

# Weekly Report

国際ロータリー第2750地区 東京多摩グリーンロータリークラブ

1993~1994年度クラブ目標 "出会いを大切にしよう……例会で、みんなが、待っている"

## 第173回 例会報告 (5/18)

司会者 SAA 関岡 俊二

◇点鐘 会長 横倉 舜三

◇ロータリーソング「我等の生業」  
ソングリーダー 吉沢 洋景

◇お客様紹介 会長 横倉 舜三

志村 秀明様 (国際救命救急協会)  
水野 晴行様 (東京多摩RC)  
福井 孝様 ( " )

### ◆ 会務報告 会長 横倉 舜三

先週もご報告いたしました。交通少年団鼓笛隊に贈る楽器が、中山恒武会員のご骨折りで決まりました。スネアドラム4個、キャリングホルダー4個、シンバル1組、マーチングベル1個、マーチングベルリラ1個、合計31万3千120円のを25万円に勉強してもらいました。25日の交通安全協会総会の席で 目録を贈呈いたします。

### ◆ 幹事報告 幹事 北村 幸彦

1) 例会臨時変更のお知らせ

東京調布むらさきロータリークラブ  
6月30日(木) → 6月28日(火) 第178回例会  
午後6時30分開会  
調布クレストンホテル

2) 事務所移転のお知らせ

東京本郷ロータリークラブ  
平成6年6月6日(月)より  
102 東京都千代田区飯田橋 1-9-6  
朝日飯田橋マンション905号室  
TEL 03(3238)5350  
FAX 03(3238)5352

### ◆ 次年度会長報告

会長エレクト 宮本 誠  
次年度RI会長の歌「ビーアフレンド」を吉沢会員がカラオケ用にピアノ伴奏を作ってくれましたので、菊池会員のリードで、毎週少しずつ練習しましょう。

## 委員会報告

### ◆ 出席委員会 委員 遠藤 二郎

	総数	出席	MU	欠席	出席率
本 日 告	52	41	1	9	82.35%
前 回 訂 正	52	39	4	8	84.31%

### メイクアップ

萩生田 茂夫 (5/12 駒場)  
高野 範城 (5/17 多摩)  
伊東 巖 (5/17 多摩)  
赤尾 恭雄 (5/18 地区GSE委員会)

### 欠席届出者

足立 潤三郎、伊神 稔、風間 茂穂、  
永田 健作、根本 泰守、津守 弘範、  
若林 滋和、吉尾 警太郎

欠席者 なし

### 2)「例会場」

各クラブは、自己の権限で例会場を決定できる。又、世界中のどのクラブのどの会員でも出席できる様な場所で例会を開くことが期待されている。

### ◆親睦委員会

委員 中山 順一郎

☆誕生日祝 白井 博 会員

★★★★★★★★★★

ニコニコBOX

委員 中山 順一郎

★★★★★★★★★★

福井 孝様 大変お世話になります。よろしくお  
願い致します。

水野晴行様 お世話になります。

高野 範城 結婚祝、誕生日ありがとうございます。  
す。

吉沢 洋景 結婚祝をありがとうございました。  
Be a friend in ROTARY.

北村 幸彦 皆さんようこそ

大熊 将夫 新緑の美しい季節です。多摩クラブ  
のお客様ようこそ

小林 和夫 バースデー ノ メモリアルメッセージ  
ヲ イタダキマシタ

猪股 末男 私の誕生日お祝いのお手紙と似顔絵  
まで書いて送って下さいましてあり  
がとう

関岡 俊二 お客様ようこそ

村上 久 お客様ようこそ

田中 實 受付け御苦労さん

中山順一郎 誕生日祝ありがとうございました。

合計 29,000円

### ◆ロータリー豆知識

ロータリー情報委員 田中 實

#### 1)「名を呼び合う習慣」

ロータリアン同士が互いに相手の姓ではなく、名で呼び合うのは、単なる習慣である。クラブがこの習慣を採用するかどうかは、自由である。この習慣がそのクラブの存在する国の人々の一般の習慣と一致しない場合もある。

