



人類に  
奉仕する  
ロータリー

ジョン・ジャーム  
国際ロータリー2016-17年度会長

第2510地区 第11グループ

函館東ロータリークラブ

第2890回  
4月18日(火)

広めようロータリーを・前進のために

2016~2017年度 会長 五十嵐 正

# 会報 2016~2017

## 本日のプログラム

移動例会「株式会社布日 工場見学」  
職業奉仕委員会

次週のプログラム 4月25日(火)

新会員卓話 中川会員・小川会員

- 例会場 / ホテル函館ロイヤル TEL (0138) 26-8181 (代)
- 例会日 / 毎週火曜日 12:30~13:30
- 事務所 / ニチロビル4F TEL (0138) 23-3870 FAX (0138) 22-2251
- 会長 / 五十嵐正 ●副会長 / 吉川達也 ●会長エレクト / 山谷謙治
- 幹事 / 石畑弘樹 ●副幹事 / 田中治
- 友好クラブ / 長崎東ロータリークラブ

第2889回例会 2017年4月11日(火) 天候 晴

月間テーマ 母子の健康月間

■ロータリーソング 我等の生業

■司会 吉川 達也 副会長

■ゲスト BAR JEY'S 小笠原 茂喜氏

■会長報告

- 1、第16回理事会報告
- 2、地区研修・協議会報告(山谷会長エレクト)

■委員会報告

- 1、職業奉仕委員会 次週例会工場見学案内について
- 2、青少年奉仕委員会 クラブ奨学生に奨学金をお渡しいたします。
- 3、親睦活動委員会 観桜会について

■幹事報告

- 1、次週例会について
- 2、当クラブ5月16日の例会は時間と場所を変更して行います。
- 3、先週に引き続き、2017-18年度合同名簿を作成の為、名簿を回覧いたしますので、住所、電話番号などをご確認ください。
- 4、6月の理事会を5月25日に開催いたします。案件のある委員会は5月21日までに事務局へFAXかメールで提出して下さい。
- 5、他クラブ情報 4月12日(水)函館北RC、4月17日(月)函館亀田RC共に夜間例会、4月19日(水)函館北RCは移動例会に変更です。



「お酒」  
～ウイスキーについて考える～

BAR JEY'S  
小笠原 茂喜氏

今日のお題は「お酒」です。数あるお酒の中で、とりわけ昨今のブームになっている「ウイスキー」について考えて見たいと思います。

まず始めに、私達が普段接するお酒の種類は実に膨大で、成人ならいつでも好きなだけ自由に手に入れられる嗜好品の一種であり、一方で習慣性があり社会的な配慮も必要ですが、販売や提供に一定の規則や制限を設けている多くの国に比べると、我が国は質と量に富んだお酒の天国と言えます。

国内のお酒は「酒税」を安定的に徴収する為、造ることと売るとは法律で細かく決められ、全て「免許制度」を採用しています。

これとは別に、この世のすべてのお酒は製造の方法から3つに分けることが出来ます。

- ①醸造酒
- ②蒸留酒
- ③リキュール

### ①醸造酒

ビール、日本酒、ワイン、シードルなど、原材料の風味が豊かで、アルコール分は3~20度ほどと低め。

酵母菌が原料中の糖を食べるアルコール発酵によって得られたモノを簡単なる過や短期間の熟成で、そのまま飲むことが出来ます。

原材料は主に穀物(大麦、米など)と果実(ブドウやリンゴなど)です。

### ②蒸留酒

簡単に言えば、醸造酒を蒸留したお酒です。この場合の蒸留とはアルコールを含む液体を加熱し蒸発させ、中に含まれる特定の物質の沸点の違いを利用して分離濃縮する方法です。

この方法で、はじめ3~7度ほどのアルコールを60度以上まで高めることが出来ます。こうして得られたお酒は、ウイスキーやブランデーの他に、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラなどはスピリッツと呼ばれます。

焼酎も蒸留酒で、純粋な味の「甲類」、芋・そば・黒糖・麦など原料由来の風味豊かな「乙類」に分かれています。

### ③リキュール(混成酒)

蒸留酒に薬草や果実など材料の香りや味などの成分を移したお酒を言います。独特の甘みや芳香があり、世界中からたくさんの製品が輸入されています。コアントローやカシスの果実系、カンパリアやアニゼットなどの薬草香草系、カルーアやカカオなどの種子・核系、アドヴォカートなどの特殊なクリーム系などに分けられています。

私たちの身近にリキュールを例えるなら家庭で作られる「梅酒」があります。他に紫蘇やこけももなど家々の発想や工夫があって、これらも立派なリキュールの一種であり、実に楽しいものです。

## 広めようロータリーを・前進のために

ここで注目すべきは、自家製の梅酒や紫蘇酒などを飲むことで一定の「効き目」があると言うことです。リキュールの元祖は薬草系で、野山の薬草をアルコールに浸し、成分を抽出することで効き目が保たれ保管や移動が可能になりました。

