

PTAひろば

新玉小学校 P T A
会長 逢坂 昌人
広報委員会

第2回 坊っちゃん学習 『ワインセミナー』開催

11月21日、ポーショレヌーボー解禁日に合わせて、家庭科室にて「ワイン講習会」が開催されました。講師には ANA クラウンプラザホテル松山の宴会



セールス副支配人で、日本ソムリエ協会認定ソムリエ・日本酒

サービス研究会唎酒師の荒木誠先生をお迎えしました。ワインの歴史や種類の解説を交えながら、楽しく学びました。



ワインは「人類最古のアルコール飲料」ともいわれ、紀元前から親しまれてきた飲み物だそうです。当日は、ドイツ産のノンアルコールワインを使ったテイスティングも行われ、目で色を楽しみ、香りを感じ、舌で味わうコツを教わりました。また、ワイン

と食材の組み合わせ「マリアージュ」の楽しみ方にも触れることができました。

「ワインの楽しみ方に正解はなく、誰とどんなシチュエーションで飲むかが大事」という荒木先生の言葉も印象的でした。気軽にワインの魅力に触れられるひとときを、参加者の皆さんと共有することができました。



参加者アンケートより

- ・ワイン初心者だったのですが、とてもおいしく楽しい時間を過ごせました。
- ・説明がおもしろくて具体的な話が聞けてとてもよかったです。
- ・ワインは苦手でしたが食材と飲むととてもおいしかったです。ワインの楽しみが増えそうです。

講師の方へ質問

Q:ワイン初心者です。おうちでワインを楽しみたいと思いますが、家庭料理(和食)に合うワインを教えてください。

A: オレンジワインがおすすめです。また、ワインの産地と同じ土地の食材が合いやすいです。

Q: 普段、ワインはほとんど飲まないのですが、初めてだとどんなものが飲みやすいですか？

A: おすすめはシードル(リンゴの果汁から作られる発泡酒)です。

Q: ノンアルコールワインはどのように製造するのですか？

A: ワインと同じ方法で作られ、低圧蒸留することでアルコールを取り除きます。※アルコール分が0になるわけではありません。