



2017-2018年度 国際ロータリー第 2580 地区 東京東大和ロータリークラブ例会報告

ロータリー：
変化をもたらす

第2580地区テーマ 『感動と調和』
ガバナー 吉田 雅俊

第 2226回
2017.10.24

RI 会長
イアン H. S. ライズリー

クラブテーマ 『楽しく魅力あるロータリー
ライフを過ごすためには』

第 46 期 クラブ会長 虎井 廣志



点鐘：虎井 廣志 会長

ソングリーダー：高木 裕 会員



- ・ロータリーソング
「奉仕の理想」斉唱



お客様紹介：虎井 廣志 会長

東京消防庁北多摩西部消防署
予防課長 坪田 信樹様

会務報告：虎井 廣志 会長



・ガバナー事務局からの連絡です。2020-21 年度当地区のガバナーが決定しました。
東京小石川ロータリークラブ ^{のうまよしみつ} 野生司義光さんです。株式会社 野生司環境設計、株
式会社 建築家会館の代表取締役であります。千葉工業大学 建築学科卒、現在同大
学にて建築都市環境学科の非常勤講師をされています。RC歴は、1991 年 7 月入
会。2016-17 年度北分区ガバナー補佐を努めていらっしゃいました。

幹事報告：藤宮 志津子 幹事



- 1) 地区青少年奉仕委員会会議 議事録が届いています。
- 2) 地区国際奉仕委員長より、「トロント国際大会」参加状況が届きました。
- 3) 東京ナイトパーティーのお知らせが届いています。

委員長報告：社会奉仕委員会 若林 和男 委員長



・福祉祭の件です。11 月 12 日(日)市役所中庭等で開催されます。今年は、移動例会と
して行います。内容は、団子 千本以上、コロンビアからバラの花を取り寄せて花束の
販売をして赤字を出さないようにしたいと思っています。是非皆様方の参加をお待ち
しています。宜しくお願いします。

- ・ 例会場：〒207-0022 東大和市桜が丘 1-1330-19
BIGBOX東大和内
TEL 042-566-6411
- ・ 事務局：〒207-0014 東大和市南街 5-89-11 2F
TEL 042-564-8338 FAX 050-3488-1715
- ・ E-mail：info@higashiyamato-rc.org

- ・ 例会日：毎週火曜日 12:30~13:30
- ・ 創立：1972 年 2 月 23 日
- ・ 認証：1972 年 3 月 3 日
- ・ 日本 RC 認証 No.1100

Rotary 
東京東大和ロータリークラブ

出席率発表 : 岩田 英樹 出席委員長

2017-18年度 国際



会員数	出席者	出席率	修正
24名(免除者2名)	18名(免除者0名)	81.81%	

二コ二コ発表 : 守重 勝弘 親睦副委員長

2017-18年度 国際ロータリ



虎井廣志会長 東京消防庁北多摩西部消防署予防課長 坪田信樹様 本日の卓話宜しくお願ひ致します。

藤宮志津子幹事 予防課長坪田様 卓話をありがとうございます。本日はよろしくお願ひ申し上げます。

森田憲治会員 北多摩西部消防署予防課長 坪田信樹様本日の卓話宜しくお願ひ致します。

浦川哲男会員 北多摩西部消防署 坪田予防課長様、お忙しいところ卓話においでいただきありがとうございます。楽しいお話をよろしくお願ひ致します。

二コ二コ 本日計	12,645円	累計	335,645円
----------	---------	----	----------

卓話者紹介 : 浦川 哲男 会員

DIFFERENCE **文化**

今年、北多摩西部消防署に赴任された坪田信樹予防課長です。



今回は、消防の堅い話よりも、お酒の話が素晴らしいのです。あつという間に一升開けてしまう酒豪です。お酒と火災予防のお話をさせていただきます。

卓話 : 東京消防庁 北多摩西部消防署 予防課長 坪田 信樹 様



～防災と日本酒～

北多摩西部消防署予防課長の坪田と申します。

今日は防災と日本酒にまつわる四方山話(色々な世間話)をさせていただきます。「防災と」という事ですが、ほとんど日本酒の話です。

まず皆さんは、日本酒というとどういうイメージをお持ちでしょうか、おやじの酒、古臭い酒でしょうか。日本酒は日本人にとって古くから嗜好品として、そして人と人のコミュニケーションツールとして親しまれてきました。大河ドラマなどでも武将同士の密談や合戦前後の士気高揚で、日本酒が飲まれるシーンがよく出てきます。日本酒が、大切な場面に欠かせないものであったことが分かります。

