

会長の時間

●片岡会長

－日本被団協のノーベル平和賞授与について－

日本時間 12 月 10 日午後 9 時過ぎ、79 年前の夏、原子爆弾が投下された地域の惨状を訴え続けてきた日本原水爆被害者団体協議会（日本被団協）にノーベル平和賞が授与されました。日本被団協の活動は、ビキニ沖環礁で第五福竜丸が被爆した後、1956 年に始まりました。

以下は、受賞式で演説された田中照巳さん（92 才）のスピーチの一部です。

『麓に降りていく道筋の家は全て焼け落ち　その周りに遺体が放置され、あるいは大けがや大やけどを負いながらなお生きている人々が、誰からの救護もなく放置されておりました。

私はほとんど無感動になり、人間らしい心も閉ざし、ただひたすらに目的地に向かうだけでした。

－中略－

核兵器禁止条約の更なる普遍化と核兵器廃絶の国際条約の締結を目指し、原爆体験の証言の場を各国で開いてください。

とりわけ核兵器国とそれらの同盟国の市民の中に、しっかりと核兵器は人類と共存できない、共存させてはならないという信念が根付くこと、自国の政府の核政策を変えさせる力になること、それを私たちは願っています』。

今、まさにロシアのプーチン大統領は、ウクライナや NATO 加盟国に対して核の使用をちらつかせていますが、武器を持たない市民を大量に巻き込む兵器の使用は、どのような理由があろうとも絶対に許してはいけないと思います。

SAA アワー ●谷口 SAA

「SAA アワー」



SAA の職責については、昨年の富田会長の 12 月第 2 例会の会長の時間に詳しく説明されています。例会において現在のような SAA 方式になったのは、約 15 年前に例会場が商工会議所に変更になってからです。それまでは例会の司会は SAA が担当しておりました。当時はプログラム委員会と、出席委員会というのがありまして現在の例会委員会と同じよ

うなことを担当しておりました。

今回、最近のメンバーの減少数を考えた上、次年度の伊藤会長とも相談し、次年度より SAA は例会委員長を兼務し、副 SAA も復活して、SAA として例会の司会も担当し、例会運営を司るという方式に変更となります。次年度永富 SAA には宜しくお願いします。

卓 話

●老松酒造有限会社 専務取締役

前野 久美子様

「宍粟市で酒蔵と共に生きる女将」



宍粟市で酒蔵と共に生きる女将



こんにちは、老松酒造の前野久美子です。

女将というイメージを持たれたかもしれませんがこんな感じです。

老松酒造は、宍粟市にて江戸時代より創業257年、地域に愛飲されてまいりました。

平成22年に兵庫県景観形成重要建造物に指定された江戸の建物です。

宍粟市は、冬寒暖の差があり、又水は軟水の為日本酒造りに最も適しています。

今は、温暖化になってまいりましたが特に冬場は、寒さが厳しく熱燗で飲む二級の老松は宍粟市では多くの出荷量を占めていました。

江戸時代には、20～30件ぐらの酒蔵があったとされていますが、今は山陽酒造との2軒のみになってしまいました。



宍粟市は、今日本酒発祥の地として注目を集めています。現存する風土記の中で日本酒の最古記述があります。それは「播磨国風土記」です。

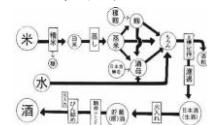
宍粟市一宮町染河内の庭田神社で初めて日本酒が造られたことが書かれています。そんな宍粟市は、山陽酒造、老松酒造、元酒蔵だった本家門前屋の通りを宍粟酒蔵通りとして今観光地に売り出そうとしています。



老松の酒造り



老松の杜氏の川田 亨です。杜氏というのは中心になって日本酒を造ってくれる人のことです。丹波杜氏になります。



日本酒は、先ず精米します。70%～50%の精米歩合にしてお米を磨きます。お米を洗って水に10分～20分浸けまして蒸します。粗熱をとった蒸米に麹菌を振ります。麹を2～3日かけつけていきます。麹が出来上がると酒母、酒のお母さんを7日間かけて造っていきます。そして本仕込に入ります。



18日～25日かけてもろみが仕上がリ、それを日本酒と酒粕に分けます。そして瓶詰めをし、レッテルを貼って出荷します。



私は、11代目の嫁になります。38年前に老松に何もしくてもいいよ！と玉の輿と言われ嫁いでまいりました。しかし、栄華を誇っていた老松も暗雲が立ちこめてきました。日本酒の売上の減少にともない酒蔵の危機となってしまったのです。穴栗市の人口減少（年間700人）や経済の低迷、安価なバック酒販売、日本酒離れ等、又、キリンビール卸の売上減少も追い打ちをかけ老松は新たな新酒を仕込むことも困難になってまいりました。

そこで、2019年2月に老松発酵ダイニングと販売所を開設しました。



発酵ダイニングでは、日本酒を造る麹を使った健康発酵ダイニングです。麹で塩麹、醤油麹、甘酒を作り調味料にした旨みたっぷりの料理です。酵素玄米・粕汁・玄米ヨーグルト等健康を考えた料理は人気を呼んでいます。

2024年12月11日からの新メニュー

発酵つながりランチ



発酵ありがとうランチ



姫路・神戸・大阪・岡山・鳥取等市外からも来ていただくようになり老松ダイニングと併設している清酒や発酵食品もお土産に買っていただくようになりました。

歴史があり栄華を誇っていた老松は老舗にあぐらをかいていた事と思います。創業257年、先人から受け取って老松酒造です。これから、新しい日本酒や発酵食品の開発に努め又、新しいこの時代にそったアイデアを考え商品化したいと思います。

さとうみつろうさんと窪塚陽介さんにユーチューブで老松のことを素敵な場所と、流していただきました。



最近では、ダーツの旅で所さんにも来店いただきTVで放映されました。

メディアの力は強くありがたかったです。

今、穴栗市には最上山もみじ山や千年藤が観光の名所として有名です。老松ダイニングや販売所にも立ち寄っていただいています。



ユネスコの無形文化遺産にも伝統酒造りが登録され、老松酒造にたくさんの方が来店され、日本酒や発酵食の素晴らしさを伝えていけたらと思います。

