



**会長** 武川 毅  
**幹事** 千葉 正宏  
**会報** 猪股 育夫  
 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2794回例会 2021. 10. 28 No.11

### 本日の出席率

・本日の出席率 75.6%

### ニコニコボックス

- ・武川毅会長 ゲストスピーカー川名醸治様を歓迎。
- ・鈴木彦衛会員 本日はスピーチの担当です。川名醸造の川名醸治社長をお迎えしてスピーチをしていただきます。よろしくお願ひ致します。
- ・飯塚仁哉会員 鈴木彦衛会員のスピーチ、大変楽しみにしていますよ。
- ・佐々木崇会員 鈴木彦衛会員のスピーチに期待して。
- ・江川元徳会員 今日の例会は第2794回目。皆様元気でうれしいです。宮城県もCovid19の感染者は“零”の日が増えていきます。永遠に“零”でほしい。
- ・八谷郁夫会員 鈴木彦衛会員、ゲストスピーカーよろしくお願ひします。
- ・菅野幸一郎会員 鈴木彦衛会員のスピーチ、大いに期待致します。
- ・高田次雄会員 昭和20年10月29日、あすの日、宝くじ発売、1枚10円。一等賞金10万円副賞として純綿キャラコ2反。2等、3等以下の副賞には地下足袋や革靴、又外れ券4枚でたばこ10本もらえた。戦後の建て直しを乗り切る苦肉の策として発売され、時代の移り変わりを感じさせられます。鈴木彦衛会員、スピーチ勉強させて下さい。
- ・小野寺伸浩会員 鈴木彦衛会員のスピーチに期待いたします。
- ・富士原裕子会員 本日のゲストスピーカーのお話を楽しみにしております。鈴木彦衛会員ご苦労様。
- ・佐藤早智子会員 鈴木彦衛会員のスピーチ、前回は味噌の効能のお話を伺いました。今回はどの様なスピーチでしょうか。楽しみにしております。

- ・二階堂恭子会員 今日のスピーチはヤマカノさん、何の話か楽しみです。
- ・千葉吉男会員以下 本日のスピーチに期待して。  
 猪股育夫会員 佐々木源悦会員 岩淵正彦会員  
 熊谷敏明会員 高橋利光会員 布施孝尚会員  
 菅原慶一会員 山田正会員 及川昭宏会員  
 及川富男会員 大畑好司会員 加藤亮会員  
 後藤和人会員  
 以上、ありがとうございます。

### 会長要件 武川毅会長

11月の便りも聞かれ日に日に夕暮れが早くなっていく時期になりました。行楽には一番良い季節となり人の流れも増えてきている様な気がいたします。食べ物もおいしくなり楽しみな季節です。

本日は、鈴木彦衛会員のスピーチになります。ゲストスピーカーをお招きしての例会となります。鈴木彦衛会員のご商売が麹菌を中心に菌を扱う様々な商品を製造されており、又、先日某醤油メーカーがコロナワクチンの開発にかかわっていたということもあり、世界中で注目されているようです。

先日、文化勲章受章者と文化功労者の発表があり、元プロ野球選手の長嶋茂雄さんをはじめ数十名の方が受章されることになりました。

私は学生の頃から芸術特に美術に関することに興味があり、この時期になりますと誰が選ばれるか興味津々で見せております。美術館めぐりも好きで東京にも行きますが、コロナの影響で閉館している状況でほとんど出来ないため、楽しみが減った気がします。孫の顔を見るのも楽しみの一つですので、コロナが収まり東京に行く機会がもっと増えることを期待しております。

本日のスピーカー、川名醸治様よろしくお願ひいたします。

### 幹事報告 及川昭宏副会長

- ・ガバナー事務所より  
 RLI研修テキストが届く（千葉正宏幹事用）
- ・白石RCより 事務所・担当者変更のお知らせ  
 新例会場 やまぶき亭  
 新事務所 〒989-0232  
 宮城県白石市福岡長袋字高畑41  
 (有)島貫タイヤ商会内  
 TEL 0224(25)2851 FAX 0224(25)2280  
 担当者名 島貫 昭
- ・劇団ドリーム・キッズより お礼状が届く

