、最後なので一本締め  
にして「ポン」で終わりにしたいと思います。  
本当に今日は、楽しいひとときでした。コロナは向こ

うも負けないつもりだけれど、こっちだって負けな  
いぞで、最後に「よ～し、一本」でいきたいと思います。  
よろしいですか。ご唱和ください。  
よーし、せーの一本！  
ダメだ、決まらなかった。  
ありがとうございました。

### 本日のニコニコ献金

- 舟木 博君 新米が今年も無事、入荷しました。
- 清水 輝彦君 ローターリーに入会させて頂き、間もなく10年。皆さんに支えで何とかやってきました。  
これからも宜しくお願い致します。

今年度累計 171,000 円