



いわき平ロータリークラブ週報

創立 1953.6.18

承認 1953.6.29

2530

<http://iwakitaira-rc.jp/>

■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：野沢 達也 幹事：鈴木 雄大 発行：会報・広報委員会

第 3297 例会 (34号) 2023 年 4 月 13 日 (木) 晴

外部卓話 SPEECH

福島のお酒

さわきや代表 永山 満久 様

さわきや代表の永山満久氏が「お燗酒の魅力 料理の味を引き立てる名脇役」のテーマで講演しました。



【純米酒】

清酒

- ①米と水だけで造られたもの
- ②米のほかに蒸留アルコール、糖類、酸味料などが添加されたもの。業界では「アル添え酒」といい、日本酒をベースにしたリキュールである。
- ①の米と米麴が発酵してできたお酒を純米酒といいます。酔いざめも良い。
- ②は頭がガンガン・ズキズキといった症状が出やすい。

【風味による日本酒の区分】

①香りのタイプ

フルーティーな香りが特徴のモダンなタイプ。口に含むと甘味を感じられる。リンゴやバナナなどの香りが強い。冷やして、最近はワイングラスなどで飲むことが多い。お燗には向かない物が多い。熟成にも向いていない。

②旨味のタイプ

旨味を楽しむ伝統的なタイプ。フルーティーな香りはないか抑えめ。お酒に含まれる多くの旨味成分が料理を引き立てる。お燗にするとお酒も料理も一層味わいが花開く。熟成に向く。

【日本酒の香り（吟醸香）】

①バナナの香り

あまり強くなければ、ある程度までの温度にお燗にしてもおいしく飲める。

②青リンゴの香り

温めると香りの変化しやすく、舌の奥に苦みに感じられるようになる。

【食中酒としての日本酒】

食中酒とは料理を食べながら飲むことに向いているお酒のことである。

①香りのタイプは

料理に合わせることは難しい。料理の余韻を残しながら香りの強いお酒を口に運ぶと、料理の風味を楽しむことを邪魔をする。果物そのものとの相性はよい。

②旨味のタイプは

香りで料理の邪魔をしない。柔らかい風味で料理を引き立てる。さらにお燗をすれば、温めて現れてくる多く

の旨味成分が料理を引き立てる。料理が薄味でもおいしく感じられる。

【お酒に含まれる成分「旨味」】

お酒に含まれる成分「旨味」は日本料理などで特徴的な第六の味。この「旨味」が日本酒にも多く含まれている。これらは体温ぐらいから上の温度でおいしさを強く感じるものが多い。乳酸・コハク酸・グルタミン酸など

多くの旨味成分は低温よりも体温付近から上ではっきりと現れてくる。例えるとみそ汁やお茶など。よって酒も料理もおいしさを増します。

※ワインなどに多く含まれるリンゴ酸などは低温でおいしさを感じやすい。香りのタイプもここに含まれる。

【味覚センサー】

口の中にある味覚を感じる成分は、体温あたりか少し上の温度で最も敏感に働く。燗酒で飲むことによって味覚センサーを冷やすことなく、料理の繊細な味わいも敏感に感じるようになります。よって燗酒は料理をおいしく味わうことにつながります。

【体にもやさしい燗酒】

おなかに入ったアルコールの多くは胃腸で吸収されるが、低い温度のアルコールはあまり吸収されず、体温近くまで温まってから吸収が始まります。冷たいお酒はのどごしはおいしいがアルコール吸収まで時間差がある。そして一気に吸収され始めるので、突然酔いが回ってくる。対して燗酒はすでに温まっているので吸収・分解が順次行われる。同時に飲んだ量がそのまま表れるので酔い心地のよい適量となる。就寝時には分解もだいたい進んでおり、目覚めも良い。

【日本酒の飲用温度を表す言葉】

雪冷え (ゆきびえ)	～ 5 度～
花冷え (はなびえ)	～ 10 度～
涼冷え (すずびえ)	～ 15 度～
常 温 (ひや)	
日向燗 (ひなたかん)	～ 30 度～
人肌燗 (ひとはだかん)	～ 35 度～
ぬる燗 (ぬるかん)	～ 40 度～
上 燗 (じょうかん)	～ 45 度～
熱 燗 (あつかん)	～ 50 度～
飛びきり燗 (とびきりかん)	～ 55 度～



