

## IMAGINE ROTARY

イマジン ローターリー

2022～23 年度年度

国際ローターリー会長 Jennifer E.Jones



## 東京麹町ローターリークラブ

### 本日の例会プログラム

第 22 回例会 2023.2.27 (#2369) 舞の間  
例会ホスト・紹介係 崎山君  
受付係 林野君 守屋君  
司会者 木寅君 ソングリーダー 末竹君  
卓話「奉仕の理念と職業奉仕・  
決議 23-24 から紐解く奉仕の心」  
地区職業奉仕部門長  
藤掛 靖元氏(東京浅草中央 RC)  
紹介者 木寅会員

### 前回の報告

第 21 回例会 2023.2.13 (#2368) 舞の間  
例会ホスト・紹介係 吉沢君  
受付係 山田俊之君 保科君  
司会者 須藤君 ソングリーダー 山田君  
卓話「中小企業 M&A の現場で起きていること」  
(株)ストライク 取締役兼執行役員  
管理部門担当 中村 康一氏  
紹介者 加賀会員

### 会長報告

- 1) 本日は、テレビコマーシャルで拝見する、M&Aを扱う、株式会社ストライクの中村様に卓話をおねがいいたします。
- 2) 4日のポリオ根絶チャリティー寄席には、多くの人皆さまのご参加を頂きました。嶋村ガバナーにも御臨席頂き、盛況のうち開催出来ました。ご協力に感謝を申し上げます。
- 3) 若林ガバナーの地区大会記録誌が完成し、配布いたしました。ご高覧下さい。
- 4) 先週起きました、トルコ地震の義援金にご協力下さい。
- 5) 3/18,19 日の両日、RLI(Rotary Leadership Investigation)が開催されます。ローターリーの基本から全体像がよく学べます。パート3と卒後コースですが、追ってパート1,2も開催されますので、是非ご参加ください。

### 幹事報告

- 1) チャリティー寄席には御協力頂き有難うございました。
- 2) 例会終了後、定例会理事会をおこないますので、該当の方はお残り下さい。
- 3) 来週は、祝日週のため、例会は御座いません。

### 例会記録

会員総数 57名 出席会員数 25名  
ゲスト 1名 オンライン参加 3名  
ビジター 名 その他 1名  
海外ビジター 0名 事務局 2名

### ニコニコボックス

飯嶋会員:チャリティー寄席にご協力ありがとうございました。今後ともポリオ根絶を宜しくお願いします。  
加賀会員:本日は中村様に卓話をお願い致しました。  
チャリティー寄席にご協力ありがとうございました。  
パートナー誕生日:時園会員(11日)  
吉沢委員(18日)藤谷会員(25日)  
結婚記念日:荘村会員(6日)  
お誕生日:須藤会員(1日)新保会員(2日)  
時園会員(2日)齊藤会員(27日)

### 次回予告

第23回例会 2023、3、6(#2370)  
会場:舞の間  
例会ホスト・紹介係 藤谷会員  
受付係 山本会員 吉田会員  
司会者 保科会員  
ソングリーダー 鄭会員  
水と衛生月間に因んで  
卓話「ネパール井戸掘  
国際奉仕の報告」



児玉 譲氏  
(東京新都心 RC)  
紹介者 浅野会員

## 日本酒にまつわるショートストーリー

合同会社リンクリンク代表 酒井とし江氏 (1/23 日卓話 齊藤会員紹介)



日本酒は酒税法で、米、米こうじおよび水を原料として発酵させてこしたものと定義されています。日本酒の中でも原料や製法など所定の要件を満たしたものは「特定名称酒」と呼ばれ、大きく分けると吟醸酒、純米酒、醸造酒の3種類があり、さらに原料や製法によって8種類に分類されます。

特定名称酒 8種類

吟醸酒	米、麴、醸造アルコール	精米歩合 60%以上
大吟醸酒	米、麴、醸造アルコール	50%以下
純米酒	米、麴	
純米吟醸酒	米、麴	60%以下
純米大吟醸酒	米、麴	50%以下
特別純米酒	米、麴	
本醸造酒	米、麴、醸造アルコール	70%以下
特別本醸造酒	米、麴、醸造アルコール	

