

2020年(令和2年)12月16日(水)第15回例会(通算2889回)

国際ロータリー第2580地区



石垣ロータリークラブ週報

会長：森田 安高 副会長：黒島 剛 幹事：東上里 広和 副幹事：吉田 貴紀

今月のロータリーレート 1\$¥105

創立年月日：1962年3月12日

今年度創立60周年



ロータリーは機会の扉を開く

2020-21年度RIテーマ

RI会長：ホルガー・クナーク

地区ガバナー：野生司 義光氏

2020-21年度 ◆クラブテーマ◆ 【心機一転】

クラブキャッチコピー：島のリズムで伝える平和と奉仕のくる(心)

☆地区年次目標☆

「会員増強」

「公共イメージの向上」

「ロータリーデーの開催」



四つのテスト

言行はこれに照らしてから

1. 真実かどうか
2. みんなに公平か
3. 好意と友情を深めるか
4. みんなの為になるかどうか



シリーズ：森の名人・戸眞伊さんと森の木

石垣方言：シスカブル 和名：ギランイヌビワ

20メートルもの高木にもなる木の根は板根です。八重山ではマングローブ林の背後に大きく板根を張って自生している事が多いそうです。

雌雄同株で時期になると幹にはびっしり果囊(花囊)が付く姿が特徴的です。



12月9日(水)例会報告

〈司会進行：吉田 貴紀〉

ロータリーソング：手に手つないで 四つのテスト

ソングリーダー：南波 正幸

メークアップ：我那覇 宗善 小林 昌道

会員総数	47名
出席義務会員	46名
出席数	29名
欠席数	17名
出席率	63.04%
通算出席率(11月(1回))	50.00%

★12月のプログラム 12/16(水)年次総会 12/23(水)一年を振り返ってのスピーチ

例会日 水曜日 12:30~13:30
例会場 アートホテル石垣島(0980)83-3311
事務局 〒907-0013 石垣市浜崎町1-1-4

TEL/FAX (0980) 83-2917
URL <http://ishigaki-rotary.jimdo.com>
E-mail ishirotaary@ninus.ocn.ne.jp

◆ 会長挨拶: 森田 安高 ◆



皆さんこんにちは。

今日は会員卓話で、漢那さんが真面目なお酒の話をするということで楽しみにしています。先週の例会を終え直行便で東京へ行き、12/3に国際ロータリー第2580地区の地区研修会に参加してきました。時間も短縮して3蜜を避けた状態でセミナーを受けました。11/4のガバナー公式訪問もガバナーに延期してもらった経緯もありましたので、幹事と一緒にガバナーにお詫びをして早速、次回訪問の日程を再調整して頂いて1/27という事で日程が決まりました。この日のプログラムは職場訪問の日程になっていましたが、ガバナー公式訪問を優先してプログラム委員長の大田さんに調整して頂いています。また、ガバナーには60周年記念式典の日程をお話して携帯に日程を打ち込んで貰いました。記念式典は2021/4/30、前日の29日にはサンセットクルーズでウェルカムパーティをするということでガバナーにも早めに来て頂き、できればご家族も一緒に来て欲しいとお願いをいたしました。今日の夕方6時からアートホテル石垣島の13Fで60周年の役員が顔合せをします。これを機に大枠の役割の仕分けをしながら役員決めをしたいと思います。その結果は来週の例会の時にご報告いたします。

◆ 幹事報告: 東上里 和広 ◆

皆さんご存じの通り、本日より当クラブでのコロナ感染症予防策のガイドラインを新しく作りあげて頂きました。まずは例会場に入場する際には、手指消毒、検温、持参の筆記用具でのチェックリストに記入して頂いて受付でネームプレートを取ってから例会場に入会してもらおうという形を、今後も取っていき皆様に安心して参加出来るようにSAA委員と協力しながら今後の運営に努めていきたいと思っておりますので、来週以降も対策にご協力頂けるようお願いいたします。11/4に予定されていましたがガバナー公式訪問の延期の件ですが、新しい日程が決定いたしました。来年の1/27(水)となっていて、先程の感染対策を徹底してガバナーご一行様を安心・安全にお迎え出来るようにご協力をお願いいたします。詳細は決まり次第、皆さんに案内させて頂きたいと思っております。

