

MBI 関西 活動報告

山内 眞也(第 29 期)

■MBI関西ファミリーイベント(2017年10月18日) 【大阪大学澤教授の特別講演「再生医療が切り開く近未来」】

関西では最後となるファミリーイベントが2017年10月18日、大阪大学吹田キャンパス「銀杏会館」で開催されました。「再生医療が切り拓く近未来」というテーマで、講師には大阪大学医学部で心筋の再生医療に取り組み、また日本再生医療学会の理事長でもある澤芳樹教授をお招きしました。



講演する澤芳樹教授

2012年にノーベル生理学・医学賞を受賞した京都大学の山中伸弥教授が嚆矢となり、再生医療・創薬が現実のものになってきました。2014年9月には、滲出性加齢黄斑変性患者に対して、世界で初めてiPS細胞を用いた網膜細胞の移植手術が実施されました。再生医療は疾病の根本的な治療となり、近未来では、医療面でも極めて大きな変革になります。結果として、人生100年どころかそれ以上の長寿社会になる可能性があります。これは、医療保険や年金の問題は勿論、長寿化により生涯に二つ、三つのキャリアを持つことになる人生の「マルチ・ステージ化」など、生き方そのものの価値観をも変えてしまう程のインパクトがあります。

イベントの詳細報告は以下の関西 MBI ホームページを参照してください。

http://www.mbimulti.net/kansai/k_event_2017_1018.htm



澤教授を囲んだ参加者たち

■MBI関西ファミリーイベント 反省会・慰労会(2017年11月24日～25日)

【大塚国際美術館訪問と大塚潮騒荘宿泊】

岡本祐子さん(20期)のご尽力により、大塚国際美術館を専任ガイド付きで見学し、夜は大塚潮騒荘にて貸し切りの夕食会でした。

MBI 関西メンバー11名参加。



大塚国際美術館のシスティーナ礼拝堂



大塚潮騒荘ロビー階段にて集合写真



大塚潮騒荘全景と成田さん(2期)



大塚潮騒荘での夕食会(貸し切りでした)



当日のワイン(大塚のリッジワインがありますね)

■MBI関西イベント(2018年6月28日)

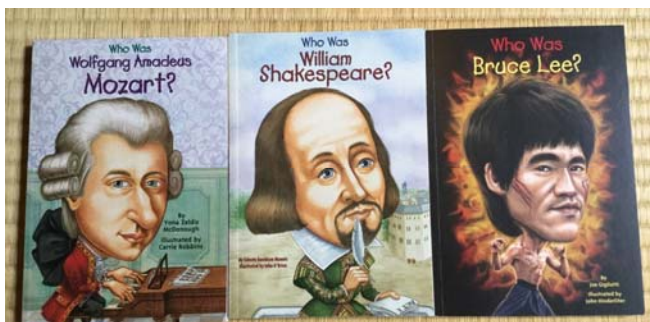
【「時代の先駆者 ブルース・リーの生命哲学と映画美学」】

MBI メンバー・家族に加えて、香港から映画監督のラムさんも参加して王石明講演会「時代の先駆者 ブルース・リーの生命哲学と映画美学」が開催されました。講師の王石明氏は書画作家で、ブルース・リー 研究家として知られています。会場は東福寺東隣の閑静な住宅街に位置した「竹情荘」。司会はフリーア ナウンサーの内海さん。

京劇俳優の次男としてサンフランシスコで生まれた李振藩(英語名ブルース・リー)は、3歳から香港で芸名「李小龍」として出演。18歳で単身渡米。苦学の末、ワシントン大学を卒業。武術を極め、その実力が認められて、東洋人として初めてハリウッド映画で主演。スティーブ・マックイーンも弟子の1人。太く短くという人生。「時間」を大切に、「水」の様に生きろ！”Be water, my friend!”という言葉自ら実践。弱者に優しいコスモポリタンとして欧米社会で評価確立。アメリカの小学校教材「私は誰」にモーツァルトやシェークスピアと並びブルース・リーが本となっている。NHKドキュメンタリー「映像の世紀」の中で20世紀を代表する1人としてチャーチル等と並び特集されたのも記憶に新しい。この日は2万点に及ぶ王先生のブルース・リー・コレクションの中からワーナー・ブラザーズとの映画出演契約書や名刺、家族写真等珍しい遺品の展示もなされ、興味深く拝聴、拝見しました。(報告者 川勝一明、14期)



