

●ガバナー 源新 和彦 ●会長 松田 義武 ●幹事 石橋 一男 ●コミュニケーション委員長 久保田 幸造

ホームページ：http://www.hi-net.ne.jp/~hsrclub/ Email：hsrclub-2830@cd.hi-net.ne.jp

Facebook ページ：https://www.facebook.com/hachinoheminamirc/

Facebook ページに「いいね！👍」をお願いします。

RI 第 2830 地区ホームページ：http://www.rotary-aomori.org/2020/

第 2154 回 例会 記録

《会長卓話例会》

2020 年 8 月 27 日 (木)

点鐘 12：30

レポート No. 1586

四つの反省

- 1) 真実だったか どうか
- 2) みんなに公平だったか
- 3) 好意と友情を深めたか
- 4) みんなのためになったか どうか



橋本修職業奉仕委員長

《会長要件》松田会長



私の好きだった渡哲也が 10 日に亡くなってちょっとショックを受けてお酒を飲みすぎております。彼は青山学院の経済学部を出ましたが日活の映画にあこがれて、日活を訪ねた時にスカウトされました。あれならだれでもスカウトしたくなるくらい格好のいい男でして、私の子どもの頃はテレビがなく映画の時代でした。映画が凄く流行っていて鞍馬天狗とか時代劇とか色々でしたが、マンネリ化したころに出てきたのが石原裕次郎でした。今までのものとは全く違うもの、それが日活でした。女性では私の姉も大好きだった美空ひばり、映画に歌にと、裕次郎もそうでした。映画に歌にと活躍されていたそんな時代でしょっちゅう映画館に連れていかれ楽しんでいました。そのあとに出てきたのが渡哲也で弟さんが渡瀬恒彦で刑事ものをやったりしていました。私も新宿に友人の会社がありそこに勤めていたころ、ちょうど歌舞伎町の近く早稲田通りのビルに居りました。その前で何かやっているなと思ってみると撮影をやっていました。刑事もので出ていたのが渡瀬恒彦さんでこれもまたカッコいい男でした。すごい兄弟だなと思ったのが今でも印象に残っています。

先ほどの話に戻りますが石原裕次郎にあこがれて入ったのですから入ってから裕次郎さんに挨拶に控室へ行ったところ、当時裕次郎は自分の部屋に誰も出来なかったことですが冷蔵庫を置き昼からビールを飲んでいたので。あの長い足を組んで飲んでいたところに渡が来て、有名な話ですけども挨拶に来た渡に対して立ち上がって石原ですと手を差し出したそうです。この態度が生涯の付き合いの始まりです。今日もこれから色々なお話がありますが生涯の付き合いをしていくためにも、このクラブに入って、最近私も会長をやったりしてよくわかってきましたけれども人の大事さ、付き合い方、渡哲也が裕次郎に教わっていい人生を送れた、石原軍団の社長になって最後までやり遂げたわけです。ついてきた人はみんな有名な人ばかりです、館ひろしとか神田

《出席報告》慶徳委員



正会員数 33 名。本日の出席は免除会員 8 名を含む 22 名。出席率は 69% です。

正輝とか、その連中が最後までついてきましたが、残念ながらお亡くなりになりました。これからのロータリーも先輩は先輩でいいのですが、新しい方々がどんどん入ってくる、数を増やそうといろんなことを考えてやっています。ですからみんなの目線も同等にして、分からないことは聞いてあげたりしないと、私も入会したての頃はどうやったらいいかわかりませんでした。ですからそういう付き合いができるような南ロータリークラブ、ロータリーに入りたいたいと思われるクラブにしていきたいと思います。

《幹事報告》石橋幹事



・新会員歓迎例会、秋のスポーツ例会、南グループ 9RC ゴルフコンペの出欠を確認しています。まだの方は締め切りまでにご返事ください。

・来週は新会員歓迎例会で 18 時 30 分からです。例会前に理事役員会があります。

・社会福祉協議会より、ハーモニーが届いています。
 ・ガバナー事務所より夏季特別休暇のお知らせが来ています。9月3日、8日、11日、14日になっています。
 ・例会変更のお知らせ、八戸RC 9月30日(水)時間場所変更、八戸東RC 9月25日(金)時間場所変更、八戸中央RC 9月21日(月)祝日につき休会、9月28日(月)例会変更です。

