



三条ロータリークラブ週報

1987. 3. 25

No. 1502

No. 38

ROTARY BRINGS HOPE

ロータリーは 希望をもたらす



国際ロータリー会長 M. A. T. カパラス 第256地区ガバナー 藤田 説量 (三条)

会長—日戸 平太 幹事—上木 六治 SAA—外山 雅也

例会日 毎週水曜日 12:30

例会場 三条市旭町2-5-10 三条信用金庫本店内 (TEL 34-3311)

事務局 三条市旭町2-5-10 (TEL 35-3477)



出席率: 会員 66名中 40名 : 先々週出席率: 93.94% (前年同期 (96.92%))

今日のお花: チューリップ

ヴィジター: 三条南より 大竹和男君

ゲスト: 守門村玉川酒造(株) 風間 健殿

先週のメイクアップ: 3/19 新潟西へ 堀川政雄君

3/23 三条南へ 古沢富雄君、五十嵐晋三君、藤田紘一君、五十嵐総一君、高森昭光君

3/24 三条北へ 大谷幸平君、箱崎源伸君、斎藤弘文君、渋谷健一君
小林敬典君

会長挨拶: 日戸会長

昨夜と今朝、地震がありました。震度は4と2、大きな災害はなく幸いでした。日本海では、秋田沖、新潟県沖とつづいていますが……。

今日3月25日は、日本で初めて電灯がついた電気の日であります。(明治11年1878年)
始め電気をエレキと言いましたが、これは、琥珀の意味のギリシャ語に由来しています。琥珀の装身具が、小さいチリを引つけ、この現象が静電気的作用によることからであります。外は雲が厚く暗いのですが、例会場は、いつもの様に明るい。会員、特に自前の電灯をおもちの会員は常に出席率が良いためでありましょう。午後からまた雪模様との予報ですが、早く明るい春になって欲しいものです。

幹事報告：上木幹事

- 三条北ロータリークラブより 認証状伝達式のご案内
5月30日(土) 三条中央公民館
- 第40回、赤い羽根共同募金運動の成績報告
- 紫苑コーラスより ドイツ合唱団公演の準備打ち合わせのご案内
3月26日(木) 三条市中央公民館
- 三条高等職業訓練校修了式ご出席のご案内
3月28日(土) 高等職業訓練校
- 30周年記念式典準備予定
4月の例会は、式典前は、各委員会ごとのテーブルです。
4月15日(水) 式典クラブアッセンブリー
4月22日(水) "
4月25日(土) 最終準備打ち合わせ
4月28日(火) 午後から袋詰め
会場準備終了後リハーサル(厚生福祉会館)
4月29日(水) 三条クラブ30周年記念式典開催

ニコニコBOX ￥14,000



- 日戸君 ①エミーのことで、川又さん宅にお話に行き、すっかりお世話になりました。
②俳句(うちのかみさんの作、ある雑誌で第一席)について、渡辺惣吉さんからラブレターを頂きました。
③娘が結婚しました。
- 川又君 海外出張の為長期の欠席(ヨーロッパ出張)をいたしました。エイズの心配はありません。
- 外山君 去る18日榊内田製作所の職場例会に多数の御出席を戴き大変有難うございました。

財団BOX ￥16,000

- 杉野君 息子が大学を卒業いたしました。
- 川又君 息子が高校に合格いたしました。
- 古澤君 次男が高校に合格しましたので。
- 塩原君 次男が希望の大学に合格できました。ありがとうございます。
- 佐藤(聖)君 長男、高校入学
- 渋谷君 孫が高校入学し私の後輩が出来ました。
- 松川君 外孫が新大医学部に入学しましたので。

