

会報 No.298

キャリア・コンサルタント

2019年（令和元年）10月10日

© キャリア・コンサルタント協同組合

[発行] キャリア・コンサルタント協同組合
発行責任者：渡邊 健三
〒102-0052 東京都千代田区神田小川町 1-8-3
小川町北ビル 8F
Tel: 03-3256-4167（代表）
直通電話：営業本部 03-6821-7544
外実事業部 03-6826-7789
Fax: 03-3256-4168

E-mail：[会報編集部] henshu@ccco.jp
[事務局] jimukyoku@ccco.jp
[営業本部] eigyo@ccco.jp
URL：http://www.occ.or.jp
http://www.ccco.jp
編集長：田中 努
編集者：平松靖弘 影山和子 大野長壽

1. ワインテイスティング参考資料

営業本部お役立ち事業部
理 事 大野 長壽

2. ディズニー・シーに遊んで

理 事 田 中 努

3. 事務局だより

事務局長 平松 靖弘

一粒万倍

1. ワインテイスティング参考資料

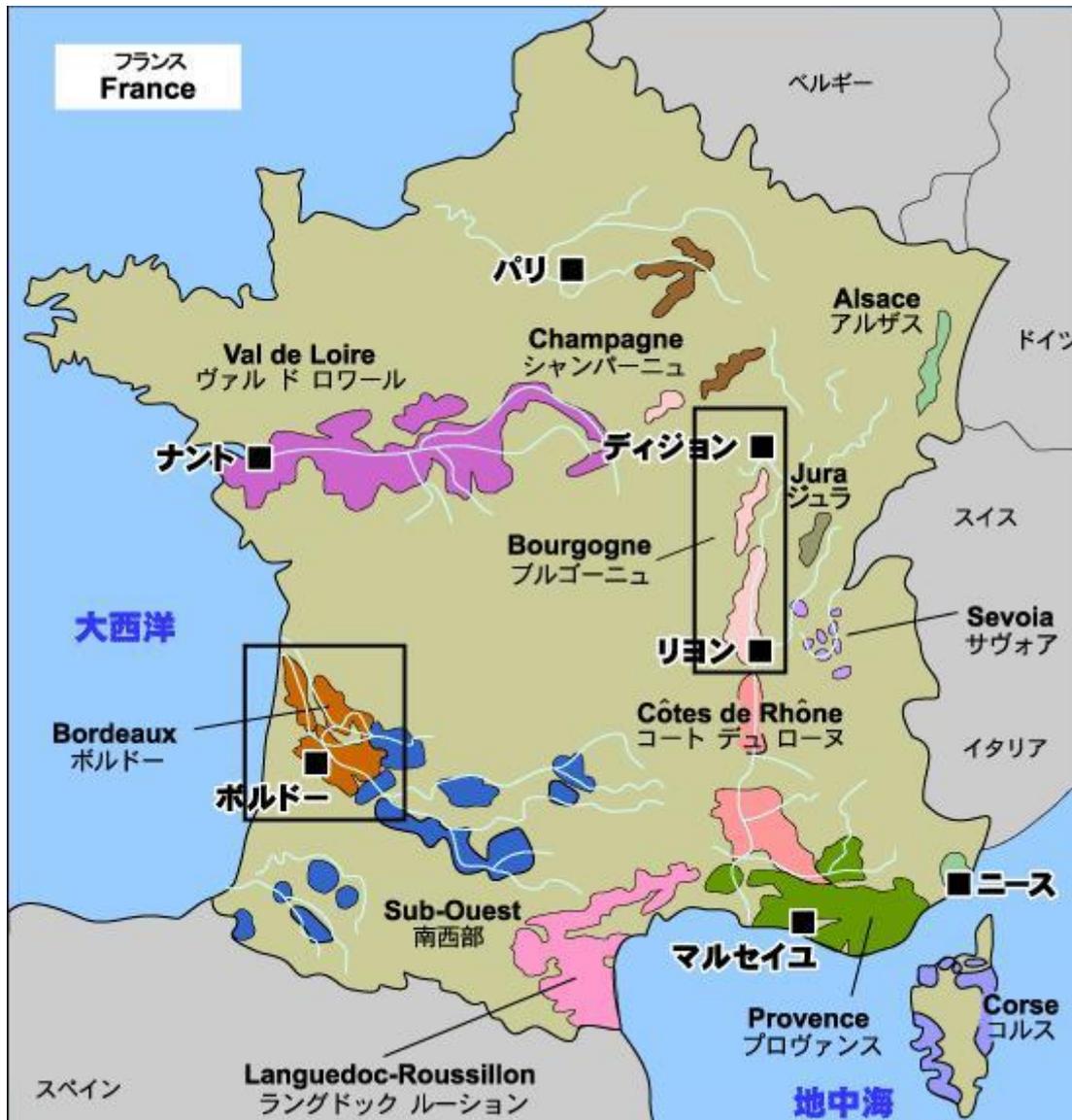
営業本部お役立ち事業部

大野 長壽

ワインテイスティングを行っているときはついつい、そのワインの魅力ばかり語ってしまいがちですね。ワインを片手に、いろいろと会話を盛り上げましょう。ワインの本場ともいえるフランスワインについて少しランダムですが思いつくままおしゃべりします。

