



会長	高橋利光
幹事	山田正
会報	鈴木彦太 及川勝永 後藤益美 森田峯男
例会場	ホテルサンシャイン佐沼 ☎22-8180 FAX22-0327
例会日	毎週木曜日 12:30~13:30
事務所	ホテルサンシャイン佐沼 ☎22-8180 FAX22-0327

第2645回例会 2018. 5. 17 No.43

本日の出席率

・本日の出席率 100%

ニコニコボックス

- ・高橋利光会長 ゲストスピーカー、ダイレー酒店の大槻玄様を歓迎いたします。
- ・岩渕栄市会員 本日は、私の代理スピーカーで登米のダイレー酒店様をお願い致します。お酒の真髓の話の聞けるとおもいます、よろしくどうぞ。
- ・鈴木彦太会員 岩渕栄市会員のスピーチを楽しみにしております。
- ・飯塚仁哉会員 おもしろい話の岩渕栄ちゃんは、今日どんな話をして笑わせるんでしょうかね。
- ・江川元徳会員 この頃、天気がよく急変する時があります。皆さん体に注意して下さい。健康第一
- ・菅野幸一郎会員 本日、岩渕栄市会員のスピーチ、「おもしろい話す、すんべっちゃんあ〜」。
- ・高田次雄会員 岩渕村長さんのスピーチ、大変楽しみにしておりましたが、本日早退のため次回週報心待ちにしております。
- ・菅原文之会員 本日のゲストスピーカー、ダイレー酒店、大槻玄様を歓迎して。
- ・佐藤静市会員 岩渕栄市会員のスピーチ、楽しみに聞かせていただきます。
- ・猪股育夫会員 岩渕栄市会員の教養溢れるなかにもユーモアのある楽しいスピーチを楽しみにしています。
- ・菅原慶一会員 岩渕栄市会員のスピーチに期待して。
- ・伊藤幸子会員 いよいよ初夏、夏を感じるこのごろです。本日、岩渕栄市会員のスピーチ、楽しみにしています。
- ・山田正幹事以下 ゲストスピーカーを歓迎して。
布施孝之会員 村上武彦会員 佐々木崇会員
佐藤幸一会員 八谷郁夫会員 佐藤敬喜会員
佐々木源悦会員 岩渕正彦会員 布施孝尚会員

小野寺伸浩会員 富士原裕子会員 及川昭宏会員
杉田広仁会員 佐藤早智子会員 及川富男会員
大畑好司会員 千葉正宏会員 加藤亮会員
以上、ありがとうございました。

会長要件 高橋利光会長

本日は、グローバルプロジェクトの一例をご紹介します。国際ロータリーのグローバルプロジェクトは、大変素晴らしい事業ですが、実際にプロジェクトが認められるのは、かなり難しく垣根が高いのが現状です。

ご紹介するのは、第2640地区岐阜県中津川RCと中津川センターRC、そして、ブラジルサンパウロ州レジストロRC、レジスト・オウロRCの共同事業です。2008年サンジョワン病院新生児集中センターの新設における「設備購入プロジェクト」です。

事業テーマは「生きろ！子供たち」新生児の死亡率を減らす、です。具体的には3つの事業があります。

1. 新生児集中治療室に5台の保育器を寄贈
 2. 換気装置、ビリルビン測定装置、ベビーベッド、血圧・心拍数モニター、新生児黄疸光治療器の寄贈
 3. 住民対象の出産前ケア、ワークショップの開催
- 総事業費は、\$ 172,500 約1,900万円です。

岐阜県の中津川市とブラジル、レジスト市は、かつて日本人がブラジルに移民し入植した土地であることより、姉妹都市を締結し、その縁で両市のロータリークラブが定期的に交流し、友好を深めてきました。過去にも何度か支援事業を行っており、今回、日本人入植100周年記念事業のプロジェクトだそうです。これにより、サンパウロ州の高い乳児死亡率の改善に、大きく寄与できたとのこと。

グローバルプロジェクトは、垣根が高いだけでなく、事業自体がうまくいっても、そのあとのフォローアップの点で課題が残ることもあるようです。本日ご紹介

したプロジェクトは、両市が姉妹都市であること、これからも交流を続けていくこと、そしてなにより、両市の37年にわたる交流による、友情と絆がベースにあったことで、成功した例ではないかと思えます。

