



国際ロータリー第2700地区行橋みやこロータリークラブ

「ロータリーを開き、ロータリーを前進させよう」
2023-2024年度 第2700地区
ガバナー 吉田知弘

会員が一丸となって手を取り合って
未来へ繋げて行こう！
2023-2024年度 行橋みやこRC
会長 緒方正憲

本日のプログラム

- ◆開会「点鐘」
- ◆国歌斉唱・ロータリーソング「それでこそロータリー」
- ◆お客様・ビジターご紹介
- ◆会長の時間
- ◆幹事報告・委員会報告
- ◆社会奉仕委員会
- ◆ニコニコBOX
- ◆閉会「点鐘」



例会予定

- ◆11月8日(水)ロータリー財団委員会
- ◆11月15日(水)青少年奉仕委員会
- ◆11月22日(水)長期計画委員会
- ◆11月29日(水)休会
- ◆12月6日(水)年次総会
- ◆12月13日(水)クラブ協議会
- ◆12月20日(水)クリスマス夜間例会

出席報告

会員数:56名 メークアップ:6名
欠席者:17名 出席率69. 64%

お客様:林 龍平様

11月はロータリー財団月間

【ロータリー財団委員会 進 晶和委員長活動方針】
会員の皆様にロータリー財団の活動を理解して頂き、補助金等の活用等を勧めていきます。

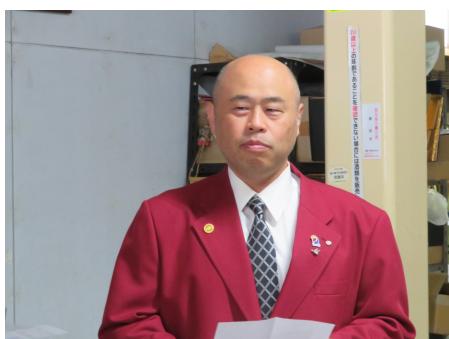
【活動内容】

- 1.卓話による勉強会を行う。
- 2.地区補助金、グローバル補助金の活用を勧める。
- 3.財団への寄付のお願い。

11月のお誕生日

沖永義樹R(17日)・緒方正憲R(24日)
村上歩己R(24日)
田渕優子様・橋本俊子様
木村葉子様・有門幸子様
原田真里香様・長尾朋美様
江本京子様・松山富士香様

【会長の時間】



皆さん、こんにちは。
今日は林龍平酒造様の職場訪問です。林様、本日はよろしくお願いします。10年前ぐらいにシンガポールに行っ

た時にシンガポールの知人に誘われて日本のお酒の試飲会があつて料理が付いて1人2万円の参加費でした。参加した日本人は自分と知人の2人で50人ぐらいの参加で海外の方々ばかりで皆さん美味しいと言ってました。

最近でも海外から日本のお酒やウイスキーなど人気が出てコロナ前にフィリピンに行った時も日本のお酒類を置いてるBARがあり日本で飲むよりも数倍高い値

段で富裕層の方が来て飲んでました。

去年の3月に台北朝陽ロータリークラブ式典にコロナで参加できないので私が国際奉仕の委員長で進Rに頼んで林酒造さんのお酒を台北朝陽ロータリークラブの方に国際便で送りまして台北のクラブの皆さんで飲んだそうです。

美味しかったと連絡も来てお礼状もきました。

以上会長の時間でした。



- 創立…1984年4月3日
- 例会日…水曜日(12:30~13:30)
- 例会場…みやこホテル Tel 0930-23-1800 行橋市宮市町9-18
- 事務局…〒824-0005 行橋市中央1丁目9-50(行橋商工会議所 別館1階)
TEL0930-25-0655 FAX0930-25-5700 E-mail:info@ym-rotary.club

- 会長…緒方正憲
- 副会長…松山貞徳
- 幹事…長尾浩央
- 会報雑誌委員長…安永結美
- URL: <https://ym-rotary.club>

【幹事報告】

①来週は定例理事会があります。会場は写場です。



崎山区長あいさつ



コロナの関係で3年お休みしておりましたが、11月25日、みやこ観光まちづくり協会主催で「みやこ千人鍋芋煮会」のイベント

をいたします。山形の方で「芋煮会」というのがあります、それと同じように里芋を煮て、テナントも10店舗くらい出ます。そういうお祭りを企画しておりますので、お越しいただきたいと思っています。シャトルバスも運行します。今日はご多忙の中ありがとうございます。

