



友達になろう

BE A FRIEND

1994—95年度国際ロータリーのテーマ

- 国際ロータリー会長 ビル・ハントレー ●第2560地区ガバナー 大島 精次
- 会長——高橋 一夫 ●副会長——石橋 育於
- 幹事——五十嵐晋三 ●副幹事——松谷 昊吉
- SAA——平原 信行 ●副SAA——清水 良一 ●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 三条信用金庫本店内 TEL 35-3477
FAX 32-7095

出席者会員数

会員 79名中 54名

先々週出席率

92.0% (前年同期 90.91%)

ヴィジター

三条南より 若林幸哉さん、小玉良彦さん、相田明雄さん

先週のメイクアップ

- 5/28 地区米山委員会へ 小林敬典さん
- 5/29 新潟北へ 渋谷健一さん
- 6/1 見附へ 野村竹三郎さん
- 6/3 第4分区会長・幹事会へ 石橋育於さん、松谷昊吉さん
- 6/5 三条南へ 外山一郎さん、松谷昊吉さん、菊池 涉さん、丸山行彦さん、
斉藤弘文さん、山田富義さん、細井増雄さん、古沢富雄さん、
藤田紘一さん、渡辺勝利さん
- 6/6 三条北へ 林 光輝さん、関本哲秀さん、山田富義さん、内山辰策さん、
古沢富雄さん

会長挨拶

高橋(一)会長

皆さんこんにちは。今日は南クラブからお三人のお客様をお迎えいたしております。

今日の例会から全て頭に「最後の」という冠詞が付く例会になるわけですが、今日は「最後の月の最後の第一例会」です。

先般テレビにある坊さんがおでになっており、こんなお話をなさっておりました。日本では小学校に入るとすぐに道徳という授業がある。しかしそれは宗教と全く無縁だ。宗教抜きで道徳が語られているのは日本の社会だけである。世界では宗教の中で道徳というのが語られている。

例えば、先般の大震災で若い人たちがボランティア活動等で大活躍をした。そこで多くの人たちに感謝されたとする、日本ではそれはあくまでも個人的な関係で終わってしまう。しかし、キリスト教ならキリスト教という形の中でボランティアを行った場合、同じボランティアでも、そのボランティア活動をすることによって神に近付くといいますが、何かそういうふうな形の受け取りになるということを指摘されておりました。

そのような話を承った時と相前後して、ロシアのエリツィン大統領が「ロシアの地震には日本の援助は必要ない。日本は援助をするとすぐに北方領土などという話を持ち出すから」というような話が流れてきました。

私たちは通常葬儀とかは仏式でやるけれども、日常の支えとなるようなしっかりした宗教というものが無い。これは大きな問題だと思えます。国際化、国際化というけれども、そういう意味でも日本は国際化を計らなければならないのかなあと思ったことでした。

動脈癌で東京の病院に入院されておられた山本福七さんが退院されました。今日お見舞いに行っていました。手術の関係かお声の調子が悪いようですが、後は順調でお元気そうでした。

山本さんによりますと、症状は最初ものを飲むことが難しくなり、水で流し込むようになったというんですね。お酒も水がないと飲めないということだったそうです。食道に何か障害があるのではないかとということで調べたのですが、なんともない。原因は動脈癌だったということだそうです。

動脈癌の症状にも、ものが飲みにくくなるということもあるそうですから、皆さんもしお心当たりになりましたら、食道だけでなく他のところも見ていただく必要があるように思うことでした。

幹事報告

五十嵐(晋)幹事

◎三条市ふるさと運動推進協議会より

平成7年度定時総会開催のご案内がとどいております。

と き 6月19日(月) PM6:00~

と ころ 二洲楼

◎新潟県会長・幹事会開催のご案内がとどいております。

と き 7月16日(日) AM11:00~

と ころ デュオ・セレッソ

◎重田ガバナーノミニエ事務所より

ローターアクト委員長ローターアクト合同会議のご案内がとどいております。

◎三条クリーン協議会より

五十嵐川クリーンデー参加人員の確認についてお願いがとどいております。

と き 7月9日(日)

