

「出会いを楽しもう！」

会長 高山 訓正



THE WEEKLY REPORT

2011~2012

こころの中を見つめよう 博愛を広げるために

# TAKIKAWA ROTARY CLUB

本日は 第2730回 例会  
プログラム  
大震災救援奉仕プロジェクト  
No. 2572 8月11日(木)

## 次週以降の予定

8月18日(木) 創立記念例会(夜間例会)  
8月25日(木) 新入会員卓話  
9月1日(木) 定時総会

## 第2729回 例会報告

2011年 8月4日(木)

### 会長挨拶・報告



本日はゲスト卓話ですので報告事項にさせていただきます。

ロータリージャパンからロータリー東日本震災復興基金へご支援をお願いします。ご寄付下さいと言っておられます。

ロータリー財団の、「ロータリー東日本震災復興基金」への寄付は、日本で設立された「ロータリー東日本震災復興基金日本委員会」で管理される事になりました。「公益財団法人ロータリー日本財団」を通じて、個人または法人で寄付すると「特定公益増進法人」への寄付金として取り扱われ、税法上の優遇処置が認められます。と記されております。詳しくは次週卓話で説明なされる事と思しますので再度確認下さい。

### 幹事報告



1. 8月のガバナー月信並びに、芦別・深川RCより8月の例会プログラムが届いております。

2. このところ、出欠を問うご案内の件数が多いですが、お早めに提出して下さい様ご協力をお願い致します。

3. 本日、午後6時30分より当ホテル2階孔雀にて、第8回定例理事会を開催致します。役員・理事のご出席をお願い致します。

### 8月の祝福

#### 《誕生祝い》

篠島 弘会員:S21. 8. 01 松尾 建二会員:S23. 8. 16  
菅原 章二会員:S24. 8. 26 川口 義弘会員:S27. 8. 08  
吉井 裕視会員:S31. 8. 21  
藤井 芳子様(謙和):8. 10 渡邊とも子様(恭久):8. 06  
縄手 勤子様(康照):8. 02 谷口さゆり様(正樹):8. 29  
安立 栄子様(徳章):8. 30 宮崎ゆかり様(英彰):8. 21

#### 《結婚祝い》

縄手康照/勤子様ご夫妻……S55. 8. 08

#### 《創業祝い》

西村 恒則会員:たきかわ産科婦人科クリニック S38. 8. 01  
安立 徳章会員:榎第一臨床検査センター H01. 8. 01  
竹田行宏会員:榎フォトタケダ S34. 8. 15  
藤井正義会員:滝運産業株式会社 S51. 8. 02

### 同好会報告

旅行同好会 川口 義弘会長

松江・出雲・石見銀山の旅の参加者の募集。  
日程は10月8日(土)~10日(月)

### 伝達式

米山記念奨学会功労者第1回目として、山口清悦会員・岡本 皓会員(欠席)に対し感謝状が贈られました。



### ロータリーの友誌

ロータリーの友委員会 笹見 孝夫委員長より8月号の紹介がありました。

## 先週のプログラム

☆プログラム担当例会☆

### ゲスト卓話



挨拶 米倉 慎一プログラム委員長

本日はお酒の飲む機会が多いロータリークラブ会員の皆様にテーマ「美味しいお酒の飲み方」としてお話をさせていただきます。ゲストとして地元の酒として親しまれております「金滴酒造」杜氏川端慎治さんをお迎えしました。

経歴は、小樽市出身で金沢大学卒業後、日本酒の美味さに目覚め、石川県の酒造会社に入り修業を重ね、昨年10月に金滴酒造に入社杜氏として美味しいお酒づくりに活躍されております。又、皆様のテーブルにお酒を用意しておりますのでどうぞお飲み下さい。

### 「美味しいお酒の飲み方」



金滴酒造 杜氏 川端 慎治様

金滴酒造で杜氏をしております川端です。よろしく申し上げます。

初めに金滴酒造の歴史についてお話したいと思います。明治22年奈良県十津川村の大洪水で田畑が全村全滅の被災にあい、新天地を求め北海道開拓を決意し、海路小樽に着き、そこから滝川へと集結をし、翌年6月現在地へ集団移住をし新しい十津川の地として建設に血と汗を流したのであります。当時は食物の心配と寒との戦いで酒などというところではなかったようです。入植から16年後、田畑の収穫もある程度豊かになり「俺達の呑む酒は俺達で造ろうではないか」との気運出始め、共同で酒造りを始め、北海道酒造業界では初の法人組織で「新十津川酒造株式会社」を設立されたのです。酒銘を徳富川・花の雫と名づけ発売したのです。その後、ピンネシリ山麓を散策の途中、砂金川で水を飲もうとして手からこぼれ落ちる水を見て「金の流れの滴」ということから「金滴」の名

