

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：三原慎也
副 会 長：野田三津雄
幹 事：西村 肇
公共イメージ：松森 薫
会報担当者：田中義久

2023 年度国際ロータリー会長：ゴードン R. マッキナリー (サウス・ウエスト・フェリー ロータリークラブ・スコットランド)

2023 年度国際ロータリーテーマ：CREATE HOPE in the WORLD (世界に希望を生み出そう)

<本日のプログラム>

第 2839 回 令和 5 年 9 月 28 日 第 4 木曜日
会員卓話 廣瀬泰輔会員
村井裕孝会員

<次回の予定>

第 2840 回 令和 5 年 10 月 5 日 第 1 木曜日
会員卓話 長尾信幸会員
霜野賢一会員

<前回の記録>

第 2838 回 令和 5 年 9 月 21 日 木曜日
外来卓話 キリンビール(株)東海支社
東海支店 支店長補佐 深瀬成亮様

司 会 進 行	竹内巧治副 SAA
点 鐘	三原慎也会長
ソ ン グ	それでこそロータリー
来 客 紹 介	河合和也会員

キリンビール(株) 東海支社

東海支店 支店長補佐 深瀬成亮様

出席報告 森下 光出席担当責任者

会員数	出席	補正	出席合計	出席率
37 名	31 名	4 名	35 名	94.6%

ニコBOX 國田大雄ニコ BOX 担当責任者

- ・キリンビール深瀬様、本日の卓話宜しくお願いします。 三原慎也・西村 肇
- ・キリンビール深瀬様、本日は皆さんの好きなビールの卓話！楽しみにしています。 河合和也
- ・会員誕生日のお祝をありがとう。 田中義久
- ・夫人誕生日のお祝をありがとう。 田中義久
- ・キリンビール(株)深瀬様、卓話宜しくお願いします。お土産ありがとうございます。

遠藤一史・平岩あゆみ・平岩憲政・廣瀬泰輔
岩尾 誠・河合 修・川嶋成樹・國田大雄
前田伊三夫・松本英樹・松森 薫・森下 光
村井裕孝・長尾信幸・永瀬和郎・西川 昇
野田三津雄・信田清久・小笠原正道
坂本 仁・霜野賢一・竹内巧治・和田英人
徐 飛・山川直保・山下友幸

幹事報告 西村 肇幹事

- ・ガバナー事務所より 2023 年度地区役員組織表の送付
- ・美濃、郡上長良川 各 RC より例会変更・休会のお知らせ

委員会報告 和田英人情報担当責任者

- ・本日の IDM のお知らせ
- ・IM の PR のお願い

会長の時間 三原慎也会長



皆さん、こんにちは。先週ですが、阪神タイガースがアレ(優勝)になりまして、去年からアレと言っていたのがようやく実現しました。今週はオリックスが優勝を決めまして、今年のプロ野球の一位は、セ・リーグ、パ・リーグの両方とも関西のチームでした。これからまた 10 月に向けて、クライマックスシリーズが盛り上がっていくと思います。阪神は今回 18 年ぶりでしたが、昔 20 数年ぶりに優勝した時、1985 年でしたか、その時ちょうど私は大阪で働いておりました。勤め先がグリコの看板の真向かいのお店でした。その頃はまだグリコの看板はネオンで、今みたいに新しくなる前の戎橋から、阪神タイガースのファンが汚い道頓堀川へ飛び込むのを店の窓から見ておりました。それからもう 30 年以上経って、また今年飛び込んだ人が数名いましたが、昔と比べると道頓堀川の水がだいぶきれいになったと言われているのですが、まだ大腸菌などがたくさんいるので、川の水を飲み込んだりするとお腹を壊すというようなことが書いてありました。暑い時季から涼しくなる頃に食中毒がまた出てきます。夏を越

してちょっと人間の体が弱っているところに、食欲の秋ということで色々な食べ物がたくさん出てきます。特に今問題になっているのが、カンピロバクターという鶏肉にいる菌と、魚にいるアニサキスです。両方とも火を通せば防げるものなので、そのことに気を付けて、秋の食べ物をたくさん食べて頂きたいと思います。

外 来 卓 話 キリンビール(株) 深瀬成亮様



キリンビールの岐阜から参りました深瀬と申します。どうぞ宜しくお願い致します。今お手元にキリンビールからのレジメをお配りさせて頂いたんですが、申し訳ございませんが、ちょっとそちらは一ページ目、二ページ目は見ていただいて結構なんですが、実は後半にクイズ大会ということで、ビールにまつわるクイズをたくさん入れておりまして、答えが載ってしまっているので、まずはこちらのスライドを見て頂ければと思います。

改めまして貴重なお時間を頂きまして、キリンビールから今日は三点お話をさせて頂ければと思っておりますが、私の話ばかりではつまらないと思いますので、ぜひ皆さんにも参加頂きまして、参加型で楽しくビールについて学んで頂ければと思っております。今日は大きく三つあって、一点目がビールがどういうふうにできているかというビールの基本と、二点目がビールができるまでの製造の流れと、今日もご準備させて頂いていますが、一番搾りが他のビールと比べてどういうふうにできるのかという特徴を、簡単に座学でお話をさせて頂きます。それからビールクイズということで、六問から七問ぐらい準備させて頂いておりますので、ぜひちょっと挙手して頂いて、当たった方にはさらにビールをプレゼントさせて頂きます。そして最後に、皆さん多分ご自宅とかでも飲まれると思うのですが、通常のビールの注ぎ方とちょっと変わった注ぎ方がありますので、一つそちらをご紹介します以上とさせて頂ければと思っております。

