



2014～15 年度
国際ロータリー会長

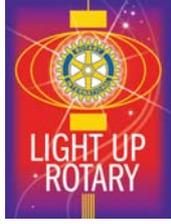
ゲイリー C. K. ホアン

Weekly Report Niigata



2014～15 年度
新潟ロータリークラブ会長

高橋 秀樹



ロータリーに輝きを

2014～15 年度 国際ロータリーのテーマ

新潟 RC 8 月第 3 例会 (2014.8.26) No.3053

(1) ロータリーソング「我らの生業」斉唱

(2) 高橋 秀樹会長挨拶

さて、先週は出張のため欠席して申し訳ありませんでした。お詫び申し上げますと共に、例会の司会を務めてくださった石本さん、そして幹事の安藤さんに厚く御礼申し上げます。

不在中に日本では広島で大変な災害があったとのことですが、亡くなられた方々のご冥福をお祈りしますと共に、一日も早い復興をお祈りしたいと思います。

ところで、私の妻は生まれも育ちも新潟ですが、その妻から聞いたところによると、新潟では「はばき（脛巾、行纏、脛衣）ぬぎ」ないし「はんばぎぬぎ」という習慣があり、これは、旅から帰ってきた後に旅行中のあれこれについて思い出話をするので、これが終わらないときちんと旅を終えたことにならないのだそうです。そういうわけで、本日の会長挨拶では、出張中に感じたことを少しお話したいと思います。

私が今回の出張で出向いた先は、ヨーロッパの北西部にありますアイルランドでした。目的は、博物館や図書館などに収蔵されている西洋古代の遺物や資料について調査することでした。しかし、アイルランドと言って一般的に思い浮かべるのは、7、8年前なら目覚ましい経済発展によりケルティックタイガーと呼ばれたことや、近年であれば PIGS の一つとして EU 経済のお荷物となっていることでありましょう。そして日常生活に関わるもっと気楽なことであれば、ギネスブックを生み出したギネスビールの国であるということではないでしょうか。我らが新潟も、お酒の醸造では日本に冠たる地域ですので、仕事の合間にギネスビールの本社を訪問してみました。（なお、日本におけるギネスビールの販売権は 2009 年 6 月から中島さんのところのキリンビールさんに移っているとのことです。）

ギネスビールは、現在 150 カ国以上で販売されていますが、そのもとは、1759 年にアーサー・ギネスがダブリンにビール醸造所を建てたことにあります。250 年程の歴史があるその場所は、現在でも醸造所として稼働しており 26 ヘクタールもの広さがあります。2000 年には、全世界から集まるギネスビールのファンのための広報・観光施設として、ギネスストアハウスがオープンしました。2004 年には来場者が 200 万人を超えたそうです。

入口の階から最上階まで 7 つのフロアで様々な趣向を凝らしてギネスビールが紹介されていましたが、私が興味を惹かれたのは 2 階、4 階、そして最上階でした。2 階では、ギネスビールの味わい方が事細かく説明されるコーナーがあります。色を鑑賞し、香りを楽しみ、いくつかの段階に分けて味わい、喉越しの余韻を楽しむといった内容で、ワインのテイスティングのような要領でした。4 階では、最高の一杯を楽しむため、時間をかけて完璧に注ぐ方法の説明があり、そして最上階では、ダブリンの街を一望するバーで、地元料理のつまみとともにギネスビールを味わうことができるようになっています。つまり、一杯のビールを啣るように飲み下すのではなく、いかに丁寧に美味しく味わってもらおうか、ということに異常なほどこだわって客に伝えようとするスタンスが際立っているのです。とにかくたくさん飲んでもらってたくさん売ればそれで良い、というのとは異なる姿勢が感じられました。

実は、ギネスビールがこれほどに世界的な成功を収めたことには、その製品であるビールそのものとは別の要素があります。1960 年代にアイルランドからアメリカやヨーロッパへの移民が増えた時、その先々でアイルランドのビールを飲むパブができ、大変人気が出たそうです。ギネス社がその理由を調査した結果、実はビール以外の要素、つまり、室内の装飾、食事、サービス、音楽等々の影響が非常に大きいことがわかりました。それで、アイルランドの風土に根付いたパブを徹底的に調査し、典型的なアイリッシュパブのモデルをつくりあげ、ギネスビールそのものだけでなくアイリッシュパブ自体を各地に無数に開業させていったのです。これが現在の世界的な成功の背景にありました。欧米に出張するとどの街角にもアイリッシュパブを見かけますし、新潟市にも私が知る限りで 4 件のアイリッシュパブがあります。逆にいえば、世界最大級の酒造メーカーになったギネスビールでさえ、そのビールの美味しさを伝えるためには、ビールとそれを取り巻く地元の個性を一体のものとして考えざるをえなかったということです。それを大切にしたらこそ、世界中の人々に愛されるビールになったということでありましょう。