◆ 会員・委員会からの報告 ◆

危機管理委員会: 橋本孝来委員長 新しく感染防御のガイドラインをSlackに載せておりますのでぜひご一読ください。この内容に少し追加いたしますと、このガイドラインはあくまで石垣のルールでありまして、他の地域とは多少違うところがあります。地域の特性、病院や医療スタッフの数とかの問題を鑑みて出しております。Slackなかで質疑応答が少しありました。例えば那覇に行った時は休まないといけないのかとかの質問もありました。今日、皆さんに書いて頂いたチェッ

クリストのなかに流行地への往來がないかというチェック項目がありますが、これを削除しております。今はほぼ全国が流行地になっていますので、何処に行ったかというよりも、どういった行動をしたか。危ないのは島外に出て夜の飲食店がやはり一番リスクを兼ねる。毎日PCRの形態採取を病院でもやっていますが、来られる方は那覇から友人と居酒屋に行ったとか、石垣から那覇に行った時にそういうところに行きましたと、それで症状が出たから心配して来られたというパターンが九割近くがそうです。続いて感染症の感染、疑いはないという項目については、例えばそういうところに行って心配な場合は、一週間休んでくださいね、或いはご家族が帰省して来て、その人がきちんと自粛できていたかどうか不確かで同居する場合、これも一週間は例会を休んでくださいねとしています。七日というのは一番短い期間です。長く構えるところは二週間としているところもあります。なぜ七日かという、これはバランスの問題で、七日を超えるとかなり確率が減りますので七日としておりますけど、こういうのはケースバイケースに対応するのが本当のところだと思いますので、内容次第で怪しい場合は、相談して頂ければと思います。今日、手指消毒から始まってラインを作って頂いて会場監督の方がやってくださったんですが、慣れてきたらご自身でやっていただいて、ご自身の習慣にしていって頂くというところまでいって頂ければ、他の場面でもそういうふうに行動して頂けたらと思います。歌唱については、普通の会話の音量で歌って頂ければ大丈夫ですので通常通りでお願いします。あとは空気の流れを確保してくれと、感染症専門のドクターも言いましたが、全部の窓を全開にする必要は全くないです。事務所等もサッシが10センチくらい開いていて空気が抜けていく、空気がよどまない状況を作れば大丈夫ですよという話でした。感染が起らない場所というのはなく、リスクゼロはあり得ませんので、もし発症する人がいらっしゃったとしても、そこでのクラスターを出来るだけ最小に抑えるという事を目的にしています。完璧に防御をできるのかと言われるとそうではなく、そういう事をターゲットにしているガイドラインではないので、そここのところはご理解いただきたいと思います。



◆ 会員卓話: 漢那 憲隆 氏 ◆

(請福酒造(有)代表取締役社長)

◆ テーマ ◆ 琉球・沖縄の酒の歴史

今日は、沖縄のお酒の歴史を説明いたします。去年からイメージという沖縄の庶民が飲んでいたお酒を発売しています。沖縄のお酒の大部分が戦後から登場するところが多いです。戦前にもありましたが、廃業するところが多く戦後にはぜんぜん違う人達がやり始めて、知識の伝達がされていなくて昔はどうだったかという事がお酒の業界のなかでも共有されていません。僕も大学卒業して帰ってきてから、沖縄には泡盛しかないんだというふう聞いていたし、僕もそう思っていましたし、沖縄では取れる物が少ないから貧しかったからだろうなという意識でいました。沖縄には泡盛がなくて王様が趣味で作っていたんだという意識でずーっとつい最近まできて

