

2023 - 24 年度 国際ロータリー会長テーマ  
『世界に希望を生み出そう』  
RI 会長 ゴードン R. マッキナリー

川崎北ロータリークラブ会長テーマ  
『希望と夢を、ロータリーから！』  
会長 帯谷 昌充



# 川崎北ロータリークラブ会報



会 長 帯谷 昌充

幹 事 妻鹿 琢生

会報委員長 大塚 正一

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://kawasaki-north-rc.blue.coocan.jp/

例会：毎週水曜日 12：30 二子玉川エクセルホテル東急

## 第 3054 例会

令和 6 年 4 月 24 日 (水)

5 月 22 日・29 日 (水) 短縮例会 12：30～13：10

於：川崎大師 RC 事務局

川崎大師平間寺 大開帳奉修期間のため

(本年度第 33 回)

### 点 鐘

帯谷昌充 会長

### 司会と斉唱

峯岸雅宏 会場監督

半澤剛 ソングリーダー

「手に手つないで」

### 出席報告

宮崎秀樹 出席委員長

会員数 42 名 (対象外 5 名)	出席 25 名	欠席 17 名 出席率 67.57%
前々回訂正 (対象外 2 名)	欠席 12 名	MAKE UP 1 名 訂正出席率 77.50%

### お客様紹介

帯谷昌充 会長

### ゲストスピーカー

レストラン mondo ソムリエ 田村理宏 様

川崎鷺沼 RC 小川湧三 様

### 会長報告

帯谷昌充 会長

- 川崎市中原消防団より、3 月 31 日付にて三上能樹様退任、4 月 1 日付にて鹿島 連様就任のご挨拶状を頂戴しております。
- 台湾東部地震災害被災地支援の募金は、本日最終とさせていただきます。

### 幹事報告

妻鹿琢生 幹事

- 地区からの来信
  - シンガポール国際大会事務局より、日本人親善朝食会名札・入場のご案内文書が届いております。ご参加の川野会員、大塚会員にお渡しいたします。
  - 地区インターアクト委員会より、IA 国内研修報告書が届いております。※回覧
  - 2660 地区ガバナー・ガバナーエレクトより、大阪・関西万博 PR チラシ・入場チケットが届いております。※回覧 必要な方はお持ちください。
  - 2024-25 年度ガバナー公式訪問にあたり、準備資料の提出依頼と資料が届いております。次年度会長・幹事にお渡ししました。ご対応お願いいたします。
    - 『3 年間の目標と計画』
    - 2024-25 年度 公式訪問のタイムスケジュール
    - クラブセントラルの入力と印刷
    - 2024-25 年度 地区カレンダー案 (4.3 現在)
    - 2024-25 年度 RI 会長テーマ

### 2. 他クラブ例会臨時変更

#### ● 川崎大師 RC

5 月 1 日・8 日 (水) 休会

### 3. 例会案内

5 月 1 日 (水) 休会 定款・祝日の週

5 月 8 日 (水) 例会前 11：15～理事会

会員お祝い 入会卓話：武藤光司郎会員

### 卓話

レストラン mondo ソムリエ

田村理宏 様

### ご紹介

田村さんは 1973 年生まれ。高校卒業後、仙台のホテルに入社し、ワイン料理に興味を持ち、1995 年ワインとより深く関わるため上京されました。1997 年、フランス以外のワインにも関わりたくなり、イタリア料理店のアクアパッツァに入社され、社会法人日本ソムリエ協会のソムリエライセンスを取得。2003 年、ポルトガル料理店の立ち上げに関わり、日本ソムリエ協会のシニアソムリエのライセンスを獲得しました。

2008 年から現在のイタリアンレストランの mondo でソムリエの仕事をしています。自由が丘の隠れ家的な素敵なレストランなので、皆さんも機会があったら是非行ってみたいと思います