ナポレオンの名言「シャンパンは勝利の時に飲む価値があり、敗北の時には飲む必要がある。」勝利を祝ってじっくりと酔いを楽しんだり、惜敗の悔しさを飲み込むために流し込んだり、なにかとシャンパンを飲んだんですね。

1. フランスワイン



フランスワインは産地によって異なる特長を持っているため、一口に「フランスワイン」と言っても、それぞれ違った個性です。個性の強い各地のフランスワインの品質と価格のバランスが保たれているのは、AOC（アペラシオン・ドリジヌ・コントローレ・原産地呼称）制度という制度があるからです。フランスワインの産地は、10の地方に分けられています。「アルザス、シャンパーニュ、ロワール・ルドー、ブルゴーニュ、ジュラ・サヴォワ、コート・デュ・ローヌ、プロヴァンス、・ラングドック・ルーション、・南西地方」です。中でもフランスワインの2大産地として名高いのが、ボルドーとブルゴーニュです。

●シャンパーニュ：フランスの北東部に広がるワイン生産地です。ブランドが保護されているシャンパン（スパークリングワイン）が特に有名です、少量の非発泡性ワイン（スティルワイン（赤、白、ロゼ））も生産されています。

●ブルゴーニュワインの特長：ワインの王様、ひとつのブドウ品種で造る（モノセパージュ）ことが特長です。夏は暑く冬は寒い大陸性気候が特長的です。保水に優れた石灰質の多い地質で、南斜面ではピノ・ノワール（赤ワイン）が育つのに最適な地域でもあります。北斜面ではシャルドネ（白ワイン）が有名です。酸味の強いフレッシュなものから、樽で熟成された丸みのある味や香りを楽しめるものまで幅が広いことが特長といわれています。

