

# 皆野・長瀨ロータリークラブ

週報

- ◇例会日
- ◇例会場
- ◇事務所

第1・第2木曜日 12:30~13:30 第3・第4木曜日のいずれか 18:30~19:30  
 長瀨レクリエーションホテル 養浩亭  
 〒369-1305 秩父郡長瀨町長瀨1446 養浩亭内  
 Tel:0494-66-4134 / Fax:0494-66-4134 e-mail:minanaga@chichibu.ne.jp



## The Magic of Rotary



### 第1670回例会 令和6年10月10日(木)

【会長の時間】

高田 富康



先週10月5日に長瀨町商工会青年部主催の働く車を一堂に集めてのイベントがありました。私は色を添えると言うか、古い車のスペースも5台用意してもらいました。40年、50年前の車に乗っている人は雨の日に乗らず、洗車もしない人達です。私もメインは1台あるのですが、昭和53年のジムニーで行きました。

働く車という事では、バスに始まり高所作業車、消防自動車でもレスキューの車、ロードローラー、ユンボなどがあります。高所作業車に子供を乗せてくれたり、ロードローラーは小さい特殊な車ですが、大人が隣にいて子供を乗せてくれたり、ユンボも風船で作って横に置くとか。私も中学1年の孫がいますが、久しぶりに保育園の子供、小学生の子供達が楽しんでいました。

あいにく天気が小雨がぱらつきましたが、傘をさすほどでもありませんでした。久しぶりに子供達と話が出来ました。少子化の問題がありますが、日本はまだ大丈夫だなと思いました。

レスキューの車に注目したのですが、今年に入って、1億数千万の車でクレーンのように伸びて、照明もすごくて、細かい道具から鉄板を切る、挟むなどする事が出来ました。楽しい1日でした。仲間にラインを送ったら、秩父市内から駆けつけてくれた人もいました。

青年部はいろいろな事をやってきましたが、非常に良かったなと思います。私が20代くらいの時だったと思いますが、青年部ですごかったのは赤壁映画祭という事で、長瀨の岩畳で赤壁と呼ばれる壁をスクリーンにして、映画を上映したという事があります。

やはり出て、歩いて、いろいろな人と話をすると楽しいと思いました。飲み歩きも良いですが、子供と話が来て、良かったと思います。

【幹事報告】

畝 徳治

1. 地区事務所より
  - ①能登半島地震支援金のお願い
  - ②ロータリーの友誌に親しむアンケート結果
2. 寄居ロータリークラブよりIMの案内  
以上がきています。

## 外部卓話

(有)秩父ワイン

取締役 JSA認定ソムリエ 村田 道子様



先ほどもお話しましたが、秩父ワインの源作印で皆さんに知って頂いているかと思いますが、浅見源作は私と今の社長の曾お祖父さんにあたりまして、長命な人でしたので、私が中学2年頃まで元気で、プロレスが好きだったり、俳句を詠んだり、達筆でしたので、地元のお祭りでのろしを書いたりするようなお祖父さんでした。私もあんな山奥でワイン造りをしようとおもったのか、身内ながら良くやったなと思うところがあります。ワイン造りだけでなく、新しいものにチャレンジする事が好きでした。お祖父さんが源作印という事で有名ですが、慶一という息子がいて、その人は私が生まれるわずか前に亡くなりましたが、親子でワイン造りをしたり、その前は黒文字という香木を集めて、ポイラーで香料を取って、都内の香料会社に売ったりとかもしていました。

いろいろな本を読むの好きで、ロビンソンクルーソーなども読み、その中で自給自足、なるべく循環型の生活をしたいと思い、豚を飼い、腸詰めを作ってみたり、ワインは今でも割の良い仕事ではないのですが、当時は日本酒は飲みますが、ワインを飲むような食生活ではなく、そういう文化も少なかったもので、それで食べていけるようになるまでには長くかかり、その間には山羊を飼って、山村でしたので、子供が出来てもお乳が出ないお母さんがたくさん居たようで、そういう方達に山羊の乳は、熱処理しなくても乳幼児が飲めるという事で、配ったり、遠い場所では山羊を貸してあげたりしていたようです。世話好きで、どうにか生活を豊かに出来ないかと考えているような親子だったようです。その中の一つとしてワイン造りを始めたと聞いたおります。

インターネットなどもない時代でしたので、当時日本ワインの父と呼ばれている新潟県の岩の原葡萄園ですが、川上善兵衛博士が書いた葡

葡全書という本が発刊されていまして。山梨はその時代にも農家が独自産業化という事で醸造所の数は、規模は小さかったですが、数はあったようです。国策として海外留学をさせて、それが今のメルシャンになったりしています。

