

Eiche

# Die Eiche ティ・アイヘ

Japanisch-Deutsche Gesellschaft in der Präfektur Chiba

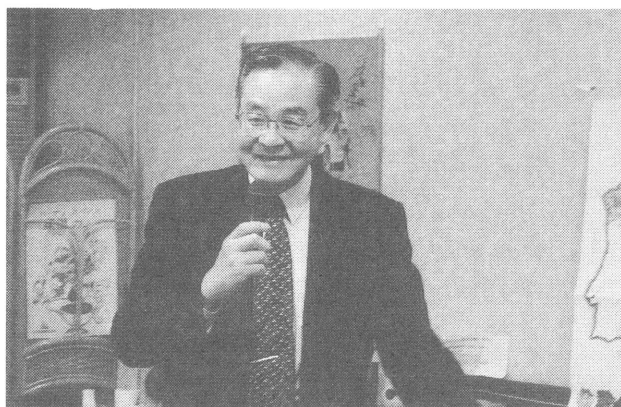
事務局 〒274-0822 船橋市飯山満町2-681 ワールドナーシングホーム内

Phone: 047-467-6111 Fax: 047-467-6123

## ワインの話と試飲会



講演する岩田氏



挨拶する平尾会長



質問する橋口氏、手前は谷村氏  
一人おいて左は尾田氏

今年のワイン試飲会は曇り空の2月22日(土)2時より JR 総武線西千葉駅南口前プラザホテル一階の喫茶「サン」に於いて行われた。

まず、講師のメルシャンワイン(株)の岩田勉氏が「ワインを楽しもう」と題してワインについてのあれこれを面白く話してくれた。氏は1969年に東京農業大学の応用食品醗酵学を卒業後、スペインのマラガ大学を卒業する迄、夏休みにスイスでアルバイトをしながらソムリエ修行をし、スペインの食文化についても学んできた。その後1977年よりカリフォルニアでバーボンウィスキーについて学び、更にメキシコのサウス社に於いてテキーラを研究。1980年からは仏ボルドーのシャトー・ムートン、ブルゴーニュのプシャール社にて仏ワインを研究してきたワインの専門家。JALのステewardessを対象にソムリエ資格取得講座の講師も勤めているだけあり、話術も巧みで酒と食に関する知識は特に豊富。話の一つ一つに25名の会員は大いに感心させられた。

### 1. 酒類の種類について

酒類は(1)醸造酒(2)蒸留酒(3)混成酒に分類される。

(1)はでんぷん質を糖化させたものや、糖分を含む原料に酵母菌が働いて醗酵が起こり酒となったもの。ワイン、ビール、清酒、紹興酒等。(2)は醸造酒を蒸留して作るもので、果実を原料とするものやブランデー等穀物を原料とするもの、例えばウィスキー、ジン、ウォッカ、焼酎、ラム、テキーラ、茅台酒(マオタイシュ)。(3)は酒類に糖類、果汁、香味料、その他の酒類等を加えたもので、リキュールはこれにあたる。

### 2. ワインの歴史

ローマ時代、ローマ軍は征服した土地の地味の良い所に葡萄を植え、ワインを作っていた。又、遠征には豚を連れて行き、豚肉を塩漬けにして生ハムを作っていた(豚は食物を自分で探し成長、4ヵ月で食用になり、しかも多産で都合が良い為)。

(次ページへ続く)

## ～今後の催し物案内～

### ■総会

日時 : 5月17日(土) 14:30~17:30  
場所 : JR総武線西船橋駅南口3分「フローラ西船」  
Tel: 0120-262427  
式次第 : 14:30~15:30 総会  
15:10~16:00 講演会  
16:10~17:30 懇親会  
講演 : 芥川賞作家 柴田翔氏  
会費 : 5,000円(当日会場にて)