と ころ 一新橋下(ゲートボール場)

ニコニコBOX ¥23,000**6月7日分**

高橋(一)さん、五十嵐(晋)さん、石橋さん、松谷さん、川又さん

先日、渡辺勝利さんより貴重な中国のお話を聞かせていただきました。

丸山さん 下手な卓話をさせていただきます。

五十嵐(力)さん 最近ゴルフの調子が悪く、チョコを取られてばかりいます。ボックスに入れて運が向くように期待して。

大谷さん シンガポールへ5日間、家内と孫を連れて楽しい旅行をして来ました。

金澤さん 先日は渡辺勝利さんありがとうございました。

内山(辰)さん ニコニコボックスに協力して。

広岡さん 丸山会員の「酒の話」大変ご苦労さまです。期待しています。

山田さん ホームクラブになかなか出席できず申し訳ありません。今日は第四ノ木戸のコンペで下田城にいます。

萩根沢さん 丸山さん卓話でご苦労様です。

田中さん <ご報告とお願い>

今月いっぱい転勤することになりました。ありがとうございました。最後の例会でお時間が頂けたらご挨拶させて下さい。後任も是非入会させて下さい。

佐藤(吉)さん 早退させていただきます。

今日はお酒のこと、特に日本酒のことについて話をさせていただきます。皆様が普段お飲みになっているお酒は大きく分類しますと3つに分けられます。1つは醸造酒、そして蒸留酒、そしてこの2つを交ぜ合ったりエキス分や糖を入れて造った、混成酒の3つです。

酒は穀類を発酵させて出来たアルコール飲料ですので、醸造酒でも蒸留酒でも必ず同じ製造過程をたどります。つまり、まず原材料になる穀類があります。清酒なら米、ビールなら大麦です。つぎにこの穀類を発酵させるためには穀類を糖分に変えなければなりません、これが糖化という過程です。糖分に変わった穀類を発酵させます。発酵させて出来たアルコールを濾過します、ここまでの過程が出来上がった製品を醸造酒といいます。該等する酒類としては、清酒、ビール、果実酒などアルコール度数の低い品種です。

この醸造酒を蒸留してアルコール度数を高め樽に貯蔵して熟成させたり、香料、植物で香を付けたりとして製品にしたものを蒸留酒といいます。該等する酒類としては、焼酎、ウイスキー、ブランデー、ウォッカ、ジン、ラムなどでアルコール度数の高い品種です。

このように穀類があり、これを糖化して発酵させる、これを蒸留して樽熟成をすると、このような過程で全てのアルコール飲料は作られております。

では、清酒の場合はどうかと言いますと、まず原材料は米です。これに麴を加えて糖化をし、酵母菌を加えてアルコール発酵させる、こういう過程で作る訳ですが、具体的に言いますと、まず米ですが、普段皆様が食べられている米は透き通ったような米がおいしいとされていますが、酒造りに適している米は、デンプン質が多く含まれた中が白く濁った米で粒が大きく割れにくい米が適しています。品種としては山田錦、五百万石、たかね錦などが代表的な酒造好適米といわれています。この米を精米するわけですが、この精米歩合によって清酒の等級の大部分が決まります。例えば、大吟醸酒ならば精米歩合50%以下、つまり米を半分以下に削らなければ表示出来ないことになっています。普通の吟醸酒なら60%以下、本醸造酒なら70%以下ということになります。

新潟の銘酒と言われている、越の寒梅や八海山や久保田の普通のタイプはこの本醸造酒になります。この精米した米を蒸して麴を入れて糖化して酵母を入れて発酵させて製品になるわけですが、ここで他の品種と違う大きな特徴があります。ビールやウイスキーなど他の品種は糖化の過程は糖化のタンク、つづく発酵の過程は発酵のタンクと別々の過程で行ないますが、清酒の場合は糖化と発酵を一つのタンクの中で一緒にやります。これは並



