



●ガバナー 今井 高志 ● 会長 西村 幸也 ● 幹事 西尾 和樹 ● コミュニケーション委員長 熊谷 道雄

ホームページ：http://www.hi-net.ne.jp/~hsrclub/ Email：hsrclub-2830@cd.hi-net.ne.jp

Facebook ページ：https://www.facebook.com/hachinoheminamirc/

 Facebook ページに「いいね！」をお願いします。

RI 第 2830 地区ホームページ：http://www.rotary-aomori.org/2016/

第 2090 回 例会 記 録

《ゲストスピーチ例会》

2019 年 1 月 17 日 (木)

点 鐘 12：30

レポ ー ト No. 1522



伊藤 S A A

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 清川職業奉仕副委員長



《ゲスト》

澤内昭宏様 (レストランテ澤内オーナーシェフ)

《会長要件》西村会長



皆さん こんにちは。先週は蕪嶋神社での新年互礼例会でした。手前に展示してありますように、大きな熊手を始め御利益のある品々を蕪嶋神社様から拝受いたしました。

昨日、パークホテルで開催されました三八五流通グループの新年事業報告会に、当クラブを代表して出席して参りました。参加者が300名を超す大きな会合でしたが、個人的には名簿を見ても周りを見渡しても、知っている方は数人しかおらず、自分は実業界の事を何も知らない「井の中の蛙」だと実感した次第です。今月は職業奉仕月間ですので、その辺も含めて、職業奉仕についての勉強も深めていきたいと考えています。

さて、今日の例会では嬉しいことが2つあります。まず、橋本 修さんを正式に新入会員としてお迎えできることです。私自身も個人的にお付き合いがありましたので本当に嬉しく思っています。



のちほどスポンサーの久保田さんから詳しい紹介があると思います。また本日のゲストスピーカーとして澤内昭宏様をお招きし、お話を伺えるのも楽しみにしていました。澤内さんが2008年に「レストランテ澤内」を立ち上げて以来、私はレストランの客の一人としてオーナーシェフの澤内さんを存じ上げていましたが、その後奥様のご出産のお世話をする機会もあって、親しくさせていただいています。澤内さんは今では澤内醸造で八戸ワインを創作し、またそこにもお洒落なお店を併設するなど活発な活動を展開して、八戸の町おこしの旗手としても最も注目を集めている方です。

ゲストスピーチで面白いお話をしていただけると期待しています。

《出席報告》原委員長



正会員数 36 名。本日の出席は免除会員 1 名を含む 20 名。出席率は 57% です。前々回の例会は、祝日につき休会でした。

《入会式》



橋本修会員

《新会員紹介》スポンサー久保田会員

橋本修さんは株式会社香月園、造園業の専務取締役をなさっています、蕪島でも申しあげましたけれども各方面でさまざま活躍をされている方です。この間は八戸第二中学校の記念事業におきまして中心的役割を担い事業の達成にお力を出していただきました。私たちのクラブに入っただけということでは私たちのクラブの中でも色々な活動を通じてその手腕を発揮していただけるものと期待しています。趣味はピアノ演奏ということでクラブのバンドメンバーが一人増えました、熊谷さんよろしく願いいたします。卓話等では初期の庭木の手入れ法とか出るのかもしれませんが。皆様どうぞよろしくお願いいたします。



《新会員挨拶》橋本修会員



ご紹介を頂きました橋本です。本日の入会をすることができましたこと、大変うれしく思っております。こうやってこの場にいますと、誰も知らない人ばかりかと思っていたのですが、結構以前から知っている方がたくさんい

らっしゃったのでちょっと安心しておりますが、これから何もわからないものですから皆様方のお力を頂きながら活動に専念していきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

《本人誕生日》

《高橋会員》



皆さん、明けましておめでとうございます。私はこの会に入って 20 数年になります。今年

は猪年で猪突猛進、何か躍動の年ですが 24 年前は神戸の震災があり、今年は正月早々横綱の引退もあり、平成から年号が何に代わるかわかりませんが躍動の時代ですから、皆様もいろんな面で活躍できればと思います。とりとめのない話でしたがよろしくお願いいたします。

