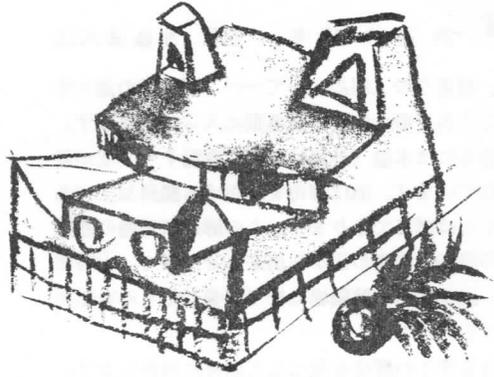


会報

THE ROTARY CLUB
OF TSURUOKA

II 月



松田美恵さんの絵

第 386 回 例 会 1967.1.17 (火) 雪

例 会 場 鶴岡市本町二丁目 ひ さ ご や (2) 0707・2838番

事 務 所 鶴岡市馬場町十日町口 商工会議所内 (2) 5775番

BETTER WORLD THROUGH ROTARY

(ロータリーでより良き世界を)

卓 話 酒 造 り 45 年 会 員 加藤嘉八郎君

出席報告

本日の出席	会 員 数	57名
	出 席 数	43名
	出 席 率	75.44%
前回の出席	前回出席率	78.95%
	修正出席数	51名
	確定出席率	89.47%

欠 席 者 安藤君、荒明君、金井君、八丁目君、松田君、森田君、男網君、斎藤(栄)君、佐藤(伊)君、佐藤(仁)君、谷口君、高橋君、大野君、菅原君

メーン・アクト

菅原君一東京羽田 R C
林君、五十嵐(三)君、五十嵐(一)君、三井(徹)君、藪田君一鶴岡西 R C

ヒンター

岡崎大作君、菅野和助君一酒田 R C
大森正己君一山形 R C
斎藤繁雄君一村上 R C

ソング

奉 仕 の 理 想 リーダー 三井(健)君

司 会

会 長 早坂源四郎君

会 長 報 告

(一) 会員佐藤仁太郎君が交通傷害の治療のため正月早々湯河原の病院に6ヶ月の予定で転地療養に行かれました。

た。一日も早く同君が快方に向かわれ元気で帰郷せられます事を祈って居ります。

(二) 会員の拡大増加に関しましてはガバナー月信にも書いてあります通り、特に若い会員の獲得をガバナーは強く要望して居られます。本年は当クラブも是非少くも3名以上の新会員の増加をしたいと思いますので会員選考委員会を中心となられまして早急に御活動願いたいと思います。小花委員長はじめ斎藤栄作君、大野君、新野君の各委員の方々よろしくお願い申し上げます。尚その他の会員の方々も何卒御協力をお願い申し上げます。

(三) 本日例会終了後インターアクト委員会が開催されます。委員長はじめ委員林君、佐藤(伊)君、小花君、池内君、張君、阿部(襄)君、安藤君、小池君、藪田君、斎藤(信)君お残り願いたいと存じます。尚各理事、会計、幹事の方々も差し支えない限り御出席願いたいと思います。

インターアクトクラブの設立は全会員がその趣旨を諒解せられ御援助いただければ成功しないのではないかと考えて居ります。

家庭と学校と社会に奉仕し国際理解を深め国際友好の精神を若い世代につちかうために、国際ロータリーが全世界に呼びかけているロータリーの青少年活動の事業で御座います。会員各位の御協力を御願い申し上げます。

尚インターアクトという意味はインターナショナル・アクション即ち国際的活動という意味だそう御座います。

商売柄、酒造りの工程について…… 御承知の通り寒造りと称して各工場では今が最盛期に入っています。この酒を造るには水温（外気）0度、室温7～8度が最適と云われています。酒は酵母を培養する醗酵加工であり、その土台は酵母であります。この酵母は普通の醸造場ではその設備と技術の面から出来ませんので、大蔵省の試験場、或は各県の試験場に於て培養したものを配布して戴いてるわけです。