いました。不思議に思ったのが沖縄は歌と踊りは昔からあってお酒が無い訳がない。けどよく考えたら泡盛はお米で造っている。お米で造っているけどお米って沖縄で採れるの？王様はいいけど庶民は何を飲んでたのか。お米が採れないのにわざわざ海外から輸入してきて庶民のためにお酒を造っていたわけがないと。おかしいなと引っかかっていたんですが、それでイムゲーを見つけて沖縄の人って芋のお酒を飲んでたんだという事が分かりました。それから沖縄の歴史と農産物の歴史をちょっとずつ調べると結構見えてくるものがありました。今日は皆さんにそれをご紹介します。資料の一枚目に、世界のお酒の分かりやすい分類です。単純にお酒というのは、果実や蜂蜜等を原料とする、りんご・ぶどう・サトウキビ・ヤシ等の果汁の糖分を使って造る果実酒。それ意外に麦芽、大麦を水に漬けて少しすると芽が出てきます。芽のところに酵素があってその酵素が大麦のデンプンを分解して安置するとお酒になりやすくなり、麦芽で作られたのがビールやウイスキーになります。麦芽以外には穀物、お米とか大豆もありますが麦芽みたいに芽が出ないのでカビを生やすのが麴です。カビを生やしてあげてカビの酵素がお米のデンプンを分解して甘くしてお酒にします。こういうふうには原料別があり麴を使ったり麦芽を使ったりしますが、人間の唾液で分解するのが一番原始的なお酒の作り方で口嚙み酒です。カビの事を分かんまではカビの使い方が分からないので、口の中で嚙んで甘くしてそれを吐き出して発酵させるとお酒になります。過去に琉球・沖縄で飲まれていたお酒の歴史があります。具体的には、口嚙み酒、飲み物としても使われていましたが、神事で使われることがほとんどだったそうです。神の酒(神酒)とも書きますが、米の肌(米肌)とかの書き方で伝わっていました。これは泡盛より前にあったお酒です。更に泡盛よりも前にあったお酒が甘蔗酒(おきざけ)、サトウキビの果汁を発酵させて作ったお酒らしいです。ここでは蒸留はしていないので単純にサトウキビを搾って発酵させて飲んでたお酒になります。その後、日本本土とか中国から味噌を作った技術が入ってきて、そこから穀物、麴を作って発酵させていく文化が生まれたようです。口嚙み酒はもの凄く重労働なんです。実際、人間が口の中で嚙んで吐き出すということをやっても、口の中に100㍓を入れたら限界なんです。100㍓で出来るお酒って僅かなので、女性がたくさん集まってやるのは限界があります。こういうのをやっていたのは自分達が飲めるお酒は作れないので麴の技術が生まれて、今のお酒が出来てきます。神酒も昔は口嚙み酒だったんですが、時代とともに麴を使うお酒が出来てきました。醸造酒には醴(麴・米)・神酒・イモコージ(芋神酒)これはイムゲーを蒸留する前のお酒です。清酒は沖縄で作っていませんが薩摩から輸入して沖縄で飲まれています。蒸留酒には泡盛があってイムゲーがります。みりん(太平酒・密林酒)、輸入酒にはピンロウの果汁を使ったお酒やジンのようなお酒もあったそうです。こういうふうには過去に沖縄で飲まれていたお酒、戦前とかではなく江戸

時代より更に昔に沖縄ではこれだけのお酒が造られ飲まれていました。お酒は嗜好品なので、食料が沢山あって余っているから造る。例えばヨーロッパでは、麦がたくさんあったから余った原料を楽しむために造ったのがお酒ですし、東アジアでは米が沢山あったから米のお酒が出来たりしました。こうやって考えると、沖縄って僕たちが考えていた認識が違って意外と食料はあったんじゃないかという見え方がしてきます。僕らは製造業なので視点が違って非常に面白いなと感じます。具体的には沖縄のお酒に限られた歴史ですが、琉球王朝関係の歴史は文章が残っていますが、庶民関係のものが殆どないんです。何故かなと専門家の方とも話しましたが、沖縄は例えば、琉球王朝関係は、漢文とかの漢字で記録するのが主流なので、庶民は漢文を使っていないので文字がそもそも使われていないのではないかと断言していました。イムゲーも芋の酒と書いていますが、実は後から付けているものなんです。イムゲーとは何かといたら下々の者が飲むお酒だからイムゲー(芋の下)のお酒。これを何故知ったのかというと、鹿児島の方で芋焼酎のことを下品と書き、お米の酒のことを上品と書いています。お米は上等な酒、芋の酒は庶民が飲むから下の酒という分け方でイムゲーとなりましたが、イムゲーというのも庶民がイムゲーと言っているだけで、実は感づいているのかな。当然感心もなかったし記録もないので、あくまでもそう伝えられたとかで沖縄の庶民の文化がなかなかちゃんと伝わっていない大きな原因になっています。お酒の歴史もいろんな文献を調べて更にお酒造りの観点から、多分こうなんだろうなというのが書いてあります。具体的に、1300年代に穀物が沖縄では希少なので口嚙み酒として、神事やお祭りの時に使われていたみたいです。1400年代頃からは貿易を始めていって、このあたりから泡盛を造り始めるんですが、それよりちょっと前ぐらいからタイの方から南蛮酒みたいなお酒がどうやら入ってきているという記録がありました。タイには泡盛に似ているお酒がありますが、昔はタイから南蛮酒が入っていて、すごく度数が高くすぐ酔えるので、当然お金もかかるし沖縄に入ってきたものを日本本土に再輸出するにしても競争力もあったと思います。タイから輸入して来ているのでマージンしかとれないので、そうすると何を考えたかということ、自分で造ろうと考えたと思います。タイから来たものを沖縄で真似たのが泡盛造りの一番最初だと思います。当然そこからやり方も変わってきて琉球の首里三箇というところで造られていました。こういうふうには沖縄の歴史は、中国またはタイから入って日本本土の技術が合わさって沖縄で造られたのが沖縄のお酒の歴史だと考えています。これは断言できるとは言えませんがスタッフは歴史的な背景からするとそういうことなんだろうなと考えています。サトウキビ自体は昔からありましたが、1600年代ぐらいから芋が入ってくるのに合わせて、サトウキビを黒糖にする技術が入って来て、そこからサトウキビの大規模栽培が始まったようです。薩摩と貿易するうえで黒糖を要求されたりしたので、沖縄では黒糖も作っていましたし、庶民は当然そういうのは使えな

