



# いわき平ロータリークラブ週報

2530

創立 1953.6.18

承認 1953.6.29

■事務局 / 福島県いわき市平字白銀町 4-13 不二屋第二ビル2F

(0246) 25-3000

■例会場 / いわきワシントンホテル椿山荘

(0246) 35-3000

■例会日 / 毎週木曜日 p.m.12:30 ~ 13:30

会長：山野辺倉平 幹事：阿部 弘行 発行：会報・広報委員会

第 2844 例会 (19 号) 2012 年 11 月 22 日 (木) 晴れ

## 会員卓話 SPEECH

### 「お酒のうんちく」

東邦銀行 取締役平支店長  
小 暮 憲 一 さん



日本酒は地場産業で、銀行でも業種研究をしているが、その中で酒造業の研究も行っており、お酒の勉強をしている。お酒が好きということもあり金融機関でも酒造業の研究は喜ばれる。平支店に来る前は、会津、喜多方、二本松の各支店で仕事をしていた。その関係で酒蔵さんとは深い関係である。

業種研究の一環として、酒蔵にお邪魔して、酒蔵の見学や試飲をさせてもらう。酒造資金というものがある。毎年米を買うための資金であるが、その資金が適正な金額であるのかを調査する必要がある。この資金はお酒の種類などによって購入する米の量も異なってくるため、工程から勉強させてもらっている。

酒造業は全国で 1660 軒、福島県で 64 軒ある。震災前は 74 軒の蔵元があった。蔵元が減った 10 軒は震災の影響で商標を税務署へ返上した。返上した場合にはもう造ることができない。いわき市内では 5 軒の蔵元が存在する。四家酒造、太平桜酒造だけが造っている。御代酒造は震災で蔵が壊れてしまったため、現在では桶買いをして自社ブランドとして販売している。

居酒屋の発祥は江戸時代。お酒は平安時代から造られていたが、日本酒の原型になったのが江戸時代だそうだ。酒屋で桶で売っており、量り売りをしていて。一人暮らしの長屋暮らしが多かったため、家で一人飲むよりは、その場で飲んだ方がよい、となり酒屋で飲むようになった。次第にちょっとしたつまみも出すようになった。これが居酒屋の発祥と言われている。

日本酒ができる仕組みについて。日本酒はもちろん米で造るが、米だけでは発酵しない。ワインは糖があるのでそれ自体で発酵する。米はでんぷんで、でんぷんはそれ自体アルコール発酵しない。造り方には 2 通りがある。一つ目は、まず米をけずり、芯を残す。そこに麴を入れて米麴を造る方法。もう一つは、酵母を造る。酵母の造り方として桶に麴と水

を入れて造る。そこに蒸米を入れる。その後一生懸命、擦って、乳酸菌を発酵させる。これを掛け合わせて、醪(もろみ)を造る。米麴を蒸した米に投下する。乳酸菌でもって、発行させて、炭酸ガスにする。通常 3 回行い、三段仕込みと言う。これを今度は、压榨機で絞る。これが原酒である。アルコール度数は 20 度ぐらい。これを清酒にするには、水を入れ 14 ~ 15 度にする。日本酒を造るのに通常 1 ヶ月ぐらいかかる。

次に、日本酒の甘口、辛口の話。産地にもよるが、作り方によるところが大きい。醪(もろみ)をどの段階で絞るかによって甘口辛口が決まってくる。早い段階で絞ると醪の成分が残るため糖分が少なく辛口になる。反対に糖分が多いと甘くなる。麴菌と酵母である乳酸菌のバランスによって操作している。ちなみに、日本酒の場合、一升瓶の裏に、日本酒度が書いてあり甘い辛い基準になる。「+」は辛く、「-」は甘い。

お酒の造り方に、「生もと」造りがあり全国で 10% も造っていない。90% が「早醸(そくじょう)もと」。福島県では「大七生もと」がある。「生もと」とは木でできた部屋があり、その部屋には何十年にも渡って蓄積された菌が住んでいる。その菌をいかにして、木の桶に麴と水と蒸米を入れ、自然発酵させる。

お酒の種類は本醸造、純米酒、吟醸酒がある。本醸造とは醸造アルコールの添加量が米の量の 10% 未満のもの。純米酒はすべて米を発酵させて米のアルコールで造ったもの。精米具合で本醸造、純米酒は約 30% の米を削り、吟醸酒は 40%、大吟醸は 50% 以上を削ったもの。吟醸酒は芯の部分で造るので雑味がなくすっきりとした味でフルーティーな味。吟醸酒は精米具合で違ってくる。日本酒の飲み方は多種多様。大吟醸や吟醸酒は比較的冷酒で飲まれる。本醸造、純米酒はぬる燗または熱燗にした方がおいしい。「生もと」はぬる燗が一番よいと思う。

