



# 平田ロータリークラブ 週報 ~ No. 2189 (令和 2 年 10 月 1 日)

## Rotary



2020-2021 年度

国際ロータリー会長 / ホルガー・クナーク  
2690地区ガバナー / 菊池 捷男

会長 / 釜屋 治男 副会長 / 堀江 卓男  
幹事 / 原 泰久 会計 / 榎野 良文

### ■平田ロータリークラブ 事務局

〒691-0001 鳥根県出雲市平田町 2280-1 平田商工会議所 2F

TEL : 0853-63-3232 / FAX : 63-5365

URL : <http://hirata-rotary.jp/> Mail : [office@hirata-rotary.jp](mailto:office@hirata-rotary.jp)

9:00 ~ 17:00 (土・日曜・祝日 休局)

ロータリーは機会の扉を開く

### ■例会プログラム

例会日	卓話者	演題
10月1日	会員 持田 祐輔	会員スピーチ
10月8日	休 会	
10月15日	会員 重親 政継	会員スピーチ
10月22日	会員 飯塚 俊之	会員スピーチ

### ■出席報告

会員数	出席者数	欠席者数	出席率
40	31	9 (3)	83.78 %

### ■欠席者

飯塚俊 / 土江 / 板垣 / 松浦 / 大谷良 / 園山  
(牧野 / 河原 / 伊藤)

### ■来訪者

なし

### ■メイクアップ

なし

\*\*\*\*\*

### ■次回例会受付当番

(10月15日) 大島淳司 / 松浦副司 / 持田稔樹

(10月22日) 神田慎一 / 持田祐輔 / 小汀泰之

### ■近隣クラブ例会情報 (メイクアップを考えよう)

月	出雲中央	10/12	10/19(-)	松江南
			11/9(-)	
火	出雲	10/13		松江しんじ湖 10/13・27
水	大社	10/14(-)	10/28	松江
木		(-)	ビクター受付 なし	松江東 10/22
金	出雲南	10/9	10/30(-)	

### ■会長挨拶

先週は、菊池捷男ガバナーの公式訪問例会が行われました。

沢山の会員の皆様にご出席いただき、ありがとうございました。

10月は、経済と地域社会の発展月間です。それと、「米山月間」日本独自の特別月間です。

2014年10月RI理事会は、10月を重点分野「経済と地域社会の発展月間」としました。貧困地域の経済発展を目的とした、起業家、地域社会のリーダー、地元団体を含む地域ネットワークの向上、雇用創出、支援が行き届いていない地域社会での貧困の削減、経済と地域社会の発展に関連した仕事に従事することを旨とする専門職業人のための奨学金支援を強調する月間です。

10月の例会は、当平田RCの持田祐輔会員、重親政継会員、飯塚俊之会員の3名の方の会員スピーチが予定されています。経済と地域社会のお話を楽しみにしています。どうかよろしくお祈りいたします。

### ■幹事報告

1. 会費の引落 10/6 57,000 円 (10・11・12 月分)

### 2. 例会変更

○ 出雲南 RC 10/9(金) 夜間例会

ビクター受付 11:30 ~ 12:30 事務局

### 3. 休 会

○ 出雲南 RC 10/30(金) ビクター受付 なし

### 4. 「古瀬俱之地区ガバナー年度 感謝の集い」のご案内について

日時 2020 年 10 月 8 日(木) 18:00 ~ 19:00

場所 出雲ロイヤルホテル

当クラブより2019-20年度 持田会長、杉原幹事、佐々木G 補佐 清原グループ幹事出席致します。

### 5. ロータリーの友事務所より10/1以降の運営についてお知らせ

Go To キャンペーン実施などに符合するかのよう、新型コロナウイルス感染症の拡大が続く都内の感染者数も落ち着かない状況により今後も職員は時差出勤と在宅勤務併用で業務

