



例会 毎週金曜日 12:30～13:30 ホテル国際 21
事務局 〒380-0838 長野市県町 576 ホテル国際 21 内
☎026(235)2800 FAX026(235)0016
e-mail:nwrc1987y@sweet.ocn.ne.jp

会長／村田秀雄 幹事／太田裕志 クラブ会報委員長／坂本千尋
SAA／轟 修平 副SAA／藤澤克彦

第1655回例会 2022年（令和5年）2月3日（金）

イマジン ロータリー
IMAJINE ROTARY

会長挨拶

村田秀雄会長



こんにちは。今年もはや2月になりました。

今日は、節分ですが、まだまだ春は遠いかともうしばらく寒い日が続くかと思えます。本日のゲストに有旅ワイナリー株式会社の田中啓さんにおいでで頂きました。後ほど卓話をよろしく願いいたします。私もお酒は好きな方です。ワインも飲みますので、田中さんの話がとても楽しみです。

2月は、平和構築と紛争予防月間リソースの案内が国際ロータリー日本事務局より地区を通じて届いております。2月24日でウクライナでの戦争は1年になろうとしています。

・ロータリー会員は奉仕プロジェクトや平和フェロー・奨学生への支援を通じ、貧困・差別・民族間の衝突、教育機会の欠如、リソースの不平等な配分といった紛争の根底にある問題に取り組むために行動を起こしています。そうですよね。皆さん!!

私達も日々ロータリー精神を忘れず活動していきましょう。

（注釈：リソース：資源全体 人・物・金・情報・知的財産など）

2/17 本日のプログラム

会員卓話 青木 宏さん
「竹久夢二を語る」

2023～2024年度 地区役員・委員への委嘱状伝達

財団資金管理会計小委員会委員長：村田弘志さん
インターアクト委員会委員：宮原友昭さん
R財団地区補助金小委員会委員：西沢 徹さん



邱文莘米山奨学生訪問



邱さん、IM・会員セミナーもよろしく願います。

幹事報告

太田裕志幹事



・2月のロータリーレートは、1\$ = 130円です。
・先週は、第1回予定者会議、創立記念例会をます栄さんにて、3年振りに開催いたしました。

- ・2/18新春親睦ゴルフコンペの締め切りが、6日までとなっております。大勢の皆様のご参加お待ちしております。
- ・第2670地区の坂出・坂出東RC共同制作によるロータリークラブのラジオ番組が始まりました。詳細は掲示板にもありますが、毎週月曜日18時から30分番組です。ご興味のある方は、是非お聞きになってみてください

2月のお祝い事 おめでとうございます

- <結婚記念会員> 宮川礼二さん
<夫人誕生記念> 小山優里さん 山本由美子さん
<会員誕生記念> 宮原友昭さん 村田弘志さん



出席・ニコBOX報告 山本博昭例会運営委員長

1/27 (会員31名) 出席21名 出席率70.97%

ゲスト：田中 啓さん (有旅ワイナリー株)
：邱文萃米山奨学生



- ・村田秀雄さん☆田中さん長野西RCへようこそ。ワイン作りのお話楽しみです。よろしくをお願いします。
- ・太田裕志さん☆田中さん。長野西RCへようこそ!! 本日はよろしくをお願いします。

- ・佐藤吉朗さん☆有旅ワイナリーの田中さん。ようこそ!! お出で下さいました。卓話楽しみにしています。
- ・宮原友昭さん☆だいぶご無沙汰いたしました。これからは休まず、出席いたします。よろしくをお願いします。
- ・高橋英司さん☆飯田さん楽しい旅に連れて行ってください。
- ・南 信行さん☆色々ありがとうございました。

・合計 12,500円 ・スヌーピー2,585円
・累計 411,346円

講師紹介 太田裕志幹事

田中さんとは、6R幹事会で長野南RCの幹事松田さんから是非紹介したいと10月の幹事会にご出席され、色々なお話をさせて頂きお声がけさせて頂き、本日お越しいただきました。

現在、ワイン生産者として有旅ワイナリーを経営されています。長野市初のワイナリーを立ち上げる第一人者になるべく大変情熱的にチャレンジしていらっしゃいます。本日は宜しくお祈り致します。

例 会 案 内

- 2月25日(土) IM・会員セミナー
3月3日 休会
3月10日 会員卓話 村田弘志さん
3月17日 会員卓話 狩野 土さん

ゲスト卓話 田中 啓さん

「ワイン事業立ち上げについて」



私は、長野市篠ノ井出身です。篠ノ井駅前の若松食堂で生まれ育ち、高校も篠ノ井高校へ通っておりました。やはり、食堂の子供でしたので飲食の道に入りました。長野市内のレストランを転々としながら、いつかは東京の一流レストランで働きたいと夢を見まして、まずは、軽井沢ブレストンコートでレストランのソムリエとして2年間経験を積んだ後に、東京のリッツカールトンに応募しました。最初はレストランの応募が無かったので地下の宴会場で半年くらい働きながら、レストランの募集を待って、空きが出てからレストランでソムリエとして働き始めました。ワインの管理などさせてもらうようになりました。そこでだいぶワインの知識も増えましたが、さらにワインの勉強をしたいと思いワインの専門店に就職をしようと、思い切って京都へ移住し、ワイングロッサリーというワイン専門店に就職しました。ここまでで、ソムリエ歴が12年くらいになり、年齢も37歳になっていました。京都で6年ほどワイン専門の仕事をしました。この時、フランスなど海外からのワイン生産者が見えて交流する機会が増え、自分でワインを作りたいと思うようになりました。やはり、自分でワインを製造している方の言葉は重く、ソムリエが説明するのとは重みが全然違うと感じ、人生の転換期となりました。

ワインを作るなら、長野に帰ってやりたいと思っていましたが、東御市に玉村豊男さんが千曲川ワインアカデミーをつくったのをきっかけに長野にUターンで帰ってきました。第2期生として入学し、1年間勉強しました。それだけでは、経験が足りないと思い、高山村の角藤農園で栽培研修をし、信州高山ワイナリーで醸造の研修をし、2016年に自分で独立をしました。6年前にぶどうを作り始め、そこから3年間は収穫もなく、自分の貯金と補助金で何とか耐え忍び、ようやく個人の販売で生活ができるようになってきました。ワイナリー建設もようやく場所が有旅に決まり、4.5月に着工し、12月に竣工する予定です。また、出資に協力して下さる会社があり、融資と交付金と出資金で事業費も準備することが出来ました。長野市初のワイナリーで、失敗できないというプレッシャーもあります。とにかく自分の美味しいと思ったワインを作り、長野市のブランドとして世界に誇れるワインを作るのが私の夢です。応援宜しくお願い致します。