

ロータリー:
変化をもたらすRotary Making A Difference
RI会長 RI ライズリーま
る
が
め

週報

2018.4.26
Vol.55
№39
(2703)会員数 59 名
欠 席 者

出席者35名・欠席者23名・免除会員2名

秋山恒・麻田・後藤・林・飯間・池田・和泉享・岸上・松山・森
中野昌・崎川・橘・高岡・竹内・会員

前々回出席率 74.13%(4/12)

MARUGAME ROTARY CLUB WEEKLY

会 長 夏見 良宏
幹 事 和泉 清憲
会報委員長 塩田 等

お知らせ

- ・ 4月のプログラム
4 (No.1)-坂出東と合同観桜会
12 (No.2)-クラブフォーラム
19 (No.3)-会員卓話
26 (No.4)-日本酒同好会

- ・ 他RC例会変更
善通寺 4/18
丸亀東 4/17→4/22
5/1→5/3
坂出東 5/2 休会

- ・ ニコニコBOX;
祝誕生月
横田君 森高君 秋山恒君
祝結婚月
大西和君 大熊君
桜を見る会に参加しました
中野昌君
川鶴酒造越田様をお迎えして
竹内君 陶國君
R友に私の一冊が掲載されて
横田君

<ニコニコ会計累積/¥420,000>

- ・ がんばるBOX;
出席できなくて
尾崎君
早退します
富田君 森君 橘君
高岡君 馬場君
川鶴酒造越田様をお迎えして
夏見君 曾川君
5/31の例会まで当例会場での
例会がないのでニコニコ、がんばる
BOXお願いします。
大西和君

<がんばる会計累積/¥372,310>

■会長挨拶

「奉仕の哲学は人生における幸福の真の基礎となるか？最終回」

今回の振り返りをおし、長崎県南島原市口之津小学校児童からは、実に多くのことを学んだ。ロータリー活動を通じて、ロータリーの理想(奉仕という生き方)を学び、それを日常生活の中で実践すること(ロータリーの実践)は、職種・業界全体の向上・発展のみならず、それが社会にまで適応することを実感した。氏原さんのメールは、ロータリーの実践のprofitsは“人生における幸福の真の基礎はよろこびである(喜び・歓び・悦び)”ということを教えてくれた。ただただ、すべてに感謝である。



■理事会報告

- ①稚魚の放流事業について 14日の事前清掃も17日の稚魚放流事業
例会の出席扱いとすることで承認されました
②環境保全員会事業の予算について お城まつりならびに稚魚の放流
事業についての事業予算が提出され承認されました

■例会事業;客話;川鶴酒造専務 越田達夫様

「お酒の話」と題してご講演いただいた。

・川鶴酒造について

初代川人清造が蔵裏を流れる財田川に鶴が舞い降りる夢を見たことから銘柄を「川鶴」と命名した。

・酒の種類について

酒には醸造酒、蒸留酒、混成酒の3種類がある。

醸造酒は日本酒、ワイン、ビール、紹興酒など。

蒸留酒は発酵したものを蒸留してつくるウイスキー、ブランデー、焼酎、白酒など。

混成酒は醸造酒や蒸留酒に香料や糖を加えてつくるリキュール類など。

アルコール発酵は酵母が嫌氣的反応によって糖を分解し、エタノールと二酸化炭素を生成する代謝プロセス。発酵の方法には3種類あり、ワインは原料にすでに糖分が含まれるためアルコール発酵がそのまますすむ単発酵。ビールは麦芽の酵素による糖化の工程後にアルコール発酵を別に行う単行複発酵。日本酒は米の澱粉を麹菌が糖化することと酵母によるアルコール発酵が同時に行われる並行複発酵で、これは日本酒のみの特徴。

・日本酒について

酒は宗教から始まり発展している。飲食を通して神と対話し、力を与えてもらうというもので、「酔う」ことはシャーマニズムでのトランス状態となる手段で神に通じるものであった。また、地鎮祭などで御神酒を使うが、これは「酒」で地を鎮め、「穀物や魚」に祖先の霊を宿らせて神のご加護を得る行為である。



例会場・事務局 丸亀市塩飽町50-3 丸亀プラザホテル内

2018.4.26

Vol.55

No.39

(2703)

祝誕生月

後藤君

祝結婚月

山内孝茂君

<がんばる会計累積/¥351,310>

日本酒は口嚙み酒から、どぶろく、にごり酒、澄酒と変遷してきた。また、それに併せ、食においても精進料理、本膳料理、懷石料理という変遷があり酒器や食器の移り変わりがみられた。酒は宗教や食の文化と深く結びついて発展してきている。

現代の澄酒になったのは江戸時代後期。従来は、米は単に米として扱われ品種の違いなどは考慮されなかった。しかし明治時代に品種や産地を明らかにするなど米の統制が大きく影響して日本酒は大きく革新した。

代表的な酒米として山田錦と雄町があげられるが、これらは兵庫と岡山、いずれも瀬戸内産の品種である。山田錦はすっきりした味わい、雄町はふくよかな味わいのお酒が出来る。しかしこれらの品種の稲は背が高く、台風などに弱いため栽培は難しい。

1960年代、70年代は日本酒は特級、一級、二級の3段階に区分けされ消費量も多かったが、その後ビールやウイスキーなどの洋酒の台頭で現在の消費量は最盛期の三分の一程度である。その後は地酒や吟醸酒のブーム、また近年では若い蔵元自らが積極的に酒造りに関わる試み、微発泡やにごり酒の銘柄、和食ブームにあわせたブランディングを行う銘柄など、日本酒をとりまく様々な話題がある。これらによって、一部の熱心なファンを獲得してはいるが消費量の拡大という点ではまだまだである。

・川鶴酒造のこだわり

代表的な酒米の産地と同じ瀬戸内の気候風土で酒造りができることはとてもありがたいことであり、瀬戸内の風土と文化に根ざした酒造りを行うことにこだわっている。約20年前からは地元観音寺市大野原町田野々地区での酒米作りに取り組んでいる。地域の協力を得ながら讃岐産山田錦を研究、栽培、収穫を繰り返し、6～7年前からようやく品質の良い酒米が出来るようになってきた。酒造りをする側が米作りに関わるだけでなく、農家の方にも酒造りを見ていただき、交流を深めている。お互いを知ることがより良い酒造りに大事であると感じている。

また、骨付き鶏に合う、度数低めのにごり酒などの新製品や、新しいブランドづくりにも取り組んでおり、様々な日本酒の楽しみ方を提案していきたいと考えている。

今月のロータリーの友(vol.66 No.5) 56P 「私の一冊」に横田龍男会員の寄稿した記事が掲載されていますのでご一読下さい。