

地元の米を原料にしている蔵元は少しありますが、新酒鑑評会に出品するお酒のほとんどは山田錦です。

最後になりましたが、どうい酒がだめな酒かと申しますと、一番弱いののが日光です。ですから酒が棚ざらしになって日光に当たっている、又は蛍光灯に当たっている酒はだめです。

酒は非常にデリケートな飲物であります、必要以上に神経質になる必要はなく楽しく飲めばいいのではないのでしょうか。

(会報担当者：森 繁俊 委員)

◎ 出席報告

会員数	59名	出席率	函館北	9月22日	85.96%
出席	37名		函館東	9月21日	80.49%
欠席	22名		函館	9月16日	81.63%
他クラブ出席	12名		函館五稜郭	9月17日	94.74%
出席合計	49名		函館亀田	9月20日	87.50%
除外者	2名				

・ テレフォンサービス(例会移動案内)電話 23 - 2377 番

次回・10月20日 プログラム	「NTTの新体制」 NTT東日本函館設備部長 柳瀬 実氏
--------------------	---------------------------------



The Weekly Report of

Hakodate North R.C.

# 函館北ロータリークラブ会報

1999~2000年度 国際ロータリーテーマ

**ロータリー2000:** ROTARY2000:ACT WITH  
**活動は一堅実** CONSISTENCY, CREDIBILITY,  
**信望・持続** CONTINUITY

小池 凌一 会長テーマ 『友 愛』



10月6日卓話 遠山 雅士氏

《第1747回例会》 第13回 10月11日(祝)

本日のプログラム

「野外移動例会」

ワールド温泉牧場

★会長 小池 凌一 ★幹事 阿相 義則

例会場:函館国際ホテル 〒040-0064 函館市大手町5-10 TEL23-5151  
例会日:毎週水曜日 12:30~13:30 事務局:函館市大手町5-10 二子ビル4F TEL23-3870

1999~2000 〈第1746回例会〉第12号

## 10月6日の記録

◎司 会 小池 凌一 会長 ◎斉 唱 君が代・我等の生業

◎ゲ ス ト 侑久 遠山商店 代表取締役 遠山 雅士 氏  
交換学生 ミス ケリー・アン・ロンゲ◎ビ ジ タ ー 函館R.C. 川端久雄君・吉川正彦君、函館東R.C. 八田俊男君、  
函館五稜郭R.C. 松本満隆君・大日向豊吉君、  
元函館北R.C. 吉田 隆 君

★10月誕生祝 藤田会員(23日)、田畑会員(25日)、二葉会員(28日)

★10月結婚祝 金子会員(8日)、森(秀)会員(9日)、藤野会員・林会員・佐藤会員  
(10日)、小笠原会員(11日)、増田会員(13日)、  
山本会員(15日)、大村会員(16日)、藤田会員・佐々木会員(26日)

◎会 長 報 告 小池 凌一 会長

- 友好クラブであります台北東北R.C. より会員及びご家族の皆様がご無事であるとのFAXをいただきました。
- 千葉港R.C. 創立15周年記念夜間例会に会員21名、家族2名のご参加とのご返事をいただきました。皆様のご協力に感謝申し上げます。
- 台湾の義援金に付きましては元当クラブ会員の吉田隆氏より義援金を預かりましたので、当クラブで送金する時、吉田氏の名前を添えて送金致します。吉田さんありがとうございます。

◎委 員 会 報 告

交換学生委員会 北村 祐治 委員長

交換学生のケリーさんがどの程度なれたかスピーチしてもらいます。  
皆様今日は、ケリーです。(その後は英語のスピーチでした。)

◎幹事報告 阿相 義則 幹事

- 次週13日の例会は11日に繰り上げて開催致します。ワールド牧場に移動例会となっております。
- 10月18日(月)函館亀田R.C. 夜間例会、22日(金)函館五稜郭R.C. 移動例会、26日(火)函館東R.C. 移動例会、28日(木)函館R.C. 夜間例会に各々変更になります。
- 例会終了後、定例理事会を開催致します。

◎親睦活動委員会 佐藤 康幸 委員

## ニコニコBOX投入報告

- 新 会員……BOXに協力。
- 藤谷 会員…… ”
- 小笠原会員…… ”
- 中川 会員…… ”
- 小池 会長……千葉港R.C. への参加が20名以上になりました。
- 竹谷 会員……さわやかな季節になりました。
- 今井 会員……BOXに協力。
- 阿相 幹事……月始めです。
- 森(秀) 会員……結婚祝いありがとうございます。
- 緒方 会員……今井さん、小笠原会員の顔を見つけたので。
- 広多 会員……ゲストスピーカー遠山さんをお迎えして。
- 佐々木会員……交換学生ケリーの送り迎えを頼まれました。
- 二葉 会員……友人がシドニーから来られました。
- 増田 会員……月始めです。
- 増山 会員…… ”
- 久保 会員…… ”
- 林 会員…… ”

