



グループ通信

発行／ふれディアグループ本部 編集部

〒351-0022 埼玉県朝霞市東弁財1-3-4

朝霞台駅前ビル8F

全国相談窓口 ☎ 0120-116-017



こんにちは、ふれディア通信編集部です。今年も締めくくりの月に入りましたね。季節柄お酒を囲む機会が増えると思いますので、今回は12月に消費量が伸びるというワインのお話をしたいと思います。日本で本格的なワイン作りが始まったのは明治時代で、諸外国との交易品を増やすために明治政府が推進した産業の一つでした。これ以前にも「ブドウ酒」が作られた記録はありますが、それはブドウを発酵させて作ったものではなく、焼酎や日本酒にブドウを漬け込んだ梅酒のようなものだったようです。今と同じような方法で初めてワインが作られたのは1817年で、当時からブドウの産地として有名だった山梨県の医師や薬屋が、オランダから伝わった製法で作りました。ヨーロッパには風邪をひいたときに、スパイスやハーブとハチミツなどを加えたワインを温めて飲むホットワインという飲み方がありますが、これと同じように薬効を期待したのかもかもしれませんね。ところで、日本で作られたワインには、二種類の表示があることにお気づきでしたか？2015年、原材料が日本産のブドウであれば「日本ワイン」、輸入果汁などを材料に国内で製造されたものは「国産ワイン」と表示するルールができました。2018年からはこのルールに沿って、「日本ワイン」「国産ワイン」と二種類の表示が店頭に並んでいます。近年、日本産のワインの評価が上がってきたと耳にしますが、ここ数年はワイナリーの設立ラッシュが起きていて、今全国には300を超えるワイナリーがあるそうです。生産者が増えて、品質が向上して、輸出量も増えて…となって、表示を分ける必要が出てきたんですね。日本のワイン産業のさらなる発展が期待されています。さて、日本の家庭でワインが楽しめるようになったのは、1970年の大阪万博後のことと言われています。それまで食べられていた家庭料理は油脂分が少なかったため、ワインの持つ渋みや酸味が料理と合いにくいと敬遠され、なかなか広まりませんでした。今は普通の食事内容がずいぶん変わり、いわゆる伝統的な日本料理だけということも少なくなりましたから、ワインの渋み・酸味もおいしさの一つとして楽しめるようになったようです。12月は楽しく食べ納め、飲み納めをして、元気に新年を迎えましょう。

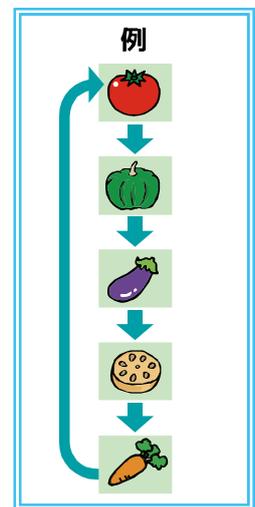
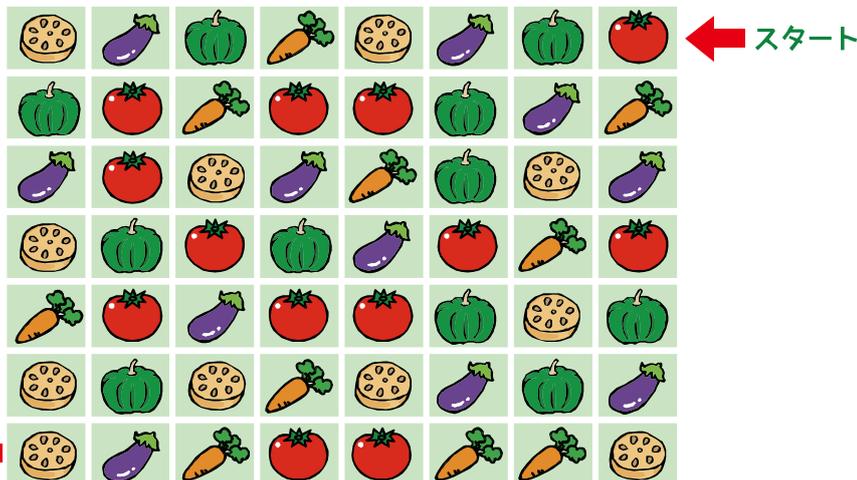
ふれディア通信編集部

“脳トレーニング”で脳年齢を若く・脳を活性化!



【野菜の迷路】 順番通りに進んでゴールを目指そう!

例にある「トマト⇒かぼちゃ⇒なす⇒れんこん⇒にんじん⇒トマト…」の順番どおりに、野菜をたどってゴールを目指しましょう!



“解答”は他のページに載っています。答えがわかるまでじっくり考えることが脳の活性化につながります!