

西尾ロータリー Weekly

2020-21 年度テーマ

第 3029 回例会 令和 3 年 3 月 30 日(火)

天気:晴 No.25



ロータリーは機会の扉を開く

会長 / 天野 卓 幹事 / 羽佐田芳和

クラブ会報委員 岩瀬淳治 / 金原健志 / 星野和幸

例会日:火曜日 12:30 例会場:西尾コンベンションホール

事務局:西尾市永楽町 3-45 西尾信用金庫中央支店内 204

TEL: 0563-54-7770 FAX: 0563-54-7050 URL: <http://www.nishio-rotary.org>



【本日のプログラム】

司 会 岩瀬正広 例会運営委員長
斉 唱 「奉仕の理想」
スピーカー 尊皇蔵元 山崎合資会社 専務 山崎 裕正 氏
「本物の味を求めて続けて妥協なき職人魂がわが社の誇り」

食事
「ぼわそん」



【会長挨拶】



暖かい日が続き、桜が満開です。入園・入学式までもつと良いですが、今年は開花が例年になく早かったのが難しいかもしれません。こういう時季はみんなで集まってワッとやるのが理想で、年度初めから色々と考えていましたが、見事に砕かれてしまいました。何とか4月は集まれる機会をとっていますので、よろしくお願い致します。

4月からは消費税表示が総額表示に変わります。LINEのニュースに驚きました。今回のニュースで聞くまで、管理会社が韓国にあることを知りませんでした。

先週も話しましたが、オーストラリアの豪雨で石炭を運ぶ鉄道が止まり、テキサスの寒波と停電で、ナイロンの石油コンビナートが止まって世界の供給が遅れ、半導体不足の中、ルネサスの火事でまた遅れが…というところに、先日スエズ運河で大きな船が座礁してしまい、まったく道を塞いでしまったようです。今は動き出したというニュースを見ましたが、何百台という船が待っているそうなので時間がかかると思います。色々な物資が遅れてしまっています。今年は特にコンテナ事情が悪く、昨年から今年にかけて原材料の遅れがずっと付きまとっていました。経済の循環には非常に不利な状態が続いています。ファラオの呪いだ、などと言われているそうです。

コロナ感染はお花見シーズンでまたちょっと増えてしまう感じもします。歓送迎会もやりたいところですが、もう一息辛抱して、リバウンドが無いようにしたいです。4月の夜間例会と6月の最終例会に向けてロータリーは安全だと、小さな宴会が出来ればと思います。ご協力をよろしくお願い致します。



〈助成金贈呈〉 御殿万歳クラブ西野町小学校
校長 黒野嘉津也先生

【委員会報告】

〈出席委員会〉萩原竜治委員長

本日の出席数 57名

3月14日地区大会全員登録

訂正出席率 100%

〈スマイルボックス委員会〉榊原茂太郎委員長

天野 卓君 桜の花が満開です。ワクワクします。

西野町小学校の黒野先生、尊王 山崎さんようこそお越し下さいました。有難うございます。

羽佐田芳和君 尊皇蔵元 専務 山崎裕正様、本日の卓話よろしくお願い致します。

西尾市長・西尾市議会議員一般選挙の立候補予定者の説明会があり、選管委員長の記事を地方紙に掲載して頂きました。

三浦康彦君 28日(日)長男の長女の宮参りに行きました。かわいかったです。じじ“バカ”です。

犬塚宣明君 4月1日(木)より社名を『株式会社 ハズ』に変更致します。大変な時代を乗り切るためにCI変更の一つとして行います。今後共どうぞ宜しくお願い致します。

岩瀬正範君 結婚記念日のお花、有難うございました。
鳥居祥雄君 結婚記念日のお花を頂きました。有難うございます。
杉浦義浩君 尊皇蔵元 山崎専務さん今日は楽しみにしています!!
岡田雅彦君 山崎裕正様、本日は卓話何卒宜しくお願い申し上げます。
松田茂治君 高井君ホールインワンおめでとうございました。先日は有難うございました。

山崎周彌君 孫息子が希望の大学に合格しました。皆さんのお陰で無事退院する事が出来ました。
田中正規君 山崎周彌様、元気になられおめでとうございます。
鳥山欽示君 周彌大先輩の元気な笑顔をおがめて幸せ。尊皇さん本日はお願いします。
神谷 明君 山崎理事長の元気な顔を拝見出来、嬉しい限りです。あなたはすごい!!

