

インスピレーションになろう

BE THE INSPIRATION



国際ロータリー 第2550地区

宇都宮東ロータリークラブ会報

<http://www.ri2550uerc.gr.jp/>

会 長 五味 秀幸

幹 事 手塚 正智

会報・雑誌委員長 吉田 恭平

例会場 宇都宮市大通り2-4-6 ホテルニューイタヤ 例会日 毎週火曜日(12:30~) 事務局 宇都宮市東宿郷3-2-5-803 TEL.028-638-5125 FAX.028-638-5128

通算2815号 2018年11月27日(晴れ) 第21回例会 会員数122名 列席多数



点 鐘 五味 秀幸
司 会 副SAA 山本 会員

- ◇ロータリーソング「我等の生業」
- ◇本日のメニュー スペシャルディナー



ビジター紹介 稲見 副会長

- ◇来訪ロータリアン
- 5名(4クラブ) 累計26,499名
- R I 第2550地区第3グループA
ガバナー補佐 川名 悟様(宇都宮90RC)
- R I 第2550地区第3グループB
ガバナー補佐 橋本正行様(宇都宮陽東RC)
宇都宮北RC 会長 田村吉幸様
幹事 徳原龍樹様
宇都宮陽南RC 坂寄栄克様

会長挨拶 五味 秀幸

皆様、今晚は。本日はいろいろなロータリークラブからのご来訪の方が多いと感じていると思います。先日、橋本ガバナー補佐から「宇都宮の各ロータリークラブでの横の連絡が非常に大切、情報交換の場を是非設けて下さい。」というご助言がございましたので、各クラブにお声掛けしています。また、一週間後に第3グループA・B会長幹事会がございまして、その顔合わせという意味もあります。

また、本日は、菊地会員から日本酒のお話があります。栃木県は美味しいお酒がありますが、栃木県の魅力度ランキングは44位とのこと。菊地君には県内だけでなく、県外にも盛んにアピールしていただき、魅力度ランキングが跳ね上がる、ということを期待しております。



幹事報告

手塚 幹事

- ◇12月4日の例会は年次総会。クラブ細則の第3条第1節の規定により、役員である次々年度の会長、次年度の副会長、幹事、会計、SAA、および8名の理事ならびに、2名の会計監査の選挙を行います。また、年次総会に続き、地区大会の期日の変更を承認する為の承認投票も行いますのでご出席を。

- ◇「地区社会奉仕研究セミナー」の報告

11月25日(日)宇都宮グランドホテルにて開催されました。講演は「子どもの貧困・虐待防止～子どもの居場所づくりと取り組みについて」という演題で、第1部 栃木県保健福祉部こども政策課 児童家庭支援・虐待対策担当 主幹 薄井 益美 様、第2部は認定特定非営利活動法人「だいじょぶ」理事長 畠山 由美 様からは、実例を含めた現場のとてもシビアな内容の講演、第3部は西那須野RC「こどもの夢サポート事業・子ども食堂」という演題で、NPO法人キッズシェルター理事長 森田 野百合様から実際に西那須野RCが支援している内容についての講演がありました。会員の皆様にも是非聞いて頂きたい内容でしたので、プログラム委員長に卓話の依頼をして頂きたいと思えます。また、西那須野RCの支援しているキッズシェルターの様子が、明日の11月28日水曜日のNHK総合 とちぎ640の中で放送されるようですので、是非ご覧下さい。



会員卓話

「日本酒の話」

菊地正幸会員

皆さん、こんばんは。四季桜醸造元、宇都宮酒造の菊地です。栃木県では、「とちぎの地元の酒



で乾杯を推進する条例」が5年目を迎えております。酒蔵は10月に新米が出来てから酒造りのスタートとなります。今、酒造りの真っ只中です。まもなく新酒が市場にも出てまいりますので、是非、お楽しみください。