を思いつき商標とし現在に至っております。酒造業界も 余曲折を経ながら今日に至っておりますが、当社も多くの方に愛されながら平成23年に105年を迎えることとなりました。

それでは日本酒についてお話をします。

酒類とはアルコール分1度以上の飲料であるものをいいます。日本酒の定義としては、原料が米を使用したものと定められ、そしてそれを「こす」という工程が規定されています。

1. 清酒についてですが、酒類のアルコール分が22度未満のものをいいますが、米、米こうじ、水を原料として発酵させ、こしたものを一般的にいいます。酒類とその特徴を説明しますと…

【生酒】もろみを搾っただけの、生まれたままの日本酒です。酒蔵でしか味わえなかったフレッシュな美味しさを、そのまま詰めました。純米生、吟醸生など色々なタイプの生酒があります。

【生貯蔵酒】搾り立ての日本酒をそのまま低温で貯蔵し、出荷時に一度だけ加熱(火入れ)しています。生の風味がそのまま残っていて、いつでもフレッシュで美味しいお酒です。

【生一本】自分の工場で造った自醸酒で純米酒です。

【原酒】一般の市販酒は搾った日本酒に水を加えてアルコール分を調整してありますが、この酒は水を加えていないのでアルコール分は高く、18~20度もあり、風味は濃醇です。

【たるざけ】樽に詰め樽の木の香りを生かした酒。樽の材料としては杉、なかでも吉野杉が最高とされています。

【にごり酒】を目の粗い布でこしただけの白く濁っている白濁酒。出荷のとき加熱、殺菌していないものを活性酒ともいい、酵母や酵素が生きたまます。

【ソフト酒】女性にも評判でアルコール分を押さえた軽い酒です。10度から14度前後で口当たりもソフトです。お酒がそれほど強くない方や、軽く酔いたいときにぴったりです。

【発砲酒】炭酸ガスを吹き込んだお酒。シャンパンのような口当たりなので、夏向き。アルコール分は低く8度ぐらいです。

2. 次に清酒の製法品質表示の基準について申し上げます。表にして示しますと…

特定名称	使用原料	精米歩合	麴米使用割合	香味などの要件
吟醸酒	米・米こうじ・醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味・色沢が良好
大吟醸酒	米・米こうじ・醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味・色沢が特に良好
純米酒	米・米こうじ	—	15%以上	香味・色沢が良好
純米吟醸酒	米・米こうじ	60%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味・色沢が良好
純米大吟醸酒	米・米こうじ	50%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味・色沢が特に良好
特別純米酒	米・米こうじ	60%以下又は特別な製造方法(要説明表示)	15%以上	香味・色沢が特に良好
本醸造酒	米・米こうじ・醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味・色沢が良好
特別本醸造酒	米・米こうじ・醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法(要説明表示)	15%以上	香味・色沢が特に良好

となっておりますが、精米歩合とは精米歩合60%というのは玄米の表層部を40%削り取ることをいいます。一般家庭で食べる米は、精米歩合92%程度の白米といわれています。また、醸造アルコールですが、でんぷん質等のものから醸造されたアルコールをいい、もろみにアルコールを適量加えることにより、香りが高く「スッキリした味」になるものです。

吟醸造りについて話しますが、これは吟味して醸造することをいい、精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高くして、特有の香りを有するように醸造することをいいます。

3. 日本酒を楽しむ方法に酒の温度があります。

(1) の表現と温度について

- ・日向 (ひなたかん) ……30℃前後
- ・人肌 (ひとはだかん) ……35℃前後
- ・ぬる (ぬるかん) ……40℃前後
- ・上 (じょうかん) ……45℃前後
- ・あつ (あつかん) ……50℃前後
- ・飛びきり (とびきりかん) ……55℃以上

(2) 日本酒の4タイプに分類され、料理との相性では…

- ・香りの高いタイプは、クリームシチュー、山菜てんぷら、鮎の塩焼き等
- ・熱性タイプは、ステーキ、豚の角煮、鯉の唐揚げ等
- ・軽快でなめらかなタイプは、シーフードサラダ、湯豆腐、シウマイ等
- ・コクのあるタイプは、フライドチキン、すきやき、酢豚等

お酒と料理の相性からませて美味しくいただきます。以上、十分にお話が出来ませんでした。地元の酒「金滴」をこよなく親しんでいただきたいと思えます。ありがとうございました。



## ニコニコBOX

高山 訓正会員

8月に入りました。今月も宜しくお願いします。

渡邊 恭久会員

100%出席表彰を受けて。

岡部 正幸会員

ゴルフコンペで優勝して。

笹見 孝夫会員

1年間よろしくお祈いします。

米倉 慎一会員

プログラム委員長に就任して。担当例会を終えて。

会長／高山 訓正

幹事／宮崎 英彰

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 PM0:30

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。