

例会日：毎週木曜日 12 時 30 分
 例会場：岐阜県郡上市八幡町小野 67 (八幡建設 2F)
 TEL (0575) 67-0314 FAX (0575) 67-0005
 E-mail: rc-8man@abeam.ocn.ne.jp
 URL: http://gujohachiman-rc.com/

会 長：西川 昇
 副 会 長：村土時男
 幹 事：岩尾 誠
 広報委員長：森下 光
 会報担当者：國田大雄・前田伊三夫

2017 年度国際ロータリー会長：イアン・ライズリー (Sandringham ロータリークラブ・オーストラリア)
 2017 年度国際ロータリーテーマ：ROTARY: MAKING A DIFFERENCE (ロータリー：変化をもたらす)

<本日のプログラム>

第 2545 回 平成 30 年 2 月 15 日 第 3 木曜日
 ロータリー理解講座
 河合 修情報担当責任者

<次回の予定>

第 2546 回 平成 30 年 2 月 22 日 第 4 木曜日
 外来卓話 郡上エネルギー (株)
 代表取締役 小森胤樹様

<前回の記録>

第 2544 回 平成 30 年 2 月 8 日 木曜日
 会員卓話 畑中伸夫会員・三原慎也会員

司 会 進 行 西村 肇 SAA
 点 鐘 西川 昇会長
 ソ ン グ 郡上八幡ロータリーの歌
 出 席 報 告 畑中伸夫担当責任者

会員数	出席	補正	合計	出席率
39 名 (免除 2 名)	29 名	5 名	34 名	91.9%

ニ コ B O X 廣瀬泰輔担当責任者

- ・畑中会員、三原会員、本日の卓話ご苦勞様です。よろしくお願ひ申し上げます。 西川 昇
- ・畑中君、三原君、卓話よろしくお願ひします。 岩尾 誠

・眠らずに、くだらない卓話をお聞き下さい。
 畑中伸夫

- ・本日卓話です。よろしくお願ひします。 三原慎也
- ・畑中会員、三原会員、本日の卓話よろしくお願ひします。楽しみにしております。

遠藤主税・羽田野優男・林 健吉・廣瀬泰輔
 岩出明喜・河合 修・川井昭司・松本英樹
 松森 薫・水上成樹・森下 光・村井義孝
 村土時男・西村 肇・野田三津雄・小笠原正道
 大畑於左武・大前正行・酒井智義・坂本 仁
 澤崎 茂・竹内巧治・田代東次郎・和田詠伸
 渡邊 剛

幹 事 報 告 岩尾 誠幹事

- ・地区ローターアクト年次大会実行委員会より、今年度年次大会の案内
- ・東海北陸道グループ次期ガバナー補佐 可児昌則様よ

- り、次年度ガバナー補佐クラブ訪問の日程について
- ・可児 RC より、例会変更の案内
- ・次年度ロータリー手帳購入の案内…希望者はお知らせ下さい

<拝受>

- ・桑名北 RC より、週報

委員会報告

- ・河合 修情報担当責任者
 今月の IDM の案内…2/15(木)18 時 30 分より
 例会場にて ホストは小坂会員

会長の時間 西川 昇会長

今月は「平和と紛争予防/紛争解決月間」ということで、今月のロータリーの友 7 ページから関連の記事が載っていますので是非ご覧下さい。改めて平和の尊さに感謝をしなければいけないと思いました。

会員増強についてですが、今期当クラブは純増 1 名以上を目標にしており、先週もお知らせしましたが、4 月より新会員が入会して頂けることになりました。地区からは、各クラブ 3% の増強をとということですので、今後とも推薦をよろしくお願ひ致します。

新しい事務局の採用に関しては、理事会の方でもいろいろ検討していますが、パート扱いでお願いしたいと思います。規則についても、状況に沿ったものに変えていかなければと思っています。クラブの運営は会員の会費で行っていますので、活発な委員会活動をお願いすると共に、ご理解ご協力をよろしくお願ひします。

