

Weekly Report

ROTARY CLUB OF NAGOYA MIZUHO



創 立：1980年(昭和55年)11月10日
 会 長：泉 憲一
 幹 事：亀井 直人
 広報委員：山回 哲司
 例 会：日 毎週木曜日PM12:30~
 会 場：ヒルトン名古屋

事 務 局：460-0008
 名古屋市中区栄1丁目3-3 ヒルトン名古屋910号
 T E L：052-211-3803
 F A X：052-211-2623
 M A I L：2760_nagoya@mizuho-rc.jp
 U R L：http://www.mizuho-rc.jp/

第1644回例会

～雑誌月間～

クラブテーマ：「熱田の杜・友愛・気品」

2014年4月17日(木) 晴 第40回

司 会：田中宏会場委員
 斉 唱：「四つのテスト」「それでこそロータリー」
 ゲ ス ト：九重味淋(株)名古屋支社長 國松和夫さん
 九重味淋(株)品質部研究管理課課長 川崎明子さん

会長挨拶

泉憲一会長

みなさん、こんにちは。ゴルフというスポーツは、いつごろから始まったのか諸説がいろいろありまして、はっきりとは定まっていません。今日はゴルフの起源についてお話ししたいと思います。



ゴルフという言葉の始まりは、スコットランドの古い言葉で「ゴウフ」と言う言葉があります。この言葉が、打つの意味から打つ競技と解釈されたのが有力な説となっています。スコットランドの始めのころのゴルフは、適当な場所から、ある地面にはめ込まれたピンに向かって打つというもので、次にそのピンの近くから次の目標のピンに向かってプレーするというゲームであったといわれています。ところがプレーを楽しむにつれ、いろんなゲームのアイデアが出てきて、「ピンの周りの草を刈って、転がしてはどうか」「穴をあけて球を入れるのはどうか」現代の表現でいうとカップインさせることで一層面白くなることに気が付き始めた様です。つまり「パッティンググリーン」の“誕生”となったわけです。

こうしてきわめて原始的であったゴルフを、劇的に今のゴルフの原型にしていったのが、セントアンドリュースのオールド・トム・モリスという男性です。モリスはプロでもあります。ゴルフ工房で働いていました。のちに、セントアンドリュースのグリーンキーパーとなり、持ち前の自然への愛着からセントアンドリュースのグリーンを一段と手入れの行き届いたグリーンにしていきました。同時にコースの管理においても緑地帯の自然の成立要因をよく認識しており、無理に人の手を加えることをせず、あるがままの状態です。ゴルフを楽しむよう各ホールを仕上げました。18番にあるスウィルカン・バーンの橋も、もともとあった小川にかけられた橋です。

このように、ゴルフコースというものは、自然の摂理で造られたものというのが定説のようです。セントアンドリュースのオールドコースは、北海から吹く風と河川の氾濫で海が陸地になって、そこが美しい緑地となり、どこどこにハリエシダが繁殖すると、ウサギやキツネが棲息するようになり、捕獲するハンターが登場する。するとそこに道ができて、セントアンドリュースのフェアウェイは、その当時のそのままの緑地の形状を変えていないのです。バンカーも同様な自然の摂理で生まれたもので、「ヘル・バンカー」「プリンシパルズ・ノーズ」も昔は牧羊の巨大なシェルターであったといわれています。セントアンドリュースがゴルフの聖地といわれる由縁もここにあり。ちなみに今から462年前、1552年のことあります。余談ですが、当時の日本は、戦国時代で、日本統一間近な時代でした。

さて、日本にゴルフが伝来した年代は1901年、明治34年夏、神戸六甲山上に貿易商のアーサー・ヘスケス・グルームという英国人が造った4ホールが始まりでした。日本をこよなく愛した英国人グルームの作ったこのゴルフコースは、始めは外国人のみでしたが次第に、もの珍しさから日本人も現れるようになりました。