クラブ細則第5条第1節により10/29(木)年次総会を開催致します。

よって第3条第1節により次年度役員、会長、副会長、直前会長、幹事及び会計を含む9名の理事の立候補、推薦のある方は本日より7日間受付致しますので、文書をもってお申し出下さい。

### 【 訃 報 】

今朝 遠藤 栄会員がお亡くなりになりました。

葬儀等の詳細につきましては、あらためて連絡致します。

◀ お孫様 誕生お祝い ▶ 小汀 泰之 会員

### ■委員会報告

出席親睦委員会 : 10月の会員誕生・伴侶誕生・結婚記念 祝い



国際奉仕委員会 : 2020-21 年度版ロータリー米山記念奨学事業 豆辞典の配布

### ■スマイル

釜屋 (ガバナー公式訪問、ご苦勞様でした。)

原泰 (持田会員、本日はスピーチ宜しくお願いします。)

恒松 (スマイルボックスに入りました。)

大谷厚 (持田祐輔会員のスピーチを歓迎して。)

田中 (持田様本日のスピーチ楽しみにしています。10/1 はくしくも日本酒の日です。)

小汀 (初孫が誕生しました。お祝いありがとうございました。秋のお祭りシーズンの到来ですが、イベントがのきなみ中止です。お祭りはいつも以上に心をこめて励みたいと思います。)

今日、10月1日は実は日本酒の日とされており、例年ですと、夜7時に全国いたるところで一斉に乾杯するというイベントもやっております。

その乾杯の様子を SNS の公式サイトに投稿されると、抽選でこの記念 T シャツとはちまきが当たります。ぜひこれを着て平田の夜を闊歩していただきたいと思えます。



さて、新年は1月スタート、新年度は4月スタートとなっており、ややこしいことになっておりますが、酒造年度は7月スタートです。なんでこんなにバラバラなのでしょう。

こちらをご覧ください。肩に「平成27酒造」とあります。この「酒造」は BY (Brewery Year(ブリュワリーイヤー)とも表記されます。これは平成27年7月1日以降に造られたものになるわけですが、実際にはその年の冬に造りますので、一般の暦の感覚では平成28年に造ったものになります。

私たちが持っております最古のものは62酒造があります。昭和62年に造ったものです。この頃から、それまでの級別制、一級、二級に代わって大吟醸とか純米といったものが造られ始めていますので、その走りになります。一升瓶でわずか8本しかありません。先代がもう少し商売つけを出して一定数取るといけると子孫は楽だったのですが、販売するどころか、8本しかないの、試しに味わってみることもできません。

折角ですので、表示について解説したいと思います。私たち、酒蔵にとつて一番悲しいのは、昨日おたくの酒を飲んでおいしかったけど、どれだったか覚えていない。ということがあります。ひどい場合はうちのですらなく、他社のお酒だったりします。酒の席でのことですので、覚えておられないのも致し方ありません。

そこでぜひ皆さんが美味しいなと思われたら、すかさず携帯で写真を撮ってください。これは酔っぱらった夜の自分から昼の素面の自分の貴重なメッセージです。

スライドに示す日本酒のラベルに記載されている項目について、説明します。

1、酒造年度(写真) : 令和1年のものです。

2、アルコール度数 15 度。

皆さんワインも嗜まれるかと思いますが、度数は 13~14 度が一般的です。日本酒は麴を使うこともあって他の醸造酒に比べて度数が高く、加水する前のものだと 17~19 度もあります。それに加水して 15 度にしてあります。

わたしたちは欧米人に比べて体格的に劣っているのに、酒は彼らより強いものを飲んでいるわけです。

現生人類の発祥はアフリカとされていますが、黒人=ニグロイドも、そこから派生した白人=コーカソイドもアルコール分解に長けた人種ですが、私たち黄色人種=モンゴロイドの3割程度はアルコール分解が苦手です。

