



率先しよう

WEEKLY BULLETIN

四つのテスト

- I. 真実かどうか
- II. みんなに公平か
- III. 好意と友情を深めるか
- IV. みんなのためになるかどうか

会長 / 吉川 正宏

幹事 / 前田 和久

副会長 / 寺尾 和則

副幹事 / 川島 啓晃

例会日：毎週月曜日 18:00～19:00

例会場：静岡グランドホテル中島屋

事務所：静岡市葵区伝馬町9-3 / TEL 054-254-5611

2006-2007年度RI会長 ウィリアム B.ボイド / テーマ「LEAD THE WAY」

平成19年1月22日(月)

No.824

第896回 例会

ゲスト

静岡RC

向坂達也 様

静岡東RC

加納栄太郎 様

本日のロータリーソング：「手に手つないで」 ソングリーダー：望月徹会員

吉川会長あいさつ [日本酒の燗について]

皆様こんばんは。歌舞伎の練習は3回目が終わりたいがまとまってきましたので、どうにかなるでしょう。さて、秋から冬にかけては気候が寒くなり、日本酒をお燗で飲むのも格別です。そこで「菊正宗酒造」の「燗酒」に関する資料から日本酒のお燗についての話題をご紹介します。

1. 燗酒に関するいろいろな条件

- ・季節・・・気温の低くなる秋から冬に美味しく味わえる。
- ・酒質・・・吟醸酒、純米酒などしっかりと味わいたい酒質がよい。
- ・酒器の材質、形状、大きさ・・・陶磁器で一口量の小さな盃が合う。口径の大きな木盃は合わない。
- ・料理・・・魚介中心の日本料理、暖かい料理に合う。

2. 燗酒の温度と味わい(本醸造酒にて。徳利内の温度) 個人の好みもありますが)

- ・30 付近・・・お勧めできない温度帯
- ・40 付近・・・人肌燗(ほんのりした暖かさ、飲みやすさがある)
- ・45 付近・・・ぬる燗(お酒らしい香りが豊かに広がる。料理との相性の幅が広がる)
- ・50 付近・・・上燗(飲みごたえ・満足感があり、生臭さを抑える)一般的にはこの上燗程度が最も好まれるようです。
- ・55 付近・・・熱燗(燗酒らしさがあるが、アルコールが鼻をつく)
- ・60 以上・・・徳利が熱くて持てぬ。香味のバランスが崩れ良くない。

3. 酒質による飲み頃温度

- ・吟醸酒(純米大吟醸酒、純米吟醸酒、大吟醸酒、吟醸酒)・・・果実様の爽やかな、いわゆる吟醸香を持つのが一般的で、冷やすことで特徴が生きてきます。燗は似合わないお酒が多く、せいぜい40～45。
- ・純米酒・・・酒質の幅が広くなり一概に飲み頃温度を提示できませんが、40～45位のぬる燗がお勧めのようです。
- ・本醸造酒・・・特定名称酒の中では、料理を生かすお酒とされます。40の人肌燗から55を少し超える熱燗まで幅広く設定されます。
- ・一般酒(特定名称酒に含まれない)・・・料理と一緒に味わうことを目的とします。50から55を少し超えた熱燗までがお勧めです。
- ・樽酒(たるビン)・・・香が強い(低い温度に)、弱い(やや高めに)
- ・生酒(しぼりたて)生貯蔵酒、にごり酒・・・冷やして飲む。燗酒不適。
- ・原酒・・・アルコール度数が高い。ぬる燗程度のとどめておくのが良い。
- ・熟成酒・・・熟成香の強弱によって温度を選ぶ。樽酒と同じにする。

4. 結論(日本酒のおいしい飲み方)・・・寒い時期に本醸造酒を50～55度の上燗から熱燗程度にし、日本料理を食べながら飲むのが一番おいしいとされている。



幹事報告 前田幹事

1. 次週29日は、二年度の理事会を開催いたします。役員・理事の方の出席をお願いします。
2. 1月のロータリーレートは、1ドル=118円です。
3. 市内7クラブ合同例会が、2月6日(火)ホテルアソシア静岡ターミナルで行われます。
4. 台湾・中和ロータリークラブより、\$500寄付のお礼の品が届きました。
5. 中安さんからのご挨拶の手紙

静岡中央ロータリークラブ週報

クラブ会報委員会 / 塚本 誠太郎・上條 康則・是永 俊晴・山本 義久・加藤 文昭・朝来野 弦・川村 一紀

ホームページ <http://www15.ocn.ne.jp/scrc2620/> メールアドレス scrc2620@leaf.ocn.ne.jp