### ■平尾会長講演会((財)日独協会主催)

日時 : 5月22日(木) 19:00より  
場所 : 上智大学(JR中央線四ツ谷駅)  
ソフィアンズクラブ  
演題 : 「古城の騎士達・貴婦人達」  
会費 : 3,000円 郵便振替口座 No. 00150-8-55593  
(財)日独協会宛  
5月19日迄に振り込み。千葉県日独協会会員と明記して下さい。

### ■鳴門日独協会との交流会(夜行バス利用)

(財)日独協会協賛  
日時 : 5月31日(土) ~ 6月1日(日)  
場所 : 徳島県鳴門市  
・ドイツ館、賀川記念館、ドイツ兵慰霊碑、市内見物  
・鳴門日独協会との交歓会  
・第九演奏会鑑賞  
申込 : 鈴木理事(電話: 043-231-0536)  
参加費 : 38,000円(バス代、宿泊費他を含む)

### 3. ワインの楽しみ方あれこれ

1. 購入したワインはラベルを上にして横にし、湿度75%、気温15℃程度で保存する。日本の家屋では台所の床下等、糠漬けを置く場所がこの条件に最適。尚、びんを立てておくとコルク栓が乾燥し、すき間から空気が入って酸化、変質してしまう。
2. 飲みたいワインは1、2ヵ月前に購入、飲む2週間前にびんを立てておき、澱を底に溜める。白ワインは飲む2、3週間前から冷蔵庫で冷やす。赤ワインは15~18℃で飲むのが良い。又、寒い時は22~23℃でも可。更に、白ワインは注ぐ15分前、赤ワインは1時間前に栓を取っておき、広口グラスに入れて空気に触れさせ酸化させると味が良くなる。
3. 残ったワインはミネラルウォーターの空きペットボトル(残量により350又は500mlボトル)に目一杯入れて、冷蔵庫に保存しておくが良い。又、残っている若干古いワインでも赤白別にびんに入れてシチュー作りに利用すると美味しいシチューが出来る。酸化や加熱してもポリフェノールは減らない。
4. コルク栓の短いワインは早めに飲むようにする。コルク栓の長い(最長5.5cm)もの程、高級。
5. シャンペンのコルクは針金を6回まわすと抜けるので、5回で止め、コルクを押えながらボトルの底をまわして抜くと溢れずに済む。
6. 高級フレンチレストランでワインを注文する方法  
ワインは同じ銘柄でも生産年により価格が大きく異なる為、フランス産ワインの場合には  
・赤か白かを指定  
・ボルドーかブルゴーニュかを指定  
・予算は幾らかを明確に伝える。又はワインリストに出ている価格を指で示す。  
・生産年は近い所で1990年が美味しいワインの年

## —習志野第九合唱団 ドイツ交歓演奏旅行—

第一次大戦後習志野の俘虜収容所に収容されていた、日本のワインの父、ハインリヒ・ハムは、習志野で合唱団に属し、帰国後はマインツ近郊の町エルスハイムの男性合唱団(1861年創立)の団長を勤めていました。

このエルスハイムのザルツタール・ホールで交歓演奏会が下記の要領で行われますので参加者を募集します。

### 記

日時 : 8月24日(日) ~ 8月30日(土)  
8月27日の交歓演奏会でベートーヴェン第九交響曲第4楽章を合唱  
費用 : 約35万円  
練習 : 4月12日より8月まで12回。津田沼駅5分。  
申込 : 友野信善理事(Tel/Fax) 047-454-6504

### 新会員紹介(敬称略・入会順)

岡田登美子(流山市)  
高橋あや子(我孫子市)  
高橋真希子(我孫子市)  
西澤保雄(佐倉市)  
大河内ロスウィータ(千葉市)  
木戸芳子(東京都)  
中島志げ(船橋市)  
木下美佐緒(東京都)  
橋口昭八(船橋市)  
山本勝哉(東京都)  
山本陽子(東京都)  
布施由未子(船橋市)