



2017-2018 年度 第 1746 回例会 宇都宮南ロータリークラブ会報

会長：坂本昭一 幹事：藤島 拓 広報委員会リーダー：酒澤伸二

例会場及び例会日：ホテルニューイタヤ<<水曜 12:30>>

事務所：宇都宮市大通り 2-4-6 ホテルニューイタヤ内

TEL：028-635-5511（ホテルニューイタヤ）

ロータリー：
変化をもたらす



10月 第4例会

2017年10月25日(水)



会員数 53名 出席 53名



司 会

川又 俊治 S.A.A

- ロータリーソング「それでこそロータリー」



会長の時間

坂本 昭一 会長

皆さんこんばんは。

10月15日の地区大会にご参加くださりましてありがとうございました。宇都宮東ロータリークラブの太城ガバナー、当クラブの若月ガバナー補佐が大活躍され無事に終わる事ができおめでとうございます。

本日は、久しぶりの夜間例会で楽しみにして参りました。長谷川親睦委員長をはじめ委員の皆様、大変ご苦労様です。そして日光の渡邊様本日はありがとうございます。よろしくお願ひ致します。



幹事報告

藤島 拓 幹事

- § 地区大会において 2015-2016 年 100%ロータリー財団寄付クラブの表彰を受け記念バナーをいただきました。
- § 10月22日(日)地区親善野球大会は雨のため延期となりました。翌29日(日)開催予定となります。
- § 11月1日(水)例会終了後、理事役員会を開催致します。



スマイルボックス委員会報告

桑田 豊豪 委員

- § 坂本昭一会長 先日の地区大会の参加、ありがとうございました。今日はお月見例会です。楽しい一夜を語らしましょう。
- § 藤島 拓幹事 長谷川親睦委員長、本日のお月見例会よろしくお願ひ致します。175年の歴史ある日本酒を本日飲める事に感謝申し上げます。渡邊社長様よろしくお願ひ致します。
- § 長谷川博夫会員 今日は皆様、お月見例会楽しんでってください。
- § 若月章男会員 今日は月が出ていませんが、美味しいお酒を呑みたいと思います。
- § 関 享一会員 今日のお月見会、お月さんが出ていなくて残念です。でも、花より団子の方なので…

- § 鈴木秀明会員 私、酒 止めました。一生飲みません。
- § 安齊誠一会員 お月見会楽しくやりましょう！
- § 村田宏明会員 楽しいお月見を楽しみに!!
- § 中野智之会員 お月見に乾杯！
- § 黒崎文博会員 本日、お月見夜間例会、長谷川親睦委員長、楽しみにしております。
- § 桑田豊豪会員 お月見例会、楽しみに参りました。(利き酒) よろしくお願い致します。
- § 小保方明美会員 早いもので、主人がなくなって1年が経ちました。21日に1周忌が済みホッとしております。利き酒を少しいただいて帰りましたら、今夜の様子を伝えたいと思います。
- § 荻原英美会員 1. 後継者社長塾8回講座、今月10月19日終了してホッとしています。
2. 今月10月11日とちテレの「トップに聞く」テレビに生出演しました。7分間でしたがYouTubeで今でも見られます。
3. 来月11月22日は、栃木県医師会主催の「相続贈与の税務調査の心構え」で2時間の講師をします。興味のある方はお知らせください。
4. 本日の日本酒、楽しみにしています。
- § 枝野修一会員 妻の誕生日に素敵な花をありがとうございました。大変喜んでおりました。

多くの会員の皆様にご協力戴きありがとうございました 今週の金額 15,000円



お月見例会

(株)渡邊佐平商店 (京屋本店)
代表取締役 渡邊 康浩 様
創業 天保13年(1842年) 日光市

日本酒の原材料

- 酒と健康
- 「地酒」の特色
- 日本酒の選び方
- 日本酒雑学史
- 利き酒 (当店の代表的な商品数点の試飲)
- その他

気候

今市は、日光山麓の標高400メートルに位置し、夏は涼しく、冬は非常に寒くなります。この寒さが、良質なお酒を造るのに適しております。造りのシーズンになると、最も冷え込みの厳しい早朝から仕込が始まります。時にはマイナス10度になることもあります。また、夏の暑い日は午後から夕方にかけて夕立があります。そのおかげで真夏でも夜は涼しく、クーラーがいらないうらいです。