考えてみると変な話で、一番最後に出てきた黄色人種の一部に突然変異によってアルコール分解酵素を持たない一派が出てきたわけです。素人料簡ですと、アルコールは基本的に毒ですから、分解できたほうがいいわけで、なぜそんな突然変異が起こったのか、またその子孫が今日まで残っているのかはよく分かっていません。

日本酒は翌日残るといふ俗説がありますが、根拠はありません。全てはアルコール度数です。例えば焼酎は、元は 25 度あっても、飲むときは割って

飲みますので、実際に摂取している純アルコール量は低いので、量が飲めてしまうわけです。仮にサワーなどが、5倍に薄めてあれば、度数は5度しかありませんから、15 度の日本酒の3 倍は量が飲めてしまう計算になります。

翌日に残りにくするには、水分をどれだけ摂取するかで決まります。アルコール分解には水分を使いますので、日本酒業界では「和らぎ水」として水を飲んでいただくことをおすすめしています。

3、原材料 : 純米酒ですと、米と米麴だけです。

4、精米歩合(写真) : これは 60%ですので、60%まで磨いた、つまり40%が糠になったという意味です。

糠は捨てるわけではないのですが、それにしてももったいない話ですね。こう言ってしまうと身も蓋もありませんが、お酒というのは基本的にもったいないのです。

つい 70 年前までは、日本でも飢饉がありました。米騒動や一揆もありました。そんな食べるお米に事欠いてもみんなお酒は飲んでいただけです。

5、日本酒度 : 一般的によく言われる、甘口辛口の指標です。写真は搾る前の醪、いわゆるどぶろくです。日本酒は麴菌が米のデンプンを分解して糖に変え、その糖を酵母菌が食べてアルコールができます。ですから基本的には搾るタイミングを早くすると糖がまだアルコールに変わっていませんから甘口、日本酒度で言うと-10くらいのお酒になりますし、もっと発酵させると+10くらいのができます。

ただ他にもアミノ酸や酸度、香りや温度、そして何と一緒に飲むかでも変わってきますので、一応の目安です。

またもうひとつやっかいなのは、よく来店される方で辛口が欲しいと言われるのですが、いろいろ試飲されると、辛口のお酒を気に入っていただけのではありません。ある方にとっては、辛口とは、旨味の少ない水のようなお酒、別の方にとってはキレのよいお酒、かと思うとアルコール 18 度のようなお酒を言っておられる方もあります。

日本酒はワインと違ってボキャブラリーが少ないため、辛口にこれだけいろいろな解釈が入ってしまっています。

6、製造年月。

日本酒には賞味期限はありませんので、製造年月日だけです。よくお問い合わせいただくのが、貰い物の酒をずっと投げておいた、日付を見ると3年前だが、飲めるか?と。

答えは分かりません。ですね。

そのお酒がどんな環境にあったかで変わります。日本酒の敵は高温と紫外線、ですから太陽光や蛍光灯です。たとえ昨日瓶詰めしたもので、半日も外にあれば劣化してしまいます。逆に室内であっても、暗く涼しいところであれば何年経ても劣化しません。

ややこしいのは日光が当たったりして、劣化した着色と熟成による着色が同じ色をしていることです。もともと日本酒というのは新酒を搾ったときに薄い琥珀色をしているのですが、戦後、清酒、清い酒というイメージに合わせ、活性炭を使った色を抜くようにしました。ただこの方法は味も取ってしまうので、平成に入ってから純米酒などには使わなくなってしまったので、今では琥珀色をしたお酒を目にするのも多いかと思えます。

熟成は琥珀色で、劣化した場合は赤くなるという具合だと分かりやすいのですが、現実には熟成も劣化も同じです。一概には言えませんが、劣化した場合は乳酸が出ていますので、酸っぱく感じるかもしれません。

よく言われることに日本酒は置いておくと酔いになるというのがありますが、これも嘘です。酢酸はありませんので、酔いにはなりません。おそらく乳酸が出て酸味を感じるのさういわれるようになったのではないのでしょうか。

ご清聴ありがとうございました。