



卓話 大島酒造(株)

代表取締役社長 長岡祐一さん

「和酒の文化」

本日は、長崎西RCの例会にお招きいただき、誠にありがとうございます。私のテーマは「和酒の文化」です。文化と申しましても、学問の域に達するハイカルチャーではなく、日本人が長年に亘って形成してきた日常生活の酒文化についてご紹介いたします。

和酒とは、日本酒・焼酎・味醂酒です。前段はこれからのお酒の成り立ちと製法をご紹介し、後段にその飲み方、楽しみ方を私の経験も踏まえてご紹介したいと思います。先ず、日本酒の起源は2500年前弥生時代の水稲農耕が定着後、九州、近畿地方での酒造りでした。「口嘯み酒」と言う人間の唾液酵素で穀物を糖化し、野生酵母で発行させる原始的な製法でした。その後、奈良・平安時代に麴米を使用した酒造が発達し、約1000年前の鎌倉時代に現在の伝統的日本酒造りの原型が整えられたとされています。

麴菌が原料を糖化し、酵母菌がアルコールと炭酸を生み出す発酵を、同一の樽の中で繰り返す技術は、日本独自のもろみ製法です。これを並行複発酵と言います。ワインは単発酵と言い、既に糖化されたブドウの糖分を原料に、アルコールの発酵をさせる技術です。この並行複発酵製造は、世界に類を見ません。日本の気候風土に根差した卓抜した製法で、化学的分析機のない時代に開発した製法に、先人の知恵の偉大さにただ畏敬するばかりです。清酒はこの酒もろみを絞ると出来上がります。同じ酒もろみ(原料は違いますが)を蒸留すると焼酎が出来上がるのです。従いまして、焼酎の酒造工程は日本酒と同様と成ります。焼酎の日本における起源が定かではありませんが、有力説では16世紀にシヤムから琉球経由で南九州にもたらされたと言われています。そもそもの起源はメソポタミア文明と言われております。味醂酒はもち米に米麴を混ぜ焼酎を加えて熟成させた14度のお酒です。糖分が40%~50%有り、日本料理に欠かせない調味酒です。江戸時代には高級酒として引用されており、現在ではこれに菓草を浸した物を屠蘇や養命酒として飲用しています。さて、次にお酒の効用についてご紹介いたします。我が国ではお酒を百薬の長としております。もっとも適正に飲酒した場合ですが！その一方では、①社会的効用として、

人間関係の円滑化、文化形態の形成や社会習慣の維持として重要な効用を果たしてきました。他方では、②心身的効用として、食欲増進、睡眠促進、ストレス解消の効用があります。生理的に致酔する効用と社会的行事の中での象徴的なものとして利用される効用が大いにあると言う事です。残念なことに、近年ではこれらの効用が伝統的文化の後退により、和酒の飲酒量減少という形で現れてきています。それは食文化の洋風化や各年代層の価値観相違から人付き合い仕方が大きく変わり、人間関係の円滑化効用も薄れつつ有るのは誠に残念なことです。醸造家と致しましては、より多くの方々にこれら伝統的アルコール飲料の素晴らしさを伝え、且つ、楽しい飲み方も機会ある毎に紹介するつもりでおります。また、伝統的造酒手法にも改良を加え、新たな味造りも模索して参りますので、是非厳しいご批評をお願いいたします。



①社会的効用 ②心身的効用 醸造科学研究所 西谷尚先生より引用



ニコニコ箱・目標1,500,000円

11/15 77,000円 ニコbox 3,600円 累計 542,800円

■島崎義忠さん お陰様で弊社は創立50周年を迎えました。記念事業としまして、11/13 ゴルフ・パッティング場を無料開放致しましたところ、500名近い入場者があり、無事成功裡に終えることが出来ました。西さんには大変お世話になりました。ありがとうございました。