《田守会員》



こんにちは、とうとう還暦を迎えることになりました。いつもケーキくらいはあるんです

が今年は旅行中で誰も気に留めてくれませんでした。今日はプレゼントありがとうございました。

《配偶者誕生日》



石橋会員

三浦会員

《結婚記念日》



西尾会員

《幹事報告》西尾幹事



・1月31日はロータリー理解推進・ポールハリス追悼例会として夜例会です。パークホテル 18 時 30 分 会費 4,000 円です。出欠を回しています。

・2月23日 IM の出欠を回しています。

・ハイライト米山、サイクルアイ、和光のカタログが届いています。

・長生園様、オクトン様より年賀状が届いています。

《ニコニコボックス》本多委員

西村会長：橋本さんの入会をこころより歓迎いたします。また、澤内さんのゲストスピーチを楽しみにしています。

西尾幹事：澤内様、本日のスピーチよろしくお祈りいたします。



黒田会員：今年もよろしくお祈りいたします。

石橋会員：今年もよろしく、橋本様入会御目出とうございます。澤内様ようこそ

伊藤会員：皆様、今年もよろしくお祈り致します。

橋本様ロータリーへようこそ、一緒に楽しみましょう。

吉田立盛会員：澤内さんようこそ！今日のスピーチ楽しみにしています。

本多会員：ようこそ橋本様、よろしくお祈りします。

本人誕生日：高橋会員、田守会員

配偶者誕生日：石橋会員、三浦会員、高橋会員

結婚記念日：西尾会員、高橋会員（12月）

《コミュニケーション委員会》熊谷委員長



今月は職業奉仕月間ですのでロータリーの友 1 月号の巻頭にある R I 会長のメッセージをご紹介します。「職業奉仕は、定義するのは難しいかもしれませんが、説明するのは簡単です。端的に言えば、ロータリーと職業が重なり合うところ、つまり職業を通じてロータリーの理念を実践するのが職業奉仕なのです。」と 1 ページにわたって R I 会長のメッセージが載っています。来月 23 日は当クラブの久保田ガバナー補佐が主催する IM がございます。IM において黒田先生から「職業奉仕の過去・現在・将来」というタイトルの講演がございますので、職業奉仕に対する理解を深めていきたいと思っておりますので、皆様ご出席をお願いします。

《ゲストスピーチ》澤内昭宏様

八戸南ロータリークラブという歴史ある会の中でお話しさせていただけるということで光栄に思っています。先ほどご紹介していただきましたように西村先生のところで家の子供が二人お世話になりました。去年の秋ごろ西村先生から急にお電話があり例会でお話ししてみませんかという話をいただきました。今回何を話そうかと思いましたが今自分のしている仕事、レストランとワインをやっているのですがそのお話をさせていただきたいと思っています。



澤内といいますが元々はレスリングをやっています。レスリングの澤内でもレスリングをやっていますが、叔父が八戸クラブでコーチをやっていて、オリンピックの伊調姉妹、自分が小学生くらいの時に幼稚園児くらいで上がってきました。女の子がレスリングをやる、そのころはほとんど男子しかやっておらず、女の子は 1、2 割くらい体操競技の練習みたいな感じで入っていましたがその子たちがまさか金メダルや銀メダルを取るとは思っていなくて、今、娘が大きくなったのでレスリングを見に行ったりするのですが、びっくりすることに男性より女性の方が多くなってレスリングもだいぶ様変わりした状態です。

レストランテ澤内というお店を 2008 年に南類家にオープンしました、それまで自分はイタリアだったり東京で料理をやっていたのですが、10 年前に母親がけがをしました。その時自分はイタリアに住んで



いたのですが階段から落ちて大腿骨を骨折して、親父から急に電話がかかってきて明日手術だけれども死ぬかもしれない、とりあえず帰ってきなさいということで、そのころはあと何年か

