

東大阪西ロータリークラブ週報

2026年4月06日 No.1645

UNITE FOR GOOD

「よいことのために手を取り合おう」

『クラブを変化していくには行動と勇気』

~CHANGE! ACTION! BOLDNESS!~

≪2025-26年度 クラブテーマ≫

「本日の例会案内」

<国際奉仕委員長卓話>

藤原 史嗣 国際奉仕委員長

「次回の例会案内 (2026年4月20日(月))」

<第4回東大阪みどりRCとの合同例会>

国際ロータリー第2660地区

東大阪西ロータリークラブ

会長：竹谷 裕人 / 幹事：吉村 篤

クラブ情報委員長：谷村 佳昭

〒631-0001

奈良市北登美ヶ丘3-11-30

TEL 0742-55-4869 / FAX 0742-51-1067

E-mail : h.westrc@gmail.com

例会：第1・3月曜日 18時30分～

シェラトン都ホテル大阪

4月度ロータリーレート：160円

≪前回の例会報告 (3月16日) ≫

出席率報告：会員総数 17名 (うち出席免除4名)

ホームクラブ出席11名 (免除2名) 出席率 73.33%

「会長の時間」

会長 竹谷裕人

本日の外部卓話では、高橋様、安井様にお越し頂き、お酒の味わい方をご教授頂くということです。お食事をしながらの豪華な卓話を委員会メンバーの皆様へ設営頂きましたので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

さて、2月末に始まったアメリカによるイランの攻撃ですが、皆様の事業にも様々な影響が出始めているところではないでしょうか。少し心配でございます。私の会社も、化学品を製造しておりますので、ホルムズ海峡が封鎖されると、すぐに影響を受けてしまいます。最近、国内のサプライチェーンや当社の仮倉庫などに製品や原料を多く在庫しておくなどの対策を講じておりましたので、そこまで大きな影響を受けていませんが、大変な事態が続いており、早く収束してほしいものでございます。

3/2(月)には、本年度2回目となる炉辺例会が開催されました。前回同様、会場は「百楽」でした。多数の方にご参加頂き、誠にありがとうございました。また、3回目となる東大阪みどりRCとの合併を意識した合同例会では、両クラブでアンケートを実施した結果を発表したうえで、ワークショップのような形での討論会を行いました。和やかに行われ、非常に良い内容で進んだのではないかと考えております。みどりRCの北井会長からは、合併させるための7つのポイントとして、「目的を共有する」「理念の統合、両クラブの歴史・文化を尊重する」「合併協議会を早期に設置する」「会員全員が参加できる対話の場を作る」「新クラブの名前、役員構成、例会場所を慎重に決める」「合併後最初の1年を特に大切にする」「合併した時のメリットを見える化」をお話され、それを本日お配りしております。皆様も、一度お目通しください。今後、最終となるアンケートは、合併を進めるかどうかを決定づけるものになります。4/20(月)の最終合同例会終了後に集めて、5月の例会にて最終結果を発表致します。その後、皆様のご意見を反映させながら、次年度の両クラブに「合併準備委員会」を設置し、詳細を詰めていきます。おそらく次年度の10、11月頃には詳細が決定し、地区やRIに詳細を連絡して指示を仰ぎながら、2027年7月1日の合併を目指すことになろうかと思います。もちろん、最終アンケート結果が両クラブのおよそ8割が賛成でなければ、合併はできません。当クラブは、どのような道を選ぶとも、持続可能なクラブであることは確かでございます。どうか、皆様の正直なお気持ちをアンケートに反映させて頂ければと思います。最後になりますが、いよいよ4/11(土)は、IMロータリーデーとなります。クラブ全員欠けることなく頑張り、当日を乗り切りたいと思います。

「幹事報告」

幹事 吉村 篤

1. 本日のポスト
週報 (No.1 6 4 4) ロータリーの友 3月号
IMRD 並びに FR、当日スケジュールについて
布施警察署からのマナーアップキャンペーンの
お知らせ
第3回合同例会、北井会長の会長の時間の資料
2. ご連絡事項
・本日の例会前に第2回次年度理事会を行いました。
・次回(4/6)例会前後に理事会を行います。

「ニコニコ箱報告」

中西 SAA 委員長

○本日のニコニコ

1. 本日のニコニコ
・高橋先生卓話宜しくお願い致します。
竹谷、吉村、谷村、氏野、宮永、石津、中西、藤原、
塩川、出口、各会員

* 本日合計	12,000 円
* 年度累計	225,000 円

* 3 月のお祝い *

- ・会員のお誕生日 谷村 佳昭会員 金城 奉逸会員
- ・奥様のお誕生日 嶋田 和美様 弓手 由樹子様
吉村 絵梨佳様 竹谷 佳余子様
- ・結婚記念日 中西 英二会員 高野 邦夫様

