

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 : 平岩憲政
 副 会 長 : 岩出明喜・松森 薫
 幹 事 : 前田伊三夫
 公共イメージ : 永瀬和郎・可児一彦
 会報担当者 : 永瀬和郎

2024 年度国際ロータリー会長：ステファニーA. アーチック (McMurray ロータリークラブ・米国ペンシルバニア州)
 2024 年度国際ロータリーテーマ：THE MAGIC OF ROTARY (ロータリーのマジック)

<本日のプログラム>
 第 2888 回 令和 6 年 9 月 5 日 第 1 木曜日
 夜間例会：郡華園にて

<次回の予定>
 第 2889 回 令和 6 年 9 月 12 日 第 2 木曜日
 職場例会：市議会見学

<前回の記録>

第 2886 回 令和 6 年 8 月 22 日 木曜日
 外来卓話:キリンビール(株) 東海支店
 支店長補佐 深瀬成亮様

村井裕孝・村土時男・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
 大川達也・酒井智義・坂本 仁・竹内巧治
 田中義久・富澤義人・和田英人・渡邊 剛
 徐 飛・山川直保・山下友幸

司 会 進 行	大川達也 SAA
点 鐘	平岩憲政会長
ソ ン グ	それこそロータリー
来 客 紹 介	平岩憲政会長

・キリンビール(株) 中部圏統括本部 東海支社
 東海支店 支店長補佐 深瀬成亮様
 ・だいきく家 店長 河合和也様

幹 事 報 告 前田伊三夫幹事

- ・地区大会事務所より地区大会 50%登録のお願い
- ・地区大会事務所より地区大会信任状証明書ご提出のお願い
- ・地区大会事務所よりクラブ活動報告作成のお願い
- ・関、美濃、関中央 各 RC より例会変更・休会のご案内

出席報告 岩尾 誠出席委員

会員数	出席	補正	出席合計	出席率
35 名	31 名	3 名	34 名	97.1%

<拝受>

- ・米山記念奨学会より「ハイライトよねやま」293 号
- ・郡上長良川 RC より週報

ニコBOX 廣瀬泰輔ニコ BOX 担当責任者

- ・キリンビール(株)東海支店支店長補佐 深瀬様、卓話宜しくお願ひします。 平岩憲政
- ・キリンビール(株)深瀬様、卓話宜しくお願ひします。 前田伊三夫
- ・日本クラブユースサッカーU-15 全国大会に、FC 岐阜 U-15 の孫が出場し準優勝しました。皆さん、応援ありがとうございました。 松森 薫
- ・結婚記念日のお祝いをありがとう。 野田三津雄
- ・配偶者誕生日のお祝いをありがとう。 和田英人
- ・キリンビール(株)東海支店支店長補佐 深瀬様、だいきく屋 河合様、ようこそ郡上八幡 RC へお越しくださいました。歓迎致します。この後の卓話楽しみにしております。宜しくお願ひ致します。
 平岩あゆみ・廣瀬泰輔・岩出明喜・岩尾 誠
 可児一彦・川嶋成樹・國田大雄・三原慎也

委員会報告

長尾信幸親睦委員長

- ・9 月 5 日の夜間例会について

信田清久会員

- ・女性管理職登用拡大支援事業について

会長の時間 平岩憲政会長

こんにちは。本日の来客紹介をさせていただきます。キリンビール(株)中部圏統括本部東海支社 東海支店支店長補佐 深瀬成亮様です。後ほどご挨拶をお願いします。もうお1人、焼肉のだいきく家の河合和也様です。連絡になりますが、伊勢崎中央 RC 友好クラブ締結式の案内をお配りしましたが、詳細が決まってきましたので目を通しておいて下さい。令和 6 年 10 月 27 日の現地でのスケジュールと、友好クラ



ブ締結記念の親睦ゴルフコンペのご案内です。当日のタイムスケジュールが出ておりますので、当日はこれに沿って進めさせていただきます。出欠については、行程表ができ次第確認させていただきます。友好クラブ締結書もお配りしましたが、内容を確認して頂いて、異議や追記がありましたら幹事もしくは事務局まで連絡して下さい。

外 来 卓 話 キリンビール(株) 深瀬成亮様



キリンビール(株)東海支店の深瀬と申します。宜しく願い致します。去年に引き続き卓話をさせて頂くこと、本当に光栄に思っております。ありがとうございます。

自己紹介させていただきます。郡上を担当させて頂いて3年目になります。出身は神奈川県横浜市で、転職して2020年に入社しました。以前は旅行会社に勤めていて、よく高山に添乗員として神奈川県の修学旅行生に同行したりしていました。なので、個人的にも岐阜との繋がりを凄く感じながら今も営業させて頂いております。私の趣味はサウナとゴルフで、サウナが特に今自分の中でブームになっているので、どこかおすすめのサウナがありましたら、ぜひ教えて頂きたいと思っております。今日の内容ですが、キリングループの会社概要と、前回もお話しさせて頂いたビールができるまでと、最後にクラフトビールのお話をさせて頂ければと思っております。

