



会報

THE ROTARY CLUB
OF TSURUOKA

鶴岡ロータリー

第 445 号

1968.3.26(火) 晴

例会場 鶴岡市本町二丁目 ひさごや
② 0707.2838
事務所 鶴岡市馬場町 商工会議所内 ② 5775

四つのテスト

1. 真実かどうか
2. みんなに公平か
3. 好意と友情を深めるか
4. みんなのためになるかどうか

会報はご家族みんなでよみましょう

ロータリアンとしてのあなたの
資格を効果的に

Make Your Rotary
membership effective

1月	地区別 出席順位	67ク ラブ	49位	会員出席率 60名	前月 86.67%	順位 61
----	-------------	-----------	-----	--------------	--------------	----------

卓話 酒の話
今野松広君

出席報告

本日の出席 会員数 59名
出席数 45名
出席率 76.27%

欠席者 安藤君、荒明君、千葉君、長谷川君、平田(圭)君、平田(貢)君、飯白君、池内君、中台君、斎藤(信)君、佐藤(伊)君、黒谷君、菅原君、佐藤(寅)君

前回の出席 前回出席率 73.33%
修正出席数 56名
確定出席率 94.92%

マークアップ 早坂君、五十嵐(伊)
一酒田東RC

阿部(襄)君、石井君、三井(徹)君
三浦君、大竹君、大野君、斎藤
(得)君、黒谷君、手塚君、藪田君
一鶴岡西RC
加藤君一仙台RC

ビジター 桜井瑞男君一鶴岡西RC
ソング 我等の生業
リーダー幹事(佐藤忠君)

司 会 会長 斎藤得四郎君
連絡事項

- 故本間順吉さんの葬儀に際し、御礼状が参りました。
- 山形北ロータリークラブ設立総会の案内
日時 3月28日(木)午前11時
登録開始 午前10時
場所 山形市七日町
産業会館六階ロビー
登録料 2,500円
- 鹿児島西ロータリークラブ5周年記念にメッセージと祝電を差上げました。

卓話 酒の話
酒は人類の祖先が造りだした絶妙至高の芸術品である。伝える所によると、深山に猿酒

というのがあって、これを飲んだと言われるが、これは目的あって造られたものでなく、たまたま樹の股あるいは岩のくぼみなどにためた果実が偶発的に発酵したものでよいのである。その後何万年もの間に改良に改良をかさね、今日の酒となった。酒こそ万物の霊長である人類の優れた智慧と工夫がうんだ宝ものである。

1杯を飲んで甘露の味を喜び、3杯にして頬が紅潮し、10杯を重ねて恍惚の境にいたり1日の苦勞を忘れる晩酌の気分、また、友人とジョッキをあおり放談、豪語する快心も酒なればこそである。仏教では、人を喜ばすことを菩薩の行という。酒を造る人、酒を供する人は日常の生活の手段が即菩薩の行であって、天下の人々に大変な功德を施しているわけである。

ぶどう酒、これは聖書によると、アダムから10代目の子孫ノアの時代ノアの箱舟で有名な大洪水の時、自分とその一族と動植物の原種をのせて、アララット山に着き、それから生物が再出発したことになっている。この中にぶどう酒の種があり、神がノアにぶどう酒の栽培法とぶどう酒の造り方を教えたといわれている。又キリストもカナの婚礼に自ら酒を造ってすゝめ、十字架に上る前の最後の晩さんでは、ぶどう酒を自分の血だといって、7人の弟子に与えられたと伝えられている。

ギリシャの神話では、パッカスがアジア地方で叔母の女神からぶどうの栽培と酒造りを教わったことになっている。いづれにしてもぶどう酒は地中海沿岸地から起り、ギリシャローマに伝わり、ぶどうの栽培とともに初の暖かい南方に行われ、特に気候の寒いドイツハンガリアなどに広がった様であります。

ビールの発祥はエジプトであろうと言われエジプトの神話ではオシリスの神がこれを教えたとされている。エジプトとピラミットの副葬品に酒壺をさしげ持つ女の立像が見出されている。

ウィスキー・ブランデー

蒸留酒は暑い地方で発明されたようである暑いと普通の酒では腐敗するが蒸留しておけば何日おいても腐る心配がない。

たぶん、イラン又はアラビアあたりが発祥の地であるとされている。イギリスでは6世紀の古い歌にみかん酒からとった焼酎のこと

が出ているから相当古くヨーロッパに伝わったものであろう。

リキュール類

ヨーロッパの寺院で造った強壯薬酒が始まりでフランスが本場であった。

日本酒

古事記では木花咲翁比売が米を噛んで酒を造ったとあり、これが最も原始的な酒とされている。

応神天皇の時代には王仁と云う博士が渡来して、文字が伝わり、種々の文化が大陸から来たが、このとき帰化人、スズユリがうまい酒を造って天皇に献上した。天皇はたいへん喜び、この男を宮中の造酒の司にしたと云う酒を造ることを「かもす」と云う。太古には酒を造ることを「かむ」といい、それから「かもす」に転じたと云う説がある。

米を噛んで酒が出来るかと疑う人があるかも知れないが、麴の使用法の知らないころは、麴のジャスターゼの代りに唾液の中のジャスターゼを応用するので、飯を口の中で長く噛んでいるとだんだん甘くなる、いわゆる糖化されるのである。これを吐きためておくと自然に空気中から酵母菌がおちて来て発酵されてアルコールになるのである。

平安朝時代は文化の花が咲いた時代であるが、酒も自然に発達して、白酒や、清酒も造られていたようである。(続く)

幹事報告

- 会報到着 能代、石巻東、郡山西
- チャーターナイト御案内
第368区 八幡浜RC 5月19日
松蔭小学校講堂
第358区 三鷹RC 6月1日
三鷹市公会堂

スマイル 中山君 新社屋完成

献立

ライスカレー、えび、鳥肉、トマト