全国新酒鑑評会とは、モンドセレクションのようなもの。福島県は全国でトップ 2 回。福島県は 64 軒で 19 軒の表彰、一位の新潟は 100 軒あって 23 軒が表彰。福島は受賞の割合が高いといえる。日本酒は普通の米ではおいしくない。特別に、生産農家に頼んで作ってもらう。酒蔵好適米という。有名などころでは、雄町(おまち)、美山錦、山田錦、五百万石がある。米の産地としては京都の伏見、兵庫の丹波が有名である。

日本酒は日本の技術が結集されている。お酒を造るには必ず杜氏がいるが、会津地方は越後杜氏、中通り南部杜氏が多い。日本酒は完全にコンピューター化できるものではない。かならず杜氏の人がいる。最終的には手作りである。今日の話参考に日本酒を楽しんでいただければと思う。



2012~2013年度  
国際ロータリーのテーマ

## 「奉仕を通じて平和を」

Peace Through Service

# 「出席はロータリアンの3大義務の1つです」

国際ロータリー第2530地区の地区大会は17、18の両日、郡山市の郡山ユラックス熱海で開かれました。18日の本会議には山野辺倉平会長はじめ14人が出席し、クラブ表彰や会員表彰を受けました。

## 【表彰】

▼会員数維持達成クラブ表彰＝いわき平クラブ▼ロータリー財団年次寄付・恒久基金上位10クラブ表彰＝いわき平クラブ（10位）▼永年在籍会員表彰＝根本義男（50年）山崎慶一（40年）▼91歳以上会員＝根本義男▼米寿会員＝清水俊政▼皆出席20年＝伊藤盛敏▼勤続事務局員＝郡二三子▼ベネファクター表彰＝飯野光世、山野辺倉平▼米山功労者メジャードナー＝松村耕三（12回）▼ロータリー財団マルチプルポールハリスフェロー＝勝田博志（3回）松村耕三（2回）鈴木東雄、新妻純男、森雄治、鷺佳弘、高萩阿都志、滝口彰一郎、江尻義久、野沢達也、陽田秀夫、四家啓助（各1回）



勝田博志さん



山野辺倉平さん



山崎慶一さん



清水俊政さん



伊藤盛敏さん



郡二三子さん

## ◆司会：阿部幹事

〔点鐘・ロータリーソング（奉仕の理想）・四つのテスト（黒須幸雄会員）



黒須幸雄会員

## ★結婚祝



早川孝義さん  
（11月15日）



山崎慶一さん  
（11月24日）



志賀弘昌さん  
（11月27日）

## ★誕生祝



山野辺倉平さん  
（11月23日）

ハッピーバースデーソング斉唱

## ◆会長挨拶ならびに報告



去る12日にいわき分区の会長、幹事会が開かれました。新会員合同セミナーを11月27日にクレールコートで、IMを来年3月9日にスパリゾートハワイアンズで開くことを決めました。ガバナー公式訪問はガバナーの希望で1月に、いわき10クラブ合同での訪問となりました。日時、場所は後日決定します。

13日に「希望の灯り」モニュメントの地鎮祭が平中央公園で行われました。17、18日は地区大会が開催され、17日の会長・幹事会、地区指導者育成セミナー、RI会長代理ご夫妻歓迎晩餐会が開かれ、私と阿部幹事で出席しました。18日の大会本会議には14人で参加し、クラブをはじめ多くの会員が表彰されました。ロータリーの友地区代表委員の平田さんから、ロータリーの友2月号の「この人、この仕事」に江尻義久会員の掲載が決まった、と連絡がありました。

## ◆スマイルボックス委員会（松崎浩委員長）

15件（詳細は次号に掲載）

## 委員会報告

### ◆出席委員会（志賀弘昌委員長）

例会日	基本会員数	出席者	メーキャップ数
11月22日	52名	32名	—

★本日の例会案内 11月29日(木)PM12:30～  
事務局卓話 郡二三子さん  
お食事メニュー＝鮭のホイル焼き

★次回の例会案内 12月6日(木)PM12:30～  
年次総会  
お食事メニュー＝なめた鮎の煮付け