

PTAひろば

令和7年 12 月
新玉小学校PTA
会長 小木曾 新
広報委員会

第2回坊ちゃん学習『ワインセミナー』開催

11月19日(水)にワインソムリエ・利き酒師の荒木誠先生をお招きし、保護者向けワインセミナーが開催されました。ワインの歴史、製法・作り方、飲み方、試飲(ノンアルコール)そして最後に質問コーナーという流れで行われました。

健康に良いとされる理由、そしてテイスティングの基本まで、プロの視点から楽しく学びました。



《知って納得！ワインが「限りなく自然に近い」理由》

お酒の種類	主な原料	水の使用
ワイン	ぶどうのみ	なし
ビール	ホップ・水	あり
日本酒	米・麴・水	あり

ワインの歴史は紀元前 6000～7000 年。ぶどうを原料とし、仕込みに水を使わないワインは、他のアルコール飲料に比べてミネラルが豊富。これが、ワインが古くから愛されてきた理由の一つです

《ワインの基本！色と製法の違い》

種 類	使用ぶどう	製 法
赤ワイン	黒ぶどう	皮・種も一緒に発酵(アントシアニンが色に影響)
白ワイン	白ぶどう	果汁のみを発酵(例:シャインマスカット)
ロゼワイン	黒ぶどう	赤ワインと同じ製法で、途中で皮を取り除く
オレンジワイン	白ぶどう	赤ワインと同じく皮ごと発酵

《プロが教える ワインの注ぎ方》



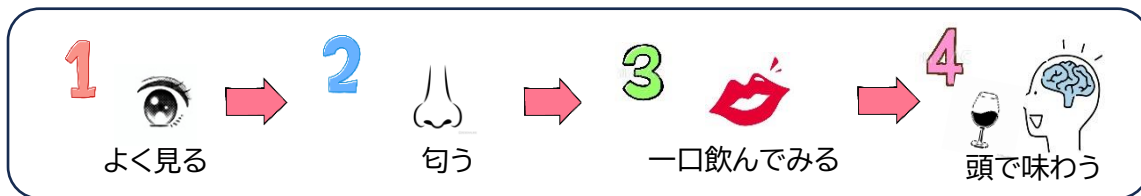
ワインの色は、使用するぶどうの種類と製法で決まります。

親指を底に当てて、ボトルのラベルを見せるように!!

《プロに学ぶ！ワインの味わい方とマリアージュ》

＊食事との組み合わせを楽しむことを「マリアージュ」と呼びます＊

ワインの味わい方は、「目・鼻・口…最後に頭」の順番が大切とのこと。



ワインは食事と共に楽しむ「食中酒」であり、食事との組み合わせを楽しむのに適しているそうです。



今回も、チーズやじゃがりこ、プリッツなどのお菓子を実際に合わせる試飲タイムが設けられました。

《参加された方の感想♪》（アンケートより抜粋）



本の知識やマリアージュなど、知ってそうで知らない話をたくさん聞けてよかったです。



実際にワイン（ノンアルコール）やおつまみを用意してくださっていたので、話を聞くだけでより知識が深まりました。



ワインと食べ物との組み合わせでここまでワインの味が変わるとは思いませんでした。これからは、いろいろな組み合わせを味わいながら楽しみたいと思いました。

《荒木先生からのメッセージ》

ワインを美味しく楽しむには、5W1H（いつ、どこで、誰と、なぜ、どのように）が大切です。誰と、どんな場面で飲むかを想像すると、よりワインが美味しくなりますよ♪

《編集後記》

知識を深め、実際に試飲することで、ワインをより身近に感じられるセミナーでした。大人の教養を深める貴重な機会になったと感謝申し上げます。

講師の荒木先生そしてご参加いただいた皆様、企画・運営していただいた家庭教育部の皆様、ありがとうございました。