【委員会報告】

ありません

【本日のプログラム】

職業奉仕委員会

今日はようこそいらっしゃいました。ありがとうございます。

林社長とはここ数年仲良くさせてもらっています。この前バーベキューをしているときにすごいことがわかりまして、他人じゃないんではないかというぐらいびっくりしました。

おいしいお酒をのんでいるとき、僕の誕生日は10月3日なんですが、社長の誕生日も10月3日だと。僕には娘がいるんですけど、誕生日が一緒なんです。すると社長も娘の誕生日が一緒だと言って、なんと4人も誕生日が一緒。365分の1が4つも重なって、宝くじでも当たるんじゃないかなと思いました。

皆さん新酒の時期など僕が説明するよりもなじみが深いと思います。社長からこの前「今度新しいお酒を出すよ」とかちらっと聞きましたので、今までと違った知らない林酒造さんが見られるのかなと思って、今日はお世話になろうと思っています。どうぞよろしくお願ひいたします。

委員長 浅倉隆浩R

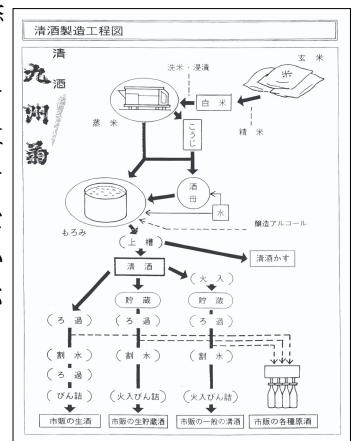


林龍平酒造 林社長 様



今日はわざわざ足を運んでいただき、誠にありがとうございます。先ほどご丁寧に紹介をしていただきまして、つい最近61になりました。地元で「おまち」という酒米を作っていただいておりまして、それこそ1週間前ですが、そのお酒を販売させていただきました。「みやこおまち」という名前をつけました。「おまち」という酒米は、皆さんご存じの主流の酒米「山田錦」というお米がよく聞かれますが、その元になるお米になります。江戸時代の末期に岡山県で開発されたお米で、岡山県で95パーセント生産されています。貴重な種をいただいて犀川と豊津で、それもちょっとこだわりがあるって、無農薬でお米を作ってもらっています。だけど周りが農薬を使っていますので、認定は受けられません。一応無農薬という形で作ってもらっています。この後試飲できる方は試飲していただきたいと思っています。試飲できない方は買って帰っていただきたい。それでは中で簡単に説明させていただきます。

うちみたいな小さい蔵は昔から日本酒は「寒造り」といって、寒い時期に造ります。今有名になっている山口の「獺祭」とか、日本でも大きい蔵、数蔵は一年中造れる蔵の設備があって年中造っている蔵もあります。普通は本当に自然の寒い中で造られるお酒というのが、おいしい良いお酒になります。うちでは原料のお米を洗ってこの窯の上に乗せて蒸します。飯米は七部突きと言って表面だけを削るんですけど、お酒に使うお米は半分近く削ります。表面に近い部分に糖分が多いんですけど、お酒には必要ありません。お酒の中のうま味とか甘味は麹で全部取りますから、食べておいしい部分というか、糖分の多い部分は削ってしまいます。そして中の良質なタンパク質だけでお酒を造ります。蒸したお米に「種麹菌」という菌、テレビでご覧になったこともあると思うんですけど、麹菌というカビの一種なんんですけど、菌を振りつけて30度の温室で約二日間以上かけて麹を作ります。その麹と蒸米と水を仕込んで、酵母菌というのを添加して、酵母を培養させる「酒母」というお酒の元を造ります。その「酒母」は2週間くらいかけて酵母を培養させ、どんどん元気な酵母をたくさん増やすという役割で、それからお酒が生まれますから、酒の母と書いて「酒母」といいます。



その元に、面倒くさいんですが、麹と蒸米と水を三段階に分けて「もろみ」を造ります。

日本酒の場合はそのもろみの中で、糖化とアルコール発酵を同時に進ませる「並行複発酵」という発酵をさせます。これは日本酒だけです。ほかのアルコール飲料にはない仕込み方になります。

そして「大吟醸」などいいお酒は低い温度で酵母をゆっくり動かして30日から1か月以上かけてアルコールを発酵させます。「普通酒」など燗をつけて飲んだりするお酒は20日から25日かけて発酵させます。

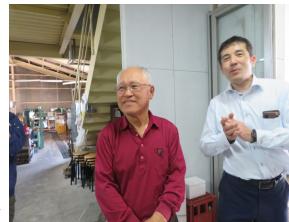
そして最後に清酒は絞ります。今はもう機械で絞るんですけど、「袋絞り」という絞り方があるて、袋の中にもろみを入れて、一滴一滴落とすという絞り方があります。それはラベルの中に「原酒」「生酒」とか、そういう形で表示されています。