■柳 信良さん 大黒土地(株)島崎社長の創立50周年記念事業、おめでとうございました。今後益々の御隆盛祈念いたします。健康に注意してご活躍ください。

■田中克憲さん 折式田さん、10/2の国土交通大臣表彰受賞、おめでとうございました。今後益々のご活躍を祈念いたします。

■森 信興さん 嬉しいことがあり、ニコニコ協力。
■許斐義彦さん 11月はトリプルの御祝いがあり、ありがとうございます。

■石橋 均さん ご無沙汰いたしております。

■下田隆雅さん 妻「結婚記念日覚えてくれたのね」私「う、うん。あ、当たり前だよ」妻「中田さんよ。ちゃんとお礼言っておいてよ。」私「あ、はい。」



11/29 卓話 長崎税務署

2016-17年度 会長運営方針「四つのテストの言行一致」

長崎西ロータリークラブ

会長 北口功幸 幹事 川口輝彦

創立：昭和59年10月2日 1984/OCT2

例会：【火】午後12時30分

ホテルニュー長崎 095-826-8000

事務局：長崎市龍町4-28 新観光開発ビル

Tel:095-828-1091 Fax:095-824-5520

URL:http://www.nwrc2740.jp/

e-mail:nwrc2740@ngs2.cncm.ne.jp

市内ロータリークラブ例会曜日・例会場

月	長崎北	ホテルニュー長崎	長崎中央	バストウエスタン プレミアホテル長崎
火	長崎みなと	サンプリエール	長崎西	ホテルニュー長崎
水	長崎南	ANAクラウンプラザホテル 長崎グラバービル	長崎北東	長崎新聞社 アストピア
木	長崎	ホテルニュー長崎	長崎琴海	バサージュ琴海
金	長崎東	サンプリエール	長崎出島	ホテルニュー長崎

発刊	長崎西ロータリークラブ	発刊日	毎週火曜日(翌例会日)
構成	クラブ奉仕	クラブ会報委員会	委員長 野崎地平
編集	事務局	中田久美子	

◆ 2016-17年度 RI 第2740地区ガバナー 崎永 剛

◆ ガバナー事務所 長崎市大橋町6-6 小林ビル2F

Tel:095-894-1581 Fax:095-894-1585



卓話 大島酒造(株)

代表取締役社長 長岡祐一さん

「和酒の文化」

今日は、長崎西RCの例会にお招きいただき、誠にありがとうございます。私のテーマは「和酒の文化」です。文化と申しましても、学問の域に達するハイカルチャーではなく、日本人が長年に亘って形成してきた日常生活の酒文化についてご紹介いたします。

和酒とは、日本酒・焼酎・味醂酒です。前段はこれからのお酒の成り立ちと製法をご紹介し、後段にその飲み方、楽しみ方を私の経験も踏まえてご紹介したいと思います。先ず、日本酒の起源は2500年前弥生時代の水稲農耕が定着後、九州、近畿地方での酒造りでした。「口嘯み酒」と言う人間の唾液酵素で穀物を糖化し、野生酵母で発行させる原始的な製法でした。その後、奈良・平安時代に麴米を使用した酒造が発達し、約1000年前の鎌倉時代に現在の伝統的日本酒造りの原型が整えられたと言われています。

麴菌が原料を糖化し、酵母菌がアルコールと炭酸を生み出す発酵を、同一の樽の中で繰り返す技術は、日本独自のもろみ製法です。これを並行複発酵と言います。ワインは単発酵と言ひ、既に糖化されたブドウの糖分を原料に、アルコールの発酵をさせる技術です。この並行複発酵製造は、世界に類を見ません。日本の気候風土に根差した卓抜した製法で、化学的分析機のない時代に開発した製法に、先人の知恵の偉大さにただ畏敬するばかりです。清酒はこの酒もろみを絞ると出来上がります。同じ酒もろみ(原料は違いますが)を蒸留すると焼酎が出来上がるのです。従いまして、焼酎の酒造工程は日本酒と同様と成ります。焼酎の日本における起源が定かではありませんが、有力説では16世紀にシヤムから琉球経由で南九州にもたらされたと言われています。そもその起源はメソポタミア文明と言われております。味醂酒はもち米に米麴を混ぜ焼酎を加えて熟成させた14度のお酒です。糖分が40%~50%有り、日本料理に欠かせない調味酒です。江戸時代には高級酒として引用されており、現在ではこれに菓草を浸した物を屠蘇や養命酒として飲用しています。さて、次にお酒の効用についてご紹介いたします。我が国ではお酒を百薬の長としております。もっとも適正に飲酒した場合ですが！その一方では、①社会的効用として、

