

# 2022～2023年度 小倉中央ロータリークラブ週報



第1273回 本日の例会 9月12日(月)

本日の卓話 「お彼岸のお話」  
梶原 謙吾 会員

例会日 月曜日 12:30～13:30  
例会場 リーガロイヤルホテル小倉  
事務所 小倉北区堺町1-2-16-3F  
TEL 093-531-4015  
FAX 093-531-1022

会長の時間 (9月5日 1272回 例会記録)

林田会長

出席報告 9月5日

お酒は皆様ご存知だと思いますが、まず、洗米 — 蒸す — 麴を加える — 元になる酒母を作ります。15日間ぐらいかな、麴も室(むろ)と呼ぶ温室のような部屋で温度を31度に保ちながら蒸米に麴菌を加えて作ります。  
一時間おきに夜中も温度を一定にするために、起きて布団をかけたりにしています  
大きなぼろうびきの樽に、初添(酒母+麴+水+蒸米)、中添(麴+水+蒸米)、一日寝かせて、留添(麴+水+蒸米)、温度一定にするためよく棒の先に板を着けたような長い棒で混ぜながらまんべんなく発酵が行きわたるようにします。  
温度が下がると小さな樽にお湯をいれて混ぜてました。ぶくぶく泡が出てくる状態はここで、これを醪(もろみ)と言いますが、20～25日ぐらいでこの泡は落ちていきます。これを酒の三段仕込みといいます。これを機械で搾って酒粕+酒になります。この時点で抜いた分が生酒です。微生物の発酵は、20度で止まりますので度数は20度の生酒になります。

搾り立てはとても美味しいです。余りに寒すぎると泡の落ちるのがおくれますのでこれより少し長くなることもあります。また大吟醸の場合は低温発酵にしますので31日間、ゆっくりと発酵させます。

次に濾過—火入れ—貯蔵—火入れ—瓶詰めした分が皆さんが一般的に飲んでいるお酒です

米の種類は、岡山の雄町米、南阿蘇や糸島の山田錦、地元で作った山田錦、その他地元県産米が使われています。米の磨き具合は精米度が70%、60%、55%、50%、45%、30%といろいろありますが、お酒になったときは、本醸造、純米酒、純米吟醸、吟醸酒、大吟醸、三割磨き等として製品になります。日本酒は蔵の温度が-3度から-5度の極寒の日に作ります。洗米も、杜氏さんがストップウォッチを押すと同時に「はい！」と発声し、一斉に6人から8人位が並んで、同じ水量の大きな桶に同じ形、サイズのざるに同じ量の米をいれて同じスピードで腕の肩近くまで真っ赤になりながら洗います。

米に含まれる水が一定になるように研ぎます。そして杜氏さんの、「はい！」の声で一斉に上げます。スピードが勝負です。よく無濾過生原酒とラベルにかかっているのを見る事があると思いますが、あれは生酒(火入してない)、原酒(搾ったまま、醸造用アルコールも水も加えてないどっしりとした、酒本来の味が楽しめます。)、無濾過(にごりや酒独特の味が濃厚な味わいです)ということです。

濾過には炭の粉末を入れて雑味を吸収させるもの、炭のフィルターで濾すものもあり、濾すことによって透明ですっきりとした日本酒になります。がつつり、濃厚な濃いめのお酒も、たまには楽しいですよ。濾過についてこんなお話があります  
酒造を首になったものが、腹いせに酒樽に炭を投げ入れたそうです。すると、にごりがなくなり、透明な日本酒になったそうです。それから炭が濾過に使われるようになったそうです。私の子供の頃は、女は酒をつくる蔵には仕込の時期は入ることが出来ませんでした。今は女性の杜氏さんもいるようですが。

昔は米の蒸し具合を見るのにひねり餅といって蒸し米でブドウの房のようなかたちの餅や平たいかたちの餅を作ってくれました。焼いて食べるととても美味しかったです。また昔は今のようなほうろうびき樽ではなく、木の樽でしたので使った後きれいに洗って干して乾かしてました。並んだ樽のあいだでかくれんぼするのが大好きでした。

一生懸命作っている国酒ですが、今コロナもあって少々停滞気味です。外国にも売り込みをかけています。美味しい酒を造って、多くの皆様に飲んで頂きたいと思えます。

在籍会員数	40名
義務出席者	38名
ゲスト	3名
ビジター	0名
本日出席数	31名 うち オンライン1名
本日出席率	81.57%
前々回修正出席率	90.00%

