

アメリカ (サンフランシスコ) (ロサンゼルス)

7日間の研修

海外研修も今年で4回目、研修地をアメリカ西海岸へと変え、11月1日から7日間の日程で実施されました。

今回の研修は、「ワイン農場視察」「資源有効利用の取り組み」「大型スーパー」、日本との違い」と、3か所が計画されていました。

日本の数倍の国土を持つアメリカ大陸・国内時差がニューヨークと3時間、日本とは7時間あり、11月1日午後3時過ぎに成田を出発した我々が、サンフランシスコに到着したのは、同じ1日の朝7時30分となるため、なんとも奇妙な感覚でした。

サンフランシスコは、1500年代スペイン船に発見され、イギリス人が初めて上陸した

ツリー並木が続き、半袖姿の人達が芝生でリラックスしている風景は開放感があり、夏が舞い戻ったかと錯覚しそうでした。フリー・ウェイで黒人の子供達を乗せたスクールバスとそれ違いましたが、ここは住居地により人種がちがうので、子供の頃より人種差別意識をなくす目的で、人種に係わらず一緒に学校で学ばせるため送迎しているのだそうです。

翌日、2番目の研修、エナジ・リソースセンターを訪れました。研修室へ通され、ビデオを見ながら概要の説明を受け、センター内の見学をしながら詳細の説明がありました。

この施設は、ガス会社が資源の再利用・有効利用を目的として既存の施設の $\frac{1}{3}$ を1957年に、残りを1993年に改築したものでカルフォルニア唯一のエネルギー資源センターだそうです。何故このような施設が必要であるのか、ということですが、大気汚染・有限である資源をこれからどのように有効に使つては再利用されたものでした。たまり、その為の会場ともなっていました。この建物 자체がそのあらわれで、改築時の建材の80%ゆくかを学ぶ機会が必要であり、その為の会場ともなっていました。とえば、鉄柱の芯に入る鉄棒は凶悪犯罪に使われ没収された拳銃を溶かしたもの。フロントのガラスは6年前のロス大地震で

により逐次増減されていることから、このビルの電気、ガス代は同じ広さの建物の約 $\frac{1}{3}$ 、2100ドルの節約となつていてました。建物周囲の樹木（やしの木）は雨の少ないロスでも最少限の水で育つよう、センサーにより土が乾いた時に散水するよう工夫されていました。屋根や外壁も白が使われていますが、ロスは日射しが強いため反射効果をねらつてのことだそうです。ロスは、町の真ん中でも石油の採掘がされています。ここでは掘れば必ず石油が出てくる位、豊富な資源となつています。採掘時に出るガスを処分せず、石油を採掘した後の空洞に



▲サンフランシスコの街並み

ゼ色づけしたもの。タイルもガラス片を混ぜて造ったり、手洗いの仕切り壁も金属は使わずりサイクル品のプラスチックを使用してありました。又、カーペット材料の40%もりサイクルで、汚れた部分のみを張り替えることが出来る工夫がされています。その上、この施設がある限りこのカーペットのメンテナンスは保証されているとのことです。さらに、外壁は発泡うちチロール系の木材を利用し熱効率を25%上げ、ガラスの間に特殊ガスを入れ、これも熱効率を良くしていました。照明は自然光を取り入れ、太陽の光を追いかけ吸収する装置により $\frac{1}{3}$ 節約出来、照度の調節もセンサー

た。サンフランシスコは雨季と乾季がはつきりしていて、年間の平均雨量は475ml。ナパはブドウの収穫まで雨が降らないことより、実に痛みがこないことです。水のコントロールが人工的に出来ることで良質のブドウが取れるそうです。車中から見える広大な畑の中に大きなプロペラがあり、これは冷気を払う働きがあります。又、ナパでとれたブドウの汁の70%以上を使用したもののみがナパワインと名前のることが出来、少ないものはカリフォルニアワインと総称されれるそうです。車中で事前学習をしながら約1時間半、アメリカワインの90%を生産するカリフォルニア。この中でも特に優れたワイン産地として知られるナパバレーに到着しました。ナ

又、この地は「7つの丘の町」と呼ばれるだけあり坂道が多いことに驚かされました。ベルを鳴らしながら走るケーブルカーは印象的です。我々の訪れた前日10月31日はハロウインで、道路や住宅のあちこちにかぼちゃの置かれていた風景を見ることも出来ました。

パバレーには250ものワイン
リ一があります。我々が訪問し
たルイス・マテー二の初代は、
イタリアのジエノワでワイン作
りをしていたが、100年程前
にこの地に移り1933年にワ
イナリーを開き、現在で3代
目。家族で經營する最も古いワ
イナリーでした。当日は、ワイ
ン蔵・ボトリング工場等を見学
しながら説明してくださいまし
た。カリファルニアでワイン作
りが始められたのは1780年
頃。ナパバレーで本格的にワイ
ン作りが始められたのは約80年
程後のこと。その後急速に成長
したナパバレーのワインも18

の高いものを造り、新しいものに常にトライしているそうですが、藏には、200
0 ガロン (800
0 ℥) 入るレッドウッドの古いタンクが幾つかありました。これ位大きいと樽ではなく、タンクと呼ぶのだそうです。又、このタンクの使用済の木は、香りが良いことから家具にも使用されるとのことでした。樽はフランス産のホワイトオークを使用しています。ナパではこのワインリーが最も多く

るので常に湿気があるためサビ吸してくれるで鉄骨にはしない。この管理が不充分だとワインをさせてもらい、ルイス・マテーのワイングラスをおみやげにいただき研修を終えました。

11月3日、一行は先路で一時間、ロサンゼルスへ向いました。ロサンゼルスという地名はロス・エンジェル(天使の住む村)からつけられたそうです。年間雨量が2000mlと少なく緑はあります砂漠に近い状態であり、コロラド川の水をフィーバーダムから運んでいるのだそうです。カルフォルニアの代名詞ともいふべき人気ビーチ・サ

ルを壊した例が少く、これはフリーウェイを造る時に再利用する等の説明がありました。又毒性があるものは山奥に廃棄する等、広い土地であるから可能な一面も聞くことが出来ました。

い國土の日本では、リサイクルするための再加工する場の確立が困難であるが、アメリカでそのような心配はない様でしょ。エドさんの熱心な説明と参考からの質問で、予定を30分以上も延長した研修となりました。

くの木の樽を使はずしてしまった。赤ワインを熟成させるには、この香りが大切であり、ここにバニラを加えることでより香りが増すのだそうです。ワインは熟成の途中に蒸発しますが、その割合は約8%でその蒸発したワインは「天使のワイン」と呼ばれ天使が飲むものとされているのだそうです。毎月蒸発率のチェックはしてあります。又、ワインの他にシャリート・酒を造つていて、1949年に造つたナパで最も古い樽がありました。蔵は鉄骨ではないのかの質問に対し、蔵は清潔を第一とする、絶えず水を使用するので常に湿気があるためサビの原因となる、木は湿気をも呼吸してくれるので鉄骨にはしない。この管理が不充分だとワインが酔になつてしまふとの話でした。見学後、ワインの試飲をさせてもらい、ルイス・マテニーのワイングラスをおみやげにいただき研修を終えました。