今うちがお世話になってます「生酒」という黄色いラベルのものがあるんですけど、ラベルの半分くらい「生」という大きな字を書いているものは、全く火入れをしていない、殺菌もしていない本当の生酒になります。小さく「生」と書いているのは一回火入れ殺菌しているものなので、お客様にはちょっと分かりづらいと思いますけど。

先ほど会長さんが言わっていましたが、今外国への輸出が増えている、よく新聞にも出ていますが、やはりどうしても有名銘柄、日本でよく売れている有名銘柄が向こうに行っています。国によっては本当に要らない税金がかかって、日本の倍くらいの値段で販売されたり、そして今アメリカでも日本の会社が行って造っています。日本で造ったお酒と外国で造ったお酒が、また向こうから逆輸入されたりしてもいいように、日本で造ったお酒には「日本酒」と表示しています。今まで「清酒」とか「酒」とか表示していたものを、全部日本の米を使って、日本の水を使って造ったお酒は「日本酒」と表示していますので、もし「日本酒」と書いていないラベルを見たら、買わない方がいいというか、向こうから入ってきたものなので気を付けておいてください。簡単に説明いたしましたが、質問とかはありますか。

松井R：菌が入ったらいけないということですが、防護服のようなものがありますか？

本当に雑菌は嫌います。今は何もやっていないから大丈夫ですが、造りの時期になると、まず一番蔵で気を付けてるのが、納豆を食べない。どうしても納豆菌というのは一番強い菌で、麹菌とか酵母菌を汚染してしまう



から、納豆を食べない。それと柑橘系、みかんとか柑橘系を控えるようにしています。お酒の香りと違う香りが混ざるから、仕込みの時期には食べることができません。うちは焼酎も造るんですけど、焼酎は発酵さえしてくれれば後は沸騰させれば焼酎になるから、簡単といえばなんですが、本当に日本酒はデリケートな生き物ですから、麹を造るにしても、もろみを仕込むにしても、1時間2時間おきに温度を見てやって、そして子どもと一緒に、ちょっとでも熱が出るとほぐして冷ましてやってと、本当に手がかかります。

20年くらい前まで大きなタンクで仕込めていたんですが、やはり温暖化のせいで温度の管理がしにくいので、小さい、中くらいのタンクで温度管理をしながら仕込むようになりました。大体この辺は冬場に冷え込んでくれるんですけど、やはり大きい仕込みになると温度が一回上がっちゃうとなかなか下がらないんで、既定の温度まで調整しやすいように、中くらいのタンクにしています。

本当はここはクーラーもかけずに20度くらいだったんですが、それが10年20年くらい前から20度超えちゃうからクーラーを入れています。それと夜も温度が下がらないでしょ。20度以下で貯蔵したいんです。

いいお酒は冷蔵庫で貯蔵しています。さっき言った袋絞りの生酒はマイナス5度の冷蔵庫で保管するんです。うちは人間よりも酒の方が大事なので、夜でも一晩中クーラーかけてますね。

西村R：年間一升瓶にして何本くらい出荷していますか？

お米の石数300石でだいたい30000本。原酒ですからそれを水で調整します。原酒は度数18度から20度くらいができるんです。それを市販するときは15度まで水で調整します。ここは水道がないんです。ですから全部地下水です。毎年保健所に水質検査に出すんですけど、20年くらい水質は変わってないです。





四つのテスト

言行はこれに照らしてから

- 1、**真実**かどうか
- 2、みんなに**公平**か
- 3、**好意**と**友情**を深めるか
- 4、みんなのためになるかどうか

近隣R・Cへのメーカアップのご案内

月曜日	…小倉中央	R.C	「リーガロイヤルホテル小倉」
火曜日	…行橋	R.C	「みやこホテル」
火曜日	…小倉南	R.C	「リーガロイヤルホテル小倉」
水曜日	…田川	R.C	「料亭あおぎり」
水曜日	…小倉東	R.C	「ステーションホテル小倉」
木曜日	…豊前	R.C	「ニューいづみ」
木曜日	…苅田	R.C	「ブルーポートホテル」
金曜日	…小倉	R.C	「リーガロイヤルホテル小倉」
金曜日	…豊前西	R.C	「築上町リサイクルプラザ」
土曜日	…福岡城東	R.C	「ホテル日航福岡」