川崎大師ロータリークラブ週報

例会場：大本山川崎大師平間寺信徒会館
例会日：毎週水曜日　PM12：30
事務局：〒210-0812 川崎市川崎区東門前 1-15-10 カーサ石井 1F
Tel.044-277-7569　Fax.044-288-8550
URL http://kawasakidaishi-rc.com/　E-mail:daisi-rc@eagle.ocn.ne.jp

第 42 期
会　長　竹中裕彦
副会長　坂東保則
幹　事　岩井茂次
ＳＡＡ　飯塚元明

第 2040 回（本年度　第 34 回）　例会　平成 27 年 3 月 18 日　　晴れ

●司会　秦　琢二　ＳＡＡ
●点鐘　竹中　裕彦　会長
●斉唱　♪ソングリーダー　石渡　利治　会員

「奉仕の理想」

来訪ロータリアンの紹介　矢野　清久　親睦委員

川崎中央ＲＣ　伊藤　康人　様
川崎中央ＲＣ　石川　三枝子　様
川崎マリーンＲＣ　山本　栄次　様
川崎マリーンＲＣ　中條　藝立　様

今週の花言葉　秦　琢二　会員

アネモネ　花言葉・・・「可能性」

きんぽげ科　中央アジアのアルメニアの国花です。地中海原産でギリシャ語（anemos）で風。３月～５月の春の風が吹かないと咲かないとされているから。

会長報告　竹中　裕彦　会長

①台北西門ＲＣ38 周年記念例会で漢城ＲＣの宋地区副幹事・李会長・楊幹事とネパール記念事業の打ち合わせを若干してきました。明日、沼田理事と一緒に轟地区ＧＧ委員長と打ち合わせを致します。

②昨日、第 11 回かわさき楽大師祭りの第一回実行委員会に出席しました。4/18,19 日です。当クラブでも 4/18 に献血活動を行います。公称 20 万人が集まる地元のお祭りになってきています。有志の方の広告協賛のご協力をお願い致します。

③次週は恒例のお花見移動例会になっております。

④他クラブの会報、例会変更が届いておりますので回覧致します。

委員会報告

国際奉仕委員会　　沼田　直輝　委員長

①3/8～11 日にかけて台北西門ＲＣに 4 名で伺いました。現地の皆様に熱烈な歓迎を受け、たくさんのお土産と記念品を頂きました。回覧しますのでご覧になってください。

②5/13～15 日の日程で漢城ＲＣ40 周年記念式典に伺います。参加される方は早めに知らせて下さい。

親睦委員会　　矢野　清久　親睦委員長

次週 3 月 25 日（水）恵の本にて花見移動例会を行います。5 時半受付、6 時点鐘です。

出席報告　　前田　良賢　出席委員長

2040	回	59	46	27	19	58.70	%
2038	回	59	47	34	13	72.34	%
前々回の修正・メークアップ				2	修正出席率	76.60	%

