

WEEKLY NEWS 2017 週報 通算 2229回《42 回》

第2640地区

和歌山東南 ロータリークラブ

<http://www3.cypress.ne.jp/tonan-rotary.html>



人類に
奉仕する
ロータリー

会 長 土屋一博 幹 事 中曾真二郎
会報委員長 山本真司

例会日：水曜日 例会場：ミエル華月殿
第1・第2：18:30～(夜)
第3・第4・第5：12:30～(昼)
事務局 E-Mail
a-rotary@coral.cypress.ne.jp

本日の例会
6月14日(水)
18:30～華月殿

- ・開会点鐘 土屋会長 ・ローターソング 四つのテスト ・出席報告(例会委員会)
- ・ニコニコ箱(寄付金)報告 ・会長挨拶 ・幹事報告 ・委員会報告
- ・行事 年間活動報告① 各委員会 ・閉会点鐘 土屋会長

先週例会報告 会場監督 山田さち子

ゲスト (株)吉村秀雄商店 杜氏 藤田晶子様、(有)南和酒店 近藤保夫様

会長挨拶

土屋 一博 会長

皆様こんばんは、ゲストで卓話して頂ける株式会社吉村秀雄商店の藤田晶子杜氏ようこそおこし下さいました。大変楽しみにしています。よろしくお願いします。
又、(有)南和酒店の近藤保夫社長、本日はこの機会を作って頂きありがとうございます。近藤社長とはもう20年近くのお付き合いですが、当会を知ってもらい是非入会して頂きたいと思います。

6月に入り本日は雨でどうやら梅雨入りをしたようでございます。うっとうしい天気には負けない様に本日も元気に例会を進めていきたいと思ひます。今月はロータリー親睦活動月間です。ロータリーの誕生はまさに友愛と親睦から始まったと行っても過言ではありません。本日のロータリーの友6月号の6ページに誕生と成長という記事にもそのことが書かれています。この月間にあらためて友愛と親睦について当会の素晴らしさを考えてみたいと思ひます。 以上です。



幹事報告

中曾真二郎 幹事

- ① 地区より1件お知らせが届いています。各テーブルに置いてありますので、お目通しください。 ・ガバナー月信6月号
- ② 次年度上期請求書を皆様にお配りさせて頂きました。宜しく願い致します。
- ③ 本日例会終了後、定例理事会を開催いたします。役員・理事の皆様、よろしくお願い致します。



和歌山東南ロータリークラブ

	ニコニコ	米山記念奨学会	ロータリー財団	東南育英会
累計	2,202,777	346,000	319,700	26,000

出席報告			出席者	出席率
会員総数	42名	6/7	27名	69.23%
出席免除会員	3名	5/24	35名	87.50%

ニコニコ箱

郷間博敏 副会計

土屋君・藤田杜氏、近藤社長、ようこそいらっしゃいました。
本日よろしくお願いします。
中曽君・近藤様 藤田様 ようこそお越しくださいました。
本日 卓話宜しくお願い致します。
市川君・竹中様、吉田様 昨日お世話になりました。
和歌山市内 9 RC 親睦ゴルフ大会参加費剰余金
(参加会員:土屋会員 中曽会員 神谷会員 鯨会員)



ロータリー財団

保田君・ちょっと いい事ありました。

外部卓話「日本酒あれこれ」

清酒 車坂 鉄砲隊 日本城 醸造元 株式会社 吉村秀雄商店 杜氏 藤田昌子様



日本酒の原材料は？

- ・お米（山田錦、美山錦、五百万石、玉栄、日本晴）
- ・米麴（お米に麴カビを生やしたもの）
- ・お水（もちろん、紀ノ川の伏流水！）

それぞれの働きについて・・・

酵母 ⇒ ブドウ糖からアルコールと二酸化炭素をつくる
アルコール発酵

原料のお米にはブドウ糖は含まれていない・・・

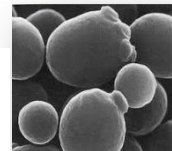
そこで！

麴カビ ⇒ お米のでんぷん質をカビの酵素でブドウ糖に変える。

糖化

糖化と発酵が同時に行われる ⇒ 並行複発酵

酵
母



麴
カ
ビ



お酒の起源について・・・

縄文～弥生時代 8世紀ごろに『大隈国風土記（おおすみのくにふうどき）』には「口噛みの酒」をつくったという記録が残っている。

飛鳥～奈良時代 お酒を醸造する役所として「造酒司（さけのつかさ）」が置かれ、朝廷のためにお酒が造られるようになった。

平安時代 「延喜式」には蒸米、米麴、水を使って仕込む方法など15種類ほどの醸造法が記されており、朝廷だけでなく、寺院、神社でお酒作りが行われるようになった。

安土桃山時代 蒸米、麴米ともに白米を用いる「諸白（もろはく）」や、段仕込み、乳酸発酵の応用（山麴、生もとの原型）火入れによる殺菌方法や、カメやツボでなく木桶による仕込みなど現在の酒造りの基本が形作られた。

私どもの酒造り、実際の風景をごらんください！



洗米



蒸し



放冷



麴造り



酒母



醪（もろみ）



搾り