## 次回(9月26日)の卓話

サニーライフ明善社

藤原 香織 氏

## 9月のお誕生日

2日 細川 忠広 会員

2日 田村 雅史 会員

## 今月の主な予定

5日(月) 定例理事会

17日(土) R財団補助金セミナー  
(オンライン)

17日(土) 米山カウンセラー研修会

## 卓話の時間

## 「メディアリテラシーとジェンダー」

西日本新聞社北九州本社

執行役員北九州本社代表 甲木正子氏



メディアリテラシーとは情報を読み解く力のこと。日本の新聞は不偏不党、公正中立なメディアで、客観報道を原則としているが、そこに新聞社の主観は全く入らないのだろうか？ 同じ日の朝刊でも新聞各紙の一面のトップ記事が

違うことはよくあり、そこには各社が編集会議で決めたニュースの価値判断が反映されている。新聞、テレビ等のマスメディアに接するときは「なぜこの記事が大きく載せているのか」と発信者の意図を「読み解く」ことも大切である。

一方、Yahoo!やLINEなどインターネットのニュースは利用者の検索数によって掲載順位が決まる。会議で重要度をふるいにかけるのではなく、人気順だ。

FacebookやTwitterなどのSNSにはフェイクニュースも投稿されることから、出典を確認し「誰が何の意図で発信しているニュースか」を読み解くことも大切である。

リテラシーを鍛えておけば誰かが意図的に発信した情報のウラを読むことができる。悪意に誘導されたり、だまされたりすることを防げる。

間違った情報を鵜呑みにすることは命に関わるし、経営にも関わる。正しい情報を読み解く力は情報化社会では必須である。

リテラシーを持ってメディアに接するとジェンダー問題も見えてくる。ジェンダーとは社会的に作られた性差のことで、意図的な差別や「アンコンシャス・バイアス」と言われる無意識の差別も含む。国連の持続可能な開発目標SDGsでもジェンダー平等をうたっているが、メディアには今もジェンダー平等に逆行するような記事や見出しが散見される。

コロナ融資詐欺で尼崎市議が逮捕された事件も市議の性別や容姿は事件とは無関係なのにテレビは「美人過ぎる市議の女」と報じていた。性の商品化、過剰な性別表示は偏見を助長させるので、発信するメディアも自戒を込めて「失敗しないためのジェンダー表現ガイドブック」を発行（新聞労連ジェンダー表現ガイドブック編集チーム、小学館）した。企業の広報なども表現を間違えば炎上する時代。読み解く力も発信する力も正しく身につけよう。

## 幹事報告

## 古川幹事

## ・定例理事会報告

## ①同好会アンケートについて

次週BOXに入れますので、ご協力をお願いします。

②狩野博司会員が、9月より令和あけぼの衛星クラブの一員となりました。今まで通り、小倉中央RCでも活動していきますが、地区のDX推進委員会の見識を高めるため、温かくご支援をお願いします。

③青森県大雨災害支援金の要請がきております。支援に関しましては各自の判断で支援される方は、事務局までお申し出ください。

## ニコニコ献金報告

累計	161,000円
----	----------

甲木様—小倉RCから参りました。本日はよろしくお願ひ致します。林田・古川・野口会員—甲木様、本日は、お忙しい中、卓話をお引き受けいただきありがとうございます。よろしくお願ひします。

長戸会員—甲木さん！今日は卓話を引き受けて頂きありがとうございます。宜しくお願ひします。

巫部会員—アスマアさん、今日もお楽しみください。

長山会員—先週は、自己紹介の場を頂き、ありがとうございました。実は、宇宙の研修をしているところが新聞（日刊工業新聞）に載りました。嬉しかったのでニコニコ献金します。

狩野会員—9月から福岡東RCの令和あけぼの衛星クラブと小倉中央ロータリークラブの会員と二刀流にチャレンジしますのでニコニコします。

梶原会員—夏競馬が絶不調で「今年はどこまで負けるのか。」と思っていましたが、最後の最後で大きな的中があり、今までの負けを回収しました。また今年の負けが無くなりました。

合計 28,000円

## ～ 本日オススメの1冊 ～



「失敗しないための  
ジェンダー表現 ガイドブック」

発行 小学館

発売日 2022.03.22

定価 1650円（税込）