メイクアップ

鈴木　幹久・横山　俊夫

各会員

新入会員　　松本　和晃さんが入会されました。

スマイルレポート（ニコニコボックス）

坂東　保則　副会長

川崎中央ＲＣ　　伊藤　康人　様

皆様こんにちは。本日は創立 30 周年式典のご案内でおじゃまをいたしました。

川崎中央ＲＣ　　石川　三枝子　様

いつもお世話になっております。今日はご挨拶に伺いました。

川崎マリーンＲＣ　　山本　栄次　様

当クラブ新入会員、中條様とメイクアップにまいりました。宜しくお願い致します。

川崎マリーンＲＣ　　中條　藝立　様

始めまして、本日メイクアップにまいりました。どうぞ宜しくお願い致します。

鈴木　幹久　会員

昨日は竹田さん、会長エレクト研修セミナーご苦労様でした。

沼田　直輝　会員

竹中会長、増田ＰＰ，水口社会奉仕委員長と共に台北西門ＲＣ38 周年に行ってきました。

大きな友情を深められたと思います。5 月は漢城 40 周年が有ります。多くの参加を待ってます。

中村　眞治　会員

①川崎マリーンＲＣ、山本・中條さん

川崎中央ＲＣ、伊藤会長ようこそお出でくださいました。

②台北西門ＲＣご訪問の皆様お疲れ様でした。

③松本和晃さん入会おめでとうございます。ロータリーを楽しんで下さい。

矢野　清久　会員

松本さん、入会おめでとうございます。一緒にロータリーを楽しみましょう

渡辺　冨士夫　会員

山本様、中條様、大師クラブにメイクにお出でくださいまして有難うございます。

小林　勇次　会員

昨日のファイヤーサイドに参加の皆様、ありがとう御座いました。

浅見さん本日卓話宜しくお願い致します。

島岡　榮基　会員

欠席が続いて申し訳ありません。

竹田　正和　会員

①マリーンクラブ山本ＰＰ、中條さんようこそ。

②中央クラブ伊藤会長ようこそ。

③昨日は鈴木　幹久さんお疲れ様でした。勉強になりました。

④松本さん入会おめでとうございます。

岩井　茂次　幹事

①本日所要により、欠席させて頂きます。

②松本さんご入会おめでとうございます。有意義なロータリーライフをお過ごしください。

③浅見祐介様、卓話宜しくお願い致します。富士見中学の先輩のお話、楽しみにしていましたが出席できず残念です。申し訳ありません。

竹中　裕彦　会長

浅見祐介様、卓話楽しみにしております。宜しくお願い致します。

②台北西門ＲＣ38 周年記念例会に出席頂いた沼田、水口両理事、増田姉妹クラブ委員長お疲れ様でした。

③昨日のＦＳＭご出席の皆様お疲れ様でした。水ロリーダーの好リードで前向きで有意義な意見交換でした。

④金曜日の川崎稲生ＲＣ創立 25 周年記念例会が楽しみです。

本日のニコニコのテーマ

浅見祐介様　本日の卓話宜しくお願い致します。

永松　慎太郎・坂東　保則・牛山　裕子・鈴木　昇二
中村　眞治・前田　良賢・宮沢　和徳・石渡　勝朗
竹内　祥晴

各会員

卓話　浅見　祐介　様

東京農業大学農学部醸造学科　昭和６０年卒業

日本酒（四方山話）

日本酒は先ず稲作有き、水稲が定着して米の収穫が安定⇒日本酒造り

中国では、紀元前４８００年ごろに稲作が始まり米酒が造られた？？？

日本では、紀元前１０００年前後の縄文式竪穴から酒杭(し

ゅこう)が発見され、桑・木苺などの果実が残されていた。
原始的な醸造酒？⇒考古学的なアプローチ
醸造酒は有った様だが、日本酒では無い

１世紀ごろ、中国の思想書「論衡」に日本の酒について記述
３世紀ごろ「魏志倭人伝」人性嗜酒、倭人は酒を嗜む、また、喪に当たっては弔問客が歌舞飲酒とある
酒と宗教・信仰が深く関わっており、酒造りが巫女の仕事だった
「日本書紀」では、須佐之男命が八岐大蛇を退治するため八塩折之酒(やしおおりのさけ)を造らせた、八塩折之酒⇒八度にわたって醸す、重複して醸造(貴醸酒)？
「古事記」では、応神天皇の時代に百済人が大御酒を醸造献上
日本の酒ってどんな酒なの？⇒何を原料にどの様な方法で醸造していたか、どの様な出来栄えだったのか、判りません！
日本の酒から日本酒へ
「大隅国風土記７１３年」口嚼ノ酒(くちかみのさけ)⇒生米を噛んでは器に戻し発酵を待って飲む、ドブロク
原始的な醸造法、東アジア・南太平洋・中南米他世界中に分布している
「播磨国風土記７１６年」干し飯が濡れてカビが生えてその酒で酒宴の記述、現在の日本酒に通じる
前者は、唾液の澱粉分解酵素の糖化作用・後者は麹カビの糖化作用を利用した醸造法⇒奇しくも奈良時代の同時期に記録されている
醸すが噛むに由来するとの説も有力
「万葉集７５９年」濁り酒・黒酒・白酒・糟湯酒が歌に詠まれている
古代の酒から日本酒へ
練酒や前述の白酒・黒酒等々、古代の酒は主に神事(皇室の新嘗祭ﾆｲﾅﾒｻｲ等)に使われていた
浄酒・清酒(すみさけ)自体は天平年間よりその記録が有るが、どの程度の精製度合なのかは不明
平安時代になり、朝廷による酒造りが進み、「延喜式(９２７年)」が出来る⇒宮内庁にも記録が残る酒造法、基本技術は現在の日本酒造りと変わらない
奈良正暦寺が産する菩提泉に代表される僧坊酒にその技術が集約、正暦寺には日本酒発祥之地の碑が有る⇒先日ＮＨＫで紹介
一方、兵庫県伊丹市鴻池にも清酒発祥の地の伝説を示す、鴻池稲荷祠碑が有る
鎌倉時代に入り、商業が盛んになり、酒は米と同等の経済価値を持った商品として流通
京都伏見を中心に、造り酒屋(酒の生産販売)が隆盛となる
その一方、幕府は武家の禁欲思想に因る酒造規制を出した
「枯酒の禁(１２５２年)」一軒につき酒一壺のみ、その他はすべて破壊⇒鎌倉市中のみで三万七千壺を破壊
朝廷では、１４世紀に入り財源不足を補うため造り酒屋を認めて壺銭を徴収
幕府と足並みが揃わず政策を徹底出来なかった
鎌倉時代は幕府と朝廷の政策に翻弄されたが、室町時代前期、洛中洛外の造り酒屋は３４２軒に達し隆盛を取り戻しつつあった⇒京都北野神社酒屋名簿(１４２５年)
室町幕府は、枯酒の禁を廃止し造り酒屋に課税して財源の一助とした
当時の造り酒屋は、資本力が有り金融を兼ねていることが多く、借金の取り立てや自衛のために私兵を雇っていた⇒京都五条西洞院柳酒屋
経済力をつけた造り酒屋は、それまで分業だった麹作りにも進出、麹座(麹作りの専門業者)と対立し文安の麹騒動(１４４４年)という武力衝突を招く