●ボルドーワインの特長：ワインの女王、気候は比較的温暖な海洋性気候。地質はガロンヌ川とドルドーニュ川、そして2つの川が合流したジロンド川の流域で異なります。ジロンド川左岸に広がるメドック地区は、2つの川から運ばれてくる砂利や粘土質など複数の土が混ざり合っています。ジロンド川左岸に広がるメドック地区は、2つの川から運ばれてくる砂利や粘土質など複数の土が混ざり合っています。ボルドーワインの赤と白の生産量比は約8対2で、赤が主体となっています。赤にはカベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、カベルネ・フラン、マルベック、プティ・ヴェルド種が、白には、ソーヴィニオン。ブラン、セミヨン、ミュスカデル種が使われています。ボルドーの特色は、これらの品種を単独ではなく、複数の品種のブドウを合わせるアッサンブラージュ（集合させる・組み立てる）と呼ばれる手法による点にとくちょうがあります。タンニン・酸の強いカベルネ種は、砂利、砂の多いジロンド河の下流のメドック地区に多く植えられています。メドックのワインはこのカベルネ種を主体としていますが、まろやかさを出すためメルロ種で補っています。逆に、土壌は石灰分を多分に含むやや重の粘土質土壌のドルドーニュ河右岸のサンテミリオン、ポムロール地区の主品種は芳醇さを特徴とするメルロ種ですが、タンニン・酸味を補うために、カベルネ種を加えています。サンテミリオンはブドウ畑としては珍しく、世界遺産に登録されています。赤と白双方を生産していますグラヴ地区、貴腐という特殊な状態のぶどうを用いて甘口の白ワインを生むソーテルヌ地区、その他、単なるボルドーAOCのワインまで、この地方では土質に合った品種を主にしながら他品種を加えることで、バランスのとれた完成度の高いワインをつくりだしています。

ボルドーでは、ブドウ栽培からワイン醸造、瓶詰までを同じ生産者によって行われるワインをシャトーワインと呼び、醸造所（シャトー）ごとに格付けされるワインの中には、世界最高峰のものも多く、5大シャトー（ラフィット・ロートシルト、ラトール、オー・ブリオン、ムートン・ロートシルト、マルゴー）が代表的です。

●ボジョレ・ヌーヴォー：毎年11月末にボジョレ・ヌーヴォーと飲まれています。新種赤ワインです(ヌーヴォーとは新しいという意味)。ブルゴーニュの南にあるボジョレ地方(ローヌ県)はガメー(ワイン用ぶどうとしては大粒でワインの色調は明るく、タンニンはやや乏しいが、その代わりに酸味が豊かで、フレッシュでさわやかな香味を持つ)というボジョレ・ヌーヴォーの原料ぶどうとなるという赤品種のブドウが栽培され、それを原料として赤ワインがつくられています。ガメーワインは当時あまり価値がなかったのです、当時には赤ワインは成熟を要し何年後にならないと・・・が有り難みでした。ガメーワインは色が薄くポリフェノールが少ない成熟に耐えられなく価値が低かったのです。ボジョレ地方の人々は「今です・すぐに飲むワイン」という逆転の価値を作り出し、イギリスで成功し世界のボジョレ・ヌーヴォーにしました。(今でもイギリスは世界のワイン市場を押さえています。ボルドーはかつてイギリスの植民地でサンテミリオンはイギリス王室の御用達は有名です)ガメーワインの欠点を利点に、マーケティング戦略に成功したフランスの知恵の事例です。

2. 家庭でのワインの扱い雑学(仏ワイン中心)

- ・購入したらすぐ飲みましょう。瓶詰めは品質がピークの時です。フランスから長旅してきますから。
- ・開栓したら飲みきらなくても大丈夫、キャップして冷蔵庫に入れ一週間は持ちます。ただし、ワインは酸素と結びついて酸化しますので、ワインに溶け込んでいたり、ビンの上層部の空気酸化します、保存温度を低く酸化を防ぐため小さい瓶に移し栓きっちり。
- ・飲み頃温度は赤ワインの渋みは温度が低いほど強く感じます。渋みの足りない赤ワインはガンガン冷やして飲みましょう。赤ワインは白ワイン(含むロゼ)より高い温度、安いテーブルワインは赤白十分冷やします。価格の高いワインは高温、色の薄いものほど低温に。白(5~14℃)、赤(5~18℃)、室温(15~18℃)ワインの酸味成分は赤(乳酸)、白(リンゴ酸)です。乳酸は高い温度、リンゴ酸は低い温度でおいしく感じる。
- ・フランスの赤ワインは辛口、食中酒として飲まれるために食事との相性から辛口です。発酵を止める時期で、甘口・辛口に仕上げています。
- ・赤ワイン、白ワインにどの料理かは田崎ソムリエの本によると、料理とワインを合わせて、甘味、旨味、塩味、酸味、苦味の五つの味がそろとうよいとあります。料理には酸味の強いものが少なく、ワインには酸が多く含まれているのでワインは食中酒として適性に貢献しています。