幹事報告 山田正幹事

- ・第5分区猪股育夫ガバナー補佐より
第5分区登米・栗原ゾーン
新旧会長・幹事・ガバナー補佐引き継ぎ会案内
日時 6月1日(金) 午後6時～
ところ ホテルサンシャイン佐沼
参加費 5,000円
- ・ガバナー事務所より
地区大会、基調講演講師、大山健太郎氏著「ユーザーイン経営」が届く
- ・仙台北RCより、創立60周年記念誌が届く
- ・川崎大使RCより、会報が届く

今週のスピーチ

「日本酒について」

ダイレー酒店 大槻 玄様

○日本酒の分類

昔は、二級酒、一級酒、特級酒の三段階に分類されており、各級によって酒税が違っておりました。今の日本酒は、本醸造酒、純米酒、大吟醸酒等、種類がいっぱいありますが、税金額はみんな同じです。作りによって名称や値段が変わってきます。

特定名称酒と言われるもの、例えば、本醸造酒と言うのは、米、米麴、水と醸造用アルコールを加えたものです。大体、精米の歩合で決まるのですが、米の70%精米、つまり3割削れば「本醸造」と名前をつけてもよいというのが酒税法です。

精米歩合がだんだん高くなっていきますと、「特別」とか「吟」と言う字が付きます。一番高くなりますと、「大」と言う字が付きます。「大吟醸酒」「純米大吟醸造酒」というようになります。「大」という字のつく酒は、米を50%精米したものです。

◎大吟醸でも値段が違うのは何故か。

米の値段と、精米歩合によります。精米歩合が50%以下でも30%以下でも「大吟醸」となります。

精米は非常に時間がかかります。例えば40%の精米をするには1週間位かかります。ゆっくりと精米して作ります。又、酒に適する米を使わなければなりません。山田錦は酒を作るのに一番適していると言われておりますが、この山田錦にもランクがあり、上のランクの米は非常に値段が高いです。山田錦の作付面積はとて多いのですが、粒が揃っているほど品質が良く高値がついています。

今、日本の酒が世界のレストランにかなり出荷されており、欧米人にも多く飲まれています。ところが、今は中国人も日本酒を作っております。中国では日本のような酒税法がないので、日本酒らしきものを作っているのだと言われており、酒の名前が「大吟醸」だそうです。日本の大吟醸を輸出して世界のレストランに出しますと、大体1合が何万円になるそうです。ところが中国の大吟醸は1升が千円しないそうです。

日本酒を作るのに大体1ヶ月位かかるのですが、中国では1週間位で出来るそうです。麴というものを使わないという話も聞いております。

麴を使つての製法を研究したのは日本人であります。中国人は、日本のあるメーカーの酒作りをまねて中国で作っているそうです。その酒の量は、今日本で一番多く作っているのは灘の「白鶴」の35万石だと記憶しております。地元の「澤の泉」が2,000~2,500石ですので、大変な量です。

一方、中国では300万石だそうです。そんな大量をいっきに作って、それを日本酒として出しております。

今、日本酒協会が話題になっているのは、「だっさい」です。安倍首相の晩餐会やディナーでよく出てきますが、この「だっさい」



ゲストスピーカー 大槻 玄様

は山田錦を使っているそうです。山田錦を集めるために、北海道、新潟など東北までですので、そういった地域で作られるものを使っています。遠心分離機で香りを出す製法をとっておりますので、ちょっと値段が高くなってしまふのかなと思います。

日本酒のブームは、1970年代に始まりました。淡麗ですっきりしたものが好まれ、その後色々嗜好が変わっていきませんが、時代背景によって味が変わるといふものでございます。

本来、日本酒はワインと違って、日本の文化で飲んだ時に、日本酒は食中酒ですので、食物とお酒を飲んだ時に、甘味を感じるもの、すっきり切れる味、余韻を残さないものが珍重されております。

ワインの世界でいきますと、余韻の長いものですが、フランスやイタリア等では、日本のように生ものを食べる習慣がなく、ソテーをしたもの、火を通したものにソースをかけて食べます。いわゆるコース料理と言われますが、フレンチの世界にいますと、ワインと食事をとって、第3の価値を出す、つまり違う味が出るということでしょうか。

日本の場合、食事とお酒は寄り添うものです。

— 質疑応答の時間もありませんでしたが、紙面の都合上、割愛させていただきます。



ゲストスピーカーを囲んで