行復発酵といい西洋にはない独特の醸造でして、このおかげで醸造酒としては、清酒は世界一アルコール度数の高い酒となっています。

つぎに清酒の歴史について触れてみたいと思います。日本人と酒についての一番古い記録は「三国志」の「魏志倭人伝」です。邪馬台国などについて書いてあるのですが、その中でわずかですが酒のことが書いてあります。ただこの酒が、何を原料としてどのように造られたかは書かれていません。日本酒が米から造られたとの記録があるのは弥生時代になってからです。奈良時代初期になると、米麴による醸造法が普及し造酒司（さけのつかさ）という役所が設けられ、朝廷のための酒の醸造体制が整えられて、酒造技術が一段と進んでいったことがうかがい知れます。日本の酒造りについて詳細に記録されている最古の書は、平安時代から書かれた「延喜式」です。この書は平安初期の宮中の年中儀式や制度について書かれている、いわば事務規程ですが、その40巻に宮中の造酒司（さけのつかさ）で造られた15種類の酒について、年間の製造量や酒造の時期、原料の仕込配合、造り方などが詳しく書かれています。平安末期から鎌倉、室町にかけて、商業が盛んになるにつれ米と同等の経済価値を持った商品としての酒が流通します。朝廷の酒造組織、造酒司にかわって寺院、神社が酒を造るようになり、京都を中心につくり酒屋が隆盛し始めます。現在営業している酒造メーカーの創業を調べてみると、古いところで文禄、慶長年間つまり1592年～1615年の間でそれ以前というのはあまり聞きません。なぜ、それ以後多くのメーカーが出来たかと言いますと、大量に造れる容器が開発されたからです。つまり、その当時は16世紀末で、豊臣秀吉が天下を統一した直後で各地の大名が戦国時代を終えて、街づくりに励んでいた時代ですが、大鋸や鉋の出現など木工技術の革新が行なわれ大型の木桶の量産を可能にしました。それ以前は酒は壺で仕込まれていましたが、壺では仕込まれる量はたかがしれています。ところが木製の桶となると大容量のものも可能となり、清酒の生産量も飛躍的に増大し、ここに近代的手工業の基盤が確立され、一般大衆にも酒がいきわたるようになりました。それ以後、火入れと言われる殺菌の技術など江戸時代、明治、大正、昭和と次から次へと技術革新が行なわれ現在に至っている訳です。

日本酒の地酒ブームと言われて久しいのですが、地酒といえば、新潟の酒と言われるほど新潟県産酒がもてはやされ有名になりました。よく言う幻の酒と言われている酒はほとんどが新潟の酒です。人気のある新潟清酒ですが、どうしてこんなに有名になったか、原因のいったんを探りたいと思います。まず新潟清酒の伸びですが、昭和45年を100%とした場合、昭和55年の売上は△7.7%で全国平均も△8.5%と清酒の売上が下落傾向のなか、新潟清酒も売上不振が続いていました。ただ灘、伏見だけは売上を伸ばしており当時のシェアをみますと、全国の清酒の売上のやや半分を灘、伏見の酒が占めていたようです。月桂冠1社で新潟県合計より2倍以上の売上があった時代でした。

昭和55年から59年までは全国平均は1割以上の落ち込みでしたが、新潟県は横ばい状態

ですが、昭和60年以降は平成5年まで右肩上がりの売上増が続いております。昭和55年を100%としますと、平成5年の全国平均は約1割のダウンですが、新潟県の場合約5割の売上増です。