刺身(田崎氏とは関係なく参考まで)

- マグロ、カツオ・・・⇒ ピノ・ノワール(赤軽)
- 白身魚の刺身・・・⇒ ソーヴィニヨ・ブラン(白軽)
- ササミ、豚しゃぶ・・・⇒ シャルドネ(白辛)

料理とワインを合わせる

- 季節 冬場 ⇒ カベルネ・ソーヴィニヨン(赤重)
- 夏場 ⇒ 白ワイン

・ワインの二日酔い、ワインだけ特別ではありません。赤ワインを飲むと頭が痛くなるといわれています、赤ワインの中に含まれているヒスタミンが原因といわれています。乳酸菌がワインのリンゴ酸を乳酸と炭酸ガスに分解するマロラクティック発酵を経ることの多い赤ワインに多く存在する。敏感体質の人はあるレベル以上のヒスタミンを摂取すると血管が拡張して頭痛が誘発されるようです。

3. ワインのテイスティング方法

「ワインの香り、色、味の見方」ワインは、目と鼻と舌で楽しむことのできる飲み物です。目ではワインの色や濃淡などの外観を、鼻ではワインの香りを、そして舌ではもちろんワインの味わいを感じ取ることができます。

ワインの外観、香り、味わいの3点を感じ取れることを、テイスティングと言います。ワイングラスに注がれたワインを飲む前に、まずは色や濃淡、透明度や粘度など、ワインの外観を目でチェックします。その次に、ワイングラスから立ち昇る香りを確認します。そして最後に、ワインを口に含んで舌で転がすように味わうのです。次にチーズやマンゴなどでワインを味わいます、料理の相性により味わいに変化いたします。

ワインの味は、発酵後に残っている糖分による甘み、ワインに含まれるリンゴ酸、クエン酸、酒石酸、コハク酸などによる酸味、タンニンによる渋みや苦み、アルコール度の4つの要素で決まります。一般に赤ワインでは甘みはあまり感じられず、糖分をすべて発酵させてしまったワインは辛く感じます。また、寒い地方でつくられるワインほど酸味が強くなる傾向があり、特に白ワインでは酸味が強く現れます。それから、渋みや苦みは葡萄の果皮や種に含まれるタンニンによるもので、若いワインほど渋みや苦みを強く感じ、熟成されたものは渋みや苦みが抜けてマイルドになります。そして、アルコール度が高いほどコクや甘みを感じられます。次回のワインテイスティングの参考までにと、なにはあれ理屈抜きでワインを楽しみましょう！！

2. ディズニー・シーに遊んで

理事 田中 努

家内の喜寿を記念して、子供や孫の家族を含めた12名で、9月の3連休を利用して東京ディズニー・シーにて遊んだ。幹事は長女が引き受け、手配をすべて任せたが、ホテル・ミラコスタでの4部屋4家族の確保に苦労した。決して安くないホテルであるが、宿泊者に入場時間の優先権がある事が若い人たち、特に家族連れにとって魅力があるようだ。

夕食後、一番大きい我々の部屋に全員集合し、冷蔵庫に収納されているホテルの飲み物（水以外）には手を付けず、アルコール類とともにすべて持ち込んだもので過ごした。聞くところによれば缶入りの飲み物は千円につくとのことである。

ホテルに宿泊しての利点と言え、部屋の少しだけ開く窓（外部の音を取り入れる為）からの観戦は特等席であった。特に夜間のショーが部屋の中から眺められ、小雨のけぶる中、上方からの俯瞰は他では味わえないものであった。