人間の舌は体温に近い温度でもっとも旨味や甘味を感じるようにできている。

【割り水燗 (加水燗) 割り水燗】

少し水で割ってからお燗する方法。お酒が柔らかくなり、料理もよりゆったりいただける。料理に合わせてやや濃いなど感じる酒。また体が少し疲れ気味だなと感じるとき。

15・5度の一般的なお酒で1割 (14度) 2割 (13度)・原酒からは2割から4割。



2022～2023年度国際ロータリーのテーマ

「イマジン ロータリー」

IMAGINE ROTARY

「出席はロータリアンの3大義務の1つです」

司会：鈴木雄大幹事

〔点鐘・ロータリーソング（奉仕の理想）・ロータリーの目的（阿部弘行会員）・4つのテスト（吉田哲治会員）〕



阿部弘行会員



吉田哲治会員

◆新入会員入会式

いわきワシントンホテル椿山荘総支配人の小林隆太氏の入会式が行われ、野沢達也会長からバッジなどが手渡されました。小林氏は「入会をお許し頂きありがとうございます。浦和ワシントンホテルから4月1日付でやってきました。みなさまご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い致します」と述べました。



野沢会長からバッジなどを受ける小林氏（左）

◆退会挨拶

4月1日付で福島テレビ郡山営業部長に就いた岡田健太郎会員は退会あいさつで、「コロナ禍の2年9カ月お世話になりました。ロータリークラブは初めての経験でした。大変、刺激を受けました。ありがとうございます」と述べました。野沢達也会長から餞別が手渡されました。後任の鈴木孝雄福島テレビいわき支社長は「いわきは初めてです。よろしく願い致します」と述べました。



野沢会長から餞別などを受ける岡田氏（左）

★結婚祝



河口 利夫さん
(3月30日)



川松 裕之さん
(4月11日)

★誕生祝



吉田哲治さん（4月1日） 八幡恭朗さん（4月5日）
新妻純男さん（4月9日） 伊藤盛敏さん（4月19日）
ハッピーバースデー斉唱

◆会長挨拶ならびに報告



黄砂を感じた朝でした。黄砂もあれば、北朝鮮からミサイルも飛んできました。平和な世の中になってほしいものです。今日は日本酒のお話です。いろいろな種類がありますので、楽しみにしています。

◆幹事報告

- 郡山RCより会報が届きました。
- ロータリーレート 1ドル=133円
- 「3・11希望の灯り」実行委員会よりお礼と報告が届きました。



◆委員会報告・会員報告

◆出席委員会（小関邦彦委員）

例会日	基本会員数	出席者	メーキャップ数
4月13日	52名	32名	—

◆ロータリー財団委員会（代理・関口武司会員）

渡邊有さん、吉田哲治さん、八幡恭朗さん、阿部弘行さん、関口武司さん、佐々木貢一さん、黒須幸雄さん、清水和政さん。以上8件

◆米山記念奨学会委員会（八幡恭朗委員長）

渡邊有さん、吉田哲治さん、八幡恭朗さん、阿部弘行さん、関口武司さん、佐々木貢一さん、黒須幸雄さん、清水和政さん。以上8件

◆スマイルボックス委員会（鈴木東雄委員長）

♥川松裕之さん（結婚祝ありがとうございます。26年目をむかえました）♥八幡恭朗さん♥新妻純男さん♥吉田哲治さん♥伊藤盛敏さん（誕生祝ありがとうございます）♥河口利夫さん（結婚祝ありがとうございます）♥志賀康朗さん（娘が同窓生になりました。合格できて良かったです。阿部さん同窓会会長挨拶ありがとうございます）♥越智正典さん（卓話よろしく）♥小林隆太さん（本日、入会させていただきます。どうぞよろしくお願い致します）♥岡田健太郎さん（3年間お世話になりました。4月から郡山に異動となりました）♥黒須幸雄さん（永山さん卓話よろしくお祈りします。4ヶ月振りにゴルフをしました。楽しさを味わいました。又、肩痛になりしばらくできません）♥鈴木雄大さん（さわきや、永山さん卓話よろしくお祈りいたします）♥渡邊有さん（さわきや代表 永山満久様、卓話宜しくお祈りします）♥小野寺順正さん（永山さん卓話楽しみにしています。よろしくお祈りします）♥飯野光世さん（卓話者を歓迎して）♥正木聡さん（永山さん本日の卓話よろしくお祈りします）♥松崎智弘さん（永山君、卓話がんばって！）♥佐々木貢一さん（永山さん卓話よろしくお祈りします）♥清水和政さん（卓話宜しく御祈りします）♥鈴木東雄さん（永山さん卓話よろしく）以上20名

- ★本日の例会案内 4月20日（木）12：30～
新入会員卓話 積水ハウス福島支店エグゼクティブスペシャリスト 佐藤尚誠会員 お食事メニュー＝刺身4種盛り合わせ
- ★次回の例会案内 4月27日（木）12：30～ 第5回クラブ協議会 お食事メニュー＝ローストポーク