その後もグルームは、彼一人の出資でコースの造成をつづけ9ホールが完成します。そして明治36年(1903年)に会員制・神戸ゴルフ倶楽部が誕生して正式に開場となりました。今から111年前のことです。その時のオリ

ジナルメンバーは131人、ほとんどが外人で日本人はわずか7人でした。

開場式には、服部一三兵庫県知事、坪野平太郎神戸市長ら著名人が会員の他に50名ほど招待されました。記念すべき始球式には、服部知事が指名されました。もちろん初体験であり、ドライバーをバターのよう打ち方で、ボールはコロコロと4mほど転がっただけでした。この時のボールは神戸ゴルフ倶楽部のマントルピースの上にガラスケースに入れて飾ってあります。

当時の日本は、ガッタ・パーチャ・ボールというゴム状の樹脂を鉄の鑄型で固めたものを使用していました。アイアンで打つと凹みができるため、熱湯の中へ入れて柔らかくしてまた鑄型でしめなおして再利用していました。茶褐色の素材ですので、使用するときに見つかりやすいように白い塗料を塗ります。すでに欧米では、このボールから芯巻きボールに切り替わっていましたので、日本へのゴルフの伝来は欧米に比べ随分遅れたと言えます。

ニコボックス

酒井俊光ニコボックス委員

・森さんの入会を祝して皆様よろしくお祈りします。4月6日からニューヨークで業界の世界大会に出席し、はじめてエンパイアステートビルに登って来ました！
 本多 清治さん

・先日の家族会は親睦活動委員の皆さんにお世話になりました。家に帰って女房が「来年は1号車に一人で来る？」と言いました。意味不明です。こんな会話を続けて30年。今月末は結婚記念日です。

関谷 俊征さん

・13日は結婚記念日です。28日は家内の誕生日。4月は大変な月です。

佐治 寛行さん

・今日で60才になってしまいました。

山本 英雄さん

・4月15日で43才になりました。

近藤 茂弘さん

・本日より入会させていただきます。宜しくお願いいたします。

森 裕之さん

・4月13日地区研修・協議会が無事終わりました。これで次年度に向けての4つの大きなプログラムがすべて終わりました。関係各位に感謝申し上げます。有難うございました。

近藤 雄亮さん

・欠席がつづきました。

長坂 邦雄さん

・高山での春の家族会、皆様に大変お世話になりました。

大嶽 達郎さん

・皆さん、地区研修・協議会お疲れ様でした。九重味淋さん卓話よろしくお祈りします。

鈴木 淑久さん

・花粉症になりました!! ツライネ!!

内田 久利さん

・森裕之さん御入会おめでとう御座います! 最近名古屋瑞穂RCに例会に出席が出来ず、すみません!

酒井 俊光さん

出席報告

酒井俊光出席委員

会員64名 出席44名 (出席計算人数46名)

出席率 83.0%

4月 6日は補填により 78.4%

幹事報告

亀井直人幹事

・本日13:40より、ヒルトン名古屋9階「ことぶきの間」にて新旧CA・新旧理事会を行います。

・本日18:00より田島亭にて次年度役員理事・各委員会委員長懇親会を行います。

・次週4月24日(木)18:00よりヒルトン名古屋4階「桜の間」にてなごやか例会を行います。

新入会員入会式

バッジ・ネームプレート授与:泉憲一会長

このバッジはロケリアンであるという誇りと、奉仕をさせて頂くという謙虚な心で着用することになっております。名札は会員、ビジター、ゲストにあなたの氏名を覚えて頂くのに役立ちます。よろしくお祈りします。

森裕之さん挨拶

ご紹介賜りました、森定興商の森と申します。本日は本多様のご推薦で名古屋瑞穂RCに入会のご承認いただき本当にありがとうございました。心から御礼申し上げます。職業は先程ご紹介いただきました、鉄鋼卸売業と不動産事業を営んでいます。ご紹介いただきました通り、私の父親が名古屋瑞穂RCの皆様にお世話になりました。私も今回名古屋瑞穂RCへの入会をご承認頂きましたこと、大変光栄で、身の引き締まる思いをしています。これからも名古屋瑞穂RCのご発展に微力ながら精神誠意をもって努力させて頂くとともに社会の為に力を尽くしていくつもりです。どうか今後ともご指導ご鞭撻の程、よろしくお祈りします。