話は変わりますが、現在日本酒は、寿司や和食の世界的ブームもあって、海外での評価が高まっています。欧米の高級レストランの中には、ワインセラーの一角に日本酒が

丁寧に保管され、フランス料理とのマリアージュに日本酒の銘柄を勧めるソムリエがいるところもあるそうです。そして、現地での日本酒の醸造も進んでおり、国際的に高い評価を得つつある銘柄も出てきているようです。このような状況の中で、新潟県の日本酒の評価は高いようで、例えば、成田空港でセキュリティチェックを抜けて免税店エリアに入ると、日本から帰国する外国人観光客向けに日本酒のコーナーが見られますが、私がざっと見た感じでは、新潟県産の銘柄の数が他県の銘柄を圧倒しているようです。今後も新潟が日本国内はもちろん世界のどこにも負けないSAKEの名産地であってほしいと願います。

しかし、これらのことは、それはそれで喜ばしくはあるのですが、世界的な競争が激しくなっていくことをも意味しており、それに伴う落とし穴の不安が無いでもありません。例えば、世界的な販売競争を支えるため、肝心の地元が製造プラントが並ぶだけの空間になってしまわないと言い切れるでしょうか。また、大量の製造が品質に影響を与えないと言い切れるでしょうか。この両方の点で、ギネスビールの事例はプラスの意味でもマイナスの意味でもよい参考になります。一方において、ギネスビールは、地元を犠牲にすることによってではなく、地元の特性を大切にすることによって世界的に成功しました。これによって地元も潤い、ギネス本社はもちろん、ダブリン市内のテンプルバーという繁華街には、本場のアイリッシュパブを楽しもうと、世界中から観光客が押し寄せています。しかし他方、世界中に輸出するために犠牲にしたものもあります。安定した状態で輸送するため、ビールに殺菌処理を施して発酵を止めてしまい、後からガスを混合して販売する方法をとっていることです。そのため発酵を維持しながら出荷するという伝統的な手法に則る他のビールメーカーから批判的に見られる場合もあるようです。

さて、世界企業としての立場からどう考えるかは別として、新潟県民の気持ちとしては、新潟の酒の世界的な評価が一層高まっていくことを願いつつも、地元とのつながりや品質が歪んでほしくないという思いもあります。これは大変難しい問題、ないし、厳しい覚悟が必要な問題だろうと思います。ロータリーの6つの重点分野の一つ、「経済と地域社会の発展」という点で新潟ならではの重要なトピックではないでしょうか。

本日卓話でお見えになっておられる樋木酒造の樋木尚一朗（ひき しょういちろう）さんは、「地酒」とは本来はその各々の土地で飲まれるものであり、そこへ赴かなければ飲めない酒のことだ」というお考えの下に、西新潟を中心に流通する日本酒「鶴の友」をおつくりになっておられる方です。いろいろと思いのたけを聞かせていただけるだろうと、今日の日を楽しみに待っておりました。期待に胸膨らませつつ本日の会長挨拶を終えたいと思います。

(3) 委員会報告

・小飯田 澄雄社会奉仕委員長より交通遺児の為の事業案内 9月7日 白根グレープガーデン 遺児とご家族17名、会員 12名参加予定です。

(4) 同好会報告

・吉田和弘料理研究会幹事

「勇気を持って一步を踏み出せば、楽しい男の料理の世界が待っている！

～第6回 料理研究会」

平成26年9月3日(水) 18時より

「イカを使った料理はイカが」

参加費:3,000円

会場:新潟調理師専門学校

(5) 各種ご寄付の発表

ロータリー財団寄付発表(織戸 潔副委員長)

田村貫次郎君

米山奨学会寄付発表

徳永 昭輝君

青少年育成基金寄付発表(安藤 栄寿幹事)

高橋 義明君 樋熊 紀雄君

(6) ニコニコボックス紹介

・敦井栄一君、竹石松次君、龍田晃一君、森井満男君、相澤信介君、坂本光弘君、千田英継君、高橋義明君、村松敦君、川崎嘉朗君、井原健至君 新潟まつり無事終了で関係者そろってニコニコします。

・坂本 務君 昨年に続き、2回目の「民謡流し」参加となりました。天候が心配でしたが、今年は、女性の参加者が増え、昨年よりも華やかな？民謡流しとなりました。一般の飛び入り参加も例年より多く、すれ違うロータリークラブの仲間のみなさんと、エールならぬ、うちわの交換もさせていただき、あっという間の2時間でした。新潟まつりに感謝します。

