

佐土原 R C  
**週報**



国際ロータリー第2730地区  
**佐土原ロータリークラブ**  
例会日 毎週金曜日 12:30~13:30  
例会場 ホテル神宮寺 0985-73-0015

Real Happiness is Helping Others  
この幸福は人助けから

**ロータリー財団月間**

1992. 11. 27 (金) 第248回例会

職場訪問 佐土原町 「大光寺」

**第247回例会記録**  
(1992. 11. 20)

会長の時間 岩切正司  
皆さん今日は、本日は第247回例会です。

米週の例会は、正岡文都会員が住職をされておられます「大光寺」を職場訪問することになっています。

当日は、大光寺ご本堂の新築を記念して、禪宗の僧侶71名による大般若経600巻の読経も行われます。大変貴重な仏教儀式でありますので、皆さんと共に参列させていただきたいと思います。

寝食を忘れて本堂新築の大事業を完遂されました正岡会員のためにも、当クラブ全員が出席して、そのご功績を称えようではありませんか。

**幹事報告** 藤堂孝一

1. 例会変更通知
  - ・宮崎西RC 12月4日18:00  
ホテル・フェニックス
  - ・小林中央RC 11月27日7:00  
忠霊塔前広場
2. ガバナー事務所より、第2730地区大会参加に対する礼状が届いています。

3. 11月27日は10:30までに、鈴木会員の会社事務所に参集してください。

**出席報告** 委員長 神宮寺 利夫

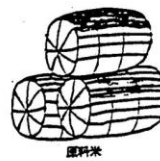
会員数	16名
欠席者数	2名
HC出席者数	14名
出席率	87.5%
欠席者名	斉藤・井下

**ビジター**

- 西都RC 河野 謙二 君  
" 田中 儀行 君  
" 浜砂 源弘 君  
" 宇治野 稔 君

**会員卓話** 田村 勝三

私の家は酒造業でしたが私が中学生になった頃からは焼酎を製造するようになりました。今日は焼酎製造の工程を中心に話してみます。



**原料米**

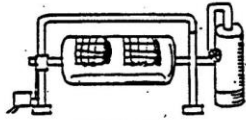
ベトナム戦争の頃から  
はシム米(外国の碎米)  
が輸入されました。  
最近は大蔵の国産米が  
使われます。

**麹づくり**  
蒸麹(せいこう)

種麹には、次の2種類があります。  
 {黄麹(日0焼酎用)}  
 {黒麹(早0焼酎用)}

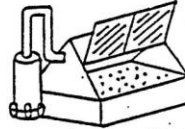
「製麹機」  
ドラムから麹を移して  
30〜35度で1日置く  
麹ができあがり

昔はモロコチを使っていま  
した。湿度・温度の調整  
も現在はコンピュータで管理  
しています。



「1回転ドラム式蒸麹機」  
米をむいて蒸麹をまぜ1日置く

精白度の高い米ほど、いい麹が作れます。  
原料芋は海岸地域産のものがコクが  
あって旨い焼酎ができます。



外周の碎米は、麹の温度が  
急激に変化して、麹の作り方が  
抑常にむずかかった。蒸麹も同様です。



**1次仕込**

麹と水に酵母菌を  
加えて6〜7日間  
醗酵させて、一次  
もろみ(酒母)をつ  
くる

米焼酎は芋の代りに米を  
使われる。

**2次仕込**

一次もろみ(酒母)に芋を粉砕し  
て加え醗酵させ9〜12日間醗酵  
させると2次もろみができる



芋を混ぜれば  
黍焼酎になります。



**蒸溜**  
アルコールの沸点は70度  
蒸気溜留器による蒸溜で  
本焼酎 枝の益 特有の  
風味が生まれる  
私の家では60度くらい  
のアルコール分でした。  
この蒸気を冷却すると焼酎に  
なるのです。



**検 定**  
酒母、アルコール分  
濃度の検査をする

検定タンク



貯 蔵  
酒母(アルコール分5〜8%)  
で貯蔵。コクのある味と変る

焼酎の伸びは、昭和60  
年がピークで、その後は消費  
量が漸減しているそうです。  
私の店でも焼酎の販売量  
は減ってきています。  
鹿児島県よりは本県の方が1  
人当たりの焼酎を  
飲む量が多いとの  
ことですが。



和 水  
うまい地下水でアルコー  
ル分の調整をする

※  
焼酎製造には  
多量の良水が  
必要です。  
半分が焼酎、半分は水  
ですから、業者が生き  
残るためには、名水の確保が何より肝要。



びん詰



出 荷

→ 田村酒店へ