



# TAKIKAWA ROTARY CLUB

本日は 第2624回 例会

プログラム

世界を周って

No. 2479 7月30日(木)

次週以降の予定

8月6日(木) 新入会員卓話

8月13日(木) 創立記念(夜間)

8月20日(木) ゲスト卓話

## 第2623回 例会報告

2009年 7月23日(木)

### 会長挨拶・報告



7月も下旬になったというのに北海道らしい夏がやって来ず、このまま夏が終わってしまうのではないかと心配してしまいます。今週になってからは衆議院の解散、山口県防府市での土石流などの大きなニュースが続いており、身近では砂川焼山での土砂崩れがありました。中でも、今朝は皆既日食の報道ばかり見ていました。天候によって見えたり、見えなかったり悲喜様々な様子が中心でしたが、動物の変化や気温の低下、突風の発生等をレポートした報道もあり今更ながら、太陽の力の凄さというのを実感しました。日常は全く気にしていない太陽、その太陽に生かされていると言うことを思い出させてくれた日食報道でした。

さて本日の例会は『お酒の話』と言うことですが、お酒はコミュニケーションを助ける大きな武器でもあります。お酒によって更に和が深まるというのもよくある話と思います。メンバーの中には、お飲みにならない方もおられますが、飲んだつもり、酔ったつもりで更に和が深まれば良いと考えております。

### 幹事報告



1. ロータリーレート変更のお知らせをいたします。

8月1日より、1\$ = 94円となります。

2. 芦別・美唄RCより活動計画書、羽幌RCより8月例会プログラムが届いております。

3. 今年度、上期会費納入のお願いをいたします。今月末までとなっておりますので、お忘れの方はお早めにご納入ください。

4. ゴルフ好きの皆様へのご連絡です。当クラブの笹見会員より、セガサミーカップゴルフトーナメント(7月23日~26日)ならびにアクサレディーゴルフ(8月7日~9日)の入場券を頂いております。事務局にてお預かりしておりますので、必要な方は事務局までお願いします。

### 委員会報告

宮崎親睦活動委員長

創立記念夜間例会のご案内です。8月13日(木)

18時からホテルスエヒロにて行ないますので多数参加頂けますようお願いいたします。

### 先週のプログラム

《お酒の話》

ゲスト卓話



伊藤広志広報副委員長挨拶

・アサヒビール(株)北海道統括本部・営業企画課一担当副部長、伊藤昌智様

・アサヒビール(株)北海道統括本部・道北支店一担当課長、小林照宜様

お二人をお招きしてウイスキーのお話について、20数年前から焼酎ブームが流行りましてウイスキーがサッパリ売れなくなりました、今日は、ウイスキーの本来の美味しさを皆さんと共に確認して頂きたい、こんなに美味しいウイスキーが何故売れないのか言うことを今日は、アサヒビールから来ました二人の講師の先生から説明をして頂きたいと思っております。



講師:伊藤昌智様

出身地:新潟県

略歴

1982年 江別酪農学園大学卒業

1990年 ニッカウイスキー(株)入社、静岡県・愛知県で営業担当

2001年 アサヒビール(株)と営業統合、北海道で営業担当

2005年 営業企画部に異動、現在に至る

《ウイスキーセミナー》

今日は飲んだ時に使えるウンチクについてお話ししたいと思います。

お酒は大きく分けて、醸造酒・蒸留酒・混成酒の3つとなります。醸造酒はビールやワイン・清酒など原料を発酵させたもの、蒸留酒は今回お話させて頂きますウイスキー・ブランディなど醸造酒を蒸留しアルコール分を高めたもの、混成酒は蒸留酒に果実や葉を混ぜて風味や香りを付けたリキュールなどがあります。ウイスキーはブラウン・ホワイトと主に分けられますが、蒸留したものを樽に寝かせるとブラウスピリッツ(ウイスキー・ブランディ等)、寝かさないので

ホワイトスピリッツ(焼酎・ウオッカ・ジン等)となり、樽で色付けしたのがゴールドと呼ばれるものです。余談ですがウイスキーには『Whisky』と『Whiskey』の2つの綴りがありますが、日本・スコットランドは『Whisky』、アイリッシュ・アメリカン(バーボン)は『Whiskey』となっています。機会があれば、ラベルをチェックしてみてください。