これをみますと、新潟県には良い酒があると言われながら地酒ブームで、新潟の酒がどんどん売れ始めたのは昭和60年からということになります。都道府県別の順位をみますと、昭和59年には上から兵庫、京都、広島、秋田、福島、新潟と全国ランキング6位でしたが、60年には5位、62年には4位、63年よりは3位と年々シェアを上げて来ています。新潟の酒がどんどん売れ始めたのは昭和60年からです、では注目され始めたのはいつ頃かということですが、昭和40年代はだれも新潟の酒など見向きもしませんでした。

新潟にいい酒があると最初に言われたのは、皆さんご存じの越の寒梅です。昭和40年には県内のメーカーから良い酒を造っていると注目されていたそうですが、一般に注目されるようになったのは昭和50年になってからです。新潟の酒がどんどん売れた第一の理由は原価にとらわれず、高品質の酒を出し続けたことが上げられます。先程申し上げたように酒の品質の大部分は技術が同じなら、ほぼ米の精白歩合で決まりますが、新潟のメーカーは常に精白歩合を上げる努力をして来た訳です。平成2年度の県別精米歩合をみますと、灘、伏見の平均精米歩合は71.3%ですが、新潟県の平均は64.1%となっております。60%以下は吟醸酒ですので、新潟県清酒はほぼ吟醸酒に近い酒が平均で造られていることになります。つぎに新潟県醸造試験場が中心となり、新潟清酒の販売拡大、グレードアップの為の戦略があったことがあげられます。昭和45年頃に10年後、20年後には清酒業界はこうなるだろうという予測のもとに目標値を定め、県内のメーカー一丸となって目標達成に励んできたことがよい結果につながったものと思われます。この目標値ですが、まず第一に先程言いました平均精米歩合を上げることです。最初の目標は平均70%でしたが、これは昭和59年に達成しました。つぎの目標は65%でしたが、これも平成2年に達成しました。つぎはよくはわかりませんが、おそらく60%にむけて努力しているものと思われます。県内の一部のメーカーにはそれに近いメーカーもあると聞いております。もしかすると達成しているメーカーがあるかもしれません。

つぎに、これからの嗜好の変化の予測で、あっさりときれいな酒、飲みあきのしない酒が喜ばれるだろうということで辛口の酒を目指したことです。昭和45年当時は甘口の「べたべた」の酒が主流で灘、伏見の酒はほとんどが甘口の酒でした。辛口の酒を造るには精米歩合を上げなければできません。甘口でコクのある酒というのは精米歩合が低いことです。その当時、長野県のメーカーが品質向上よりもより売しやすい酒を重視して灘、伏見の甘口に追随しました。その結果、昭和20年代から40年代まで酒の鑑評会で入賞するメーカーは長野県が圧倒的に多かったのですが、昭和50年代に入って新潟県が出て来て以後、現在まで関東信越国税局管内の鑑評会では新潟県のメーカーが入賞数の第1位を続けてい

ます。

このようないろいろな努力の結果「きれいで、さっぱりして、ふくらみがあり、飲みあきしない」そして「変なくせがない、悪酔いしない」端麗辛口な新潟清酒が出来、全国の消費者に愛飲されるようになりました。昭和30年には全国で4,000蔵ほどの清酒のメーカーがありましたが、平成3年には2,400蔵になり4割も減ってしまいましたが、新潟県の場合は112蔵が106蔵減っただけです。この数字をみてお解りのように、新潟県のメーカーの歩んだ道が、いかに正しかったかと皆様ご理解いただけるものと思ひます。

三条RC	6月14日例会	卓話	小林敬典会員
	6月21日例会	卓話	鈴木宗資会員
	6月28日例会	会長・幹事慰労会	PM6:30~ 於 二洲楼
三条南RC	6月19日例会	クラブアッセンブリー	
	6月26日例会	会長・幹事慰労会	PM6:30~ 於 魚作
三条北RC	6月20日例会	クラブアッセンブリー	
	6月27日例会	会長・幹事慰労会	PM6:30