卓話：

守門村玉川酒造(株) 風間 健 殿

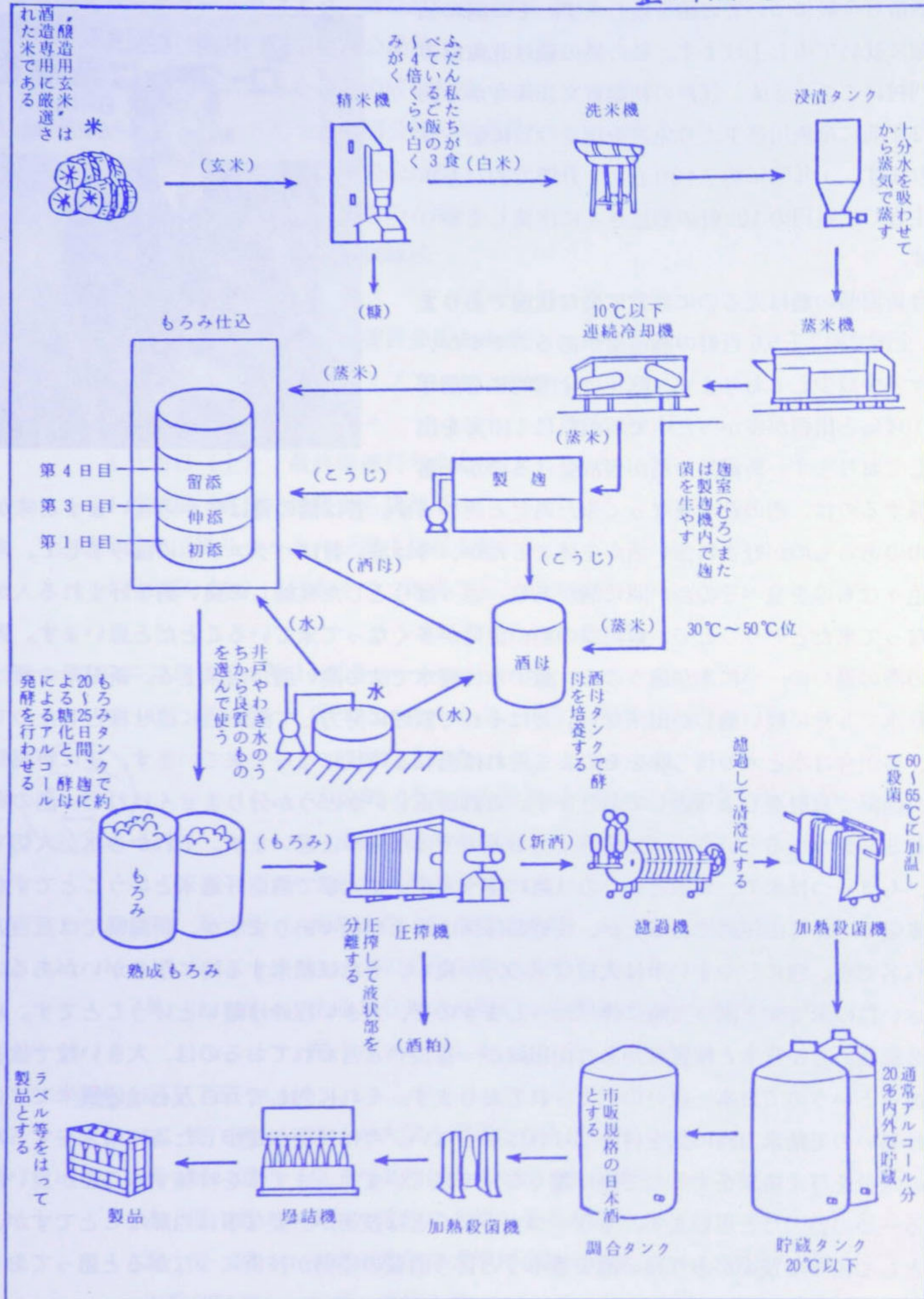
酒造り全般についてお話を致します。その前に私の蔵に就いて申し上げます。私の処の蔵は北魚沼の守門村でございます。江戸の初期寛文13年今から約313年前に糸魚川藩主より免許を頂き今日に至っております。1年間に約2,400石、1升塚で約24万本を主として県内の109軒の酒屋さんに出荷しております。

今新潟県の酒は売るのに非常に楽な状況であります。全国で約2千5,6百軒の酒造屋があるのですが、年々多少減少しております。昨年は全国的にも前年比104%と出荷が多かった中で新潟県は110%を出荷しております。新潟県の酒が何故受けるのか一番関係するのは、酒の肴が異なって来た為だと思います。昔は酒の肴は味から言いますと味が濃く巾のあるものが好まれ強い酒が主体でしたが、今は酒の肴はバラエティに富みまして、肉とか色々なものを食べその合い間に酒があり、さっぱりとした喉越しの良い酒を好まれる人が多くなって来たということで、新潟県の酒の出荷が多くなって来ていることだと思います。新潟県の酒の違いの一つに水が違うので、灘の水は硬水で味の濃い酒が出来上る。新潟県の酒は水が軟水で非常に軽い酒しか出来ない。昔はそれで無理に努力して灘の酒に似せ様としたのですが、処が今は水と米の持ち味をそのまま造れば売れる時代になって来ています。逆に新潟県の酒を他県で真似をしようとしております。これが正しいかどうか分かりませんが、酒の肴に合わせる必要があるということで皆考えておるのではないかと思います。それから水が大切ですが、もう一つは米で、お米というのは麴に使う米が一番大事で酒造好適米ということですが、兵庫県でいえば山田錦であるとか、長野県は深山錦とか色々ありますが、新潟県では五百万石が有名です。麴にしやすい米は大粒な米の方が良い。それは精米する時に削りがいいがあるので、小さい粒の米ですと削った時に砕けたりしますので、大きい程砕け難いということです。米にも2種類あり硬質米と軟質米があり山田錦が一番良いと言われておるのは、大きい粒で軟質米であるというので日本一良いのだとされております。それに対して五百万石は硬質米ですので砕け易いので精米の時に気を付けなければならない。今は技術が進歩した為に精米をする時蒸気的水分を与え精米をするので砕け難くなって来ています。まず米を吟味することが良い酒を造る一つの要因だと思います。もう一つ大事なことは技術が必要な事は当然なことですが、技術として色々な技術があり良い酒を造ろうと言う酒蔵の姿勢が技術につながると考えております。



図1 清酒製造工程図

玉川酒造株式会社



次週例会 4月1日 国際奉仕 古沢富雄会員

次々週例会 4月8日