

よいことの  
ために  
手を取りあおう

- ◆国際ロータリー会長  
フランチェスコ・アレツツォ(イタリア・ラダーザRC)
- ◆第2660地区ガバナー 吉川 健之(大阪北RC)
- ◆クラブテーマ 「こっから、おもしろくなるよ！」

### 本日例会 2025年10月 2日(木)第1012回

担当：会員組織委員会

卓話：「よもやま話」

柳本 幹男 会員

### 前回例会 2025年9月11日(木)第1011回

- 開 会 会 長
- ロータリーソング「それでこそロータリー」
- お客様のご紹介  
米山学友 李 ゲツセンさん  
米山奨学生 宋 ハヌルさん
- 委員会報告  
地区補助金事業(大船渡支援)経過報告  
国際奉仕委員会 小林委員長
- 幹事報告  
○例会休会連絡 9/18、9/25 細則休会  
○事務局閉局連絡 9/12(金) 半日休暇取得  
により10:00~13:00まで勤務  
○会議開催連絡  
9/20(土) 国際奉仕・社会奉仕委員会合同  
会議開催  
小林国際奉仕委員長出席  
9/20(土) 職業奉仕委員長会議開催  
柳本会員組織委員長出席
- 出席報告(会員総数15名)  
9月11日 出席8名 欠席7名 出席率53.33%  
メイクアップ報告  
8月21日 出席9名 欠席6名 出席率60.00%  
(メイクアップ報告なし)
- 会長の時間
- 本日のプログラム  
担 当：クラブ運営委員会  
卓 話：「お酒のはなし」  
卓話者：金崎 正明会員
- 閉 会 会 長  
○親睦食事会場 「やすべえ」

### 会長の時間 「燦々会出席報告」

9月10日、燦々会(会長幹事会)に出席してきました。クラブの活動報告では、地区補助金事業(大船渡支援)の報告をしました。他クラブからの報告では、比較的大規模なクラブから会員増員の報告がありました。大きなクラブでは、クラブ内でのゴルフや野球、囲碁などの同好会の活動を活発にされていると感じました。小規模クラブでは人数的にも難しいところはあると思いますが、多くのクラブは、身近なところでの小さな活動をたくさん実施しているという印象を受けました。特に子ども対象にしたものや当クラブも実施したことがある、地元へのベンチや椅子の寄贈など、小規模の活動を多く実施して、集まる機会を作られているよう思いました。

### ◆9月11日(木) 親睦食事会開催 於：「やすべえ」



### 次回例会 2025年10月16日(木)第1013回

担 当：国際奉仕委員会  
卓話者：米山奨学生 宋 ハヌルさん

10月の例会休会日  
10月 9日(木) 細則休会  
10月23日(木) 細則休会  
10月30日(木) 定款休会



## 卓話 「お酒のはなし」

金崎 正明 会員

## ○酒類の分類

「酒類の分類」には、大きく分けて「製造方法による分類」と「酒税法による分類」の2つがあります。

## 1 製造方法による酒類の分類

酒類は、アルコールの製造方法によって次のとおり分類されます

①醸造酒…原料をそのまま、あるいは糖化した上でアルコール発酵をさせて造った酒類で次の3つに細分されます。

## イ. 単発酵酒

糖分を含む原料をそのまま発酵させた酒類。具体的にはワイン等が該当。

## ロ. 単行複発酵酒

原料を糖化した後に発酵させた酒類。具体的にはビールや発泡酒が該当。

## ハ. 並行複発酵酒

原料の糖化と発酵の両作用を同時に進行（並行）させた酒類。具体的には清酒が該当。

②蒸留酒…醸造酒、その半製品、醸造酒の副産物（粕）及びその他アルコール含有物を蒸留して造った酒類。具体的には焼酎、ウイスキー、ブランデー及びウォッカ等が該当。

③混成酒（再製酒）…醸造酒、その半製品、蒸留酒等をもとに、これらを互いに混合したり、糖類や香味料、色素等を加えた酒類。具体的には、合成清酒、みりん、リキュール等が該当。

## 2 酒税法による酒類の分類

酒税法においては、酒類を原料や製造方法により、課税上の分類として、4つの「酒類」に分類しています。また、酒類の区分として17の「品目」を定義しています。

## 1. 発泡性酒類…①ビール

(アルコール分が20度未満のもの)

②発泡酒

## 2. 醸造酒類…③清酒

④果実酒、

⑤その他の醸造酒

## 3. 蒸留酒類…⑥連続式蒸留焼酎

(アルコール分が36度未満のもの)

⑦単式蒸留焼酎

(アルコール分が45度以下のもの)

⑧ウイスキー

⑨ブランデー

⑩原料用アルコール

(アルコール分が45度を超えるもの)

⑪スピリッツ

## 4. 混成酒類…⑫合成清酒

⑬みりん

⑭甘味果実酒

⑮リキュール

⑯粉末酒

⑰雑酒

## ○清酒の製法品質表示基準（概要）

## 1. 特定名称の清酒の表示

特定名称の清酒とは、吟醸酒、純米酒、本醸造酒をいい、それぞれ所定の要件に該当するものにその名称を表示することができる。なお、特別名称は、原料、製造方法等の違いによって8酒類に分類されます。

- ・吟醸酒…精米歩合60%以下。吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
- ・大吟醸酒…精米歩合50%以下。吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
- ・純米酒…香味、色沢が良好
- ・純米吟醸酒…精米歩合60%以下。吟醸造り固有の香味、色沢が良好
- ・純米大吟醸酒…精米歩合50%以下。吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
- ・特別純米酒…精米歩合60%以下又は特別な製造方法。香味、色沢が特に良好
- ・本醸造酒…精米歩合70%以下。香味、色沢が良好
- ・特別本醸造酒…精米歩合60%以下又は特別な製造方法。香味、色沢が特に良好

## ○精米歩合とは

白米のその玄米に対する重量の割合をいう。精米歩合60%というときには、玄米の表層部を40%削り取ることをいう。

米の胚芽や表層部には、タンパク質、脂肪、灰分、ビタミンなどが多く含まれ、これらの成分は清酒の製造に必要な成分ですが、多過ぎると清酒の香りや味を悪くするので、米を清酒の原料として使うときは、精米によってこれらの成分を少なくした白米を使う。ちなみに、一般家庭で食べている米は、精米歩合92%程度の白米ですが、清酒の原料とする米は、精米歩合75%以下の白米が多く用いられている。特に、特定名称の清酒に使用する白米は、農産物検査法によって、3等以上に格付けされた玄米又はこれに相当する玄米を精米したものに限定されている。

(国税庁「酒類の商品知識等」より抜粋)