さて、「ウィスキー」にお話を進めましょう。先ずウィスキーを幾つかに分けて見ます。

### ①原料で分けますと大きく二つ。

- ・モルトウィスキー 原酒。発芽させた大麦(麦芽、モルト)だけで造られ、単式蒸留器を使う。
- ・グレインウィスキー トウモロコシやライ麦、小麦などの穀類を使い連続式蒸留器を使う。

### ②混ぜ方で分けると(単純に!)

- ・シングルモルト ウィスキー ひとつの蒸留所のお酒(原酒)同士を混ぜたもの
- ・ブレンデッド ウィスキー モルトとグレインを混ぜ合わせたもの。

### ③産地で分けると、

- ・スコットランドはモルトとグレインを別々に造り、それぞれを瓶詰するか、二つをブレンドしてブレンデッドウィスキーを作る。薫香が売り物。個性がはっきりしている。約159の工場。
- ・アイルランドはスコッチに似ているが、単式蒸留器に入れるときに混ぜて一緒に蒸留する。柔らかい香り味わい。工場数は4。
- ・日本はスコットランドに製法を習ったためスコッチと同じ。あとは真面目に造るか否か。
- ・アメリカ合衆国は特にバーボンが有名でトウモロコシが多くモルトを混ぜている。他のタイプも多数作っている。工場数は56。
- ・カナダはトウモロコシとライ麦などを使い別々連続式蒸留器を使ってお酒を造り、あとでブレンドする。工場数は13。

これらが世界の五大ウィスキーと呼ばれ、でき立てのウィスキーは木の樽に詰められ最低3年以上貯蔵されます。この他にもヨーロッパには約50以上のウィスキー工場があり、独自の製法でウィスキー造りに励んでいます。

日本では、テレビドラマでニッカの創業者のストーリーで一気にウィスキーに注目が集まりました。国内の消費量は平成8年をピークに下がっていますが、ここへ来て少し盛り返しています。とくに輸出が好調です。さらに国産のウィスキーが、世界の品評会で優勝と上位入賞が続いており、味と品質が認められたことも大きな要因です。

## ■ニコニコボックス

五十嵐正会長、石畑弘樹幹事 BAR JET'S 小笠原茂喜様、本日の卓話よろしくお願ひ致します。佐々木会員、新保会員、平井会員 月初めです。今井会員 次年度役員の皆様、地区協議会参加、御苦労様でした。

### ■出席報告

- ・4月11日(火)44名中出席27名(免除2名)
- ・3月28日(火)77.27%

東京海上日動火災保険(株)代理店  
**(株)今井保険事務所**

今井 義憲 会員 昭2-34-12 電話 41-7252

また国内の蒸留所は新設を含めて増えていて、現在大小17ヶ所が操業しています。工場の見学ができる所もありますので、ご覧になるとお酒の味わいも一層増すのでは。

現在はブームのために原酒が底をつく事態に及び、手に入らない銘柄もあり、大変なことになっています。ウィスキーは造ってもすぐに製品化できず、いま急いで造っても果たしてどうなるのか、ずっと先の需要や嗜好を以ての操業は困難を極めると思います。

世界でもウィスキーはたいへん売れる傾向にあります。

ヨーロッパでの消費は最近特に増え続けていて、仏伊はワイン、独はビールと言うように特産を持ちながらもウィスキーは良く売れています。

いま、世界中で最もウィスキーが飲まれている国。それはインドです。蒸留酒を一番飲む国と言えば韓国なのですが、インドのウィスキー消費量はダントツで、2位の合衆国、3位の仏を大きく引き離し大市場となりました。

インドはお酒の販売や提供や広告に厳しい制限はありますが、宗教も寛容で民族的に下戸がいません。しかも12億の人口。ウィスキーの税率は高く品質はそうでもありません。まともなモノはほんの僅かで、日本へも輸入されています。

長く英国の植民地であったためウィスキーに徐々に慣れていて、国内に15の大きなウィスキー工場を持っていますが、生産が間に合わず、スコットランドや合衆国から安価なモルトやグレインなどを大量に買い付けています。

ワインや日本酒などの醸造酒は、食べることと同化し、食事をより豊かに広げる効用が素晴らしいお酒です。

ウィスキーは独特の強い味と香りが嬉しくて、それ自体を楽しむことが出来ます。

そのままストレートも結構ですが、徐々に薄めて幾重もの風味の変化をじっくり味わうもよし、ざっくばらんにワイワイ飲むのもまた楽しいですね。

ウィスキーにはたくさんの手間と長い時間が溶け込んでいます。今夜、琥珀色のお酒が入ったグラスを持ち上げたとき、みなさんは何を想うのでしょうか。

どうかこれからも美味しいお酒を楽しんでください。



### 市内他クラブ プログラム

4月19日(水)	函館北RC	移動例会
4月20日(木)	函館RC	卓話
4月21日(金)	函館五稜郭RC	卓話
4月24日(月)	函館亀田RC	卓話

◆ テレフォンサービス 26-3170 ◆

**(株)石畑商店**

石畑 弘樹 会員

大町1-28-401 電話 84-6330