



国際ロータリー第2790地区 千葉南ロータリークラブ会報 THE ROTARY CLUB OF CHIBA SOUTH

〔創立〕1964年3月2日 〔例会日〕毎・金曜日12時30分 〔例会場〕オークラ千葉ホテル
 〔会長〕竹尾 白 〔幹事〕橋口 徹 〔会報委員長〕松尾 博之
 〔事務局〕〒260-0027 千葉市中央区新田町12-1 トーシン千葉ビル7階 (☎043-245-3204)

2014-2015年度

第2466回



平成26年9月26日(金)点鐘12:30 <>

- ◆◆ロータリーソング『それでこそロータリー』
- ◆◆四つのテスト ～言行はこれに照らしてから～
 1. 真実か どうか
 2. みんなに公平か
 3. 好意と友情を深めるか
 4. みんなのためになるか どうか

◆◆お客様紹介

<<本日のゲストスピーカー>>

日本ソムリエ協会
ワインアドバイザー 井上 達男様

◆◆会長挨拶及び報告

竹尾 白会長

今日は会長報告が特にありませんので、まず銚子の犬吠崎灯台の話をしします。1874年に竣工した一等灯台で、同年11月に点灯してから今年で140年になります。光度は200万カンデラ、光達距離 1.98 マイル(3,600m)地上高31.3m、平均水面上高 52.3mで15秒に1回閃光します。私は船乗りで、今年11月に140年の灯台祭りがあるので紹介させていただきました。話は変わって、私の会社では昭和59年にサルヴェージの仕事をお願い、ちょうど30年前の昭和59年9月の今日引き上げることが出来ました。同年7月に貨物船エイコー丸499トンが新日鉄釜石製鉄所よりパインコイルインゴットを運搬航海中に、巻網漁船に接触し水深25mに沈没したものでした。7月11日に調査し次の日、50トン吊りのクレーン船を投入し、潜水夫を15名集めて作業を開始しましたが、潮流が早く潜水夫を繋ぐフーカーホースが100m位流され、潜水病とも戦いながらの作業でした。まず積荷を引き上げ、次は船体の引き上げですが、そのまま引き上げることが出来ないため3つに切断して引き上げることが出来ました。30年前の苦労話です。

◆◆幹事報告

橋口 徹幹事

なし

◆◆ニコニコボックス報告

<<竹尾 白会長・橋口 徹幹事>>

ワインは、人の心を写しだす鏡かも知れません。命を激しく燃えつくす情熱的な赤ワイン、清らかで色気を漂わせるロゼ、純粋な奥深い愛情を隠した白ワイン。

井上様、お話しを楽しみにしております。

<<北原 俊彦会員>>

去る9月12日の私の母の葬儀におきましては、仲間の皆様にはお忙しい中をご焼香下さいまして誠に有難うございました。母は99歳7か月、もう少しで100歳でしたが、眠った状態で息を引き取りました。天寿を全うしました。有難うございました。

本日のニコニコボックス	4,000 円	累計	318,000 円
金の箱	1,160 円	累計	8,330 円

◆◆出席報告 (会員数50名)

出席者数31	欠席者数19	ピンター 1	修正出席率 66.0 %
--------	--------	--------	--------------

千葉市内例会変更のご案内 [メニュー](#)にご利用下さい。

千葉RC	月	10/20	三井ガーデンホテル千葉
千葉西RC	火	10/14・28	センシティブ「東天紅」
千葉幕張RC	火	10/14・	アパホテル&リゾート東京ベイ
新千葉RC	水	10/15・29	京成ホテルミラマレ
千葉北RC	水		ホテルポートプラザちば
千葉中央RC	木	10/16・30	三井ガーデンホテル千葉
千葉港RC	木	10/9・16・23	京成ホテルミラマレ

第2467回例会

日時⇒ 平成26年10月3日(金) 点鐘12:30

卓話⇒ 会員ミニ卓話

第2468回例会

<<秋のグルメ例会>>

日時⇒ 平成26年10月10日(金) 点鐘12:30

会場⇒ オークラ千葉ホテル・ラウンジ



本日の卓話

卓話⇒『ワインと健康について』

卓話者⇒ 日本ソムリエ協会

ワインアドバイザー 井上 達男様



学説が変化するので、今日のお話はあくまでも「現在」ということでお話をさせていただきます。

ワインの造り方からお話をしますが、緑色のブドウを白ブドウと呼び、白いワインがこの果汁から作られます。黒いブドウは、黒ブドウと呼び赤ワインが果皮や種も一緒に砕いて作られます。ロゼは赤ワインの製造工程の途中で種と皮を取り除くことで作られます。色の濃いブドウの皮にはポリフェノールという今注目されている成分が含まれています。白ブドウの皮には有機酸、リンゴ酸が含まれています。ワインは、ポリフェノールが話題になり健康とかかわりがあるということで急成長をしております。90年から91年ごろに赤ワインブームが一度ありまして、この頃ポリフェノールが発見され話題になり、95年頃日本は少し遅れて、ワインブームが起きました。



