



# Asaka

2013~2014年度  
国際ロータリーテーマ

## WEEKLY REPORT

No. 7 Date. H25.8.20(火)



国際ロータリー第2530地区

### 郡山安積ロータリークラブ

- 会長 / 高縁 勝一
- 幹事 / 川名 修一
- クラブ広報・会報委員長 / 伊藤 重幸 副委員長 / 渋谷 重二

#### 第7回(通算1285回)例会

- 開会点鐘
- ロータリーソング「我らの生業」斉唱
- ビジター紹介

#### 会長あいさつ

高縁 勝一 会長



10日前に大平裕孝さんのお父様が79歳で亡くられました。ご家族皆さんで日本各地に旅行した時の写真を見せていただきました。ご冥福をお祈り申し上げます。

今日は山口恭司さんのゲスト卓話です。前年度に予定しておりましたが急遽変更となりまして今日となりました。笹の川酒造さんは私の会社のお向かいにあります。私が33年前に安田火災に入社した時に箱根の千石原の研修施設で4回、月～土の研修があり、金曜日にはお酒が出されました。そこで出されたのが笹の川でした。缶詰状態の中で出されたお酒が地元のお酒で大変うれしくなり、みんなに披露したことを覚えています。

15日の京都府福知山の花火大会での事故で3人が亡くなられ60人近くが負傷しました。新聞報道によりますと花火大会実行委員会が被害者お一人5,000万円、1事故に10億円を上限とするイベント保険に加入していたそうです。イベント保険は単発的な保険で、準備期間から撤去までの短期間で観客動員数を含めて加入するもので、人身の損害はもちろん物品の損害も含まれます。上限のある保険で大丈夫かどうか疑問です。露天店主のガソリンの取扱いの誤りが原因のようですから、過失責任は相当重いと解釈されると思います。

#### 幹事報告

川名 修一 幹事

2012~13年度中央分区分ターシティ・ミーティングの報告書をレターボックスに配布しました。

例会変更

◎◎8/26(月)郡山北RC→6:30PM~

ファイヤーサイドミーティング 姑娘飯店

#### ゲスト卓話

#### 「酒のはなし ~福島的美味しい地酒~」

笹の川酒造株式会社 代表取締役専務 山口 恭司 氏



皆さんこんにちは。このような機会をいただきましてありがとうございます。お配りしました資料はレジュメと東京の渋谷でのイベント案内、「笹の川読本」という豆本です。私は昭和35年生まれで、大学卒業後にアサヒビールに就職し、5

年間、東京新宿で営業をやった後に家に帰りました。今日は大平県南酒販さん、根本社長もおられますので非常に緊張しておりますがよろしくお願いします。

お酒とはアルコールを1%以上含む飲料と酒税法で決まっています。ただしアルコールを1%以上でも飲めないように処理したもの、例えばお酒に塩を入れた調味料などはお酒から外されますので酒税はかかりません。イスラム教ではお酒を飲まないことになっていますがお酒は世界中の至る所にあります。アルコールを得るにはただひとつの形態だけです。化学式で表すと $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$ で、1個のブドウ糖から2つのアルコールの分子と2つの二酸化炭素ができます。糖の違いによって色々なお酒ができます。例えばワインはブドウ果汁の糖によりそのままでもワインができます。現在は酵母により発酵管理などもきちんとされています。日本酒の場合は原料のお米のデンプンを糴菌が糖に変えてお酒にします。ビールは麦芽が持つ糖化酵素が麦のデンプンを糖に変え、酵母を入れて発酵させます。

お酒には醸造酒と蒸留酒があります。醸造酒は日本酒、ワイン、ビールなどの発酵したお酒です。蒸留酒は一度発酵したものを蒸留したお酒で、焼酎やウイスキーなどです。アルコールは水よりも沸点が低いために熱を加えるとアルコールが先に蒸発してきます。蒸留を繰り返すとアルコール度はどんどん高くなります。当社は日本酒、焼酎乙類・甲類、ウイスキー、スピリッツ、リキュールなど色々なお酒を作っています。お酒を作るにはそれぞれに製造免許が必要で

す。お陰様で今年9月9日で248年、あと2年で250年になります。ずっと本業は日本酒です。日本酒の原料のお米は日本人にとってお金や権力ともなり、主食でもあるとても大事なものでした。お酒の「さ」は大和言葉で神様を意味しました。桜は神様の宿る蔵、神様がいなくなると寒くなり、神様が帰って来ると栄えるとなるわけです。笹の川の「ささ」も神様が重なった言葉でお酒を表しております。昔の人の酒飲みは神事でした。お花見の宴はきれいな花を咲かせてくれた山の神様に感謝してお酒を捧げ、そのお下がりを飲む宴です。戦の前にも神様にお酒を捧げてお下がりを飲むわけで、神事ですから無礼講で良いという歴史があります。