### 各委員会報告

- ・青少年奉仕委員会（大畑好司委員長）  
 第45回少年少女野球大会開催のお知らせ  
 11月20日(土)~21日(日)、17チームを招待して開催することにしました。(雨天の場合は11月27日~28日)場所・時間等の詳細は後日お知らせ致します。

### 今週のスピーチ

川名醸造(株)  
 代表取締役社長 川名醸治様

本日は、醱酵と醱酵食品についてお話いたします。醸造の「醸」は、音読みで「じょう」訓読みで「かもす」と言い醸し出すという使い方をします。食事をする時皆さんは白米を食べていらっしゃると思いますが、ご飯を口に入れて30秒から1分位咬み続けていると、最初に咬んだ時と少し味が違ってきます。それはどういうことかと言いますと、唾液の中に澱粉質を分解する酵素が含まれており、その作用によって糖化が始まっているからです。それが醸造の起源と言われております。

醱酵食品とは、微生物や酵素の作用により、物質的に澱粉質、蛋白質が変化した物を言います。日本だけでなく外国にも醱酵食品はあります。醱酵食品には、日本酒、ビール、ワイン、焼酎等があります。

日本酒は米を使います。麹菌を使って米麹を作り酵母を使ってアルコールに変換していきます。ですから2つの醱酵過程があります。ビールは小麦の澱粉質をアルコールに変換していきます。ワインはぶどうの糖分とぶどう糖をアルコールに変換していきます。

豆類に関する醱酵食品には、味噌、醤油、納豆等があります。味噌、醤油は醸造品です。納豆は醸造品ではありません。醸造品とそれ以外の醱酵食品との線引きははっきりしないようです。区別が難しいようです。

魚介類に関する醱酵食品には、鰹節、塩辛、魚醤等です。皆様普段召し上がっている醤油は穀物醤油で魚を原料としているものは魚醤です。

乳製品関係では、チーズ、ヨーグルト等があげられます。野菜関係では、ざっくり言えば漬物です。糠漬、浅漬、キムチ、ピクルス等です。漬物も漬けた瞬間と時間が経った物では味が違ってきます。この様に変化がありますので醱酵食品の中に入っています。穀類関

係の中には甘酒、酢、みりん、パン等もあります。チョコレートも醱酵食品です。カカオマスを原料として醱酵過程を経ないと出来ないそうです。緑茶は醱酵食品ではありません。紅茶、ウーロン茶は醱酵食品です。身の廻りには醱酵食品がたくさんあります。

味噌の醱酵には、水素、炭素、酸素が関与しています。この3原子で醱酵が進められていきます。味噌の醱酵はアルコール醱酵で、1~2%位のアルコールが出てきます。食品が10~12%位ありますので酒のようにアルコールは出ません。アルコール醱酵は酵母によって米の澱粉を糖に変えて、それを酵母がえさにして二酸化炭素とアルコールに分解していきま。とばなければ重量は全く変わりませんが、二酸化炭素はとんでいきます。勿論アルコールも飛散しますので重量は減っていきます。そのため1トンの味噌を仕込んで製品化した時点で約2~3%の20~30kg重量が減ることになります。

醤油や味噌を扱っているお店のマークに亀甲が多いということを感じていらっしゃるでしょうか。味噌醤油のうま味はグルタミン酸です。日本茶のうま味成分もグルタミン酸です。これはアミノ酸でその構造は炭素が6コ結びついた六角形です。その形が亀の甲羅に良く似ているところから、味噌や醤油のうま味成分を表わしているアミノ酸を形どったもの即ち亀甲というマークが使われております。

### ○質問（猪股育夫会員）

店頭にある味噌の容器がふくらんでいることがある。又、色も少し変化しているのは何故

### ○答

容器が密閉されているため、生きていた酵母が炭酸ガスを出しているため膨らむ。これを防ぐには加熱して酵母を死滅させる、あるいはアルコールを添加して酵母を眠らせる。

色に関しては、容器は液体は通さないが、酸素は通すので酸化現象が起こるため。防ぐには温度を下げることです。冬場より夏場の方が色が変わりやすい。15℃を超えると色の変化が進むと言われておりますので冷蔵庫保存をお勧めします。

「直射日光を避け常温で保存」と表示してありますが、常温は地域によって違います。味噌は生きものであるという考えでいただければと思います。

— 以下、紙面の都合上割愛させていただきます。



ゲストスピーカーの川名醸治様と鈴木彦衛会員