《ニコニコボックス》慶徳委員

松田会長：小倉さんお願いします。

石橋幹事：小倉さん、今日はよろしくお願いします。

黒田会員：米内さん、先週は会員数変化について、素晴らしいスピーチありがとうございました。

小原会員：小倉さん、よろしくお願いします。

下田会員：小倉さんお願いします。

米内会員：小倉さん、お話し楽しみです。

西尾会員：小倉さん、今日はよろしくお願いします。

《ロータリー財団委員会》伊藤委員長



皆様新聞等でご存知でしょうがアフリカにおいてポリオの野生株の根絶が認定されました。ホルガー・クナーク R I 会長、ラビンドラン財団管理委員長よりメールが届いておりますのでご紹介します。「ロータリアンの皆様、この

度、世界保健機関（WHO）アフリカ地域の野生型ポリオウイルス根絶が認定されたことを、喜びとともに御報告申し上げます。アフリカ地域から野生型ポリオウイルスをなくすために、ロータリー会員は計り知れない役割をはたしてきました。懸命な活動により、アフリカだけでなく世界のほぼすべての国において野生型ポリオウイルスを根絶してきたことを私たちは、誇りとすべきです。（中略）今私たちに求められるのは、ポリオ根絶へのコミットメントを新たにすることです。この戦いに勝利し、ポリオプラスに毎年 5,000 万ドルの資金を調達するために、一人ひとりの貢献が必要とされます。・・・皆様の御協力によりポリオの常在国はアフガニスタンとパキスタンの 2 カ国だけになりました。本日石橋会員よりポリオプラスに 500 ドルご寄付頂戴いたしました。どうか皆様もポリオ根絶のためにポリオプラスへのご協力、よろしくお願い致します。

《会員卓話》小倉会員

皆さんこんにちは、先ほどニコニコボックスでよろしく申し上げます、よろしく申し上げますとお声をいただいて嬉しい反面かなりプレッシャーというか重圧というか感じています。今日はどんなことを話そうか結構迷いました。前職の事を話そうか、今の事業の事業計画とか話そうかと考えました。まだ完成していないので話しても可能性の話になってしまうのかと考え、今日はクラフトビールについて皆さんにご紹介しようかと思えます。



クラフトビールについて皆さんにちょっとでも知っていただいたり、知っている人は僕に教えて頂けたらと、クラフトビールに興味を持っていただけたら、八戸にも何軒かお店があるのでクラフトビールを飲んでいただきたいと思えます。今日は 20 分という時間でちょっと時間が少ないので早口になってしまうと思いますがよろしく申し上げます。

目次にありますように業界の動向をご紹介しますのと、そもそもクラフトビールとは何なのかということと、来年の 3 月には商品を出そうと思っているので進捗状況をちょっとだけ紹介したいと思います。

そもそもクラフトビールって何、皆さん知っている方もいらっしゃるかもしれませんがクラフトビール＝地ビールだと思えていただいて構いません。1994 年に地ビールは美味しくないとイメージが全国的に定着してしまいました。全てがその限りではありませんがそういうイメージが定着したなか

2000 年代にアメリカでブームになります。その流れで日本でもクラフトビールの人気が再燃して、かつての地ビール＝美味しくないとイメージを払しょくするためにクラフトビールという名前が付けました。今のクラフトビールはこんな感じ（画像あり）で左側の緑色は美味しくないとイメージですが海藻が使われていたり、真ん中はパイナップルとかマンゴーが使われていて、右側が純粋な麦芽のみで作られているもの、この様に様々なものがあります。

クラフトビールには定義があります。アメリカでは少量生産、独立、伝統というように結構抽象的ですが定義としてきちんと定められています。少量生産というのは 70 万キロリットル以下の醸造量である事、独立というのは簡単に言うと大手資本が入っていないことになります。伝統というのは製造手法でこれが伝統的であり革新的である事、添加アルコールで作ったものは認められていませんよ、という定義です。結構あいまいな所もありますがこのように定められています。日本はどうかと言うと明確な定義はありません。ですから地ビールという人もいればクラフトビールという人もいて様々です。クラフトビール（地ビール）はお土産品として使われることが多いのですが、今は地域おこしであったりその市（町）の産業になったりとか様々です。