いので粕を使ったりしていたというもあります。1600年代から沖縄の酒造りがちょっと近代化されたと情報がありました。サツマイモは中国本土から入ってきたというよりももともとは南米です。南米の作物がヨーロッパに入ってそこから東南アジア通って更にフィリピンから中国本土に渡って、中国本土から沖縄に入って沖縄から薩摩に入って米国に行き米国から沖縄に入ったのがサツマイモの歴史です。1700年代にお芋が入ってきました。お芋が入って来る事によって沖縄の庶民の主食が変わっていきます。当然、主食が変わっていきますので、芋が沢山あるので庶民はお酒も飲みたいので、自分で酒を造ろうと思ってイムゲーを造り出したのがイムゲーの大きな歴史の始まりになります。明治になると、酒税法が始まりお酒を造ったら税金を払いなさいという制度です。泡盛は琉球王朝が独占していましたが、税金をさえ払えば誰でも造っていいよとなったので、そこから泡盛の流出が沖縄全土に普及していったみんなが造り始めました。お米から造ったお酒と芋から造ったお酒がどう違うかと言いますと、今では芋で造ったお酒は皆さん好きな方多いと思いますが、芋

の酒は痛んでいる芋を使うと凄く美味しくないんです。昔はそういうような物が沢山あったので、芋のお酒を嫌う人もいました。お米のお酒は、お米の品質が収穫したらそう悪くはないので、誰が造ってもだいたい高品質のものが造れるんです。そうすると庶民は、お米はもともと人気がある作物なのでお米の方が良いお酒だとなり、みんなが造っていいよとなったらみんながこぞってお米にいったという事が、イムゲーが消えていった原因であります。更に、イムゲーは商人が自分でお芋を造ってそれを酒に変えてとしていましたが、そうすると税金を払わないとお酒は造れないので、自分で造って自分で売らないとお酒が造れないとなると自家製造になり、泡盛は酒造所という事業所があったので、そこは税金を払って売る事もできていたので、こういう歴史的な背景もあって、イムゲーを造るところは減っていった、泡盛を造るところはどんどん増えていったという事が沖縄のお酒の大きな歴史になります。それが戦前まで続いていった、戦争の間に今まであった泡盛メーカーがみんな廃業したりして、また戦後から復活したというのが今のお酒の業界の大きな歴史になります。

～例会風景～



本日のニコソ

- ☆森田安高氏:漢那さん、今日の会員卓話ありがとうございます!!
- ☆前木繁孝氏:漢那社長 お酒の話、勉強になりました。ありがとうございます。
- ☆橋本孝来氏:漢那さん 卓話ためになりました。この歴史、ドキュメンタリー番組になってほしいです。
- ☆黒島 剛氏:漢那憲隆社長 今日卓話ありがとうございました。
- ☆池城貞光氏:今日、56歳になりました
- ☆今西敦之氏:本年、5月に母が他界致しました。新年のごあいさつ失礼させていただきます。

◆BOX¥6,000 (累計¥109,418) ◆コイン¥4,747 (累計¥34,598) 合計¥144,016

◆60周年記念基金 森田安高氏 前木繁孝氏 仁開一夫氏 南波正幸氏
黒島剛氏 大田次男氏 大浜勇人氏 東上里和広氏 吉田貴紀氏 16,000円 累計¥64,000



池城 貞光氏 9日 (水) 前木 繁孝氏 19日 (土)
砂川 和徳氏 21日 (月) 玉城 力氏 21日 (月) 遠藤 正夫氏 25日 (金)