講師の王石明先生を囲んで MBI 関西メンバーと香港映画監督のラムさん



アメリカの学校教材「私は誰？」
(左からモーツァルト、シェークスピア、ブルース・リー)

■MBI関西ワイン会（第26回～第31回）

MBI 関西ワイン会は吉野さん(28期)、川勝さん(14期)、岡本さん(20期)、山内(29期)をコアメンバーとして、2～3ヶ月毎に開催しています。ワイン好きなゲストも入り、料理を楽しみながら、ワイン関連の話から国内・海外旅行の話、日常の話題など、楽しい時間です。ワインは基本的に持ち込みで、自分が経験できないような面白いワインに出会える機会でもあります。記録が残っている2015年から数えて31回開催しました。

第26回 MBI 関西ワイン会は2017年9月30日大阪北浜・今橋のキャラント・キャトル Quarant-Quatreにて開催、4名参加。第27回は12月8日、同じキャラント・キャトルにて5名参加でした。

2018年になり、第28回 MBI 関西ワイン会は新年会も兼ねてリーガロイヤルホテル大阪のイタリアン・ベラコスタにて1月26日に開催しました。13名参加。

第29回はキャラント・キャトルの隣(同じ経営)にある「フランス食堂 44区」にて開催。6名参加。この時は持ち込みワインがメルロ Merlot だけのワイン会でした。

第30回は高槻のカゼウスというチーズ専門店にて開催、9名参加。第31回はキャラント・キャトルにて開催、6名参加です。キャラント・キャトルのワイン会の予算は、フレンチ・フルコースで、ワイン持ち込み料(corkage)を入れて1人6,500円という破格のお値段でお願いしています。このオーナーシェフの亀井さんとはオープンした2008年からの付き合いで、持ち込むワインに合わせ料理を作ってもらっています。

大阪中之島のリーガロイヤルホテルにあるイタリアンレストラン、ベラコスタは吉野さんの割引券を使わせていただき、ワイン持ち込み料を入れてなんと、1人10,000円程です。こちらは日本のトップクラスソムリエの窪田さんにサーヴしていただくという、非常に恵まれた機会があります。



上の写真は2018年1月26日の MBI 関西ワイン会・新年会の様子です。参加者は MBI 関西から川勝さん夫妻、吉野さん夫妻、岡本さん、小野坂さん、中嶋さん、井上さん、山内の MBI 関西メンバーに加えてゲストが4名参加し、合計13名での新年会に相応しい賑やかなワイン会となりました。

持ち込んだワインは以下 6 種類 12 本(各 2 本)です(お一人は飲まれませんでした)。一人が 750 ml ボトル 1 本飲んだことになりませんが、料理に合わせてゆっくり飲むと、結構いけるものですね。



ワイン会ではいつも下記のように、ワイン名、生産年、産地、葡萄品種、テクニカルシート、tasting hints を記載したワインリストを作成しています。

Tasting hints まで記載すると、飲む前にワインについて固定的な印象を与えてしまうということになりかねません。更に、飲んだことのないワインは、ほとんどのコメントは生産者やインポーターからの受け売りになってしまいます。そのため、いつもどうしようかな? と考えますが、ワインに親しむキッカケになればと思い、記載しています。