まず、そもそもお酒とは？ということですが、アルコール度が一度以上の飲料すべてお酒、酒類ということになります。今ですと、例えばアサヒさんだとビアリーだとか、アルコール度数が0.01%とか0.02%の商品も出ていますし、あとはノンアルコールですね、弊社ですと今、キリン零ICHI、グリーンズフリーといった0.00%というものがあります。こちらはアルコールではなくて、ノンアルコールビールテイスト飲料が正式名称になります。ビールってどういう食品なのかということですが、簡単に言うと微生物の生命活動を利用して作る食品です。どういうことかということ、発酵食品です。例えば、牛乳が発酵してヨーグル

トやチーズ、大豆が発酵して納豆や醤油が出来るように、色々な工程はありますが、大麦を発酵させて出来るものがビール、発泡酒という形になります。発酵というのは、糖分に酵母を加えることによって、炭酸ガスとアルコールにその酵母の力を使って分けて分解することで、これによってお酒が作られるという一番大事な工程になります。ビールはどんな原料からできているかということですが、大麦(麦芽)と言われるものと、ホップ、水、この三点が必ず大事なものになってきます。ビールによっては副原料というもので味を整えたりしています。一番搾りについては、この副原料を一切使っていない、自然の原料からできている自然食品になります。簡単に、麦、ホップ、水、そこに酵母を加えてできるものがビール、と覚えて下さい。ビールができる流れについて簡単にご説明させて頂くと、大麦を栽培をしてそれを乾燥させて発芽させます。それがいわゆる麦芽、モルトと言われるものになります。麦芽から、今度はそれをペーストにして麦汁という種類に変えていく工程が糖化になります。そこに苦味を付けるホップを加えて煮沸して作っていきます。その後に酵母を加えて発酵させる工程があり、ここで一ヶ月から二ヶ月貯蔵をし、ろ過して商品が完成します。ここで一番お伝えしたいことが、特に一番搾りもそうなんですけど、この2つ目の麦汁ろ過という汁を作る工程ですが、最初にもろみを濾してフィルターにかけて、初めて流れ出るものが一番搾り麦汁というものになります。そこで残ったもろみにお湯を加えて、そのエキスをすべて洗い出したものが二番搾り麦汁になります。なので、一番搾りは最初に出た麦汁だけを使っているのが贅沢な商品、というふうに覚えて頂けたらなと思っております。ただ、二番搾り麦汁も悪いものではなくて、ビールの味わいとか苦味というのを調整する力を持っています。昔のキリンビールの工場は、使った麦芽や麦というのは牧場などに牛などの餌として渡していましたが、二番搾りまで搾った麦は牛が全然食べてくれませんでした。でも、一番搾りだけの麦は栄養も残っていて、牛もバクバク食べてくれました。それほど栄養が残っていても、一番搾りはそれだけで昔は捨てていました。今は再利用して色々なところに活用させて頂いていますが、それだけ栄養が残っていても、やっぱり皆さんに美味しいものを届けたいという気持ちで一番搾りを作らせて頂いております。これが一番搾り製法といわれ、今お手元にある一番搾りになります。弊社ですと、近くだと名古屋工場が清須にありまして、こちらで作った商品を中部圏全体にお送りさせて頂いて、皆さんのお手元に届いているものになります。JRで岐阜から名古屋に向かうと、途中でキリンビール名古屋工場が左手に見えてくるかと思います。お時間がある時に、ぜひ見に行ってくださいと思います。ラガービール、

一番搾りももちろんですけど、クラシックラガー含めて通常のビール、発泡酒、新ジャンルをすべてキリンビール名古屋工場で作らせて頂いて皆さんのお手元に届いております。同じく RTD、いわゆるチューハイの缶ですが、こちらも名古屋工場で作って皆さんの元に届いております。先ほどビールの原料はお水ということをお伝えしましたが、名古屋工場に関しては木曽川の水を使わせて頂いております。ビールに関しては、9割が水が原料となるので非常に大事なものになります。中部圏ということで地元の木曽川の水を使っていますが、各県いろんな水を使っていますが、県ごとに味が変わるということは特にはございません。どこの工場でも、どんなお水を使っても同じ味になるように調整して作っています。名古屋工場は木曽川の水を使っているということを覚えて頂きたいと思います。

ここからはビールクイズと注ぎ方ということで、ぜひ皆さんにも参加して頂きたいと思います。

マイルドタイプ 《3度注ぎ》

- ①はじめはゆっくり、途中から勢い良く泡をたてるように注ぐ。
- ②しばらくおいて泡が半分くらいにおさまるまで少し待つ。
2度目には泡がグラスの上に出るギリギリぐらいまで注ぐ。
- ③また少し待つて最後に静かに注ぎ足して泡を1.5 cmほど盛り上げる。
泡がこまかいクリーム状のビールが完成。



*おいしい注ぎ方