「委員会報告」

藤原史嗣 IM ロータリーデー実行委員長

4/11(土)は、午前中が「フレッシュロータリアンの集い」、午後が「IM ロータリーデー」です。場所は、シェラトン都ホテル大阪4階「浪速の間」「大和の間」です。皆様のお手元に資料をお配りしておりますが、当日の集合は午前10時、解散は17時頃の予定です。大変長丁場でございますが、皆様のご協力がなければ運営できない会でございますので、ご出席の程よろしくお願い致します。集合場所は、4階「大和の間」と「浪速の間」の前にある受付付近で、受付開始は10時半からとなります。資料には、当日の役割分担を書かせて頂いておりますが、記載している方以外の皆様は、他クラブや他の地区の皆様のご案内をお願いしたいと思っております。これにつきましては、担当を吉村幹事にお願いしており、当日ご参加頂いた方々をグループ分けして、大体10時15分~11時くらいまでの間で、適宜ご案内の方をお願いしたいと思っております。IM ロータリーデーは、受付が13時半からですので、13時15分くらいから開会直前の13時55分くらいまでの案内となります。当日、竹谷会長には、「フレッシュロータリアンの集い」の開会・閉会、「IM ロータリーデー」の開会のご挨拶をお願い致します。吉村幹事には、受付のご案内、「IM ロータリーデー」の司会もお願いしております。そして、

氏野会員には「フレッシュロータリアンの集い」の司会を、中西会員には「IM ロータリーデー」の出席報告を、出口会員には、出席出演者の案内及び会場の確認等をお願いしています。それから、松尾ガバナー補佐エレクトにも、地区の役員の方たちや、他地区のガバナー補佐の方などのご案内をお願いしたいと思っております。資料の2枚目には、当日のタイムスケジュールを書かせて頂いております。この通りにはいかないかと思いますが、ご自身が当てはまる箇所を読んで頂き、ざっくりと頭に入れて頂けたらと思います。

「IM ロータリーデー」は、16時半頃に閉会する予定です。閉会後には、皆様へ出口にご集合頂き、送り出しをもって終了となります。また、お昼休憩につきましては、「フレッシュロータリアンの集い」のご案内が終わった11時~13時くらいまでの間でタイミングを見計らって、昼食を取って頂きたいと考えております。何かご質問等あれば、私か事務局までお願い致します。

「卓話」クラブ管理運営委員会 招聘卓話

『お酒について』

J.S.A ワインエキスパート・J.S.A SAKE DIPLOMA

高橋 知秀様

本日は、日本酒の中でも有名な「獺祭」「久保田」をご用意しております。お食事も出るということで、一緒にお楽しみ頂ければと思います。

私は、普段は複合機メーカーで働いておりますが、昨年「J.S.A SAKE DIPLOMA」の全国大会に出場させて頂きました。お酒は趣味ですが、その趣味を極めることをさせて頂いております。私が持つ資格を運営しているのが「日本ソムリエ協会」で、50周年を迎える団体です。有名なソムリエである田崎真也さんが1995年に世界ソムリエ大会のチャンピオンとなり、2014年に日本ソムリエ協会の会長となりました。そこでいろんな改革が行われ、その中で「J.S.A SAKE DIPLOMA」の資格が創設されました。これは、日本酒と焼酎に特化した資格になります。田崎さんには、「ソムリエも、国酒である日本酒や焼酎の勉強をしなければいけない」という思いがあり、「ソムリエ」と聞くとワインのイメージが強いかもしれませんが、日本ソムリエ協会は日本酒や焼酎にも力を入れています。有資格者がさらにレベルを上げていくためにコンクールも実施し、「全日本最優秀ソムリエコンクール」「ワインエキスパートコンクール」「SAKE DIPLOMA コンクール」が3年に1回行われています。この協会には、プロのソムリエの方々と、私達のような愛好家の皆さんが会員として登録されています。愛好家が登録されているソムリエ協会は世界でも珍しいそうです。

「SAKE DIPLOMA コンクール」では、日本酒と焼酎の利き酒を行います。日本酒は、米品種、精米歩合、特定名称、生産地などを当てていきます。あと、

筆記試験もありますが、これが予選となります。予選を通ることができると、10名程が全国大会本戦に入ります。全国大会では、同じように利き酒と筆記試験、さらにペアリングの問題をプレゼンのように答える課題もあり、そこから3人が、決勝に進むことができます。



2024年12月、日本酒業界の最大のトピックスとして、「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。日本酒は500