【卓話】

尊皇蔵元 山崎合資会社 専務 山崎 裕正 氏

「本物の味を求めて続けて妥協なき職人魂がわが社の誇り」



西幡豆町の尊皇の蔵元、山崎合資会社の山崎です。私は大学卒業後、蒲郡信用金庫に入庫し、平成20年4月から平成25年3月までは、しもまち支店に勤務していました。今日は当時取引をさせて頂いていた企業の方もいて懐かしいです。平成28年10月に山崎合資会社に入社し、現在に至ります。当社は地産地消を大切にしており、愛知県産米にこだわった酒造りをしています。

清酒は米と米麴、水が主な原材料です。当社は自家精米をしていますが、これは全国的に見ても珍しいです。コストも時間もかかりますが、品質がよく、精米具合も自由に設定できますし、酒の販売状況に応じて生産計画の変更もできます。精米した米は洗米、吸水の工程に移ります。天候の影響等で毎年出来が違う米を吸水率で調整する為、非常に重要な工程です。次に米を蒸し、その後手作業で放冷等を行い、温度管理と職人の手触りで確認した米で酒を仕込んでいきます。蒸された米は掛米で使う部分と麴米になる部分で分かります。麴造りも手づくりで行います。酒造りは一麴、二酛、三造りと言い、1番重要なのは麴造りと言われています。麴を作るのには約3日かかり、職人が毎晩泊まり込んで温度管理をして作っています。出来上がった麴は蒸した栗のような香りで、そのまま食べても甘くて美味しいです。この麴をそのままお湯につけて糖化させたものが甘酒です。日本酒は並行複発酵という、米のでんぷんをブドウ糖に変える糖化と並行して酵母がアルコール発酵していく複雑な発酵経過をします。仕込みから約1ヵ月後に出来上がった酒を上槽し、醪を日本酒と酒粕に分けて完成です。完成した日本酒は、純米酒以上は10℃以下、それ以外の酒は15℃以下で低温貯蔵をします。当社では最長で10年熟成の酒を造っていますが、10年経っても黄ばみが浅く、まろやかで旨味のある酒が出来上がります。これはやはり低温熟成だからこそ出せる味わいです。

日本酒は大きく分けて本醸造と純米酒に分かれます。醸造アルコールを入れず、米と米麴で作ったものが純米酒です。吟醸・大吟醸の違いは精米具合に由来します。40%以上削っていれば吟醸、50%以上を削っていれば大吟醸です。熱殺菌処理しないものを生酒、絞りあがったものに加水・アルコール調整しない酒を原酒、濾過していない酒を無濾過と言います。最近は無濾過生原酒が人気になってきていますが、これは要冷蔵の為、なかなか専門店以外での取り扱いが無いと思います。

当社のブランドは尊皇と、その上級ブランドである幻々、地酒専門店や百貨店にしか入らないブランドの奥・焚火・山崎醸があります。北海道から九州まで取引先があり、関東圏には約50店舗程特約店があります。昨年、蒲郡みかんのはるみを使ったリキュールを発売しました。他に米麴100%の甘酒が抹茶入り・吟醸甘酒・古代米入りの3種類あります。輸出も積極的に行っており、アメリカ等7カ国に対して輸出をしています。

今年、三河湾リゾートリンクス様の30周年記念として、特別な純米大吟醸酒を作りました。雑味の無いとても綺麗なお酒が出来たので、よろしければ三河湾リゾートリンクス様でお買い求めください。また、来月10日からマクアケでクラウドファンディングを実施します。市場には出回らない、愛知県産山田錦を使って試験醸造した酒を出品します。昨年はコロナの影響でなかなかできませんでしたが、5月16日に尊皇酒蔵開きを開催します。お時間があれば遊びに来て頂けると幸いです。