人間関係の円滑化、文化形態の形成や社会習慣の維持として重要な効用を果たしてきました。他方では、②心身的効用として、食欲増進、睡眠促進、ストレス解消の効用があります。生理的に致酔する効用と社会的行事の中での象徴的なものとして利用される効用が大いにあると言う事です。残念なことに、近年ではこれらの効用が伝統的文化の後退により、和酒の飲酒量減少という形で現れてきています。それは食文化の洋風化や各年代層の価値観相違から人付き合い仕方が大きく変わり、人間関係の円滑化効用も薄れつつ有るのは誠に残念なことです。醸造家と致しましては、より多くの方々にこれら伝統的アルコール飲料の素晴らしさを伝え、且つ、楽しい飲み方も機会ある毎に紹介するつもりでおります。また、伝統的造酒手法にも改良を加え、新たな味造りも模索して参りますので、是非厳しいご批評をお願いいたします。



①社会的効用 ②心身的効用 醸造科学研究所 西谷尚先生より引用



ニコニコ箱・目標1,500,000円

11/15 77,000円 ニコbox 3,600円 累計 542,800円

■島崎義忠さん お陰様で弊社は創立50周年を迎えました。記念事業としまして、11/13 ゴルフ・パッティング場を無料開放致しましたところ、500名近い入場者があり、無事成功裡に終えることが出来ました。西さんには大変お世話になりました。ありがとうございました。

■柳 信良さん 大黒土地(株)島崎社長の創立50周年記念事業、おめでとうございました。今後益々の御隆盛祈念いたします。健康に注意してご活躍ください。

■田中克憲さん 折式田さん、10/2の国土交通大臣表彰受賞、おめでとうございました。今後益々のご活躍を祈念いたします。

■森 信興さん 嬉しいことがあり、ニコニコ協力。
■許斐義彦さん 11月はトリプルの御祝いがあり、ありがとうございます。

■石橋 均さん ご無沙汰いたしております。

■下田隆雅さん 妻「結婚記念日覚えてくれたのね」私「う、うん。あ、当たり前だよ」妻「中田さんよ。ちゃんとお礼言っておいてよ。」私「あ、はい。」



11/29 卓話 長崎税務署

2016-17年度 会長運営方針「四つのテストの言行一致」

長崎西ロータリークラブ

会長 北口功幸 幹事 川口輝彦

創立：昭和59年10月2日 1984/OCT2

例会：【火】午後12時30分

ホテルニュー長崎 095-826-8000

事務局：長崎市龍町4-28 新観光開発ビル

Tel:095-828-1091 Fax:095-824-5520

URL:http://www.nwrc2740.jp/

e-mail:nwrc2740@ngs2.cncm.ne.jp

市内ロータリークラブ例会曜日・例会場

月	長崎北	ホテルニュー長崎	長崎中央	バストウエスタン プレミアホテル長崎
火	長崎みなと	サンプリエール	長崎西	ホテルニュー長崎
水	長崎南	ANAクラウンプラザホテル 長崎グラバービル	長崎北東	長崎新聞社 アストピア
木	長崎	ホテルニュー長崎	長崎琴海	バサーージュ琴海
金	長崎東	サンプリエール	長崎出島	ホテルニュー長崎

発刊 長崎西ロータリークラブ 発刊日 毎週火曜日(翌例会日)
 構成 クラブ奉仕 クラブ会報委員会 委員長 野崎地平
 編集 事務局 中田久美子

◆ 2016-17年度 RI 第2740地区ガバナー 崎永 剛

◆ ガバナー事務所 長崎市大橋町6-6 小林ビル2F
 Tel:095-894-1581 Fax:095-894-1585