日本酒の「麴」は蒸米にコウジ菌を生やして作ります。味噌などの「糶」とは違います。特有な発酵の仕方をするため世界で一番高いアルコール濃度を得ることができます。麴菌は好気性で空気がなければ死んでしまいますが、麴菌の糖化酵素により発酵が進みます。この性質を生かすために外側は固く、内側は軟らかく蒸し上がる五百万石や山田錦などの米が日本酒に適しています。うまく発酵させるためには麴作りが非常に大事な工程になり、原料処理が非常に大切になります。でき上がったお酒は皆さんに美味しく召し上がっていただきたいと思います。そのためにはまず何と言っても楽しく飲んでいただくことです。夏は冷やして飲むことが美味しいですが、ぜひお燗をして召し上がっていただきたいと思います。個人的には純米酒のぬる燗が好きです。それから「和らぎ水」をお薦めします。日本酒を飲む時に同じくらいの量の水を飲めば口の中もさっぱりしますし、翌日もとても楽です。

福島県のお酒は震災以降非常に苦労しております。特に大変なのは原料米の確保です。福島県酒造組合では原料米対策委員長が大変苦労しています。2011年は大変な状況の中でJA福島と協議して全量、放射性物質不検出米でお酒を作りました。2011年夏から水も全蔵が不検出です。2012年には全袋検査した上でさらにロットごとに計測し、不検出米のみを使用しました。安全確保のために相当の努力をして作っておりますので、県内で作られているお酒は安心して召し上がっていただけます。福島のお酒はレベルが上がっております。今年の全国新酒鑑評会では26蔵が金賞をもらい、全国ダントツのナンバーワンでした。日本で最大の杜氏集団である南部杜氏協会主催の新酒鑑評会では上位15社まで順位が付けられます。今年は当社

が7位に入賞することができました。上位15社の中に福島県のお酒が6つ入りました。福島県酒造組合では15年ほど前からなんとか金賞を取りたいということで任意団体で高品質研究会を作りました。通称金トリ会です。それぞれの蔵でお酒を持ち寄って批評し合い、仕込みから配合など全てを見せ合いました。その結果だんだん金賞を取る蔵が増えてきて日本一の県となりました。美味しい安全な福島県の日本酒をこれからもご愛飲いただくようお願いしたいと思います。中でも地元の郡山のお酒、できれば笹の川を今夜から召し上がっていただきたいと思います。

## ■ 出席報告

会員数	出席者数	欠席者数	出席率	前回修正率	前々回修正率
30名	20名	10名	66.67%	83.33%	100.00%

## 他クラブ出席者

◎7/27(土)地区行事 伊野 勝彦さん

## ロータリー財団委員会報告 古山英夫ロータリー情報委員長

- ◎高縁勝一会长(山口さん本日はよろしく願います。)
- ◎川名 修一さん(山口専務の卓話楽しみです。)
- ◎小橋 達夫さん(山口さんの卓話を楽しみにしています。)
- ◎横田 三郎さん(山口様の卓話楽しみしています。)
- ◎古山 英夫さん(ゲスト卓話楽しみしています。自分の誕生日を記念して。)
- ◎溝井 宇一さん(ゲスト卓話を楽しみに!)
- 大平 裕孝さん・土屋 晴夫さん・村上 秀元さん  
森合 三郎さん・大川原利信さん

## 米山記念奨学会委員会報告 大平裕孝米山奨学会委員長

- ◎平石 典生さん(山口さんの卓話を楽しみにしております。)
- 大平 裕孝さん・石塚 征夫さん

## スマイルBOX委員会報告 鈴木 聡出席:スマイルBOX副委員長

- ◎高縁 勝一会长(山口さんようこそおいでくださいませありがとうございます。)
- ◎横田 三郎さん(山口様の卓話楽しみに。)
- ◎村上 秀元さん(ゲストスピーチ楽しみに。)
- ◎古山 英夫さん(ゲストスピーチ楽しみにしています。今日は自分の誕生日です。70才になりました。眼・腰も大分悪くなり今後が心配です。)
- ◎根本 良一さん(サザンオールスターズの5年ぶりのコンサート最高でした!益々テンションが上がっています。)
- 根本 克則さん・鈴木 聡さん・小橋 達夫さん  
矢吹 智喜さん・川島 忠さん

————— 閉会点鐘



アサカペットクリニック

獣医師 古山 英夫

〒963-0111 郡山市安積町荒井字外川原41

TEL. 024-947-0246

四季折々の本格和風れすとらん



代表取締役 渋谷 重二

〒963-8051 郡山市富久山町八山田経堂65-1

TEL. 024-925-5455