神田の古書店にその本が出たら買いたいという内容の手紙を書き、入荷したという連絡が来た時に、秩父鉄道はあったと思いますが、まだ貧しい農家で何か探してやろう事で始めたので、電車賃がなかったので、本の代金だけを持って、自転車で草鞋を売りながら、2泊3日の野宿の旅で神田まで本を買いに行ったようです。それくらい情熱を持って、造り始めたのがワイン造りの始めになります。その頃、葡萄の苗もなかったもので、長野の方に苗を買いに行ったと聞いております。

今はその頃の葡萄畑は残っておらず、ヨーロッパ系の品種を自社畑で作り替えています。20年くらい経ち、浦和に来ていたフランス人の宣教師の方が山奥でワインを作っているらしいと聞きつけ、ご兄弟でしたが、二人で来て飲んで、ボルドーの味だと言ってくくださったようです。考えると、その時代は赤玉ポートワイン的な物が流行っていて、甘めの赤ワインが主流でしたが、うちの場合は潰して、加工もせずに渋い赤ワインでしたので、フランスのようなワインに会えたという事で、ボルドーの味と言ってくくださったのかなと思います。それを切っ掛けに良いワインではないかと浸透して、作家の五木寛之先生や金子兜太先生には臍根にして頂きました。いろいろな方が雑誌に書いてくださったりして頂いたので、細々と続けてこられました。

今は畑はヨーロッパ系の品種だと話しましたが、現在の5代目と先代の4代目が日本ではなかなかヨーロッパ系の品種を作るのが難しいと言われてます。暑さは中東発祥の作物ですからいいのですが、湿気が粒の間にはいると、病気になるったり、雨が降ると玉割れして、腐ってしまったりするので、葡萄狩りのような他無栽培が利に叶った栽培方法でしたが、棚栽培ではいっぱい成らせる事が出来るので、1本の木からけっこうな葡萄を取ります。そうするとワイン造りで糖度は出ると思うのですが、味の渋みもある濃い物が出来ないのです、いつかはヨーロッパ系の品種をと思っていたところに、マンズワインさんが同じような事を考えていて、マンズレインカット方式と言って、小さなビニールハウス、木の上に畝を作って、畝ごと全部にビニールを掛ける事を考えました。そしてマンズさんではヨーロッパ系品種の栽培もうまく行っているという事でしたので、この先は甲州とかマスカットベリーを作っていたのですが、その辺は山梨でも手に入る葡萄でしたので、醸造用のヨーロッパ系品種はなかなか手に入らないので、自社でやってみたいという事で、25年くらい前にプロジェクトとして、今までの畑を壊しました。土壌的には石灰岩質と秩父は言われていますが、表土は堆積の土が多いので、1メートルくらい畑を掘り返し、そこに武甲山から礫を畑一面に敷き詰めて、戻しました。次に

レインカット方式、今はビニールを張るような方式も出ていますが、昔は土木工事でパイプを立てて、やぐらを作り、苗を植えると。土も掘り返してあるので、すぐに苗も植えられないので、エン麦を撒いて、枯らしてを2回くらいして、それから苗を植えてという形で作ったのが、KARASAWAというワインです。

今うちでは、カベルネソーヴィニオンという赤ワインの高級品種ですが、その収穫をしているところです。収穫のタイミングとしては、種を口に含んで、噛んだときに青臭さが残っていないか。うまく熟すと、ナッツのような風味がする時が収穫のタイミングです。糖度だけでなく、種が香ばしくなったタイミングで収穫します。今年は今日がタイミングでした。来週には、全ての畑の収穫が終わり、仕込んだタンクを赤ワインでは、棒で朝晩、循環させます。それが重労働ですが、それが落ち着くと、12月のお祭りあたりになっているような形で毎年作っています。

今は、減作印、GKTがメインですが、自社畑のカベルネソーヴィニオンの物とか、白はシャルドネ、ヨーロッパ系の高級品種も作っています。このような形で取り組んでいます。

シュールリーというワインが何年も金賞を頂いていました。甲州という品種をシュールリー、フランス語で澱の上という意味ですが、澱と一緒に半年おくと、澱からうまみ成分を酵母の味をワインに写してからボトルに詰めます。今年はシュールリーは銀賞で、GKTの白が金賞を頂きました。癖もないので和食にも合います。

## ニコニコボックス

♪村田道子様、本日は卓話をありがとうございました。  
高田 富康

♪会長、幹事会で大変お世話になりました。  
畝 徳治

合計 3,000 円

## 出席率

免除以外の 会員	出席免除 会員	出席	メイク	出席率
7	0	5	0	71.4%