また、昔から日本の神様も日本酒好きという事で知られています。神事や祭事などにおいて神様への捧げものとして、お神酒は欠かせないものとされてきました。日本では昔からその奉納した「お神酒」を頂くことで、神様の力を体内に取り込むと考えられてきました。お祭りなどでの振る舞い酒の由来でもあります。こうして日本酒は古くから日本人の生活になくてはならないものとされてきましたが、日本酒が最初に記述になったのはいつ頃だかご存知でしょうか、それは今から1300年前、奈良時代の712年に編纂された日本最古の歴史書「古事記」です。

八咫遠呂智ヤマタノオロチ(「八岐大蛇」の書き方は720年編纂の「日本書紀」の表記)の話の中に「八塩折之酒」(やしおりのさけ)というお酒の話が出てまいります。これはヤマタノオロチを退治した時に使われたお酒の話で、「八塩折の酒」に酔っぱらったヤマタノオロチをスサノオノミコトが退治したという話です。話の中で出てくる「八塩折の酒」は、日本酒ですが何度も醸造を繰り返した強い度数の日本酒であったと言われています。このように日本人は、古くから日本酒を飲んでいてことがうかがわれます。一方、近年においては日本酒が世界的にも注目を集め人気になっています。お米だけで、これほどフルーティなお酒ができる日本の技術に世界が驚いたという話のようです。フランスのワインの品評会にはSAKE部門がおかれるなど、こうした品評会で上位に入った日本酒が、ミシュランの星付きレストランやホテルなどに置かれるなど需要が高まっており、名の通った日本酒は、世界的にも入手困難な状況になっています。

皆さんは、日本酒がどうやって作られているのかご存知ですか。日本酒は、酒米を蒸し、麴菌の入る麴米と酵母菌の入る掛米を混ぜて^{もろみ}醪を仕込み発酵させ、絞って濾過し酒にする。作りは単純のようですが、温度管理を含め

大変繊細で、同じ酒米を使っているにもかかわらず杜氏(酒造りの職人またはその長)の力量や様々な加減によって出来上がる酒は、千差万別だと言われています。特に日本酒の醸造の話をするうえで、酒米、正式には酒造好適米(以下「酒米」とします。)といいますが、酒米の話は大切な話ですので少し話させて頂きます。日本酒を醸す専用のお米を酒米と言いますが、食用のお米とは違い、粒が大きく、心白と言われる部分の発現率が高く、お酒になった時に雑味になってしまうタンパク質や脂肪の含有率が低いことが特徴です。現在日本における酒米と呼ばれるものは、約100種が銘柄指定されています。いずれの酒米も普通の食用のお米に比べ、丈が高く実ると頭が重いので風に弱く、病虫害にも弱いので作るのが非常に難しいと言われ、全国生産のお米の内、酒米の占める割合は、わずか1.2%程度しかありません。その酒米の中で主要5銘柄が、採れる酒米全体の7割以上を占めています。採れる量が少ないため、特に貴重な酒米は有名な酒蔵の取り合いとなっています。

主要五銘柄

- ① **田錦**(主産地は兵庫県)酒米の横綱とも言える品種で、香が良く、旨みが濃厚でフルーティな酒ができるとして、品評会などに出品されるお酒の原料に好まれます。

(YB35が金賞受賞酒のカギ)

特に兵庫県三木市、加東市で作られる山田錦は特A地区産地と言われ、山田錦の中でも更に高級品として取り引きされています。(通常の山田錦が1俵17,000円~18,000円のところ1俵40,000円ほど「1俵は60kg」)