続いて業界動向ですがクラフトビールではなくビール類全体の国内マーケットは縮小トレンドで右肩下がりで、お酒全体でみると微増している、ちょっとずつ右肩上がりになっています。若者のお酒離れというふうに結構叫ばれておりますが、どちらかというとビール離れであってお酒自体は消費が進んでいるのではないかというのが調べてみて分かったことです。飲酒習慣と消費量をグラフで比較してみると 20 代と 70 代が微増しています。1 人当たりの消費量が年間 80.5 リットルと言われていて、過去 2 番目に低い数値ではありますが年代別で見ると増加しているところもありますよと言う事がわかります。若者のお酒離れですが基本的には 20 代、30 代ともお酒離れは進んでいます。ピンポイントで見ると 20 代の男性はちょっと上がっていたりと飲酒習慣は下がっている中でも上がっている年代もあります。ビール類とクラフトビールの出荷量のグラフを見ますとビール類は先ほど言ったように下がっていますがクラフトビールは出荷量が上がっています。ビール類は縮小トレンド、クラフトビールは拡大トレンドというように対照的なグラフになっています。お酒の消費が遠く要因として考えられるのはなにか考えてみましたが、これと言った要因はなく、根拠もそれほど提示されておりません。但し、これだろうというものはいくつも重なって進んでいるものと推測しています。表にあるようにお酒を飲む機会の減少とか、そもそも好みの味がなくてビールはただ苦いものというイメージだとか、お酒を飲む席に参加しないので基本的に接触する機会がない、地方によっては自分の好みの酒が置いていなかったりすることもあるので、好きなお酒と出会う機会が格段に少なくなるという負のルーティンが続いている感じがします。

ポジティブな要因も一つありまして、酒税です。

ビール類の酒税は今、1 キロリットル当たり 22 万円と非常にかかっていますが今年の 10 月には 20 万円になります。2026 年 10 月になると 15 万 5 千円とビール類などと 1 本化になります。ですから今後はいろんなメーカーのビールがありますが例えばアサヒビールだとアサヒスーパードライと今の新ジャンルであるアサヒザリッチとかの値段の格差が無くなるということなので、今後各大手メーカーはビール類に力を入れるのではないかと形になっています。

私たちが作ろうとしているのは発泡酒という分類です。発泡酒はビールではないのかというところではなくて基本的には麦芽の比率です。大麦を 50% 以上使っているかないかというラインで分かりますので発泡酒もビールではあります。但し表記としては発泡酒にしなければならないということです。

若者の飲酒量と消費習慣のグラフで見ますと 20 代の飲酒習慣、消費量が増えていますが年代を見ると同じ時期にクラフトビールの販売量も増えていたりするので、ここは結構連動しているのかなと思っています。クラフトビールは若者に好まれる味なのかなと思えますが、知ってもらえると全世代で好まれるものもあるのではないかと考えていますが、現段階では若者に好かれているという形です。

製造規模のグラフを見てみますとビール市場は大手 5 社の支配率が 99% になっています。それ以外が 1% と寡占市場と化しています。つねに 5 社で市場が動いているとみて頂いて構わないと思います。クラフトビールの売り上げ推移は基本的に右肩上がりです。ポジティブな情報もある反面ネガティブな所は、全部の会社が黒字というわけではなく赤字の企業も一定数あります。大体半分あるかないかで小規模ブルワリーは利益が出ていなかったりするので、私たちはこれを受け止めて事業展開をしていかなければと思っています。

これは今大流行しているアメリカと日本のクラフトビール醸造所を比較になります。1955 年の地ビールブームの時と比較して見ますとアメリカは段違いで醸造所数が増えていますが日本も増えていて全国で 417 のブルワリーが出来ています。これを見ても日本もアメリカと同じようなグラフをたどっていると言えます。アメリカはクラフトビールのシェア率が 23.6% なのに対して日本は 1% しかありません。他は大手 5 社が握っているビールになりますのでこれからまだシェア率は増えていくのではないかと考えています。東北で見てもクラフトビールのブルワリー、いわゆる醸造所は青森県が一番少ないです。下北と弘前と奥入瀬の 3 軒で、民間に限っては 2 社しかありません。岩手県には 8 社ありまして今年もまたオープンするので 9 社になりましてクラフトビールの文化が根付いている県は岩手県というのがわかります。山形、福島、宮城とかも増えてはいます。ずっと動いていないのが青森県なので、ここにチャンスがあるのではないかと考えています。

次にクラフトビールの特徴をご紹介します。 「クラフトビールを飲んだことがあるという人はいらっしゃるでしょうか?」「どちらでお飲みになりましたか?」「十和田ですか」「ありがとうございます」



どんな商品がクラフトビールというのかそもそも分からない方も沢山いらっしゃると思います。普通のビールと何が違うのかと言いますと、ラガービールというのは多分聞いたことがある