年以上前から作られ、その杜氏の技術が評価されたのです。同じく、和食も無形文化遺産に登録されていて、今海外ではかなりの和食ブームです。和食が流行れば、やはり日本酒も付いてきます。日本酒がユネスコ無形文化遺産になった要因は、3つの技術があったからだと言われています。1つ目が「原料を処理する技」、2つ目は「麴を作る技」、3つ目は「発酵を管理する技」です。日本酒の製造工程を簡単に説明しますと、まず玄米を食用の米と一緒に精米し、白米というのができます。この白米を洗って、水に漬ける「浸漬」を行い、その後に米を蒸す「蒸米」をします。次に、麴を作ります。これは、糖化をするための酵素を作るためですが、かなりの技術が必要なところですが、次に、「酒母」を作ります。酒母とは酵母のことで、アルコール発酵するために酵母を純粋培養して、大量に増やしていったものが酒母になります。そして、その後に「もろみ」を作りますが、これがアルコール発酵させるためのものです。日本酒では、「並行副発酵」を行います。これが世界で珍しいと言われています。ちなみに、ワインは「単発酵」、ビールは「単復発酵」となります。日本酒は複雑で、糖化と発酵が同時に行われ、原料であるお米のデンプンを糖化してアルコール発酵をします。そして、これが非常に複雑な工程なので、これを管理する杜氏の技術が備わっていないと日本酒はできません。ワインはブドウが品質を決めますが、日本酒は杜氏の技術が品質や美味しさを決めると言われています。並行復発酵をすると、酵母が活発に活動できるようになり、度数の高いアルコール度数ができるので、複雑な香味と奥深い味を生み出すと言われています。今日は、日本酒をおちょこではなく、ワイングラスで用意しました。理由は、吟醸酒は香りが非常に良く、それを味わって頂くためです。また、「麴」は、麴菌を繁殖させて麴を作ること、麴の酵素がデンプンを糖にしてくれます。麴がなければ、アルコール発酵できません。日本酒業界では、品質を決める「一麴、二酛、三造り」という有名な言葉があります。麴・酒母・もろみのこと、これが日本酒のキーポイントになります。

次に、日本酒業界のデータを見ます。日本酒の生

産量は、1973年をピークに、2022年は半減しています。2004年は、焼酎が日本酒を逆転しました。また、酒蔵様も、ピークの時から半減しております。酒蔵を運営する免許は国が与えているのですが、新規免許は、今はほぼ取れないと言われています。半減の要因として、お酒の多様化、若者の酒離れ、健康志向などが世界的な潮流があります。一方で、日本酒の海外輸出は伸びており、ここに活路を求めようとしている企業が多いです。「獺祭」も、海外で日本酒を作ろうということで、ニューヨークに酒蔵を建て、「獺祭ブルー」というブランドで出しています。他にも、海外で日本酒を評価する流れも出てきており、日本酒が認知されつつあります。昔は「特級」「一級」と評価されてきた品質は、今は「特定名称酒」「普通酒」という基準になっています。特定名称酒は大体8種類あり、原料が米、米麴だけでできているものは、名称に「純米」と付いています。そして、原料に「醸造アルコール」とあれば、「吟醸酒」「本醸造酒」になります。そのほか、吟醸酒だったら「純米吟醸」と「純米大吟醸」で、それ以外は「純米酒」という分け方もできます。純米吟醸と純米大吟醸の違いは、精米歩合が違います。精米歩合は、玄米を削った後の残ったお米の割合です。吟醸酒は、500年以上の歴史の中で、まだ40～50年ぐらいの技術で、吟醸酒は低温長期発酵をします。

ここからは、利き酒テイastingについて説明していきます。日本酒の味わいの違いは、酒米によるものも大きいです。酒米は、山田錦や雄町は晩生（おくて）、美山錦は中生（なかくて）、500万石は早生（わせ）となります。また、酵母による違いもあります。日本醸造協会は、酵母を純粋培養して安定したものを皆さんに頒布しています。協会1号は灘の桜正宗に、2号は月桂冠に頒布されました。今はもう1～5号は頒布されておらず、6号からが近代酵母の始まりと言われています。現在は、7号が一番多く、9号は「熊本酵母」とも呼ばれ、吟醸酵母の定番と言われています。そして、1801号酵母というのが最近で始めており、これは月桂冠さんが開発した「セルレン耐性酵母」と言うものですが、香り爆弾と言われているぐらいの香りがします。この吟醸香を大量生産しているものが、1801号で、この香りを覚えて利き酒をしています。そして、利き酒に最も必要なのは、酒母です。乳酸には、「生酛・山廃系」「速醸系」があります。今は、速醸元が90%、山廃元が9%、生酛が1%だとされています。生酛と山廃は、自然の乳酸菌から乳酸を培養します。日本酒の雑菌を抑えるために、乳酸を発生させることが非常に重要です。一方で、科学的な醸造用乳酸とこの切り分けをしながら、利き酒が行われています。それから、品質を向上させるために、醸造アルコールを添加していますが、これを杜氏の方は、テクニックとして使っています。