<2018 年 1 月 26 日の MBI 関西ワイン会・新年会のワインリスト>

1. Franciacorta Monte Rossa Prima Cuvée Brut フランチャコルタ、モンテ・ロサ、プリマ・キュヴェ、ブリュット NV 白・泡(Lombardia, Italy)、①葡萄品種: 85% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco、②特徴・テクニカルシート:「フランチャコルタの辺りの湖は細長い。氷河湖。氷堆積土壌。温暖な気候。カモニカ渓谷(3,000 m 近い山)。引き締まったワインになる。飲みなれていない人でも OK。Pineapple, tropical fruits の香り。Cf. Trento は別。ミネラルが違う。こちらは Champagne に近い。Franciacorta は Lombardia で平野。Ferrari は Trentino で山岳地帯でのワイン。Franciacorta は full body のタイプでドッシリして肩が広い。(ワインジャーナリスト宮嶋勲さんのコメント)」ここは植密度 5,000 本/ha(近年の主流)。(平均樹齢 9 年とみられる記載あるも未確認) 垣根つくり(“Cordon Royat”にて地面から 70 cm の高さになる)。手摘み。Soft pressing にて、このワインに使用するのは out put 全体量の 55%以下。20%は vintage wine を使う。温度管理のステンレスタンクにて発酵後、樽熟成。瓶熟成期間は 24 ヶ月(法定熟成期間は 25 ヶ月以上となっている)。製造数 750 ml 換算で 20 万本。 http://www.monterossa.com/pdf/eng/scheda_prima_cuvee_en.pdf ③Tasting hints: アルコール度数 12%。”Distinguished by its simplicity translated into delicacy, immediacy, pure pleasure, fundamental elements for a Franciacorta of quality.”(川勝さん夫妻持ち込み)2 本
2. Champagne Moët et Chandon Rosé Impérial Brut NV シャンパーニュ、モエテ・シャンドン、ロゼ・アンペリアル・ブリュット、NV (Épernay, Champagne, France)、①葡萄品種: Pinot Noir 50~60%, Pinot Meunier 20~30%, Chardonnay 10~20%、②特徴・テクニカルシート:モエ・エ・シャンドンという呼び方は日本だけ(これはチャット発音しにくいでしょ?)。正確には(リエゾンして)モエテ・シャンドンと発音。この会社は LVMH グループの中核であり、傘下にはドン・ペリニオンブランドを持つ。(因みにドン・ペリニオンの日本法人の社長だったのが、現在

フランスにある大塚の子会社の社長のDSさん。社長時代にドンペリ・ロゼ(ピンドン)の価格を意図的に高く設定し販売。本人曰く、「日本の飲料業界からは(高く売れるため)大いに感謝された」とのこと。)このロゼはアルコール度数 12%。Reserve wine は 20~30%。Dosage 9 g/L、3 年熟成。

<https://jp.moet.com/Our-Champagnes/Rose-Imperial> ③tasting hints: 野イチゴ、ラズベリー、チェリー香。バラの花の香りと少し胡椒の香のニュアンス。(H さん、山内)2 本

3. ARUGA Branca Pipa アルガ・ブランカ・ピッパ 2014 白(山梨県、勝沼酒造)、①葡萄品種: 甲州 100%、②特徴・テクニカルシート: 「アルガブランカの樽醸造「ピッパ」は、従来の甲州ワインの姿とは違い、瓶熟成を重んじた円熟味のあるワイン。「日本固有の品種[甲州] から世界に通ずるワインを造りたい」というワイナリーの夢から生まれた。甲州葡萄の特性を引き出すために醸造過程で糖や酸を補わず、葡萄本来の自然な成分を凝縮し、フレンチオーク樽の中で澱と接触させるシュール・リー状態によって6ヶ月間醗酵熟成、さらに瓶熟成を2年以上重ねている。」 http://www.katsunuma-winery.com/modules/shouhin/index.php?content_id=2 ③Tasting hints: アルコール度数 13% 果実味と樽香のバランスがよく複雑で優雅。(N さん、岡本さん)2 本

4. Château Poujeaux シャトー・ブジョー2011 赤(Moulis-en-Medoc, Bordeaux, France)、①葡萄品種: Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 44%, Petite Verdot 5%, Cabernet Franc 3%、②特徴・テクニカルシート: 「1921 年から今日までずっとテイユ家が所有。ブドウ栽培は非常に入念で、土壌の鋤き入れが行われ、必要な時はグリーン・ハーベスト(収量を減少させる目的のために、果房を未熟な状態で収穫すること)も行う。ワイン造りもまた緻密。若い時、質感はしっかりしており、熟成に耐える能力を示しているが、ブジョーはずっと昔から最上のクリュ・ブルジョワと見なされてきた。2008 年に他の 8 つの畑とクリュ・ブルジョワ・エクセプショナルに昇格した(このカテゴリーは現在消滅)。」「(死ぬ前に飲むべき 1001 ワイン)より) 葡萄樹齢平均 35 年、手摘み収穫。生産量 281,140 本。温度管理による発酵。フランス産オーク樽にて 12 ヶ月熟成(新樽比率 30~40%)。(山内がパリのオーシャンのワインフェアー時に木箱入り 6 本を直接購入し持ち込んだ中の 2 本で、購入後個人セラーにて保管。)