時代を通じては、造り酒屋躍進の時代であった
安土桃山時代、１５５２年フランシスコ　ザビエルはイエズス会へ宛てた手紙で、「酒は米より造れるが、その他に酒は無くその量は少なくして価は高し」と報告
１５８１年ルイス　フロイスは「我々は酒を冷やすが、日本では酒を温める」等の情報を本国に報告
この時代で特筆すべきは寺院勢力の衰滅で、平安中期から培われた僧坊酒の伝統は失われていった⇒信長の比叡山焼討・石山本願寺攻撃
奈良や鴻池など各地の造り酒屋や杜氏が僧坊酒の技術を改良し継承していった
今日の日本酒はこの時代に成立、濁り酒からの移行を完了したとする研究者が多い
江戸時代前期は摂津十二郷を中心に発展、摂津国猪名川上流の伊丹・池田・鴻池、武庫川上流の小浜・大鹿などの酒郷⇒上方の一大酒造地
池田郷の先祖は飛鳥時代の造酒司の酒部、酒の需要が高まり大量生産可能な池田郷に移住したと古文書に有る
１６００年伊丹郷鴻池善右衛門が、諸白(濁り酒)を改良し効率的に清酒を大量生産する製法を開発、次第に庶民にも清酒が流通するようになる
日本酒の輸出、朱印船貿易によって東南アジアの日本人街や各国の王族に輸出
オランダ東インド会社の拠点インドネシアには定期的に輸出
酒造統制、酒造りは大量の米を使うので食糧事情や米相場によって統制が引かれ､酒株という免許制にした(１６６７年)⇒四季醸造の廃止、米の消費を抑制するため、酒造は寒造りのみとした　農閑期に農民が杜氏を請け負う
川崎大師河原の酒合戦(水鳥合戦)は慶安元年１６４８年です！
伊丹酒・池田酒　江戸での名声は目を見張るばかり、１７４０年伊丹剣菱が将軍の御膳酒に指定　他郷の酒と比べはるかに高値で取引されていた
灘酒　灘目三郷は新興勢力として１７１６年に文献に登場する、これが後の灘五郷となる
当時の人口７０万人の大都市江戸に地方から入る酒を下り酒と呼び、摂津十二郷からから海運で運ぶ下り酒はその７～９割を占めた
はじめは菱垣廻船で醤油等と一緒に送られたが、１７３０年以降は樽廻船として酒荷だけで送った
江戸後期、１７８３年浅間山大噴火　天明の大飢饉
１７８６年減醸令　諸国の酒造石高を五割減産
１７８８年酒株改め　三分の一造り令
寛政の改革　「酒などは入荷しなければ民は消費しない」松平定信　入り酒を厳しく規制
幕府は飢饉や災害の度に造り酒屋から米を供出させた
文化文政年間は豊作が続き酒が自由に造れるようになる⇒酒株制度の有名無実化　後の火種となる
１８３７年山邑太座衛門が灘で宮水を発見、摂津十二郷は海運に便利な灘へと移転　現在でも隆盛な灘五郷となる
明治期に入り、政府主導で日本酒輸出を試みる⇒外貨獲得
１８７２年オーストリア万博に日本酒を出品　日本政府の後押しを受けて日本酒をヨーロッパに紹介⇒大きな成果なし
１８７５年　複雑な酒株制度を改定し酒造税と営業税の二本立てに簡素化
酒造技術と資本が有れば誰でも酒造りが出来る　一年間に３００００場を超える大小造り酒屋が誕生
明治政府の政策　酒に対する重税化　国家歳入の三割を酒税に頼る
課税に耐えられない造り酒屋は撤退　僅か数年でその数は半減する⇒２００９年１５８５場で僅かに増加傾向
課税に耐えて生き残った造り酒屋は、今日、日本酒業界の大企業になっている
醸造の近代化　安全醸造　施設の近代化を進め生産効率を向上さ
明治末期の１８９９年自家製酒税法を廃止　自家製酒の製造消費を禁止⇒平成に至るまで、国民の食生活への侵害として裁判されている　２００２年どぶろく特区が制定されたが現在も家庭での酒造りは違法
大正期に入っても、国家歳入の二割五分は酒税で、当時の所得税よりも大きかった
昭和初期は、ビールの伸長に押され毎年１０％近い減産を