翌日は台風の影響もあり入場者も休日にしては少ないと言われたが、それでも人・人・人の波で、通路は統制がとれてなく、歩き方もまちまちで戸惑う状況である。ご存知の通り食べ物の持ち込みは禁じられており、危険物の検査と称して持ち物の中身を調べられている。会場での食べ物・飲み物は値段も高く、一日遊ぶのには出費も決して少なくない。それでも混んでいる。

乗り物や劇場への入場は「スマホ」の所有と使い方が堪能である事が絶対的条件である。まず、ディズニーアプリケーションのインストールから始まり、場内の情報はすべてこのスマホから取得することになる。つまり乗り物やシアターの待ち時間をはじめとして、その予約や受付もスマホで行われ、食事の予約もスマホである。「ガラケー」の使用者や「スマホ」の初心者である高齢者には、乗り物も乗れないし食事も出来ない状況である。

待ち時間と言え、今、大人気の「ソアリン：ファンタスティック・フライト」は190分待ちであり、入場の優先権がある我々でも30分の待ち時間であった。このフライトは「世界中をめぐる、雄大な空の旅へ」と題し、かなりスリルのあるフライトであった。その他の催し物も若い人達のスマホ操作のおかげで、数多くの乗り物やショーを堪能することが出来た。

園内のバリアフリーはやはり若者向きであり、階段も中途半端であり、スロープもかなりの遠回りになっている。我々を含めて、特にバギーを使用している親御さんにとっては苦勞の種であった。スマホによる検索も全体像が分かりにくく、今後、ガイドマップや案内などは紙の文化に戻るような気がする。

3. 事務局だより

事務局長 平松 靖弘

●10月7日朝のニュースで、大型の台風19号が「非常に強い」勢力に変わり、今後さらに発達して猛烈な台風となり、今年日本に近づく台風の中では最も強い勢力になる見通しである。最近では台風15号が関東を直撃したばかりである。千葉県を中心に、停電が長引き、未だに解決出来ない地域があり、改めて地球温暖化の影響が非常に大きくなっている。台風、地震、津波など災害対策が身近な問題となっている。

●今年最強か。大型の台風19号は、7日正午に「強い台風」から「非常に強い台風」に変わった。今後も海面水温の高い領域を進むため、8日には「猛烈な台風」まで発達し、最大瞬間風速は75メートル/秒となりそうである。予想通りなら、今年、日本に近づく台風の中では最も強い勢力となる。瞬間的に吹く70メー

ルの風とは、多くの樹木が倒れ、家屋が崩壊するものがあり、この週末は、台風の進路などによって東海や東日本を中心に風や雨が強まり、大荒れの天気になるおそれがあり、交通機関に影響の可能性があるも高くなっている。今後の最新の情報を確認し迅速な行動をして下さい。

●10月1日に消費税が10%に引き上げられ、早くもそれに便乗した還付金があるなどと持ちかける手口の詐欺が報道されている。「消費税の増税に伴って払戻金がある」というような電話があったら、警察など最寄りの公的機関に相談するようにしましょう。もともと、税金や健康保険などで還付金があると偽って、手続きのためにお金を振り込ませる手口が横行している。

世の中の注目を集める事象があると、犯罪者はそれを悪用する。「消費税が上がり、それに合わせて払戻金がある」と言われると「そういえば、政府が景気対策をすると聞いていたな」などと信じてしまいがちである。

「おいしい話には裏がある」という基本に立ち返り、だまされないように注意をしよう。消費増税に便乗した詐欺にご注意を！

●CCK研修の集い 9月17日(火)16:00より組合監事 下斗米裕英氏によるPマーク取得推進とPマークの理解について話と具体的推進項目について検討した。身近な課題として、有意義であった。