優れた文明を持つ民族は優れたお酒を持つと言われています。原始社会において衣食住が満ち足りてくるとコロニーで生活をするようになり、神様と言う絶対的なシンボルを祀り、神様のもとで結束を図るようになります。お酒は人と神様を結び付けるものと思われています。日本では昔から、お米を丁寧に醸し出して作った清い酒、御神酒を神様にあげました。神社ですと必ずお祭りに御神酒があがります。直会処がある神社もあります。神様にあがったものを直会処で飲んで、神様と同じものを口にします。

何故、お酒を作っているのか…。美味しいお酒と料理が出会うとお互いを引き立て合ってより食生活が豊かで楽しくなります。また、良いお酒は良い人の輪を広げます。適量飲酒は百薬の長、健康の源でもあります。私たちは、お酒を飲まれる方が少しでも楽しく、豊かな人生を歩んで貰う、ちょっとしたお手伝いが出来ればと思い、一生懸命お酒を醸しています。また、お酒には酒税がかかります。税を通しての社会的な貢献もあります。日本酒は1リットル120円です。今年の予算では、国の租税収入は59.1兆円で、その内、酒税は1兆3千億円で大切な国の財源です。

日本酒、ビール、ワインは醸造酒、ウイスキー、ブランデー、焼酎は蒸留酒です。醸造酒を作って蒸留することによってアルコールの高い蒸留酒になります。日本酒を蒸留すれば米焼酎、ビールを蒸留すればウイスキー、ワインを蒸留すればブランデーとなります。原材料は、日本酒はお米、ビールは麦、ワインはブドウです。アルコールを発酵する唯一の微生物は酵母です。酵母はブドウ糖を食べてアルコールと炭酸ガスを出します。ワインは葡萄なのでつぶせばブドウ糖がありますが、日本酒とビールはでんぷん質ですので、日本酒は米麴に含まれている酵素で、ビールは麦芽でブドウ糖に変えて貰っています。

精米歩合というのがあります。日本酒の場合、精米歩合60%と書いてあると、40%を米ぬかにして残りの60%の白米でお酒を仕込んでいるということです。うちで一番磨くのが35%で、65%を米ぬかにして35%でお酒を仕込んでいます。また、精米時間も長時間かけ、割れたり砕けたり、温度を上げないように丁寧に精米しています。

皆さんはお米を炊きますが、私たちはお米を蒸します。何が違うかという、出来上がったお米の中の水分量が違ってきます。蒸したお米は30～40%水分を持っているのでカビがやってきて、ほんのりと甘い香りがしてきます。私たちの使う糴菌は優秀なカビの一種で、糴菌や酵母菌が活躍しやすい水分量、環境を整えて行くことが一番の大切な仕事になります。

何故手造りをするか。それは、機械よりも良い物を作りたいから、機械よりも良い物が出来る可能性があるからです。うちのサブタイトルに「まごころ一献」とありますが、心を込めた酒造りをしたいということで、手をかけた手造りにこだわって酒造りをしております。

日本酒は防腐剤等を一切使用しておりません。パスツールが低温殺菌法を発表する遥か300年位昔から、日本酒業界では、お酒の温度を上げることによって長持ちする、という火入れというのを行っておりました。それによって雑菌から守っています。一度も火入れをしていないのを生酒と言い、味、香りとも変わりやすいので、必ず生酒には要冷蔵という言葉が入っています。今日乾杯で使っていただく「冬のかおり」は生酒なので、要冷蔵と入っています。ちなみに、お酒の一番苦手な物は紫外線です。茶瓶やグリーン瓶、UVカット瓶など、紫外線が入りにくい容器を使っています。それだけ、お酒は繊細で、貴重なものです。これから12月、お酒が美味しい季節になってきますので、皆さんで楽しんでいただいて、良いお酒を飲んで、良い年を迎えていただければと思います。

<夜間例会 懇親会>

乾杯 太城パストガバナー

ロータリーが益々栄えますように、皆様のご健勝を祈念いたしまして、乾杯！！

※乾杯の前に、新しい趣味の会、「日本の風習を守る会」のご提案がありました。1月から立ち上げしたいとのことでした。

中締め 稲見副会長