



11月のトピックス

- 日本人のこころのふるさと
- ラグビーが熱い
- シャンパンの魅力



日本人のこころのふるさと

日本各地の神社や仏閣は、パワースポットとされているところが多くあります。パワースポットでは、健康や元気を与えてくれる場所と言われていますので、私も時々、訪問いたします。この秋、私は、「日本人の心のふるさと」とされる伊勢神宮へ小学校の修学旅行以来 33 年振りに参詣して元気をもらってきました。



伊勢神宮内宮の入り口には、宇治橋鳥居があります。鳥居は、俗界と聖界の境とされています。聖界に足を踏み入れる前にまずは、鳥居前で一礼します。鳥居をくぐると五十鈴川に掛かる参道ですが、中央は神様が通る道のため、中央を避けて右側を歩いて行きます。

次は、手水舎で手や口を清めます。私たちは、境内に流れている五十鈴川御手洗場を利用しましたが、澄んだ川の水には、小魚が沢山泳いでいます。心身を清めてから、御正殿(ごしやうでん)に向い

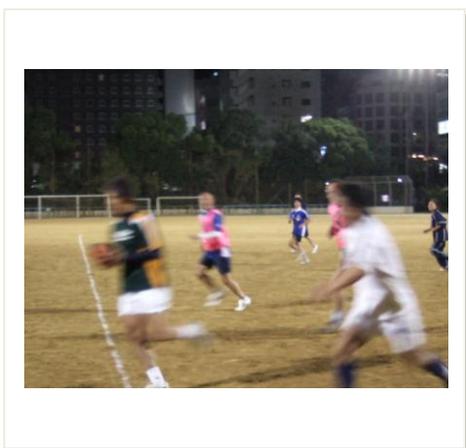
境内には、よく玉砂利が敷き詰められていて、諸説あるようですがやはり特別な道という気がしています。ジャリジャリと玉砂利の道を踏みしめながら歩き、御正殿に到着しました。まずは、お賽銭をおさめて、二拝二拍手一拝で、家族の健康と商売繁盛を祈願いたしました。

内宮の敷地には、樹齢何百年という立派な大木が沢山あり空気が澄んでいます。長い歴史の間、ずっと同じ場所で成長し続ける大木からは、なにかを語り掛けられているような、神聖な気持ちになりました。

関西では、有名なパワースポットお伊勢さん。日本の歴史を訪ねる旅は味わい深いです。

参考：伊勢観光サイト <http://www.ise-kanko.jp/index.php>

ラグビーが熱い



先日タッチラグビーに初めてチャレンジしました。タッチラグビー(Touch Rugby)とは、ラグビーで用いられるタックルの代わりに、手で体をタッチすることに置き換えた、より親しみやすい簡易型フットボールです。友人が、神戸で開催している練習会に参加しました。

私は細長い形のラグビーボールは、触ったことがない未経験者です。しかし「未経験者でもフィットネス感覚で参加可能。女子も参加していますよ。」という友人の言葉に軽い気持ちで、私も経験者とスポーツマンの仲間8名を募り参加した。練習当日、20名以上が参加されてました。ウォーミングアップでは、パスの練習です。細長いラグビーボールは、どう投げたらよいのか、なかなかコツがつかめません。続いて、ドッチボールの要領でゲーム実戦です。ドッチボールのように陣地の外から内の敵にゴールを当てるのではなく、ボールパスをしながら鬼ごっこの要領でボールを持った人がタッチします。人に当たる、人を避ける技術のあるラグビー経験者は、スイスイと避けていますが、私たちは

すぐアウトになってしまいました。そしていよいよ、ゲーム開始です。ゲームは、2グループに分かれ、6人对 6 人で対戦します。出場選手は、途中交代をしながらゲームをしますが、双方のゴールまで何度も往復するのは結構ハードです。私も 3 分も走れば息が上がり大変でした。また、ルールをあまり把握しないまま、ゲームに出場していたのでパスを受けられない、位置を走ったりしてしまい、あっという間にゲームオーバーになりました。

終了後の反省会では、初参加メンバーは、かなりキツイかったと言っていました、それなりに楽しめたようでした。私も足の筋を痛めましたが、案外楽しく、ストレス解消になりました。

先月、中国・広州で開催されたアジア競技会のラグビー競技で、男子7人制ラグビー日本代表が金メダルを獲得しましたね。TV報道で7人制が2016年リオデジャネイロオリンピックの正式種目に追加されることも知りましたし、ラグビーも新しい競技が公式になり、ラグビー人口も増えて、盛り上がりそうですね。タックルは、怖そうですが、タッチラグビーなら少し走れる方にはできそうですよ。練習後のビールの味は格別ですし、ストレス解消に一度試してみませんか？

練習会情報サイト:「大人のためのタッチラグビー」 <http://ameblo.jp/touch-rugby-kobe/>

練習会ムービーも見られます: <http://www.youtube.com/watch?v=rTtvE7eyN9c>

シャンパンの魅力

スパークリングワインの王様、シャンパンは、祝杯のお酒のイメージが強いですね。国内では夜の繁華街で日常的に消費されますが、欧米ではこれからの新年の季節に一番消費されるそうです。炭酸ガスを含んだスパークリングワインは、発泡性ワインと呼ばれ、きめ細かい泡立ちとの華やかな存在感があり、私も好きな食前酒のひとつです。1年の締めくくりは、先日ワイン講座で仕入れた、スパークリングワインのトリビアをご紹介します。