委員会・同好会報告

ゴルフ部会 4月度例会(第349回) 開催日:4月9日(水)

コース名:愛知カントリークラブ

氏名	グロス	HDCP	ネット
優勝 岡村達人さん	86	8.0	78
2位 内田久利さん	87	8.0	79
3位 佐治寛行さん	99	19	80

次回のゴルフ部会は、5月16日(金)名古屋ゴルフ倶楽部にておこないます。

卓話 九重味淋(株)品質部研究管理課課長 川崎明子さん

三河みりと歴史

九重味淋の川崎と申します。今日はこのような立派な席でお話させて頂けることを、大変ありがたく思っています。

私達は一昨年前に創立240年を迎えました。我が社の正門は非常に古い門構えで、名古屋にある会社のような作りではありません。1772年の安永元年、江戸時代の半ばに三河国大濱村、愛知県碧南市で、石川家22代目石川八郎右衛門信敦が、初めて味淋作りを始めました。現存する中では、最も古い味淋の蔵と言われています。なぜここまで長い間作り続けることが出来たかということ、一つ目にこの碧南という土地が非常に温暖な気候で、味淋、お酒、味噌の蔵も多くあり、醸造に向いていたようです。矢作川の水が醸造に適していたということや味淋の主原料であるお米が安城、刈谷、高浜などでよく取れたということ、さらに焼酎というもう一つの原料もたくさん得られたということです。二つ目に、石川家は味淋造りを始める前は廻船問屋という、今でいうと海運業を営んでいたことです。江戸へ行き来する船便を持っていたので、作った味淋をすぐに江戸に運び、自分たちで味淋を売ることが出来たことが発展の要因になったと言われていました。

当時、江戸の町は安定した時代を迎え、市中には屋台がたくさん並んでいました。主な屋台はウナギの蒲焼きや蕎麦、江戸前寿司だったそうです。この頃の日本では砂糖が本土では取れず、沖縄でしかサトウキビが作れませんでした。砂糖は大変高価なもので、入手が非常に難しかったようです。蒲焼きのタレを甘辛味にしようとなり、蕎麦のつゆに甘みを加えたいという時に、代わりに味淋が使われようになったようです。石川八郎右衛門信敦はそんな江戸の様子を見て「これから味淋が売れるんじゃないか」と考え、碧南の地で味淋を作り始めました。前述の通り、味淋の製造に非常に適した土地柄であった為に、大変美味しい味淋を作ることができ、「酒は灘の物が美味しく、味淋は三河の物が美味しい」と評判になりました。

味淋の主原料の一つが米焼酎です。この米焼酎はどのように入手したのかというと、江戸時代の大きな大名がいる城下町というのはお酒作りが非常に盛で、知多半島や碧南周辺にもたくさんのお酒蔵がありました。そこで酒粕がたくさんできます。酒粕の中にはまだお酒の成分が残っていて、これを蒸溜すると焼酎が取れます。お酒はもともとお米から出来ているので酒粕から取った焼酎は米焼酎ということ

になります。その米焼酎を原料としていました。この知多半島と、刈谷から高浜辺りの酒作りによって私達の味淋作りは支えられていました。余談ですが、その酒粕から焼酎を取って酢を作ったのが半田のミツカンさんです。もともとミツカンさんも廻船問屋をやっていて、作った酢を江戸まで運び江戸前寿司で使われていたと聞いています。