吟醸酒と醸造酒は醸造アルコールを添加することで爽やかさが加わり、淡麗辛口の味わいとなります。一方、純米酒はできたばかりの酒（生酒）に水を足して作ります。できたばかりの酒はアルコール度数が20度前後なので、薄めて14~16度に落ち着かせるのです。生酒は濃厚でおいしいのですが、腐敗が進みやすいので、60度ぐらいの温度まで上げて雑菌処理をします。この作業を火入れといい、それによって1年ほど保存が利くようになります。

国内の酒造場は、昭和45年に3533カ所ありましたが、令和2年は1522カ所に減少しています。さらに、実際に酒を造っている蔵元は1100カ所にまで減っており、現在も減少傾向が続いています。国内で酒を飲む人（肝臓人口）が減っていることも要因です。昭和に見られたような晩酌文化が廃れるなどの社会の変化も深く関係していると思います。

一方、日本酒の輸出額は平成24年の89億4600万円から令和3年には402億円と大きく伸びています。しかし、世界の酒類市場における日本産酒類の割合は0.08%とごくわずかであり、その傾向は6~7年ほど前から変わっていません。日本のお酒の輸出は伸びていても、依然として世界で飲まれていないのが現状なのです。ワインやウイスキーはいろいろな国で生産されているので差別化やマーケティングがしやすいのですが、日本酒は日本にしかないものなので、各国で定着させることが非常に難しいと実感しています。

日本酒の酒税課税額も2106億円（昭和45年）から451億円（令和2年）に大きく減少しています。

酒税は元々国を支える大きな財源だったのですが、社会の変化とともに減少し、肩身の狭い思いをしています。

そこで国では、日本酒の消費を増やすためにいろいろな施策を打っているのが現状です。

日本酒の生産量は、1位が兵庫県、2位が京都府で、ほとんど不動です。酒造好適米（酒米）の生産地に近い地域が上位に入っています。酒米は兵庫県が発祥で、開発され始めたのが明治後半です。現在104種類の酒米が品種登録され、山田錦（33%）、五百万石（25%）の2品種で半分以上を占めています。

日本の酒造業には、地主が副業として造っていたタイプと、灘や伏見などのナショナルブランドの酒造会社のように、大量生産が可能な企業型タイプの2種類があります。灘や伏見などで企業型が発展した背景には、原料（米と水）に恵まれていたこと、樽廻船を駆使して兵庫から大坂、江戸へと製品を輸送できたこと、水車を使った精米によって大量生産ができたことという三つの要因がありました。逆に地主型は、農閑期に造られるので生産量が均一ではありませんでしたが、昭和の地酒ブームを機に見直され、現在もいろいろな土地で造られています。

日本酒の蔵元は、100年以上続く老舗が多いです。その理由は、酒税が国の貴重な財源だったことが挙げられます。酒税を徴収するためには国としても蔵元に生き残ってもらわなければならないので、全国に研究者を派遣して酒の造り方を学ばせ、技術統制を図りました。こうして酒造業を永らえさせたわけです。

日本酒は日本の歴史や文化にもいろいろな影響を与えています。例えば樽廻船から海上保険ができたこと、当時は日本の東西で通貨が異なっていたため両替商（銀行）も生まれました。教育分野では、酒造業者が甲陽学院中学・高校や灘中学・高校などを設立しています。

私としてはぜひ国内需要を伸ばしていきたいと思っています。日本酒のラベルには原材料の米の種類やアルコール度数、甘さ・辛さの指数などが書いてあるので、皆さまもぜひご覧になって味わっていただけたらと思います。

### 東京麹町ロータリークラブ

設立	1968年6月17日	〒102-0093
例会日	月曜日 12:30	千代田区平河町 1-3-8
例会場	ホテル・ニューオータニ	平河町プラザ 204号
		TEL:03-3263-9220
会長	浅野 泰弘	FAX:03-3263-9122
幹事	加賀 聡	e-mail office@koujimachi-rc.jp
会報委員長	吉沢 京子	URL: www.koujimachi-rc.jp