### 田村理宏 様

皆さんご存じかと思いますが、ソムリエというのはどういう仕事をしているかということ、レストランなりでワインをお客様のために選び、提供する仕事です。10 年前、20 年前くらいに、日本人ソムリエの田崎真也さんという人が、世界のソムリエコンクールで優勝したあたりから、日本でもだいたいワインというものが評判になり話題に上ることが多くなってきたかと思えます。

ワインは、日本ではまだアルコール飲料という捉えられ方があるかと思いますが、イタリアやフランスの食卓にはなくてはならないものです。例えて言うと、料理の最後に下味を加えてくれるものみたいな存在ではないかと思っております。

ワインというものが、まだ日本ではヨーロッパと違い、一種のお酒だと捉えられている人が多くいます。このへんの意識改革をできていないことが、自身の今までの活動における反省点です。例えば、今召し上がっていただいているお料理が、飲むワインにより一層美味しくなるということ伝えていければと日々考えております。

僕がソムリエになったきっかけですが、高校を卒業してすぐ仙台のホテルで働くことになり、その時にたまたま配属されたのが、レストランを始めとしたサービスを提供する部署でした。それまでは父が飲んでいてビールを少しくすねて飲んだり、部活のメンバーと一緒に居酒屋で飲む程度

のお酒でしたが、ワインを初めて口にして、何種類かテイ  
スティングした時に、なんでこんなにひとつひとつ味が違  
うのかなとすごく興味を持ちました。そこからワインとい  
うものにまず液体として興味を持っていきました。

誰が作ったか、どこでできたか、いつできたかというので  
ワインの味わいが変わってきてます。  
僕たちはそれを把握しつつ、その時々にお客様が求めるも  
のをサーブすることが仕事だと思っています。

ワインに興味を持つようになってから、有給を利用して、  
年に2回、冬と夏に産地を巡りました。現地の生産者の食  
卓には当たり前のようにワインが上っていました。  
そこで彼らの食卓にはワインが欠かせないんだと気がつ  
きました。いろんな経験をしていく中で、なぜワインとい  
うものがこれだけ欧米で広まっているのか考えた時に、一  
つ思ったのは、フランス人やイタリア人にも言われたこと  
ですが、日本は蛇口をひねればおいしい水が出てくる。でも、  
彼らの国ではおいしい水がそんなに当たり前のように出な  
いんだ、ということです。  
食卓に欠かせないもう一つの理由が、良質なミネラルと水  
分とビタミンを摂るにはワインが欠かせなかったという話  
を聞きました。

ワイン、ブドウの栽培というのは、キリスト教と一緒に広  
まってきたという話があるのですが、なぜ一緒に伝わって  
きたかという、伝えていく人たちが、自分たちのエネル  
ジー、栄養となるものを、自分たちがこれから進まなけれ  
ばいけないところにちゃんと一緒に植えていったとい  
うことです。

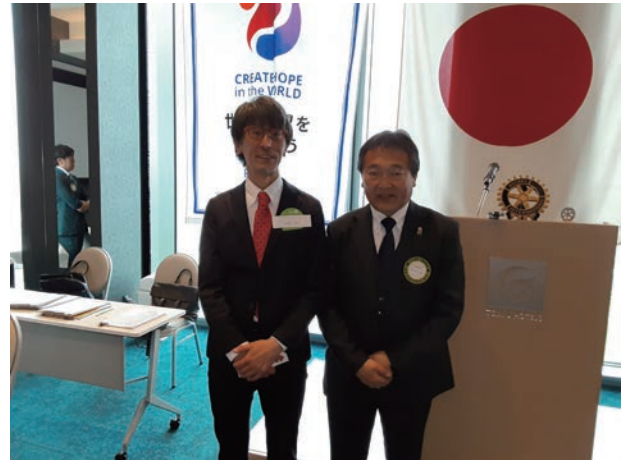
昨今の日本でのワインの飲まれ方というのは、今日は特別  
だ、ちょっと良いのを飲もうなど、そういうゆとりをも  
った時の特別なものとなっていますが、元々は欧米人には  
なければいけなかったもの。それが世界的に流通するよう  
になり、その中で多様な楽しみ方をされるようになり、昨  
今はそれぞれ、コンビニエンスストアで数百円から売ら  
れているものから、何十万円するものまで存在するよう  
になっています。