●異業種交流会の報告

第23回異業種交流会 9月11日(水)19:00より講演テーマは「あなたの会社の課題を解決するヒントが得られる方法」 「VE(Value Engineering)を利用した逆転発想法」をライフ\$スポーツバリューアップ研究所長 小坂達氏で開催しました。当日の参加者は9名でしたが、懇親会 名刺交換、ビール・ワインで和やかに過ごしました。

●10月の行事等の予定

- 15日(火) CCK理事会(13:00)
- 16日(水) 営業担当者会議(10:30)
- 17日(木) BCセミナー経戦2A(10:00)
- 18日(金) ドラッカー学会(18:00)
- 21日(日) BCセミナーMK2(10:00)
- 23日(水) 営業担当者会議(10:30)
- 24日(木) BCセミナー経戦2A(10:00)
- 26日(土) BCセミナー経戦2C(10:00)
- 27日(日) 荻窪研究会(14:00)
- 30日(水) 営業担当者会議(10:30)

●11月の行事等の予定

- 2日(土) BCセミナー経戦2C(10:00)
- 6日(水) 事業部長会議(10:30)
- 8日(金) BCセミナー経戦2A(10:00)
- 11日(月) BCセミナーMK2(10:00)

- 12日（火）運営会議（10：30）
- 13日（水）営業担当者会議（10：30）
- 14日（木）BCセミナー経戦2A(10:00)
- 15日（金）ドラッカー学会（18：00）
- 17日（日）BCセミナー経戦2C(10:00)
- 18日（月）BCセミナーMK2(10:00)
- 19日（火）CCK理事会（13：00）、臨時総会（15：00）
- 20日（水）営業担当者会議（10：30）、異業種交流会(19:00)
- 21日（木）BCセミナー経戦2B(10:00)
- 23日（土）BCセミナー経戦2C(10:00)
- 24日（日）荻窪研究会（14：00）
- 25日（月）BCセミナーMK2(10:00)
- 27日（水）営業担当者会議（10：30）

一粒万倍

▲今月10月1日より消費税が8%→10%に改定された。2%の値上げとされているが、実質は1.25%の税率のUPである。9月24日頃からお店によっては価格の引き上げが始まっていた。単価が800円迄は10円以下であるが500円前後でも10円の値上げを行った場合が多いような気がする。1000円での場合10円にとどめ0.25%は企業努力で償却してほしいものだ。消費税の改定を便乗値上げの機会にしてはならない。しかし便乗値上げと思われるものが多々あるのが残念だ。ただ今回の消費増税は優遇税制やポイント還元などがあり、複雑極まりない。

▲我が家から間近に近辺では桜の名所として知られる「小台（こだい）公園」（川崎市宮前区）がある。先日その公園に沿った道を歩いていると、さくらが咲いているのではないかとよく狂い咲きなどと言われるように、花は時々季節外れに咲くことがある。この公園の桜の木は老木であり、少し離れた鷺沼の東急の土地で以前、倒木がありけが人が出たのである。桜の木も認知症になったようだ。

▲秋になると虫達の鳴き声が聞こえてくる。以前はどこでもキリギリス・コオロギ・スズムシ・カンタン・クツワムシ・マツムシなどの鳴き声で夜の合唱を聞くことが出来た。風呂場でのエンマコオロギ、チンチロリンのスズムシ、スイッチヨのキリギリス、それに暗い夜道でのミミズの鳴き声などである。このミミズは実はオケラの鳴き声である事を後で知ったのである。しかし最近では虫の声も小さくて、なかなか聞くことが出来なくなり、残暑も厳しくて名月と共に秋を愛でる機会が少なくなってしまった。

▲高浜原発の再稼働に対する関西電力の経営陣への贈り物、かんぽ生命保険のノルマによる不当な契約など、真実が見えてこない。また韓国の大統領を始めとした対日感情等、関西・かんぽ・韓国とカンが付くだけに感にさわり、感じが悪い。もっと「カン」を働かせねばならないのか？