仕込み水

今市は、華厳の滝から流れる大谷川(だいやがわ)の扇状地に位置しており、大変良質な地下水が流れています。重要文化財である日光杉並木を初めとして、杉が良く育つことで有名です。「良い杉が育つところでは良い酒ができる」、と昔から言われており今市は、杉にも日本酒にも適した上質の水に恵



まれています。

当店の前では、井戸水を常に流しており、近所の方だけでなく、県外からも水を汲みに来る方が大勢いらっしゃいます。

この水は軟水なので口当たりがすっきりしており、お茶やコーヒーにも向いています。お水は無料です。お近くにお越しの際は是非お試しください。

米

純米酒にとって、水と同様に大切なのが米です。目指す酒質によって、最適な米を選んで使用します。特に地酒にこだわった、純米吟醸日光譽は、地元今市の農家の方に特別にお願いして作った、五百万石を使用してあります。また、それ以外の米も、できる限り栃木県で収穫されたものを使用しております。

蔵人

杜氏は岩手県出身の南部杜氏です。純米酒のよさを知り尽くした、当店に 20 年以上も来ているベテラン杜氏の下、岩手と地元の蔵人達が力を合わせ、丁寧に丹精込めて酒を醸しています。その丁寧な仕事、純米率栃木県 No. 1 の当店のお酒を支えています。



自然醸清開 ・ 晃水自然醸清開

自然醸清開

精米歩合 65%、日本酒度 +2、14 度以上 15 度未満

当店自慢の純米酒です。冷やして、お燗して、色々な飲み方でお楽しみ下さい。



純米吟醸日光譽

精米歩合：麴米 50% 掛米 60%、日本酒度+2、15 度以上 16 度未満

地酒という言葉にこだわって、今市市産の五百万石、日光連山からの伏流水、栃木県開発の酵母で仕込んでいます。すっきりとした飲み口が特徴です。

普段あまり日本酒を飲まない方にも飲みやすいタイプです。



純米大吟醸清開

精米歩合：45%、日本酒度+2、15度以上16度未満

当店自慢の純米大吟醸です。五味のバランスとれており食事によく合います。



純米 地酒焼酎日光誉 五年熟成

甕熟成 五年貯蔵

名水として名高い大谷川の伏流水と国産米で、純米醸造の地酒（日本酒）を仕込み、それを蒸留し、タンクで1年、焼酎甕（かめ）で4年以上熟成させた清酒取り焼酎です。本品ならではの米の旨味と甕で熟成させた焼酎ならではのまろやかな味わいをご賞味下さい。



榎樽熟成 五年貯蔵

榎樽に使われている木は「ホワイトオーク」と呼ばれる木で、日本では、榎よりもむしろ「みずなら」に近い仲間です。奥日光では、その「みずなら」の原木林が広がり、良質な水が豊かに流れています。その伏流水と国産米で、純米醸造の地酒（日本酒）を仕込み、それを蒸留し、ホワイトオークの樽で熟成させた清酒取り焼酎です。本品ならではの米の旨味と「みずなら」の風味のハーモニーをご堪能下さい。

* 甕熟成、榎樽熟成ともに限定数でのご用意となります。

出席報告

川又俊治 会員

会員数	53名	前々回	9月27日
出席数	53名	訂正率	48.78%
欠席数	0名		
出席率	100%		

例会予定

第1747回

外部卓話

(株)ビルスタジオ 社長 塩田大成 様

「自分がこの地で生きて行くために」



プログラム

日付	時間	プログラム	例会場
第 1748 回 11 月 8 日(水)	12 : 30~13 : 30	外部卓話 : 認定 NPO 法人栃木ボランティアネットワーク 理事 徳山 篤 様 「フードバンクについて」	ホテルニューイタヤ
第 1749 回 11 月 15 日(水)	12 : 30~13 : 30	新入会員卓話 : 鍋島会員・黒田会員・柴崎会員	ホテルニューイタヤ
第 1750 回 11 月 22 日(水)	12 : 30~13 : 30	外部卓話 : 宇都宮保護区保護司会 会長 下妻 久男 様 「保護司について」	ホテルニューイタヤ
第 1751 回 11 月 29 日(水)	12 : 30~13 : 30	外部卓話 : 栃木県埋蔵文化財センター 所長 上野 修一 様	ホテルニューイタヤ