### 出席率100%会員 (1月～3月)

赤尾 恭雄 会員  
遠藤 二郎 会員  
萩生田 茂夫 会員  
橋口 洋三 会員  
橋本 幸夫 会員  
伊神 稔 会員  
菊池 敏 会員  
北村 幸彦 会員  
小城 章 員 会員  
松原 健 会員  
宮本 誠 会員  
村上 久 会員  
中山 恒武 会員  
大熊 将夫 会員  
佐伯 和廣 会員  
関岡 俊二 会員  
新海 源四郎 会員  
須藤 起雄 会員  
田中 實 会員  
海野 栄一 会員  
横倉 舜三 会員  
吉尾 警太郎 会員  
吉沢 洋景 会員  
鶴海 英三郎 会員

### 「ビールの話」

サントリー(株) 武蔵野ビール工場  
工場長 西垣 守(府中RC)

自己紹介：東京府中RC所属。「多摩市民第九を歌う会」合唱団所属。熊本生まれ、府中育ちの多摩市民。農芸化学科出身で、酒はむしろ弱い方であるが寿屋(現サントリー)入社し現在に至る。



本題：先ず最初に最近十数年間のビール業界の様子を簡単にトレースしてみます。

日本のビール会社は現在キリン、アサヒ、サッポロ、それにサントリーと沖繩のオリオンの合計5社があり、熾烈な過当競争を展開しております。

昭和54年から59年頃にかけて、いわゆる容器戦争がありました。目先の新しさを狙って、各社がこぞって色々な入れ物にビールを詰めて市場に出しました。しかしこうしたものは飽きられやすく、割高であり、又資源の無駄使いの反省もあって、斬新なものは早々と廃れてしまい、結局よく馴染んだものだけが残ったわけです。

瓶は19世紀まで手作りの1本1本違うもので、栓は1本ずつ嵌合が違うためワインのようにコルク栓をして炭酸ガスで栓が飛ばないように針金で縛っていました。瓶の自動吹製が始まったのは1903年で、今のような波型王冠は、1893年にペインター(英)という人が発明して特許を取ったそうです。王冠のギザギザは21ヶあり、これは安定する3ヶの山を7組重ねたものだそうです。初めてビールを缶に詰めたのはアメリカ(1935)でした。初めは今の缶ビールのようなものではなく、多分食品缶のようなものだったろうと思います。アルミの2ピース缶が開発されたのは

1958年、プルトップの蓋が出来たのは1962年、そして今のように公害対策型のタブが容器から離れないステイオンの蓋になったのはもっと後です。日本で初めてビールにステイオンの蓋を応用したのは、実はサントリーでして、私自身が深く関わったことでした。

この話は環境保護という大義名分と同時に、商品機能の時間差戦略と申しますか、企業エゴの側面もありまして、他社が躊躇している間にやっつけてしまおうという先陣争いのスリリングな裏話がありまして面白いのですが、いずれにしてもその後日本の色々な缶製品はほとんどステイオン化が進んでおり、自分がその先鞭を付けた者の一人だったという密かな自負も持っております。昭和58年頃からは徐々に容器に代って中身の多様化が始まり、60年代から現在まで続いています。入れ物と違い、中身の場合はそれがうまいかどうかですから、ずっと長続きます。しかしこの2~3年来これもそろそろ飽きられてきているように私は思っています。最初は目新しさもありますが、こう色々出されると何がなんだか只一杯あって消費者もうんざりして来る。お店もそんなにいろんな種類を置いておくスペースもないということです。それでも各社何か手数を出不さないと押し負けしますから、今でも毎年何か新製品を出しているわけで、本当は今では目先の斬新さではなく、いよいよ本当の品質で品物を買って頂く時代に入っていると私は思っています。

多分各社とも同様の思いだろうと推測します。しかしこれは何もビールに限ったことではなく、どこかの業界でも同じことなのだろうと思います。

(以下OHP使用にて解説)