◎卓話「日本酒よもやま話」(有)久遠山商店代表取締役 遠山 雅士 氏

今日は、五稜郭R.C.に所属しております遠山と申します。私は現在梁川町で酒販売店を営んでおります。21年前より地酒を扱うようになり、ここ4・5年前よりトレンドとなりました。現在はワインにおされているところでもあります。お酒を飲む時にお酒のウンチクを傾けながら飲むのもお酒飲のたのしみでもあります。お酒を飲みますとふらふらとして脳みそが麻痺しまして気持ちがよくなってきます。飲みすぎると今話したことも忘れてしまうことも度々あります。酒の話と申しますと、私が蔵元を訪ねた時のお話しとか酒そのものの甘いとか辛いとかの話しのタイプの話しになりますが、今日は利き酒のお話しをしようかと思います。ご存知のとおり利き酒というのは、お酒を目隠しで飲んでこの酒はどんな酒か当てるのです。毎年5月になると広島県の西条という町に大蔵省国税庁の醸造研究所で全国新酒鑑評会が開催されます。そこで金賞を受賞すれば、その蔵の技術がたいしたもんだと評価されます。だいたい一年間70くらい金賞を受賞致します。出品する蔵が500～600の蔵があります。これを毎年連続して受賞するのが大変です。日本記録は四国の香川県にある綾菊という蔵が16年連続という記録を持っています。月桂冠は大きな蔵ですが、昭和60年代まで品評会に出品していなかった。ところが地酒のブームになりまして金賞を受賞したことによって蔵元のステータスが上がるということで、出品しはじめたら、それからは連続して金賞を受賞しています。一つの工場より一点出品できます。月桂冠は蔵が10くらいあるので10の蔵から出品できるので、毎年別の蔵より出品すれば金賞になります。そういう意味では、二つの蔵より出品している綾菊という蔵と石川県にある蔵で菊姫という蔵は13年くらい連続して受賞しております。菊姫という蔵の社長は自分の造っている酒は日本一だと思っている社長でなかなかの豪傑です。近場で11年連続して受賞している蔵元で青森県の菊駒という酒があります。青森は最近田酒という酒が人気になりました。残念ながら菊駒が20年の間に16回金賞を受賞しているのに、田酒の西田さんは4回ほどしか受賞しておりません。

名前の売れている酒と蔵元の力の差はよく見てみなければ解りません。国税庁で新酒鑑評会をする人、鑑定官が利き酒致します。利き酒には白にコバルト色の二本線が入った蛇の目猪口を使います。その鑑定官になるためには10年

ぐらい訓練して初めて任官されるという大変な職業です。本当のプロの舌の持主です。辛い甘いは日本酒度でプラスマイナスゼロからプラス1からプラス2プラス3、プラス4とだんだん辛くなります。マイナス1、マイナス2、マイナス3とだんだん甘くなってきます。これは何にかというとお酒の比重なのです。日本酒度は酒に含まれる糖分を計測したものです。我々の舌はどの程度の酒度の差を識別できるかどうかという、5度ぐらいの差があれば識別できます。従って、お酒の鑑定は非常に難しい理由です。お酒を飲む時にあまり数値に振りまわされて飲むのはいかがなものということです。

又、お酒を飲む時ウンチクを傾けて飲むのも、それはそれで結構ですが、いかげんな知識でウンチクを傾けるのはちょっとやめたほうがよいと思います。例えば、越乃寒梅というお酒は皆様ご存知だと思いますが、身内寒梅というお酒があるという人がおられて、「その酒は身内だけに出荷するお酒です。」と言っておりましたが、これは明らかに違います。

玉乃光というお酒を造っている人がおられますが、戦後まもなく純米酒作りに着手して、それをどんどん啓蒙して広めていった蔵なんです。函館も昔より縁があり、梅津商店さんが特約で広げて行きました。純米酒でいいお酒です。

お酒の間違った認識にマスコミとか、その前に物語が出来ていて、例えば「夏子の酒」という劇画をご存知だともおもいますが、新潟のある蔵である幻の米を探し出して、ある若い経営者が老杜氏に亀の尾という米で造った吟醸酒以上のお酒を飲んだことがないと聞かされ、その若い経営者がその米を探し出して1500粒の種籾から3年がかりで育て上げ酒を造ったという話がありまして、実際亀の尾と言うお酒があります。それを発売してしばらくして「夏子の酒」という物語ができて、全く同じ話しであります。お話しとしては面白いお話しでしたが、これは眉唾物です。こういう話しはたくさんありまして、お酒を造る前に物語を作る。お酒を販売するためのお話しであります。例えば、亀の尾という米は今では造られてはおりません。今はお酒を造る代表的なお米は山田錦というお米です。この米は大正12年に兵庫県の農業試験所で造られた米です。この米のおじいさんぐらいの当時雄町という米ですが、岡山県赤岩郡雄町村村でとれた米です。現在の酒の原料になっている米はほとんどが山田錦であることと雄町が少しです。