- ② **五百万石**(主産地は新潟県)山田錦と並ぶ酒米の二大トップの酒米で、新潟県の風土にあったその酒米で醸される酒は、淡麗でスッキリした日本酒に仕上がると言われています。
- ③ **美山錦**(主産地は長野県)昭和53年に長野県の試験場において突然変異で生まれた比較的新しい酒米。五百万石に近いスッキリした味わいと言われ、東北などの気候にもあっているため東北地方でも生産されています。
- ④ **出羽燦々**(主産地は山形県)山形県オリジナル、有名な酒蔵の多いこの地で生まれた酒米は、吟醸酒にふさわしい切れがあり、旨みと淡麗な味わいが特徴の酒米です。
- ⑤ **雄町**(主産地は岡山県)酒米として最古参の品種であり、山田錦や五百万石のルーツとなる酒米です。栽培の難しさから生産量が減少し、絶滅危機にありましたが、近年岡山県の蔵元が生産を復活させ、有名な酒蔵でも生産するようになりました。

雄町から醸される酒は、山田錦より芳醇でコクのある味わいの酒が醸されると言われておりますが、生産量が少なく貴重な酒米です。

そして、五大銘柄ではありませんが、主銘柄とは比較にならないほどの貴重種が

- ⑥ **愛山**(主産地は兵庫県)1941年(昭和16年)に兵庫県の試験場で生まれ、歴史は割とありますが、やはりその育て辛さから試験場でも栽培が一時中断されるほどでした。その後、剣菱酒造だけが、この酒米を契約農家に育てさせ独占的に使っていましたが、震災で剣菱酒造が被災してから流通されるようになり他の蔵でも使うようになりました。心白が大きく磨くと砕けやすいその特性から、精米歩合が上げにくいことが特徴ですが、できたお酒は濃厚な香りと独特な風合の酒になります。生産量が少なく高値で取引されていますが、旬な酒米と言われています。

精米歩合(せいまいぶあい)について

皆さんも吟醸や大吟醸などという言葉は聞いたことがあると思います。

酒米が貴重なお米であることはお話ししましたが、その酒米の心白のより中心部の方が旨みや香りが増すとされています。その酒米を磨く、つまりは削ることで日本酒のグレードを決めています。

その削り具合を精米歩合と言い、数字は酒米を残す量です。

- ① 通酒、純米酒には規定がありません。
- ② 米歩合70%以下を本醸造
- ③ 米歩合60%以下を特別本醸造、純米吟醸
- ④ 米歩合50%以下(お米の半分を捨てている)で大吟醸となっています。

日本酒の中には精米歩合8%などという強者も存在します。

お酒の仕上げについて

お酒の品質を安定させるために熟成を止める作業を「火入れ」といいます。火入れがしてあるお酒は、常温でもある程度保存可能で通常火入れは搾った時、出荷する時の2回行われています。香りや味わいは若干落ちますが、お酒が腐るのを防ぎます。

生詰(なまづめ)は、出荷寸前に一度だけ火入れを行ったものです。

生酒は火入れを行っておらず、瓶の中で菌が活着している状態ですので、6度以下という冷温貯蔵しないと直ぐに味が落ちてしまいます。

生酒はフルーティで香りも立ちますが、保存が難しくデリケートでスーパー等では扱い辛いためあまり販売されていません。

生酒は銘柄にもよりますが、口の中で弾けるような感触のある日本酒で、極端な生酒は、スパークリング日本酒などというものもあります。

このほかに無濾過生、上汲み、中汲み、ふな口などといった用語もあります。

また、醸造用アルコール(エタノール)を用いた酒は、悪酔いし易いとも言われていますが、今はわざと良い醸造用アルコールを混ぜ、香りや旨みをあげる手法もあるそうです。

こうした伝統の技術と文化によって支えられている日本酒ですが、日本酒を醸している酒蔵は、昭和40年の4021蔵をピークに年々減っており国税局の調査によれば平成25年には1479蔵にまで減ってしまい、減少傾向は止まっています。