余儀なくされた
１９３０年広島県西条町佐竹利一が堅型精米機を開発、高度精米技術が飛躍的に向上し吟醸酒造りの先鞭をつける
酒米は、その後「酒米の王者」として君臨する山田錦が、兵庫県立農事試験場にて作られる
戦後は闇酒が横行し、メチル・カストリ・バクダン等の密造酒が闇市場で売られていた
メチル⇒代用燃料、誤飲しないように桃色に染色されていたが、酒への渇望から危険を承知で飲用、失明死亡に至った
カストリ⇒当時は粗悪な芋焼酎を指した、川崎区が生産地として有名？　粕取りとは、元々は酒粕を蒸留して作る伝統的な焼酎の一種
バクダン⇒航空機の燃料用アルコールが変性したものを濾過して飲用、最も危険
１９４７年川崎区で密造酒の基地を摘発した税務署員が殺害された⇒神奈川税務署員殉職事件
高度成長期の日本酒は三増酒(三倍増清酒)⇒醪に予め調味アルコールを入れ絞った時の生成量を三倍にした　酔えれば何でもよい
１９７３年日本酒の消費量が減少⇒飲酒の構造変化と捉えている
三増酒の衰退　本醸造や純米醸造を標榜する造り酒屋が出現
飲料の低アルコール化　酎ハイブームを加速
バブル期　何でもありの時代、地方の小規模造り酒屋の希少酒を投機目的で買占め、情報操作しプレミアムをつけ市場に放出し利益を得る⇒正当な評価がされない時代
後の、地酒ブームの先駆けとなったことは事実、特に淡麗辛口はこの時期から始まった
淡麗辛口の代表格　石本酒造越乃寒梅、新潟県中越地方はもともと濃醇な地酒を醸す、この酒を活性炭濾過(炭掛け)し雑味と色味を抜いた酒
１９８７年発売のアサヒスーパードライとのシナジー効果で、日本酒は一気に淡麗辛口になる
若干遅れて、純米大吟醸酒ブームも訪れ地酒ブームは今日に至る
その後の日本酒の多様化はご存じの通り、日本酒も自分に合った一品を求める時代になった⇒発泡日本酒の代表は獺祭？
加えて、ひやおろし・荒走り・斗瓶囲い等々、醸造学科の学生でもなかなか耳にしない用語が氾濫、消費者の混乱を危惧する声も有る
最後に・・・昨今の造り酒屋の志向は、蔵のある風土と気候、水と米に真摯に向き合いその造り酒屋の目指す酒を市場に出し、正当な評価を頂くこと、これに尽きる

４月　１日（水）
会員卓話　　渡辺　冨士夫　会員
　　横山　俊夫　　会員
クラブ会報委員会
中村 孝／増田 昌美／牛山 裕子／内田 省治
永松 慎太郎／竹中 裕彦／水口　衛／須山 文夫

スケジュール予定

４月　８日卓話　　白井　隆顕　様

４月 15 日卓話　　山田　堅太　様