まず、キリングループについてお話させて頂きます。1885年に麒麟麦酒株式会社の前身、ジャパン・ブルワリー・カンパニーというJBCと言われるものが設立されました。最初、ドイツ風ラガービールを「キリンビール」の商品名で発売したのがスタートになります。この時代にビールを作る醸造業者というのは100以上あったんですが、1901年に麦酒に税をかけるという法律ができ、それによって中小の醸造所が廃業に追い込まれてしまい、結果大手4社と中堅2社の6社で市場の86%を占めることになりました。そこから大手同士の競争の厳しさが増したということです。1906年に日本麦酒、札幌麦酒、大阪麦酒の3社が合併して大日本麦酒株式会社が設立されました。本来私たちジャパン・ブルワリー・カンパニーもそこに引き抜かれる予定だったんですが、方向性の違いもあってこれを断り、1907年に三菱の資本を頂いて新会社の麒麟麦酒株式会社を設立させて頂きました。もう100年を超える会社となっております。キリングループの目指す姿ですが、ビールだけでなく、「食と健康」の新たな喜びを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献するというビジョンがあります。2027年の中期の目標で、「食から医にわたる領域で価値を創造し、世界のCSV先進企業になる」ということで動いております。キリングループとCSVということで、事業を通じて社会

課題に向き合ってきました。今日のようなこういった場も社会に貢献できるような活動かなと思ひ、積極的に参加させて頂いております。皆さんお手元に新札は来ていますか？新1万円札の渋沢栄一ですが、1885年のジャパン・ブルワリー・カンパニー設立の時に、発起人のひとりとして参画しています。社会課題と向き合っているというところをいうと、1969年にキリンレモンが大ヒットしたんですが、その理由として、人工甘味料が体に悪影響を及ぼすということで、これを使っていないという点が評価されて売上が増えたということがありました。これからも健康ということに向き合いながら活動していきたいと考えており、この飲料部門だけでなく、ヘルスサイエンス、医領域の3軸で事業を行っております。最近ですと、免疫細胞の司令塔を活性化させるプラズマ乳酸菌を世界で初めて発見したということで、キリンビバレッジが「iMUSE」という商品を色々なカテゴリーで展開しています。日本で初めての機能性表示食品として出していますので、iMUSEのお水を1日1本飲んで頂き、皆さんの免疫機能維持に活用して頂きたいと思ひます。それから、この春4月2日に新商品の「晴れ風」というビールを発売させて頂きましたが、お陰様で好評で売り上げも順調です。このビールですが、ラベルのQRコードからお客様が各自治体に寄付ができるようになっております。森林の保全活動などに充て頂くなど、社会的責任を1缶1缶果たしていけるような仕組みを入れさせて頂いております。もう1つCSVの観点で、弊社から「氷結 mottainai」という商品を5月から期間限定で販売させて頂いております。私の地元の横浜に、ブランド梨の「浜なし」があるんですが、農家さんが商品にできず廃棄される梨を、キリンとタグを組みましてキリンが買い取らせて頂いて、「氷結 mottainai」の第1弾として販売させて頂きました。これも好評で、売り上げ1本につき1円を農家支援のために活用させて頂きました。これも引き続き第2弾、第3弾と実施していく予定です。私たちは、このような形で社会的にもっと貢献できるような活動を今後増やしていきたいと考えておりますので、引き続きお願ひします。

ここからはビールづくりに必要なものをお話しさせて頂きます。ビールづくりに必要なものは、大きく4つあります。麦芽、ホップ、水、酵母になります。ホップはビールに対して主に4つの重要な効果をもたらします。ビールの苦みだったりビールの香り、泡立ち、それとビールが濁った時にそれを防ぐことができます。ビールができるまでを簡単にご説明させて頂きます。まず麦芽を糖化して、次に麦汁を濾過するんですが、「一番搾り」はここで1番最初に絞った麦汁しか使っていないところに特徴がある商品になります。そして、麦汁を煮沸してホップを入れて苦味を付けます。

