

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3413回例会 (令和6年1月30日・火)

今週のプログラム

1月30日(火)

「松江4クラブ合同例会」

ホスト：松江しんじ湖RC
例会場：ホテル一畑 平安
例会：18:30~19:20
懇親会：19:30~20:50(予定)

次週のプログラム

2月7日(水) ゲストスピーチ

「観光を中心とした、地域づくり」

一般社団法人 Expe 広瀬 徹氏

●例会変更のお知らせ

Table with 3 columns: 月日, クラブ名, 受付場所. Rows include dates from 1/30 to 2/22 and club names like 松江しんじ湖, 境港, 松江東, 松江南.

2024年1月~2月の予定(★衛星クラブ含む)

- 1月30日(火) 松江4クラブ合同例会
1月31日(水) 松江4クラブ合同例会に例会変更
2月7日(水) 定例理事会
2月14日(水) 休会
2月21日(水) 休会

第3412回例会記録

令和6年1月24日(水・雪)

Table with 6 columns: 会員数(人), 出席者数(人), 欠席者数(人), 出席率(%), 前々回補正(%).

メーキャップ：角戸、渡辺(松江南)、今井、錦織、山崎(松江東)、伊原、内田、佐藤勝(松江しんじ湖)、長岡(衛星)

会務報告

佐藤尚士会長

- ゲストスピーカー紹介
●衛星クラブ3名出席

木村俊一郎幹事

- 1月10日、能登半島地震支援金のための募金にご協力頂きありがとうございました。
●本日、インボイス業者登録に関する対応方針のお知らせを配付いたしました。

もあり、1月10日の理事会でお諮りし、承認を頂きました。
●家族交流 BBQと牡蠣会は1月27日(土)11時30分から佐藤会長宅で開催致します。

委員会報告

- 親睦・出席委員会 中司博文副委員長
出席報告
- 公共イメージ委員会 木原親司副委員長
ロータリーの友1月号の紹介

プログラム

「地域の未来をつくる人づくり
～高校魅力化による島根創生への挑戦～」
一般財団法人 地域・教育魅力化プラットフォーム
代表理事 岩本 悠氏



ニコニコ箱

14,000 円

佐藤尚、原田、谷口博、中村（岩本悠様のスピーチに期待して）
木村（大雪に負けず今日もご参加ありがとうございます。）
目次（特殊詐欺兵庫投稿ありがとうございました。入賞作品は山陰中央新報に掲載しますのでお楽しみに。）
今井、伊原、西村、河原（入会月）

ベストメッセージ賞：該当者なし
司会 山尾義己副会場監督

ひとこと
随想

世界中で生産され始めた日本酒「クラフト・サケ」



たなか ゆういちろう
田中 裕一郎

2023年に入りコロナも5類感染症へ移行し、私も久しぶりの海外出張でタイ2回、アメリカ3回、スペイン、マレーシアと出かけてきました。2月にタイへ出張した際にはパスポートが切れていて驚きました！

アメリカへ出張に行った際には3か所ほど現地では日本酒を製造している醸造所を訪問してきました。最近山口の「獺祭」がニューヨークに酒蔵をたててニュースになっていますが、実は世界中で日本酒を造る醸造所がちらほら現れてきています。日本酒を造る醸造所といっても大手メーカーが現地で安く大量生産するための「工場」ではなく、現地の人がレストラン併設や手作りの設備で小規模生産する「クラフト・サケ」の醸造所です。クラフト・サケの醸造所は現在おそらく世界に50か所程度は存在すると思われ、私も過去にアメリカで数か所、カナダ、スペインなどの醸造所を訪れたことがあります。

李白酒造の海外での売り上げは全体の50%にのぼり海外での日本酒人気は体感しているつもりではいますが、日本から出れば日本酒専門の設備もなく技術指導者もいなければ現地語翻訳された

技術書や論文もない状況です。そんな中、今までのキャリアを投げうって日本酒製造の世界に飛び込む外国人たちには本当に驚きます。と、同時にそこまで日本酒に惚れ込んでくれることを心から嬉しく思います。

今年私が見てきたのはニューヨーク「Brooklyn Kura」とボストンの「Farthest Star Sake」ミネアポリスの「Mato. I」の3社です。Brooklyn Kuraの技術者は李白で酒造りの勉強をするために松江まで来たこともあり、今は新潟八海山と共同でブルックリンに大きな蔵を建設中です。

Farthest Star Sakeはわたしの以前からのアメリカ人の友人トッドが様々な経験を経てついに独立して自分の会社として日本酒を造り始めた小規模な醸造所です。ミネアポリスのMato. Iはミネソタ州の法律で日本酒を瓶に詰めて販売することができずレストラン併設でレストランで提供されるお酒を醸造しています。2社とも独自の工夫で麹室をつくったり、ありあわせのもので設備を代用したり専門業者もない中、独自のルートを切り開き日本から輸入した中古機械などもありアイデアの詰まった素晴らしい醸造所でした。

原料米についてはアーカンソー州やカルフォルニア州で山田錦、雄町、五百万石などの酒造好適米を生産しているそうです。（種はどうやって手に入れたのかなあ？）気になるお酒の味ですがまだまだ改善の余地たっぷりといったところですね。そんな中でも搾りたての生酒を醸造所ですぐに飲むことができるのは現地製造ならではの魅力だと感じました。（酒類製造）