イタリアにいたいと思っていました、32、33 歳くらいでしたが荷物を全部まとめて八戸に帰ってきました。手術した結果母親は無事で今も健在ですが、最初歩けなくて車いすに乗った状態でしたのでこちらで八戸に帰ってきて商売をと、うちの親がログキャビンというお店をやっています、そのお店も見なければと 2007 年に八戸に帰ってきました。色々一緒に仕事をし始めたのですけれど、皆さんも企業の社長さんばかりですから同じ苦労もあると思うのですが、親が元気で息子と一緒に仕事をすると必ずぶつかり合うというふうにいきませんで、うちの親父は今までやってきたことを続けたい、自分としては自分が勉強してきた新しいものを組み入れてくたいていろいろと話すとも必ずぶつかり、そうこうするうちに自分が八戸に帰ってきた意味がどこにあるんだろうといういろいろ考えていた中で、今の南類家の建物が、前もイタリア料理屋だったところが 3 年くらい空き家になっていて、自宅から近かったこともあり、親と別れてというよりは自分がやりたいお店をやろう、今まで自分が東京であったりイタリアで勉強してきたことを出せるレストランをやろうと思って始めたのが 2008 年に開店したレストランテ澤内です。そこから 10 年ほど商売をやってきたのですが 2017 年、ほぼ 10 年くらいたってワインを造り始めました。これも突然ではなく、6 年ほど前から八戸市がぶどうを育ててワイン産業を東北に進めましょうという小林市長の動きがありまして、自分も今までイタリアであったり東京でソムリエの資格を取ってワインを広める立場にいたので、八戸でワイン造りをするという動きに賛同して動いていましたので 2 年前にいよいよぶどうが収穫できるという時、ぶどうは植えてすぐ収穫できるものではなく 3 年、4 年かかってやっとぶどうができた時に、誰がワインを造るという話になったときに誰も造り手がなくて、八戸には日本酒を造るメーカーはありますがワインを造るメーカーが 1 軒もなかったものですから、自分が今まで見てきたものとか経験してきたものを活かせるものがあるのではと思いついて手を挙げてワイン造りをやってみようと思ったのが 2017 年です。澤内醸造として、古めかしい漢字の名前ですが日本のワイン造りということで醸造という言葉をつけて澤内醸造をはじめました。

八戸ワインというのは原料が八戸で採れたものでそれを八戸で造って販売する、そこまで全部をしたものが八戸ワインを名乗れるワインです。うちが初めて八戸ワインを造ったメーカーですが南郷のぶどうを使ってワインを造りました。最初はスパークリングワインを初めての八戸ワインとして造りました、透明な白と少し色が赤くて豪華な感じのするロゼの 2 種類を造りスタートしました。うちで造っているワインは八戸ワインだけではなく日本ワインと呼ばれるワインも造っております。こちらは日本のブド

ウを原料としたもの、日本国内で採れたぶどうを原料として日本で造ったワインを日本ワインと名乗れるようになりました。今までは法律がなかったのですが今年から法律が厳しくなって、今まではチリとかアルゼンチンとか海外からぶどうジュースを買ってワインを造っても日本ワインとして出せたのですけれども、それだどこの国で造ってどこが原産かわかりにくいということになって、はっきりワインのルールを決めましょうと今年からワインのルールができました。八戸ワインというのはより小さいゾーン、八戸で採れたぶどうで造るものを八戸ワイン、日本ワインというのは家でも造っていますが南部町、隣の南部町で採れたぶどうで造るワインであったり、今原料として使っているのは山形県の高畑町のぶどうであったり北海道にも知り合いがいるので少量ですが北海道からもぶどうを買ってそれを原料にして日本ワインを造っています。もう一種類ワインと一緒に造っているのがシードルです。シードルというのはリンゴを原料として造るお酒のことです。ワイン、八戸のぶどうの原料が今家で買っているのが 3 トンくらい、八戸で生産しているのが 4 トン程度です。リンゴは八戸界限、ぶどうだと 2～3 トンで手一杯ですがリンゴだと 80 トン位八戸や南部町で作っています。ですからリンゴを使ったお酒を造りたいとの思いがあり造っています。ワインが大体 10 パーセントくらいアルコールがあり、シードルという飲み物はアルコール 5～6 パーセントくらいです。大体ビールと同じ感覚位の飲みもので、こちらもスパークリングのワインを造っています。



レストランもやってお酒造りもやっているのもので大体聞かれる質問の多くがワインが難しい、よくワインがわからない、皆さんの中にも日本酒はよく飲むがワインはわからないから飲まないという方もいらっしゃると思います。ワインはそんなに難しいものではありませんよと、今日はいろいろと用意させていただきました。日本酒はそれに合わせたお刺身だとか料理をいただきますが、ワインになると結構考える方がいらして、ワインをどう飲んだらいいか、どう楽しんだらいいか判らないという方がいらっしゃると思います。そこで今日はワインに対する知識、考え方がどう違うかというのを考えていただきたいと思います。今、画面に出ている色なんですけど、何色ですかと聞くと普通青と答えますね、今映っているスクリーンの色もあるので難しいのですが今映っているのは青なんですけども青の中でもたくさん色があってこれはコバルトブルーという青の中でも名前がついている一つの色です。更に細かくいくと、青にび、空いろ、勿忘草、つゆ草色とかいろんな青の色があって普通に出ているカラーパターンだけでも 500 種類以上、青の色だけでもいろんな色があります。そして今色について話していますが色も知識としてコバルトブルーとか、つゆ草色であったり、その色と名前をくっつけて覚える、知識として覚えると表現できるものです、ですから色も青といえば青ですが青にもいろんな青があります。ワインもほと