その後、発酵させて貯蔵し、濾過してビールが完成します。弊社の一番搾りやラガービールは、だいたい1ヶ月半ぐらいで完成します。通常のクラフトビールとか小さい醸造所であれば、だいたい1ヶ月ぐらいでビールはできます。続きましてクラフトビールについてです。皆さん、クラフトビールって飲まれた事ありますか。通常のビールとちょっと違って、地ビールみたいなものだと思います。今のビールは普通に作るだけでも100種類以上あります。その中で一番大きいスタイルがラガーとエールの2つになります。ラガーは皆さんが通常よく飲まれるもので、一番搾りとかもそうなのですが、下面発酵と言いまして、低温でじっくりと時間をかけて発酵を行う製造法になります。爽やかなキレが特徴で、ドイツとかチェコ、日本などの主流のビールはこちらの下面発酵で造っております。変わり種というところで、上面発酵のエールというものがあります。こちらは常温で発酵を行う製造法で、発酵中に酵母が浮上し液面に酵母の膜ができます。それによって香りがよく、ふくよかな味わいが出ます。イギリスで主流のビールになります。

ここから色の違いとかちょっとマニアックな話になります。ビールの色の違いがどうやって出ることかという、使用する麦芽の色で変わります。通常使われるのが大麦麦芽で、最近ではクラフトビールも多くて、これは小麦麦芽を使います。あとはローストした麦芽で、大麦を100度とかで熱してローストするので、黒くてコーヒーのような味わいと色になります。使用する麦芽の色が、そのまま直接ビールの色合いに影響すると覚えておいて下さい。先ほど少し製造のお話もさせて頂きましたが、さっきの造り方は煮沸の際にホップを入れる造り方だったんですが、クラフトビールは本当に様々なので、貯蔵のタイミングで入れたりとか、その前の発酵するタイミングで入れたりとか、作り方によってビールの種類が本当にたくさんあって、今では数えきれないくらいあります。今は通常のビールだと、水とかホップ、麦芽を使いますが、クラフトビールにおいては副原料の使用ということで、オレンジピールとかレモンピール、コリアンダーなどを使ってビールの味を調整しているものもあります。酵母、麦芽、ホップ、副原料、水だけでもそれぞれ色々な種類があって、この組み合わせだけでもたくさんのビールが生まれるということを知ればと思います。今日は色々お土産もご準備させて頂いていますので、ご自宅で楽しんで頂ければと思います。クラフトビールですが、温度を変えたり、通常のビールもそうなのですが、グラスにこだわったりいろんな食事に合わせたりとか、色々な味を飲み比べて楽しんで頂ければと思います。

最後にビールの種類をご説明させて頂きます。まずピルスナータイプ。ほどよい苦みとキレのよ

いのごしが特徴で、一番搾りがこのタイプになります。次にウィートビール。ホワイトビールと言ってもいいと思いますが、小麦麦芽を使ったまろやかな味わいのビールです。香りはフルーティで非常に飲みやすいビールです。小麦を使っているので小麦を使った料理に非常に合います。次がペールエールです。バランスのよいコクと苦味、香りは華やかなクラフトビールの定番です。クラフトビールを始められる方は、このペールエールから飲まれるのかなと思います。次にIPA、インディア・ペールエールです。しっかりとした苦味で、ホップ・酵母由来の華やかな香りが特徴で、個性際立つビアスタイルとなっております。IPAの起源というのが、もともとイギリスでクラフトビールが流行っていて、それをインドへ船で輸出をしようと運んでいたのがきっかけです。もともとクラフトビールだと、運ぶのに1ヶ月2ヶ月かかってしまうと腐ってしまうことがありました。そこで、敢えてホップをたくさん入れることで度数は上がるんですけど長持ちして、1ヶ月2ヶ月船で運んでも腐らないようにしたということで、それが由来でインディア・ペールエールという名前になりました。次にジャパン・ペールラガーと言って、弊社で言いますと缶の「豊潤496」という商品があります。これは、クラフトらしい豊かな香りもありますが、結構ラガーの上質なキレも感じるので、クラフトビールがまだの方は、496をスタートにクラフトビールを始められるといいと思います。最後にダークビールです。黒ビールと言ってもいいかなと思います。ローストした麦芽の豊かなコクや、ほのかな甘みが特徴です。思っている以上にチョコレートとかコーヒーみたいな香りがして、チョコレートケーキとかに合わせて飲むと非常にマッチするような商品になっております。ビールの注ぎ方ですが、前回は高いところから注がせて頂いた記憶があるんですが、クラフトビールはまたちょっと違って、泡をたてないことによってビール本来の味や香りを感じて頂くことができます。高いところから注いで泡をたてると、軽やかな口当たりと柔らかな香りを感じて頂けます。泡を後からプラスして、クリーミーな泡で風味を楽しんで頂くような注ぎ方もありますので、ぜひ色々なビールを味わって楽しんで頂きたいと思います。今後もキリンの商品を宜しくお願い致します。ありがとうございました。

*** 今週のお花 ***
ミリオンバンブー



花言葉：長寿・幸福・開運
原産地：熱帯アフリカ西部
誕生花：不明