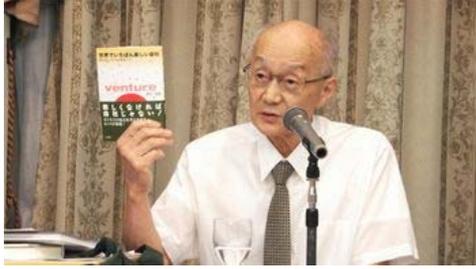
・若杉武君 ゲストスピーカーの樋木尚一朗君を迎えてニコニコです。

・玉 知夫君 先週、新会員の務台 昭彦さんを迎えニコニコしました。務台さんを紹介した時、読売新聞の務台元会長との関係について説明がないままになってしまいました。務台さんいわく「出身は二人とも長野県の安曇野で同郷には違いはない。しかし、読売新聞の株を保有するなど恩恵は得ていませんよ。」ということでした。詳しくは本人に聞いて下さい。

(7) 卓話「酒についての話」

思いつくままに」

樋木酒造株式会社社長 樋木尚一朗氏



樋木酒造株式会社社長 樋木尚一朗氏



話を聴く会員

(8) 本日の出席率 71.74 %

(2週間前は規定休会)

9月2日の例会予定

卓話「今 なぜグローバル教育なのか」

新潟明訓中学校・高等学校 校長 大滝 祐幸氏

コ ラ ム

(株)ユアテック 新潟支社

上席執行役員支社長 渡辺 洋一

「新潟ロータリー例会に想う」

私が新潟ロータリークラブに入会したのは2年前の平成24年8月で、2ヶ所目のロータリークラブでの活動となりました。前任地が岩手県盛岡市でしたので、盛岡ロータリークラブに平成21年8月に入会し、3年間ロータリアンの勉強をしました。盛岡勤務当時平成23年3月11日にあの東日本大震災が発生したのです。盛岡ロータリーは全力で被災者の支援を続け、奉仕の重要性を改めて痛感いたしました。

初めて新潟ロータリークラブの例会に参加して驚いたことが3つあります。

1つ目は、食事の豪華さです。とても美味しく頂いておりますが、少々カロリーオーバーかもしれませんね。

2つ目は、食事中やロータリーソング合唱の際のピアノの生演奏です。

3つ目は、ロータリーソングを合唱した後の全員での握手でした。その場の雰囲気圧倒され、しばし呆然としていたことを覚えています。今では、握手タイムが会員との親睦に大きな力となっていると思います。

この3つのどれをとっても素晴らしい。感動いたしました。これからも例会に出来るだけ多く参加して、少しでも貢献できればと思っております。

新潟ロータリークラブ会員専用ホームページアドレス

<http://www.niigatarc.jp/>

● 榎木酒造 —— 『鶴の友』醸造元

TEL. 025・262・2014

開口一番、「酒を生業とする人が、酒のことを知らなさすぎる。酒の本質を知らずして、売らんかな精神で酒を取り扱うべきでない」と、榎木酒造代表取締役社長の榎木尚一郎さんは、現在の酒業界に警鐘を鳴らす。

同社は酒の正しい飲み方として「量を控える、空腹で飲まない」ことを推奨している。

少量の飲酒は、善玉コレステロールを増し、体内の免疫力を高める。ただし、飲み過ぎは厳禁。「少量有益・大量有害」は、酒の本質の基本であるが、酒類メーカーは、目先の利益にとらわれて、大量の酒を売ろうとする。特に、最近では、若者や女性をターゲットに

酒を売ろうとしているが、薬理作用のある酒を、安易に若者や体質的に酒に弱い人の多い女性に勧めるのは好ましいことではない。

また、銘柄やパッケージで消費者の関心を惹こうとするのも同様で、酒をファッション化するべきではないとも

酒とは何か 人は酒とどのように関わるべきか

新潟市西区内野町 582

語っている。

榎木社長の発言は、日本酒業界においては、少々「過激」にうつるかもしれないが、客観的に見れば極めて常識的だ。

「酒を生業にするものは利潤の追求を第一としてはならない」という言葉は、酒の本質を知る榎木社長ならではの表現だろう。

酒とは何か

人は酒とどのように

関るべきか

『 酒を生業とするものは
利潤の追求を第一と
してはならない 』

酒の正しい飲み方として

「量を控える。空腹で飲まない」ことを推奨いたします。

少量の飲酒は、善玉コレステロールを増し、体内の免疫力を高める。

空腹時の飲酒は、アルコールの吸収を早め、酔いの度合いを強くする。酒好きの人はとかく食事が疎かになり、必要な栄養の摂取が阻害される。

日本人の食文化・食生活は非常に多彩であるが、

日本酒はどんな料理とも相性が良く、理想的な飲酒形態「食中酒」として最も優れている。

酒を百薬の長とするには

「少量有益・大量有害」という意識をしっかりと持つ必要がある。少量飲酒は健康を維持し、長寿に貢献する。

楽しく有意義な人生をおくるため、この酒を味方につけ、活用していただきたい。

樋木酒造株式会社