1. ビールは麦を発酵、貯蔵した酒ですが、酒税法を見ますと、麦芽とホップと水を使って発酵させたもので、4度又は6度のものと言われており、またガス飲料ということと言われております。もう一つホップを使っているということも特徴であろうと思

います。ビールの名の由来はBebere(飲む)から来ているらしいです。世界での生産量は何といってもアメリカが一番であり、世界の生産量の2割を占め、それからビールの国のドイツが10%、次に中国がずい分伸びてきており(8.5%)、日本は6%で4位の生産量でございます。1人当たりの飲量はドイツがトップであり年間142.7ℓ、日本は56ℓでまだまだ飲んで頂けるのではないかと考えております。

2. ビールの種類は、色々な分け方がありますが、通常は使う酵母によって3種に分けます。つまり醗酵後酵母が沈む下面発酵、酵母が浮いてくる上面発酵、そして自然発酵です。ビールの色で分けると、淡色、中等色、濃色(黒ビール)に分かれます。現在の主流は下面発酵の淡色、謂ゆるピルツナー・タイプというものです。アメリカは世界で一番多いと言われているライト・ビールで、6社で約9割を占めています。ドイツでは一般的なPilsビール、Weizenという小麦のビール(バイエルン地方中心)、Berliner Weizeという上面発酵のビール、そしてExportというホップを効かせた苦味の強いビールがあります。ドイツではビール純粋会があり、1516年バイエルン侯ウィリアム四世が“ビールはホップと水と酵母以外は使ってはいけない”という法令を出した。その伝統は今でも守られています。ドイツには色々なビール祭りがあり、一番有名なのはミュンヘンのオクトーバー・フェストです。イギリスはパブで一番飲まれているのはエール・ビールという上面発酵のビールです。ベルギーでは自然発酵のラビがあり、色々な雑穀を使い独特な薫りがするものです。このように色々な種類、分け方があります。

3. ビールの製法ですが、ビールは代表的な醸造酒であり、何が違うかという点、原料と糖化のさせ方が違うのです。ビールは麦芽の中の酵素で糖化するが、日本酒は麹菌で糖化し、ワインは元々ブドウ糖が入っているので糖化の必要が無いのです。

作り方は、大麦を麦芽にして湯を入れ甘い汁にする。それにホップを入れ苦味を付け、これを冷やしたものに酵母を加えて発酵させる。そして低温貯蔵をして濾過して瓶詰、缶詰、樽詰する。ホップが一つの特徴であるが、8月から9月にかけて穫れ、ビールにだけしか使われないという不思議な植物です。蔓科の多年性の植物で、雌雄があり、ホップ畑では雌株だけを植えます。世界的に産地はベルト地帯に限られ、日本では北海道と岩手県で作られています。またホップは苦味を付けるだけではなく、泡持ちを良くさせると言われています。

4. 今年のビール業界のトピックスとして、1つは規制緩和により、小量生産(60kℓ以上)も可能になり、色々なものが好みで楽しめるようになったこと、もう1つは新製品のアイスビール(カナダのラバットで作られた)で、当社でも氷点貯蔵(-4℃)のものを出しております。更に増税、小売価格の安売の問題が出ております。

最後に、是非私どもの工場に遊びに来て頂きますように御案内申し上げます。府中RCでは毎年7月の最終例会を納涼会としまして、私どもの工場で午後5時頃からやっております。多摩グリーンさんでも若しご要望がございましたら、喜んでご協力させて頂きたいと存じます。私どものビール、モルツのご愛用をお願い申し上げます。終りにしたいと存じます。

## 東京多摩グリーンロータリークラブ



会長：横倉 舜三 副委員長：森田 舞子  
幹事：北村 幸彦 委員：近野 栄一・奥木 博勝・吉沢 洋景  
会報委員長：小島 周二郎 小坂 一郎・佐伯 和廣

※例会場 多摩そごうデパート7F サファイヤバンケットルーム

事務局：東京都多摩市落合547  
多摩センタービル7F  
TEL 0423(72)6463/FAX 0423(72)6491

※例会日 毎週水曜日12:30 月の最終例会18:30