<https://www.cdiseout.com/vin-champagne/grands-crus-vins-rares/chateau-poujeaux-moulis-2011/f-129620102-poujeaux11.html> ③Tasting hints: アルコール度数 13%。CS は structure と緻密さ、Merlot と Petite Verdot は丸みと複雑さをもたらしている。どっしりとしたワインでタンニンがしっかりとしている。(小野坂さん、中嶋さん)2 本

5. Château Cantemerle シャトー・カントメルル 2012 赤(Macau, Haut-Médoc, Bordeaux, France)、①葡萄品種: Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 40%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 3%、②特徴・テクニカルシート: メドック格付け 5 級。カントメルルの記載は 12 世紀にまで遡る歴史のあるワイン。年 38~40 万本生産。<http://www.cantemerle.com/chateau> 「フレンチオーク(新樽 50%)で 12 ヶ月熟成してワインを仕上げしており、オーク樽由来のバニラのテイストが印象的。ほとんどのヴィンテージで、早飲みと熟成のどちらも可能な点も魅力の一つ。」 ③Tasting hints: フランスのワインガイドブック Le Guide Hachette des Vins 2017 によると、飲み頃となる vintage は 2004 年以前のものとして 2007 年。濃いルビーの色、クワの実、クランベリー、ブラックチェリーなど、ベリー系の香り。力強さと柔らかさ両方を兼ね備えた均整の取れたバランスの良いスタイル。(吉野さん、井上さん)2 本

6. Castello di Brolio, Vin Santo del Chianti Classico, Barone Ricasoli カステッロ・ディ・ブローリオ、ヴィン・サント・デル・キャンティ・クラシコ、バローネ・リカーゾリ 2006 甘口白 (Toscana, Italy)、①葡萄品種: Malvasia di Toscana 90%, Sangiovese 10%、②特徴・テクニカルシート: Barone Ricasoli (キアンティ・クラシコ地区に聳えるブローリオの城を拠点に 1000 年に及ぶ歴史を持つリカーゾリ家。現在のキアンティの基礎を築き上げたのは"鉄の男爵"と呼ばれイタリア共和国の首相も務めた現オーナーの祖先)による、1995 年指定の DOC ワイン。「ヴィン・サントはトスカーナ州が有名。トレヴィアーノ、マルヴァジアを乾燥させ糖度を高めて醸造する。果汁を小ぶりの樽 (150~200 L) で発酵させアルコール度数が 14~16% になり自然にアルコール発酵が止まると密封し 5 年以上熟成させる。Vin Santo del Chianti Classico の産地はシエーナ県、フィレンツェ県のみ。(法定熟成期間は 3 年、Riserva は 4 年)」(田辺由美の Wine Book 2013 より、一部追記) このワインは糖度が十分に高くなった時に遅摘み、軽く圧搾し発酵、225 L の樽にて 4~5 年熟成。容量は 500 ml。
http://www.baronericasoli.com/labels/wines/castello-di-brolio-vin-santo/2006?_ga=2.50405353.1313904293.1514093980-1324340511.1514093980 ③Tasting hints: 乾燥したフルーツ、オレンジの皮、ドライフラワールのニュアンスの豊かな香り。長い上品な甘さの余韻。(Y さん、T さん) 2 本

今年 2018 年の忘年会はこのベラコスタにて 12 月 7 日 (金曜日) に予定されています。
 年の終わりに、「この 1 年を振り返って皆さんとどんなワインを飲もうかな?」と、今から楽しみにしています。
 東京など関西以外からの MBI 関西ワイン会へのご参加は大歓迎ですので、どうぞ関西にいらっしゃってください。

<2018.7.25 記>

☆☆☆