んど同じようなものでいろんな香りとかタイプがあります。それを知識として覚えていただくことが出来るし理解することが出来ます。ですからいきなり飲み物だからと飲んで理解できるというものでもないで、楽しむことが一番なのですけれども、さらにそれを深くいくといろんな細かい部分があります。味わいだけではなくて香りもすごい重要な要素になってきます。どんな香りがあるかといいますと、知識として知っていただくのが重要なのですがワインを嗅いだ時どんな香りがしますか、例えばうちの娘はまだ小さいですけど嗅がせるとブドウのにおいがすると答えます。当たり前ですけどブドウで出来ているのでブドウのにおいもしますが、ブドウが持っている本来の香りだったり製造工程の香り、例えば木樽に入れて発酵させていますとかステンレスタンクに入れて発酵させています、いろんなものに入れる、日本酒もそうですけれど樽の大きな樽に入れているとそういう香りがついたり製造工程からくる香りだったり、熟成からくる香り、時間を置くと色や香りが変化してきます。なのでその香りのタイプがブドウの香りなのかな、作る工程の香りなのかな、5年物だから、10年物だから香りが変わっているのかなと、そういうタイプでいろんな香りが、要素がワインの中に隠れていることがあります。さらに細かく言いますと、これは全部覚えるのは大変なのですが、舌の味わいです、単純に飲んで美味しい不味いではなく味わい、味覚の5大要素というのがあります、甘味、しょっぱい塩味、酸味、酸っぱさだったり苦味、そして旨味、この5大要素が軸になって味わう、料理も楽しんだりする基本的要素です、これに辛味だったりというものが入ってくるのですが、まず基本要素は最初に良く感じられる甘味です。ワインの持っている味わいの甘味だったり、塩味ですけどもワインにも塩、ミネラルとかミネラル分も含まれていて、しょっぱい訳ではないのですが塩分も少しあります。そしてもちろん酸味、酸っぱさというのをワインはもっています。そして苦味です、苦味は赤ワインなんかそうですが渋いワイン、白ワインも少しブドウと一緒に醸すとか長く浸けたものは渋みのあるワインもあります。そして旨味、旨味というのはワインで言うとボリュウムになるのですが、アルコール感であったり、余韻がどれだけ長く続くかというのを感じるのがワインの味わいになっております。そこで料理を何を合わせたらいいいのかということですが、家では八戸でワインを造っているの原料が特に八戸のものである八戸ワインですと、八戸の食材と合うようになっています。ちょうど同じ気候でとれる魚だったり肉だったり野菜だったり、そういうものがすべて合うように出来ているのがワインです。ヨーロッパもそうなんです、フランスでも暖かい地方では暖かい所で獲れるお肉だったり料理がありますがそういうものとその地方のワインを合わせる、海沿いであれば海沿いの料理と海沿いで造ったワインを合わせるというのが普通であって、八戸で造った八戸ワインですから、今ちょうどイベントでもやっている八戸ブイヤベース、八戸の魚介をふんだんに使った料理、家の場合は、たらのキクを揚げたのを上に載せてと