ワインの価格の違いについて質問をいただいたのですが、  
確かに非常に不明確なものではあると思っています。ワ  
インの価格が決定する要因というのは、その年の天候とワ  
インの出来、それ以外にマーケットの買い手のボリューム、  
あとはニーズなどによってだいぶ変わってきてます。1,000  
円と1万円の差について、どこの差なのか考えたところ、  
僕たちは質や品質に大きく関わっているとは思いたいので  
すが、やはり買い手と売り手のバランスが出てきているか  
なと思います。

あとは、皆さんもレストランなどに行かれた時に、ワイン  
なり飲み物を頼まれることがあるかと思いますが、その時  
にこうやって頼んだ方が良いのではないかというお話をさ  
せていただきます。

一番大事なのは、とあえずそのお店のドリンクメニュー  
に一度目を通していただければと思います。そのお店の  
扱っている種類、作り手、地域など、だいたいどのくらい  
の価格帯のものを置いているのか、リストなどにまず目  
を通していただいて、その時のご会食の意図や、ご予算な  
どがあるかと思いますが、そこからワインをサーブする人  
間にいろいろアドバイスをしてもらえばいいかなと思  
います。例えば、行ったことがある場所、ブルゴーニュやボル  
ドーに行ったことがある、カリフォルニアのナパがすごく  
良かったよなど、そういう話をまずキーワードとして言  
っていただくと、ソムリエさんやサーブする人はその産地  
に近いところをちゃんと探してきてくれると思います。あ

とは、味わいの好み、例えばバラのような香りがするワ  
インが良い、後味がちょっとふくよかな方が良いなど、ひと  
つ一つキーワードを言っていただくと、お店の僕たちサー  
ブする方も選びやすいかと思ひますし、お客様も満足い  
けるものがお飲みになれるのではないかなと思ひます。



## ニコニコレポート

## 土田高記 副会場監督

### 川崎鷺沼RC：小川湧三 様

お世話になります。

### 帯谷昌充 会長、大塚正一 副会長、妻鹿琢生 幹事

今日はレストラン mondo の田村様ようこそお越しくださいま  
した。卓話楽しみにしております。

### 吉田明宏 君、武田信平 君

先週20日、フロンターレは16年振りにJ1に返り咲いた東  
京ヴェルディとホーム等々力にて対戦した。序盤はヴェルディ  
の攻勢に苦しめられたが徐々に挽回を図り、後半立ち上がり  
には攻撃を畳みかけた。47分にはマルシーニョが独走でゴール  
に迫るもシュートが枠を捕えられず得点に至らない。その後は  
一進一退の攻防となるが精度を欠いたプレーが多く、0対0の  
ドローゲームで終了した。これで4試合連続の無失点試合とな  
り我慢のときが続きます。頑張れフロンターレ！

### 柳澤信夫 君、戸川俊雄 君、宮崎秀樹 君

今日はちょっと涼しいですね!! 大部会員の甥御さんの友人のソ  
ムリエの田村さんにワインの話をしていただきます。  
楽しみです!!

### 親睦委員会：松田卓也 君、横山輝昭 君、武藤光司郎 君、 菅沼舜 君、谷口一成 君

ソムリエ田村様の卓話よろしくお願ひします。  
とても楽しみです。

### プログラム委員会：横山芳春 君

田村様の卓話楽しみにしておりました。  
本日はよろしくお願ひいたします。

### SAA：峯岸雅宏 君、松山直樹 君、土田高記 君

田村様、本日はお越しいただきありがとうございました。

### インターアクト委員会：半澤剛 君

クラーク学校のみなさん、ロータリーって楽しいですとのこと  
でうれしいです。

### 末永直 君

お世話になります。先日の例会では、息子ともども大歓迎して  
いただきありがとうございました。