

2015～2016年度 国際ロータリーのテーマ  
『世界へのプレゼントになろう』  
RI 会長 K. R. ラビンドラン

川崎北ロータリークラブ会長の方針  
『心豊かに、健やかに、ロータリーを楽しもう』  
会長 柳澤 信夫



# 川崎北ロータリークラブ 会報



会長 柳澤 信夫

幹事 佐久間 馨

会報委員長 小澤 秀昭

事務所：〒211-0063 川崎市中原区小杉町 3-70-4 ホーユウパレス 武蔵小杉 104 TEL 044-722-8037

メール：knrc@nifty.com

URL：http://homepage2.nifty.com/kawasaki-north-rc/

例会：毎週水曜日 12：30

クイーン・アリス ガーデンテラス日吉

## 第 2699 例会 平成 27 年 12 月 16 日 (水)

### 年忘れ家族会 (横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ)

#### お客様紹介 谷口一成 親睦副委員長

横浜あざみ RC 会長 石川 紀久代 様

横浜あざみ RC 幹事 森 節子 様

横浜あざみ RC IA 委員長 小野邊 薫 様

平和フェロー マデリン・ローガン 様

クラーク記念国際高等学校横浜青葉キャンパス

IAC 顧問 関野 亜沙美 様・IAC の皆様 (12 名)

会員ご家族の皆様 (70 名)

#### 卓話

#### 柳澤 信夫 会長



#### お酒と料理のテストマッチ

和食・洋食・その他、色々な料理に対してどんなお酒を選ぶのがよいか、家庭でワインを楽しむときの工夫について触れ、最後にこだわりのシングルモルトウイスキーの話をいたします。

洋食においてお酒は、食前酒・食中酒・食後酒の3種類に分かれており、それぞれ別のお酒を嗜むのが普通です。食前酒・食中酒・食後酒のいずれも食事に対する期待や食欲増進、一緒に飲む仲間とのコミュニケーションを目的として作られています。

例えばワインならどう選ぶか。料理にあわせて適正なワインを選ぶ必要があります。それは美味しくて価格がリーズナブルということです。

フランスの友人は、「高いワインが美味しいのは当たり前。いかに安くて美味しいワインを選ぶかが大事である」と言いました。

まずは使われているぶどうの品種で選ぶのが良い。色々な品種がありますが、白ワインの場合はシャルドネ。当たり外れが絶対がない。赤ワインはカベルネ・ソーヴィニオンが世界中で作られています。

家庭でワインを飲むときは、飽きのこないワインを選びましょう。白ワインは 800 円から 1,000 円。赤ワインは 1,000 円から 1,500 円。大体それで十分美味しいワインが選べます。

ワインのアルコール度数は 12% くらいです。少し強い

と思う人におすすめがあります。赤ワインはお湯で薄めてホットワインにします。またアルコール度数はあまり変わりませんが、少し甘味のある果実酒を白ワインに混ぜるキール。シャンパンに白ワインを混ぜたキール・ロワイヤルも口当たりが良くて飲みやすいです。皆様の机の上にポー・ミッシェルというワイン風味の日本酒があります。今年の酒 -1 グランプリでグランプリを受賞しました。醸造所が長野県の佐久市にあり、実はこの醸造所は私の遠縁にあたり、今年の 8 月に、あるホテルでこれを勧められてびっくりしました。是非皆様にも楽しんで頂きたく思います。

ワインについて 1 つ知っていただきたいのは、味覚を新鮮にするということです。どんなに美味しい料理でも 1 口、2 口と食べていくとどんどん味覚がなまります。したがって、1 口食べたらずっくり飲み込み、ワインを 1 口含んで、口の中を綺麗にしてワインを飲む。そうすると、口の中が味覚に対して新鮮になり、次の 1 口もはじめと変わらない美味しさで味わえます。それがワインの正しい飲み方です。「行儀良く飲むとか、ヨーロッパではまったくいわない。いくらでも口の中でゆすぐように飲めばいい」と友人が言っていました。私もそれが正しいと思っています。

食後酒はコニャック、カルバドス、スコッチウイスキーのシングルモルト、キルシュ、グランマルニエを用意しております。

最後に、私がこだわっているシングルモルトウイスキーについて話をして終わります。

本日用意したラフロイグは、一番古いスコットランドの有名なシングルモルトです。ストレート、またはタップウォーターと常温で飲んでください。決してオンザロックや氷の入った水割りにはしないでください。イギリスでバーテンダーにシングルモルトをオンザロックで頼むと、「それだけは止めて」と言われます。

今日はシングルモルトでも、ポー・ミッシェルあるいは他のお酒でも一緒に飲みながら、親交を温めて頂きたいと思っています。