味淋の歴史を話させて頂きます。味淋のルーツは女性用の甘いお酒でした。中国の紹興酒が味淋と同じもち米を原料としていて、これを参考にしたのではないかとされています。1500年代には日本に伝わっていたようで、キリスト教の宣教師が布教をする際に「甘いお酒がありますよ」と言って広めたのが始まりとされています。当時の物は現在の味淋よりかなり甘みが少なく、清酒に比べ甘口で飲みやすいお酒だったようです。江戸時代半ばまでは「清酒を飲む男性を相手にする女性が飲むお酒」で、江戸時代半ば以降は「柳かげ」という男性も飲むようになりました。なぜ「柳かげ」かというと、甘口なのでアルコール度数が清酒よりあっても飲み過ぎてしまい、柳の葉っぱのように足がふらついてしまうことからだそう。斗瓶という容器に焼酎を入れた物と味淋を入れた物を馬の背に乗せ、好みに合わせ焼酎と味淋をブレンドし、量り売りなどもしていたようです。その後、昭和30年代になり、ようやく調味料として家庭で使われるようになりました。明治時代はまだ飲み物として飲まれていて、海外の万博に出展した時には、「お米からできたおいしい甘いお酒」として評価され、数々の賞状を頂いています。

次に味淋の作り方の話をさせて頂きます。味淋はこの三河と千葉の流山、京都の伏見で作られていました。大きな産地はこの3つになります。流山や京都の蔵は大企業によって大きな工場となり、新しい作り方を取り入れられているようです。三河地方ではどこかが買われるということがなく、古い蔵がたくさん残っています。主原料はもち米、麴、米焼酎の3つだけのシンプルな物です。一度の仕込みに2400kgのもち米を使います。タンクに焼酎を入れ、蒸したもち米と米麴を入れて味淋を作ります。もち米をたくさん使うので、水分がなくあたたかみのお米だけのようなもろみが出来ます。昔は秋に米が取れたら、その年の秋と次の春に仕込みを始めました。今はお米を冷蔵保存させて夏を越させることが出来るので、計画的に年間醸造させています。50日程おくと、もち米がお粥のように溶けてきます。これをすり潰すと白酒になります。次に圧搾の工程に入ります。袋に入れ、土嚢のように積み重ねたものを2日間ほどかけて圧搾していきます。袋から出てきたものが味淋となり、袋に残ったものが味淋粕になります。味淋粕は愛知県の名産品である守口漬け、奈良漬けに使われています。なので私達とお漬け物のメーカーさんとは長いお付き合いになっています。搾ったばかりの味淋は白く濁っていて、蔵の中で約1年熟成させると琥珀色の美しい色になると同時に香味が出てきます。昔、この蔵から先は海で、ここからすぐ船に積んで運んでいました。貯蔵熟成された味淋は濾過の工程に入ります。この工程だけペーパーフィルターを使った、近代的な機械を用います。その後瓶詰めします。味淋の成分は、約半分が甘み成分、アルコール分が14%、残りが水分や旨味、香味成分です。アルコール分があるので清酒などと同じ様に酒税を払っています。砂糖と違って上品な甘みがあり、生臭さを消す効果や、麴からくる香味が料理の風味の幅を広げてくれます。

味淋を造るには非常に多くのお米を使うので、戦中、戦後は清酒と同様、製造中止や米の使用量が規制されていました。そのため、もち米の一部を水飴に、米焼酎の代わりに醸造アルコールを原料としたものが味淋の主流となっています。しかし、近年食の拘りから昔ながらの本格味淋も再度見直され、お客様も増えています。

近年弊社では味淋造りの他に、味淋の健康への機能性の効果の研究にも取り組んでいます。また社員による原材料の栽培を行っている、私たちの味淋は社員の汗からできたものです。

ご静聴ありがとうございました。

例会のご案内

■今週の行事

4月24日(木) なごやか例会

場 所: ヒルトン名古屋4階「桜の間」

時 間: 18:00~20:00

■5月1日(木)

R規定に基づき休会

■次々週卓話

5月8日(木)

会員卓話: 近藤雄亮さん

テ - マ: ガバナ一年度に向けて