げ栗ガニをベースに作ったスープを味わってもらおう八戸ブイヤベースです。洋食にワインが合うのは当たり前な要素ですけども和食にも合わせやすいです。鯖、しめ鯖なんかは酸味がありますから八戸でワインを造っていますと寒い時期に仕込みになりますので酸がすごくきれいに残ります。暖かい地方でワインを造りますとどうしても温度が上がりやすく発行途中に温度が上がりすぎると酸が消えてしまいます。八戸で普通にワインを造ったときに白ワインやスパークリングワインに酸がきれいに残りますから、しめ鯖は酢を使っていますからその酸に組み合わせるとよりおいしく感じられるワインというのができます。せんべい汁だったりイカの焼き物、イカの臓物を使ったものに合わせても酸が際立った味わいのワインができておりますので、八戸ワインだったり、家で作る日本ワインは特に地元の料理に合わせてるように出来ている、そういうふうになっているつもりです。家のワインを選んでいただければ八戸の普通の食に合うように出来ております。これが(画面)ラインナップですが真ん中が八戸ワイン、左が南部町のブドウを使ったワイン、右側がシードル、2種類作っていますが右側の赤い色が入った方は八戸の市川のイチゴを混ぜて作ったシードルです。シードルはリンゴのお酒ですからリンゴとイチゴを合わせたものです。今年はリンゴにゼネラルラクレーク(洋梨)を混ぜて造るお酒も造ってみようと思っています。先程テーブルでも話していたのですが今までブドウの生産者だったりリンゴの生産者、今リンゴは有名になって外に出ることも多いですが、こういった農産物は今までほとんど地元で消費されていましたが、こういった加工品にすることによって県外、果ては海外迄行って、八戸を知ってもらおう、青森を知ってもらおう良い機会になる一つのプロダクトと言いか製品だと思っています。

最後になります。これからの八戸、青森のことを考えて思っていますが、温暖化しながら、そして人口もどんどん減ってきて八戸も今23万人をきって、自分が八戸にも帰ってきたときにはちょうど10年前ですが25万人から24万人になった年で、7年くらいかけて1万人減って、あと3年後には、たった3年で2万人くらい少なくなる、20万人そこそこのまちなになってしまいます。これから人口が減っていつてその中でどう強くやって行くか、レストランもそうなんです八戸の人に来てもらおう、知ってもらおうのはもちろんですが八戸の魅力を知ってもらって八戸に来てもらいたいなという思いでレストランもやっております。知ってもらおう一つのツールとしてワインであったりリンゴで作るシードルを県外で手に取った方々が八戸に来て、ワインを造った街を訪れるというのはワインツーリズムと言って結構あることなので、それを知ってもらって八戸に来てもらおう、理想としては八戸に来て住んでもらおうというのが理想です。この赤い部分(画面)これが世界中でワインを造れるところです。世界地図の中のこの温度帯がブドウを作れるところ、生育が順調なところですが日本は丸々北海道の先までゾーンの中に入っています。今までブドウは日本には根付かないと言われていましたが、逆に温暖化というものによって

日本でもブドウが育つ、そしてヨーロッパ品種が育つというのがだんだんわかってきて、より品質の良いのが今作れていますので八戸でもこれから品質の良いワインを造っていくことができると思って作っています。これはイタリアの写真です、自分が最初イタリアの料理協会に入ったときのものです。2000年に初めてイタリアに行ったのですがその時行ったシエナという町で働いていました。ワインと料理にあこがれてイタリアに行き、ワインと料理を勉強してワイナリーを回ったりしていました。東京に住んでイタリアに行ったり来たり10年くらいしながら見てきた自分が感動したものを八戸の中でも出来たらなど、八戸でも育つブドウやリンゴで出来たらなど、そういうものをよいプロダクトだったりワインとして製品化して八戸に来てもらうきっかけになったりする一つのツールにできるようにこれからもやっていきたいと思っています。今ワイナリーの横に作ったのがハンバーガー屋です。今まで八戸にハンバーガーの専門料理店というのがなかったので、今やっているのがハンバーガーを食べながらビール感覚で

造ったシードルを飲んでもらったり、家で作ったワインを飲んでもらう、後はレストランでワインを飲んでいただきながら八戸の、地元の肉料理だったり魚料理だったりそういうものを使ったお料理を食べさせていただきながら八戸の魅力を知っていただければよいなど、今、活動しております。20分くらいお話しさせていただきましたが先ほどもちょっとお話ししたように自分がやっていきたいのは八戸からの情報の発信であったり、八戸で作ったものをより多く外に出していくこと、今週末もちちょうどそうなんです。が栃木の方にちょっと行って、5～6人くらいで行きますが八戸ブイヤベースを作って栃木の方に食べていただいて、夜には家のワインも飲んでいただいたりしながら八戸のPR活動をして来ます。八戸にはよいものがたくさんありますが、皆さん八戸に来た方が言うのですけれど、なんでこんなに良いものがたくさんあるのに他に情報がないんだろう、そういう話をよく聞きますので八戸の誇れる物を沢山PRしていきたいと思っています。