

事務所 〒690-0874 松江市中原町167-1-3F TEL 21-6143 FAX 31-8985
HP: <http://www.matsue-rotary.jp> E-mail: office@matsue-rotary.jp

第 3345 回例会 (令和 4 年 2 月 16 日・水)

今週のプログラム

2月16日(水) ゲストスピーチ
「島根大学における入試、入学後教育、
就職支援の新たな取り組み」
国立大学法人 島根大学 大学教育センター長 廣光一郎氏
ひろみついちろう

次週のプログラム

3月2日(水) ゲストスピーチ
「栄養・食事と健康
～今の自分に適した量と質」
松江赤十字病院 医療技術部栄養課長補佐 安原みずほ氏
やすはら

●例会変更のお知らせ

月 日	クラブ名	受付場所
2月17日(木)	松江東	ホテル一畑
2月21日(月)	松江南	松江エクセルホテル東急
2月22日(火)	松江しんじ湖	すいてんかく

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため状況により急遽変更(ビジター受付なし)もごさいますので事前に事務局へ確認願います。

2022年2月の予定

※ 2月23日(水) 祝日の為、例会なし

第3344回例会記録

令和 4 年 2 月 9 日 (水・曇り) 完全オンライン例会

	会員数 (人)	出席者数 (人)	欠席者数 (人)	出席率 (%) (出席免除会員含む)	前々回補正 (%) (出席免除会員含む)
松江クラブ	65	43	22	74.14	※100.00
衛星クラブ	10	4	6	40.00	※100.00

ビジター: なし

メーキャップ: 内海、艸葉、菅野、櫻井、原田、藤原 (オンライン)、長岡 (理事会)

※前々回補正: 松江4クラブ合同例会で、オミクロン株感染拡大の中、人数制限にて開催の為、松江4クラブとも出席率は100%とする(各クラブ理事会承認)

会務報告

小林会長

- 本日は会員スピーチ
清水建設(株)松江営業所長 日光哲弥会員
にっこうてつや
- 2月16日(水)の例会は完全オンライン例会とします。

景山幹事

- 3月13日(日)のIMはWeb配信となりました。(登録料不要)
- 2月16日(水)の例会は完全オンライン例会とします。後日事務局からURL、パスワードをお知らせします。
- 石倉貞昭ガバナーノミニー事務所開設は2月17日(木)です。
場所: 千鳥町しじみ館

委員会報告

- 木村俊一郎会場監督
本日の出席率はZOOM参加リスト確認後、事務局よりメールでお知らせします。

プログラム

「建設業の現状とこれから」
清水建設(株)松江営業所長
日光哲弥氏
にっこうてつや



ニコニコ箱

4,000 円

小林、事務局島村(日光会員のスピーチに)
景山(①日光さんのスピーチに。②2/11出雲蕎麦の日。日本記念日協会制定決定。念願かない感無量です。)
木村(①日光会員のスピーチを楽しみにしています。所用で来週欠席致します。申し訳ございません。)

ベストメッセージ賞: 該当者なし
司会 木村俊一郎会場監督

ひとこと
随想

経験と勘に頼らない酒造り



田中 裕一郎

私が子供の頃は毎年冬になると「蔵人」と呼ばれる半期雇用の酒造りの職人が10人ほどやってきて、蔵に泊まり込みで酒造りをしていました。蔵人は農閑期に出稼ぎで酒造りをする人たちで10代から酒造りをはじめ最初は雑用の「ハタラキ」、蒸米担当の「釜屋」、酒母担当の「甑屋」、麴担当の「大師」、No2で杜氏補佐の「頭」、総監督の「杜氏」などの役職があり、各部署で何年も経験を積み、少しずつ上の役職に上がっていきます。

ところが私が松江に帰ってきたころには冬期だけ酒を造る蔵人は4人、製造部の社員が5人と私の10人で酒造りをしていました。そのころの蔵人平均年齢は70歳くらい。製造部社員で一番経験年数が長い人で6年が1人、3年が1人。残りの社員は私も含め1年目！

専業農家の減少により蔵人の若い担い手はいなかったため年間雇用の社員による製造技術の確立が急務でした。

蔵人たちの酒造りは経験からくる勘に頼る職人技が多く、例えば米洗い1つとってもその日の水温、米の品種などを考え翌日蒸した時に最適な蒸米ができる洗米、給水時間を決めていました。しかし私たち新人さんにはそのような経験はありません。そこで経験豊富な蔵人たちの力を借り、全ての工程でできるだけ細かくデータをとって皆で

共有することにしました。始めたころにはここでは書ききれないほど色々ありましたが、洗米をする前の白米の水分量を計り、洗う水の水温を計り、洗米～給水までの時間を計り、給水後の重量を量り…。その後も翌朝洗った米を蒸す前に重量を量り、蒸した後の重量を量り、冷まして麴室に入った時の重量を量り、温度も計り…そんな感じできにかくポイントごとに定点観測し、記録を残し、出来上がった麴の力価分析やよろみの分析、できた酒の味、酒粕の状態、何よりもお客様からの反応などから、それまでの工程が正しかったのかを検証し…。今では季節雇用は一人もいなくなりましたが、徹底的にデータを残して共有することで「蔵人の技術による酒造り」から「李白の技術による酒造り」ができるようになり、すべての酒質が安定し全国新酒鑑評会の連続金賞受賞記録も杜氏が居たころの記録と並ぶところまで来しました。

これからも皆さんに喜んでいただけるようなお酒をお届けできるよう努力していきたいと思えます！

(酒類製造)

