



「米作りからの酒造り」

- 歴史
元禄10年創業（1697年）現社長12代目
上杉米沢藩の御用酒蔵を務めた歴史あり
- 米作りからの酒造り
昭和58年から酒米栽培、平成3年から高島町酒米研究会を組織し現在、会員14名で約15ha、約1,200俵 出羽の里、亀粋、亀の尾、雪女神、出羽燦々、美山錦
亀粋は米鶴オリジナルの酒米で亀の尾の突然変異株
高島町では山田錦、雄町は育たない、日照時間、積算温度不足。
山田錦の良さは少し吸水がポイントから外れても修正力あり。
- 酒造りは「ロマン」
無味無臭に近い米という穀物を原料に麹菌と酵母の2つの微生物を使用して、馥郁とした旨味のある日本酒を造るのは「ロマン」
- 原料米
酒造り用の米は食用米に比べて大粒で中心部に心白という白い固まりがあるのが特徴。食用米も掛米として使用。
麴造りに使われる麴米ともろみ造りで仕込む掛米とがある。
- 精米
玄米の外表部にはタンパク質、脂肪、無機質、ビタミン等が多く、日本酒の香味、色沢を劣化させるため、米の外表部を除いてこれらの成分を減少させるのが精米の目的です。
- 洗米
酒造りにおける一番のポイントは米洗い、浸漬、吸水です。
米の品種によって水を吸うスピードが違う。吸わせ過ぎると軟、吸い足りないと硬い。
- 一・麴、二・もと（酵母）、三・つくり（もろみの管理）
- 麴
蒸米に麴菌をふりかけ約2日間で米麴ができる。麴はたくさんの酵素があり、酵素が米のでんぷんをブドウ糖まで分解する。
仕込み配合のなかで約2割が麴、2割の麴が酒の味を決める。

- 酒母
もろみで健全な発酵を行わせるために、総米の約7%に相当する米（蒸米、麴）を使用して酵母の培養を行う。これが酒母である。酵母は糖分をアルコールに変える微生物で、ブドウ糖を発酵してアルコールと二酸化炭素（酸欠）をつくる。
 - もろみ
酒母をもとにして3段仕込み、3回に分けて仕込む、酵母の数を極端に減らさないように、小仕込みから大仕込みへと順次移行していく。開放発酵なので野生酵母、雑菌汚染にさらされているため。
 - 上槽（しぼり）
搾り機にかけて濾す、酒粕と清酒に分ける。
 - 酒の甘辛
世界の醸造酒のなかでは甘口というより旨口
 - 料理との相性
基本は濃い味付けには濃い酒、薄味には綺麗な酒、甘いものには甘い酒、酸味の効いた料理には酸味のある酒
温かいものには温かい酒。
 - 酒と魚
酒の豊富なアミノ酸が魚の生臭みをとる
 - 酒の保存方法
日光、温度が劣化の原因なので冷暗所保存が基本。
 - 古い酒の活用法
料理酒として使用
- <プロフィール>
昭和31年2月21日生まれ 南陽市法師柳
昭和49年3月 県立長井高等学校卒業
昭和53年3月 明治大学農学部農芸化学科卒業
同年 3月 米鶴酒造株式会社入社
現在、常務取締役・杜氏、山形県酒造組合技術委員、東北醸友会幹事

Rotary  Rotary International District 2800
2023~2024
TAKAHATA ROTARY CLUB

11月2日

WEEKLY REPORT 世界に希望を生み出そう

会長 鈴木 司郎 幹事 高橋 雅明 例会 毎週木曜 12:30~13:30 旅館 エビスヤ 事務局 山形県高島町高島 911-2-2F tel 0238-52-5440 fax 52-5444

本日の例会 [2669 th] 2023. 11. 2

会員卓話 小平和広君

前回の例会 [2668 th] 2023. 10. 26

米鶴酒造株式会社
常務取締役 **須貝 智氏**

- ・ 点鐘12時30分 鈴木 司郎 会長
- ・ 県民歌 最上川
- ・ ロータリーソング 奉仕の理想
- ・ ソングリーダー 梅津陽一郎君
- ・ S A A 木村 健彦君

会長あいさつ

鈴木 司郎 会長

みなさんこんにちは。
まず初めに本日のゲストをご紹介します。
「米鶴酒造株式会社 常務取締役 須貝 智さん」
です。後ほどご講話をいただきます。

さて、先週の例会はお休みをいただき、金子工レクトに会長代理を務めていただきありがとうございました。又、ロータリー奉仕デーでのカップ公園の清掃活動、及び芋煮会にたくさんのご参加をいただき感謝申し上げます。

先週の例会では、高島町酒米研究会の志賀良弘さんにご講話をいただき大変興味深いお話をされたとお聞きしております。志賀さんとは、私の米鶴酒造在籍中に一緒に働かせていただき勉強させていただきました。残念ながら出席できずにお話をお聞きできなく、非常に残念な思いであります。

本日の講師の須貝常務とは、米鶴酒造の同期入社であります。常務は明治大学をご卒業の入社、私は高校卒での入社であります。私はすぐ東京営業所の勤務で6年間、本社に戻り5年間の計11年間共に働きいいことも悪いこともたくさん教えていただきました。今でも楽しかった思い出がよみがえってきます。本日の講話楽しみにしております。

今週の24日には、クラブ改革プロジェクトチームの委員会が開催され、小平委員長長の採ってきていただいた松茸を、エビスヤさんにて大変おいしくい

ただきました。感謝申し上げます。
その会議の中で、今年度のわたくしの重点方針の一つ、入会5-6年未満の会員と新会員合同のセミナーの開催を改めてお願いいたしました。年度内に実現できるようよろしくお願いいたします。
寒さも一段と増してまいります、今年はインフルエンザが大流行する予報も出ております。お体に気を付けてお過ごしください。
それではお食事をお摂りください。

スマイルBOX

- ・ 本日も先週に引き続き、米鶴関係者の講話楽しみです。
梅津陽一郎君
- ・ 須貝常務の講話楽しみにして参りました。
鈴木司郎 会長
- ・ 家内が山形県より勤続40年表彰を受賞しました。
皆川 賢治君

《出席報告》

会員数 45名 出席者数 22名 出席率 37.78 %
前回修正45名 出席者数 31名 出席率 68.69 %

《メーカーアップ》

鈴木 征治君・長谷川平内君・桑島 周士君
平 清美君・吉田 弘二君・皆川 賢治君
戸田 英夫君・木村 健彦君・鈴木 司郎君
庄司 薫君・高橋 宏之君・若林 智次君
齋藤 富義君・鈴木 敬之君

次回の例会 [2670 th] 2023. 11. 11-12

国際ロータリー2800地区
地区大会
やまぎん県民ホール

次々回の例会 [2671 th] 2023. 11. 16

移動例会 **そは例会**
手打ちそば 伊澤