最後に人手困難な日本酒銘柄を挙げます。

- ① 新政酒造、秋田県秋田市に160年以上前の1852年創業、現在の作り手は8代目蔵元にして杜氏の佐藤裕輔(ゆづすけ)、東大卒の彼が造る酒は、秋田の米、水を100%使い、添加物を排した生甞造り(対義語:速醸、人工乳酸菌を混ぜる)で、この蔵から生まれた協会6号酵母を使った伝統の中にも新進気鋭の酒造り、四合瓶がメインでNo.6シリーズ(Xタイプ(精米歩合30%)・Sタイプ(歩合麴米40・掛米50%)・Rタイプ(歩合40・60))、ラピスラズリ、亜麻猫など独創的なパッケージと高度な品質管理によって通年飲める生酒として人気上がり、日本酒専門店では扱いがなく店頭で見つけれられたとしても数時間で完売してしまうほどの人気となっています。
- ② 「而今」、三重県名張市の木屋正酒造6代目の蔵元杜氏、大西唯克(ただよし)が醸す酒の名の由来は、過去にも未来にも囚われず今をただ精一杯生きるという仏教用語からきています。当然生酒もありますが、火入れでも生酒の味、香りに近づけることを心掛け、蔵を清潔にして余計な菌の発生を抑え、徹底した酒造りによってその人気は不動のものとなっています。
- ③ 「飛露喜」、福島県河沼郡会津坂下町 廣木酒造、廣木健司の醸すその酒は、杜氏が引退し、先代が急逝、1999年に蔵を継ぎ、ギリギリのところから試行錯誤の末に完成させた奇跡の銘柄で、鮮烈な飲み口、透明感のあるその酒は、瞬間に日本酒ファンの心を鷲掴みにして無濾過生原酒の主流を確立し全国的な人気蔵元となりました。
- ④ そして、日本で今もっとも手に入らない日本酒が「十四代」山形県が誇る名酒です。山形県村山市で今から400年前の1615年に創業、十五代目蔵元杜氏、高木顕統(あきつな)彼は東京農業大学農学部醸造科卒で父から1993年に蔵を任されました。杜氏の引退もあって恩師や関係者からの教えをもとに試行錯誤で造り上げたその酒は、貴重な酒米を使い丁寧に仕込んで醸す。フルーティで旨みが深く穏やかな吟醸香を混える(たたえる)「十四代」というその酒は、高木酒造最下ランクの酒「十四代 本丸 秘伝玉返し」定価2,000円あまりであっても、名前が示す通り十四代の本丸としてこの手をあげれば全ての十四代の品質が下がるとして、高木酒造が全力で醸しだす日本酒となっています。流通価格は、本丸でさえ定価の十倍以上、2万から3万円で取引され、またその金額でも手に入らないと言われています。十四代の上位酒、「七垂二十貫」はグレードによって1升8万から20万円、最上位酒「十四代 龍泉」に至っては、四号瓶で40万以上の値がついています。

このほかにも

岩手県の「南部美人」は2017フランスの品評会第1位

静岡県の「磯白樓」は洞爺湖サミットの晩餐会で使われた名酒

三重県の「作」(ざく)は「SAKE COMPETITION 2017」これは日本一の利き酒品評会ですが、純米酒部門1位をとるなど各賞の上位酒

栃木県の「鳳凰美田」同品評会、大吟醸部門3位

私個人の好きな日本酒として、佐賀県の「鍋島」、群馬県の「龍神」、福島県の「写楽」なども素晴らしいお酒です。

山口県の「獺祭」はあまりにも有名ですが、いつでもどこでも買えるおいしい日本酒がコンセプトの杜氏のいない工場生産酒なので割愛します。

そして、最後に我が東京三多摩地区で造られ人気急上昇中なのが、東村山市久米川町にある豊島屋酒造の造る「屋守」(おくのかみ)などなど、この他にも各地で素晴らしい日本酒が若い杜氏によって現代人の口に合わせ、生まれています。

以上、日本酒について色々話しをしてきましたが、コミュニケーションツールであり日本の伝統文化でもある日本酒の力も借りて、日頃から地域の方たちと良好なコミュニケーションを図り、自助、共助の力を養って頂き、地震などの広域災害時に地域の連携が円滑に機能するように宜しく願いいたします。

拙い話を最後までご清聴ありがとうございました。