ウイスキーの語源は、ゲール語(スコットランド地方の古い言語)で『ウィッシュケベール「命の水」の意』というのが『ウィッシュケパー』となり、『ウイスキー』になったと言われています。世界の5大ウイスキーはアイリッシュ・スコッチ(ウイスキー発祥の地)、ジャパニーズ・アメリカン・カナディアンと言われています。

日本のウイスキーの歴史について触れたいのですが、もともと日本では輸入と模造酒(アルコールにカラメルで色をつけ、ウイスキーに似せたもの)しかありませんでした。ニッカウヰスキーの創業者で『日本のウイスキーの父』と言われている竹鶴政孝が、大正7年に摂津酒造社長の命を受け、スコットランドでウイスキーの勉強をし、大正9年に帰国。しかし不運にも景気低迷で摂津酒造におけるウイスキー製造計画は立ち消えとなってしまい竹鶴は退社。その後、寿屋(現:サントリー)で赤玉ポートワインが好調に売れ、ウイスキー製造計画が持ち上がり竹鶴を採用しました。竹鶴はスコットランドに気候に近い北海道に製造工場を作りたいのですが、寿屋の鳥居信二郎という大変商売のうまい社長は大消費地の近くで輸送コストを下げ、また観光客を呼び込みたいとの事であるいと検討した結果、京都の山崎に工場を作ることになったそうです。ただどうしても、自分の夢を叶えたいということで、山崎工場完成後に寿屋を退社し、北海道余市に工場を作ったのです。ウイスキーは製造から出荷まで年数がかかるので、事業開始当初は余市特産のリンゴでジュースを作り販売していました。『ニッカ』というのはリンゴジュースを販売していた当時の名前『大日本果汁株式会社』という名前の『日』と『果』から取ったそうです。

スコットランドの真似して造ったジャパニーズが、何故5大ウイスキーに入るのかと言うと日本の技術力が世界に認められたからです。ウイスキーの世界一を決めるワールドウイスキーアワードという大会で日本のウイスキーがスコットランドのライバルを抜いてワールドベストに選ばれたのです。中でも、≪シングルモルト余市≫がワールドベストシングルモルトに選ばれ、シングルモルトと言われるウイスキーはモルト原酒いわゆる蒸留酒の良し悪しの評価につながり、この賞は真の世界一と言われ皆が取りたい賞なので高評価を受けました。

次にウイスキーの製造工程についてお話します。麦を発芽させ、その麦芽に含まれる酵素を利用してでんぷんを糖化させます。ほぼビールの仕込みと同じですが、ウイスキーは乾燥煎を行なう過程でピートと呼ばれる石炭になる前の燃料を使います(ピート法)。これがウイ

スキー独特の香りになります。これを蒸留し樽で熟成させて造られています。樽は木でできているので年間4~5%のアルコールが蒸発し、10年で3分の2くらいになってしまいます。これを『天使の分け前』と呼んでいます。

もう一つ、モルトウイスキーは重くて飲みにくいので、もっと軽いものを造ろうということで連続式蒸留機が発明され、グリーンウイスキーが誕生しました。ブレンデッドウイスキーは、モルトとグリーンを混ぜたものでのラベルを見て頂くとモルトとグリーンと表示されています。ブレンダーと呼ばれる人達がブレンデッドウイスキーの味を決めているのですが、同じ製品を作り続ける為・新商品開発の為に一つ一つの樽の中身を把握しブレンドしています。ブレンダー達は鼻が利くのでブレンド前日はカレーや唐辛子を食べない、タバコは吸わないらしいです。

最後にウイスキーのおいしい飲み方は、水割りにされる方が非常に多いと思いますがウイスキーを1、水を2、氷を3の割合で若干氷を少な目で濃い目につくるのがポイントです。ぜひ、お試しください

## ニコニコBOX

松原 章会員

皆出席100%表彰を受けて。

中垣 陽一会員

皆出席100%表彰を受けて。

山根 英治会員

皆出席100%表彰を受けて。

佐伯 敏和会員

皆出席100%表彰を受けて。

安立 徳章会員

先週、ニコニコBOX繁忙の日に休んでしまい。

会長/川口 義弘  
幹事/竹田 行宏  
編集/クラブ会報委員会

電子メール info@rotary.gr.jp  
ホームページ http://www.rotary.gr.jp/

例会日●毎週木曜日 PM 0:30  
例会場●ホテルスエヒロ  
事務局●ホテルスエヒロ 7F

〒073-0032 滝川市明神町2丁目2-16  
TEL (0125) 22-3344  
FAX (0125) 24-2755



クラブ会報は再生紙を使用しています。