フレンチパラドックスという言葉をお聞きになったことがありますか？フランスの逆説という言葉になりますが、フランス人は、あれだけ肉を食べバターを摂取しているのに、冠動脈の健康障害による死亡率が異常に低いことが話題になりました。具体的には、アメリカとの比較で3倍、イギリスとの比較は5倍です。フランス人は10万人中66人、イギリスは380人、アメリカは240人と、冠動脈疾患による死亡率の比較が報告されています。同じような食生活でありながら、この違いはなんだろうと調査、解析され他国との比較でワインの消費量が非常に高いことが分かりました。フランス人は一人が1年間に48%、ボトルにして64本、アメリカ人が24%、30本強しかワインを飲んでいないので、ここに何かあると仮説を立てて調査され、ポリフェノールが注目されることになりました。ポリフェノールは、体内の活性酸素（身体をさびつかせる酸素）を消滅する効果があることが学説として出てきました。千葉県の名産ピーナツ（落花生）の薄皮にもポリフェノールが含まれています。薄皮を一緒に食べることで、グラス1杯程度のポリフェノールが摂取できます。最近話題のブルーベリーやカシスにも多く含まれていることが分かっています。

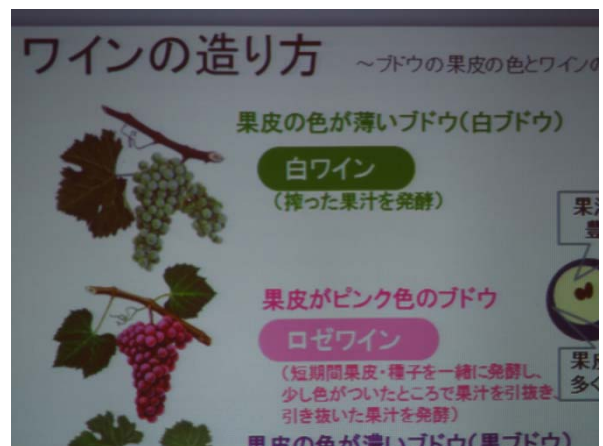
次は有機酸の話です。牡蠣とシャブリを合わせることをご存知の方もいらっしゃると思います。牡蠣は食あたりするとよく言われますが、フランスでも

牡蠣を食べるときに、リンゴ酸を多く含むシャブリと合わせるとあたらないことということで、よく白ワインやシャンパンと合わせて食べます。リンゴ酸は、サルモネラ菌や大腸菌に対して非常に強い殺菌力を持っています。この点では赤ワインは弱いようです。

次は、ミネラル分です。これも身体に大切なもので、マグネシウムやカルシウムも含んでいます。ブドウの木は、地中深く根を張って、水分や養分を吸い上げます。このときにミネラル分も吸い上げてブドウの実に蓄えます。これを搾って発行させますから、この養分がそのままワインの中に残ります。この成分は、アルツハイマーにも効果があるといわれています。また、カリウムを含んでいるため高血圧にも効果があるといわれています。更に、お酒の中でワインは、唯一アルカリ性の食品です。身体が酸性になっているとき活性酸素が出てくるのでアルカリ食品を摂取することは健康に良いとよく言われています。飲んですっぱいのに、なぜアルカリ食品なの？と質問を受けますが、蒸発させて残った成分であるカリウムやマグネシウムが残ります。これらのペーハーを測るとアルカリ性を示します。



次は、飲む適正量ですが、お酒を飲める人という前提でお医者さんは一般的に200cc程度が適量と言われます。個人差はあっても100%アルコールにして10gから30gが適量で、ワインのアルコールは12度程ですから、120ccから360cc、グラス2杯前後が適量ということでしょう。なお、ワインは製造過程で糖分をほとんど酵母が消費してしまします。少し宣伝になりますが、当社ではボン・ルージュというポリフェノールが通常の2倍のワインを販売しています。後から成分を足しているのではなく、はじめから成分を多く含んだブドウで作っていますから安心して飲んでいただけます。



<会報当番：永安 重治会員>