と思いますが、エールビールというのはあまり聞いたことがないかもしれませんがビールは大きくこの 2 種類のタイプに分かれます。日本のビールの 95% 以上がラガービールです。エールビールの分かりやすい銘柄は「香るエール」とかになります。ラガービールとエールビールの違いはこの図のように下で発酵させるか上で発酵させるかの違いになり上で発酵させるのがエールビールです。クラフトビールの約 80% はエールビールになりますので飲んだことのない人がほとんどかもしれません。クラフトビールには 7 つの基本スタイルがあります。簡単にご説明させていただきますとラガーの一種でピルスナーというのがあり、日本人の 9 割はこのピルスナーが好きだと言われています。のど越しが良くて切れがあって仕事終わりに飲みたいようなビールです。ビールの王道で黄金色があってというように言われています。次にペールエール、これはヤッホーブルーイングというところから出されている銘柄でこの辺ではユニバースとかハッピードラッグとかに置いてある事がありますので興味があったら買ってみてください。これはクラフトビールの中で人気 No.1 だと言われています。ペールエールはモルト、ホップの香りが一番の特徴で、色が淡く、イギリスで最初作られたということです。次に IPA、これもエールビールの一つですが一番の特徴はパンチのある苦味だと言われています。じっさい私も何度か飲んだことがありますがかなり苦いです。苦いのが好きな人は好きでリピート率が一番高いのがこの IPA、インディアンペールエールと言われているビールです。何故インディアンなのかと言いますとインドがイギリスの植民地であったところにインドに滞在するイギリス人にペールエールを送りたかったのですが、海上輸送中に痛まないようにホップを大量に入れたことにより出来上がったのが IPA と呼ばれるものになったということです。好きな人は好きで本当にくせになるものになっています。次にパイツェンですが先ほどお話に出ました奥入瀬さんに行けばありますが、これはバナナのようなフルーティーさで苦味はほぼありません。普通のビールと違って小麦を 50% 以上使用しています。女性に結構好かれるのがこのパイツェンという白ビールです。要はかなり飲みやすく、口当たりが良くってというようなビールになっています。そして各々で作っているフルーツビールになります。果実とか果汁を使って醸造していて、フルーツの味わいで本当に個性が出るような作品になっており、その土地の物、地場の商品を使って出すところがかなり多く見られます。次にスタウトです。スタウトは黒ビールで特徴は香ばしい香りでもクが強くてアイルランド発祥のビール。スタウトは香ばしい香りが特徴なのでコーヒを入れたりチョコレートを入れたりとか様々な作り方があります。これにバー

レワインを含めたのがクラフトビールの7つの基本になります。クラフトビールはこの7種類のほかに数百種類あると言われていまして自分の好みに合ったものを探すという楽しみもあると言われていまして。三沢にある中井商店さんにはかなりクラフトビールが置いてあるので三沢に行ったら是非探して見て下さい。

ビールは結構数値化されており代表的なものの一つにIBUという国際苦味単位があります。ビールを飲むときに苦いのを飲みたいのか、あまり苦くないのがいいのかという時にこの数字を見て頂くと分かりやすいのですが、数字が低ければ苦くなくIBUが高ければ苦いという単純なものです。ぜひ手に取って参考にしていただければと思います。ラインナップの多さがクラフトビールの人気だと言われていいますがそのほかにもスマホの普及とか情報格差が無くなって誰でもアクセスできるとかによって画一的なものは淘汰される時代、多様な価値観が尊重されるような時代になってきたのも人気の一因ではないかと感じています。

都内では昆虫食専門店とかがけっこうオープンしていて、ほんとうかどうかわかりませんが人気があるとされているのがコオロギラーメンとか、ミミ

ズなどそういうたぐいのものをハンバーグにしたりとかがあり、そういった多様性というものが求められているのかなと言うのを感じますので、クラフトビールもその人に合った商品を出していければ面白いのかなと思っています。

最後に事業の進捗状況ですが、今は土地建物の取得の段階です。そろそろ決まりそうですが南郷の方に製造場を作ろうと思っています。今私が取り組んでいるのはホームページとかイージーサイトです。そのほかにビール醸造の研修に北上の方へ行っております。免許申請をして免許が下りるのに4ヶ月から半年かかります。免許が下りて初めて仕込みが出来ますので、仕込みができるまでのゴールを2月に設定しています。ビールができるまで仕込んでから大体40日かかりますので、2月に仕込むことが出来たら3月中旬には商品を提供できるかなと思っていますが、コロナ禍の影響で行政が止まったりして動けない部分もあるので前後するとは思いますが、3月出荷をゴールに動いているところです。

以上、大分早口でお聞きづらい所もあったと思いますがこれで終わります。ご清聴ありがとうございました。