Q.スパークリングワインとワインの製造の違いは？

A. 二次発酵があること。

ワインは、製造工程の一次発酵でアルコール分が生成されます。スパークリングワインは、発酵をもう 1 回行います。この二次発酵で二酸化炭素が生成されることによって発泡性のワインとなります。この二次発酵方法は、①瓶内、②タンク内(シャルマ方式)、③カーボネーション(炭酸ガスを注入)と三分類されます。

Q. スパークリングワイン、シャンパンは違う飲み物？

A. スパークリングワインは、発泡性ワインの総称です。

前記した二次発酵方法、②③番は、大量生産型です。反対に①番、瓶内での二次発酵では、手間や時間が掛かります。瓶の中でゆっくり発酵されると、繊細な泡がワインに溶けてエレガントな泡が出来ます。澱を抜いたりする工程もありますが、フランスのシャンパーニュ(地方名)では、この瓶の中で二次発酵を行うことをワイン法で義務付けられており、しかるべき製造方法で生産された発泡性ワインのみをシャンパン(シャンパーニュ)と名乗っても良いとされています。そんな製造工程を経て、シャンパンは、希少価値がある特別な存在として、スパークリングワインの王様と呼ばれています。ちなみにスパークリングワインは英語で、仏語は、ヴァン・ムスーです。

Q. 白のスパークリングワインに用いられるブドウ品種は黒葡萄と白葡萄どちらでしょう？

A. 両方の配合。

なんと、シャンパンには、ピノ・ノワール(Pinot Noir)、シャルドネ(Chardonnay)、ピノ・ムニエ(Pinot Meunier)アルバンヌ(Arbanne)、プティ・メリエ(Petit Meslier)、及びピノ(Pinot)系の全てが用いられます。ワインの赤色は、黒葡萄の皮の色素なので、黒葡萄の果肉のみ使用されます。ロゼや赤のシャンパンの色から、黒葡萄が使用されるのは知っていましたが、白にも黒葡萄も使用されているとは驚きでした。

Q. スパークリングワインの抜栓は、コルク栓を回す？それとも瓶を回す？

A. 瓶を回す。

正答は、ありませんが、ホームパーティなどでプロっぽく抜栓できる方法をご紹介します。

- ① シールをはがします。
- ② 次にコルクを抑えながら針金を緩めます。油断していると炭酸の勢いで、コルクが天井めがけ飛び、その勢いでお酒も飛び出すと場合もありますのでご注意ください。(私も天井の蛍光灯を割りそうになったことが何度かありました。)
- ③ ナフキン等を使い、右手でコルク側を固定したまま、左手で瓶の底を持ち、左手の瓶の底を回します。ガスを少しづつ抜きながらコルクをはずします。



この日、ワイン講座では、5種類を飲み比べました。はじめは、フランス産、ポメリー(Pommery)です。爽やかな味わいの辛口シャンパンです。瓶やエチケットの風格がやや地味ですが量販店で4400円程で販売しています。お安くは無いです。続いてスペイン産、カバ(CAVA)。こちらはスペイン王室御用達で有名な造り手です。その他各国、ドイツ産、イタリア産の赤、

日本産を飲み比べました。国産葡萄した秋田県の「大森のあわ」味は、やや甘口で、微発泡の日本酒にも似た香りがしました。

Q. スパークリングワインは、辛口、甘口の種類があるの？

A. 甘辛度が決まっています。

スパークリングワインには、リキュールを添加します。糖分の添加量により、エクストラ・ブリュット(極辛)、ブリュット(辛口)、エクストラ・ドライ(やや辛口)、セック(やや甘口)、ドゥミ・セック(甘口)、ドゥー(極甘口)と呼ばれる6段階となります。

以上、スパークリングワインのトリビア、いかがでしょうか？通常のワインよりは、少しお値段高めですが、この季節、非日常を演出できるシャンパンを楽しんでくださいね。

さて、いよいよ師走になりましたが、今年は中国のGDP伸び率や、東アジア全体の経済成長と人々の活気に目を見張りました。一方国内では、消費低迷していて、まるで気の抜けたシャンパンのように、頼りない外交や政治に不満を覚えることもありました。

自分自身を振り返ると、日々の業務に追われて、年度初めに計画した新規事業が進展せず反省も多いです。しかし、よい会社・経営者になるために参画させて頂く活動を通じて、共に活動する方々から、多くのことを学ぶこと出来て、感謝する機会も多かったです。次年度には、新しいビジネスの仕掛けや種蒔きを積極的に行い、シャンパンの泡の勢いのごとく元気に仕事に臨むことを目指したいと考えています。

この1年ウイズワンニュースレターにお付き合い頂きありがとうございました。

株式会社ウイズワンニュースレター編集部 発行人 迫前美鈴

株式会社ウイズワン

〒650-0022 神戸市中央区元町通6丁目8-10 山端ビル206 TEL:078-360-6115

【ホームページ制作】<http://blog.withone-jp.net>

【セールスサポート・セミナー】<http://withone.net>

【美酒美食ワインブログ】<http://bichelin.exblog.jp/>

Copyright©WITHONE, All rights reserved.