会 員 卓 話 畑中伸夫会員



今日は「ウイスキーのできるまで」ということでお話させていただきます。

ウイスキーの製造工程は、モルトウイスキーとグレーンウイ

キーの2つに分かれますが、今日はブレンドドウイスキーの風味の決め手であるモルトウイスキーについて説明します。

原料の大麦には、モルトウイスキーづくりに適した性質をもつ二条大麦が使われます。酵母は糖分をアルコールに変えることはできても、大麦のでんぷんをそのままアルコールに変えることはできない為、糖化という工程が必要になります。が、その前に糖化の役目を担う酵素を大麦自身の中につくらせる為、まず発芽した麦を乾燥させ、麦芽を作ります。ウイスキーづくりにとって水はウイスキーの品質を決める大きな要素の一つです。ウイスキーにとって良い水とは、異味・異臭がなく、飲んでおいしい水であるとともに、発酵の工程で重要な役割を果たす酵母の生育に好ましい適度なミネラル分がバランス良く含まれることが大切です。したがって、ウイスキー蒸溜所の立地の選定にはその土地の水質の良さが求められます。製麦で作った麦芽を粉碎し、温水した仕込み水と呼ばれる水と混ぜてお粥状態にします。ここで麦芽中の酵素が働き、でんぷんを糖分に変えます。これをろ過して、発酵にむかう為の麦汁をつくります。仕込みで作った麦汁をアルコール分約7%の発酵液に変える工程を発酵といいます。発酵中の麦汁に酵母を加えると、酵母は麦汁中の糖分を分解し、アルコールと炭酸ガスに変え、ウイスキー特有の香味成分をつくります。酵母の種類や発酵条件によって香りなどに特長がでます。約60時間で発酵は終了し、これでできた発酵液をろみと呼び、この段階でのアルコール分は約7%になります。ビールはここから1カ月から1カ月半熟成させますが、ウイスキーの場合、熟成は必要ありません。発酵の終わったろみを銅製のポットスチルと呼ばれる単式蒸溜器に入れて二度蒸溜し、アルコール濃度を65～70%に高めます。一回目を初溜、二回目を再溜と呼びます。この生まれたばかりのウイスキーをニューポットと呼びます。仕組みとしては、アルコールが約80度で沸騰する性質を利用し、蒸気を発生させこれを冷却、液体化させ、アルコールや香気成分などの揮発成分だけを取り出します。蒸溜釜の形と大きさ、そして蒸溜方法・加熱方式を使い分けて様々なタイプのモルト原酒をつくります。蒸溜でできたニューポットを樽の中で長時間じっくり寝かせます。これが貯蔵という工程です。そして3年、5年、10年、ウイスキーの琥珀色、奥深い味わいの秘密はこの貯蔵、樽熟成にあります。樽は、樽材・内面の焼き方、大きさなどの違いによってさまざまな種類があります。多様な樽でウイスキー原酒は長い眠りにつき、貯蔵環境によっても熟成の度合いが微妙に変化し、複雑な反応を見せ、多彩なウイスキー原酒が生まれるのです。

会 員 卓 話 三原慎也会員



本日は私の仕事柄、食中毒についてお話したいと思います。私が関西での仕事を辞め八幡に帰って来た頃、父がやっていた郡上食品衛生協会八幡支部の役を交代しました。調理師の資格は持っていま

したので、その年に食品衛生指導員になる講習を2日間受けまして資格を取り、指導員の委任を受けて、以後20年以上活動を行ってきました。3年前に、郡上長良川RCの三島さんの後を引き継ぎ、郡上食品衛生協会の指導員部会長に就任し、現在は保健所と協力しながら、食品衛生の向上に努めております。主な活動は、食中毒の予防で、年1回の飲食店関係の食品衛生責任者の方々の再講習や、7月頃には食中毒防止啓発パレードなどを行っています。

さて、本題の食中毒についてですが、種類を分類しますと、細菌性・ウイルス性・自然毒・その他に分けられます。まず、細菌性の中でよく聞くのが玉子などについているサルモネラ、あと海の魚が原因の腸炎ビブリオがあります。この2つは対策が取りやすく、近年はめっきり少なくなりました。それに比べて数が減らないのがカンピロバクターです。動物のふん便にある菌で、一昨年東京で開催された肉フェスというイベントで、とりのささみを寿司の上のせて提供していたところ、ささみにこの菌がおり、約600人以上が食中毒を起こしました。これらは感染型とよばれています。次に毒素型とよばれるのが、ブドウ球菌・ボツリヌス菌です。ブドウ球菌は化膿創などによるもので、ボツリヌス菌は土壌にある菌です。その他でよく聞くのが病原性大腸菌O157です。昨年も惣菜店で発生し死亡者も出ています。また、花火大会の露店の冷やしキュウリでも発生しています。牛の生肉などが原因ですが、二次感染を起こしやすいので、箸などをわけることが重要です。

次に自然毒には植物性と動物性があり、キノコやじゃがいもの芽などが植物性、フグや貝などが動物性です。その他に食材にくっついていて寄生虫によるものがあります。有名なところではアニサキス、これはサバやイカに寄生していて、これを食べると胃に食いつき激痛があるそうです。あとは、ヒラメの筋肉に寄生するクドア、馬肉に寄生するサルコシスティスがあります。

最後に、ウイルス性の食中毒として、人のふん便や二枚貝などにいるノロウイルスがあります。発生件数はカンピロバクターより少ないですが、患者数は全食中毒患者の5割強を占めています。つまり、件数あたりの患者数が多く、感染しやすいことがわかります。昨年起きた事例として、きざみのりを作る業者の人が感染していて、その菌のついたきざみのりが大阪・東京の学校給食に使われ、多くの患者が出ました。のりの袋には乾燥剤が入っていて乾燥した状態だったのに菌は生きていたということです。ノロウイルスにアルコール消毒は効かず、塩素系の消毒剤しか効きません。もし家族に感染者がいて嘔吐した時は、塩素系の漂白剤をかけて始末しないといけません。また便の中にもいるので、感染者がトイレの水を流す時は蓋をして流すなどしないと水と一緒に飛び散る恐れがあります。

食中毒を防ぐには、生食をさげ、十分に火を通して食べることが一番と思われれます。あとはインフルエンザの予防と同じく、手洗いをしっかり行うことです。県内の食品衛生の指導員は、手洗いマイスターの資格を持っています。