私どもは先ずこの酵母を源にして酒母に培養します。酒母は糀3割ふかし7割に適量の水を加え約15日間成熟します。この成熟したものを今度はモロミにして大きな桶に入れ醸造するわけですが、その割合も大体同じで糀2割5分にふかし7割5分、それに水11即ち10石の場合は水11石を入れ拵拌するわけです。それから約25日～30日間気温約16度で熟成させるわけです。その後ふねと云う圧さく機械にかけ清酒と酒粕を分離し皆様の口に入れることの出来る生酒が始めて出来るのです。

しかしこれは直ぐそのまま市場に出されるのではなく一応濾過してにごりを取り透明にします。そのあと5月頃の腐敗期に入りますので洋酒と違い雑菌の入り易い成分を含んで居りますので、更にこれを58～60度で殺菌します。こうして保存され夏を越した日本酒は秋の涼さが訪れる10月1日になりますと古酒として売り出されるわけです。それ以前は、古酒に対して新酒と云って居ります。日本酒は年間を通じ10月頃から3月頃迄が絶好の風味を持っています。

次に原料米の問題ですが平均の精白程度は25%で例えば1升の米が7合5勺となるのです。これが2級酒の標準で1級酒、特級酒の場合は35%～40%の精白米にします。よい酒は糠気のない蛋白含有量の高い事が要求されるわけです。即ち原料米の精白度によって特級になったり、1級になったりするわけです。

よい酒は3月を越し2年以上になっても変質することがなくよい香りをはなってくれますし、皆様のペロ（舌）メーターには優しく、うまく感じるわけです。

何分酒と云うものは税金が骨になっているものであり原価から見れば非常に高く召上って戴っていることとなります。又多額の納税をやっていることにもなります。鶴岡税務署管内で約4万石の酒を造っており、その内2万石は地元消費残り2万石は北海道や東京等県外に出荷されております。

新酒造りは始まっているわけですが一般の方は明日からでも新酒が出るのではないかと思うのですが、酒は最少限度45日経過しなければ出来ないので。幾ら設備が整っていても同じです。

愈々酒造りが始まったら3月迄は正月も休日もなく毎月1本（白米にして20石）づつ、100本でしたら100日か

かります。1本から原酒で約40石そのアルコール度数は20度位でこれを市販する時は酒税法に従って更に水と、淨溜アルコールを加え調整されます。2級酒で15～15.9度、1級酒が15.5～16.4度特級で16～16.9度ときめられてます。それぞれ度数はきめられていても巾がありますので市場に出た場合は銘柄によって多少の差が出来てくるわけです。

以上が酒造りの大体の工程ですが、15日間の『もと』の過程、それから30日の醗酵の過程によって全部違ったものが出来ます。人間の兄弟だって夫々皆違う鼻が高かったり、丸顔であったり…… しかし似てはいるはずで酒の場合もこれと同じ様に同じ酒倉から出来たものは似てはいます。しかし1本づつ全く同一のものは殆どありません。

昔から酒は倉柄とよく云われました。私はむしろ親爺柄と云った方が適切と考えてます。親爺が敢闘すれば良い酒が出来るし、なまけては良い酒等出来るはずがないと思います。

昔は酒屋の親爺等は10時起きて上なしの生活をしたでしょうが、少くとも現在の社長や親爺は朝は労働者と一緒に起き肉弾的に敢闘しなければ良い酒は出来ないと云います。即ち実力主義でと云えます。

私も現在まで小僧の時から45年間現在でも小僧に入った時の気持で日常生活も全然変わっていません。朝も皆んなどと一緒に起き労働にも関係しています。

私は総べての業というものは敢闘と努力でなければ現在の企業界にたちうち出来ないものだと最近痛感致して居る次第であります。

連絡事項

幹事報告

会報到着 仁賀保（仮）RC、本荘RC
会津若松西RC

第352、353地区インターアクトクラブ連合大会記録到着（於 41.10.1 郡山）

会計より

1966年クリスマス鶴岡、鶴岡西RC合同家族会の会計報告あり

総収入	264,700円
総支出	257,830円
差引残	6,870円

会報委員より 会報記事訂正……

前号裏面㊦国際奉仕欄①—⑩まで諸外国RCの地名のみ列記されてますが、クリスマスカード到着のお知らせですので申添えます。

献立

焼物—大魚味噌漬、にら、鳥水たき