とらのもん

VOL。44

発行　全国醸造機器工業組合
〒１１４－００３１　東京都北区十条仲原１－４－８－３０６
TEL　０３（５９４８）５４１５　ｆａｘ　０３（５９４８）５４２５
ｅ－ｍａｉｌ　zjkk@zjkk.or.jp　http://www.zjkk.or.jp

新役員体制決まる！

－第44回通常総会開催　平成23年度事業計画･収支予算を承認－

去る９月２１日、東京の「日比谷松本楼」において、通常総会とセミナー及び懇親会が開催された。総会では藤原理事長の冒頭挨拶後、同理事長が議長となり議案審議に入り、２２年度事業報告・同決算報告・２３年度事業計画・同収支予算の各議案が異議なく承認された。

また任期満了に伴い役員改選が行われ、指名推薦役員が満場一致で決まりました。

２３年度事業計画・役員は以下のとおりです。セミナー＆懇親会の模様は、次ページ以下ご覧を。

総会・監査報告

大勢の方々が参加したセミナー

２３年度事業計画/主要事業

１　販売促進・支援事業

（１）　ユーザーへの情報提供：ユーザーに対する情報提供、当組合及び組合員の知名度向上を図るため、ホームページのリニューアル、バージョンアップに注力し、問合せや斡旋の依頼に対して適宜、迅速に対応する。

（２）　「食の安全」への対応：食品・醸造業界に機器を提供する当組合の立場からの取り組み方について検討する

（３）他団体と提携して醸造機器セミナーや展示会の開催を検討する。

（４）「食品機械産業業界標準契約書」の活用：日本食品機械工業会との一層の連携をはかる。

２　情報の収集と提供

（１）ユーザー業界の動向などの情報収集と組合員各社への情報提供。

（２）震災関連：復旧復興への協力と、耐震・節電・省エネ技術の研究を行う。

（３）他分野等の情報収集：バイオエタノールなど醸造技術や機器の応用が期待される分野についての情報の収集と提供

（４）ユーザー業界団体との交流の促進：日本酒造組合、用品組合等の業界団体とのチャンネルを強化

（５）　海外市場の情報収集と提供：海外における日本酒や食品メーカーの動向についての情報収集と提供

（６）　国との連携：経済産業省等が行う企業支援施策や公募事業に関する情報の収集と提供

（７）　機関紙「とらのもん」の発行

任期満了に伴う役員改選により、今後２年間の組合運営を担う再選された役員

◆理事長：井上拓（第一工業㈱）　◆副理事長：喜多常夫㈱ルーツ機械研究所)、大辻節子（新洋技研工業㈱）　◆専務理事：伊藤　勝（員外）◆理事：本村　幹（㈱本村製作所)、薮田　亘康（薮田産業㈱)、藤原恵子（㈱フジワラテクノアート)、冨山好夫（㈱冨山鉄工所）

◆監事：荒木基弘（永田醸造機械㈱)、松本芳広（サッポロエンジニアリング㈱）

総会後の懇親会の模様

当日は、台風上陸（大接近）中ではありましたが、来賓として経済産業省産業機械課、日本酒造組合中央会を始め多数の方々３０数名が参集、盛況な懇親の場となりました。

ご退任の挨拶

４年間のご支援に感謝申し上げます。

醸造文化は日本の文化の中心。井上理事長以下新体制で業界とともに醸造文化を守り続けていきた

藤原・前理事長

井上・新理事長

新任の挨拶

私ども醸造機械業界を取巻く経営環境は、金融危機後の景気低迷、少子高齢化による酒類・食品需要の低下、東日本大震災の影響など、大変厳しい。改めて、組合の歴史の重みを感じている。しかし、一方で発酵・醸造食品をみると、ペットボトルの新たな試みや食品業界の動きは、機器業界にも求められる姿勢だと考えている。醤油メーカーなども時代に合わせて変化しており、醤油の売上を５割以下にまで落とし、醤油メーカーではなく食品メーカーに変わろうとしている。我々はそうしたニーズの変化に対応することが引続き求められている。前理事長よりバトンタッチし、精一杯頑張りたい。会員の皆様のご協力、ご支援で組合運営に努めていきたい。

国としては、目下東日本大震災の早期復興と中小企業の海外支援に取り組んでいる。諸外国に日本の製品などの普及を進めていきたい。日本だからこそできるモノづくりを引き続き考えていきたい。井上新理事長には色々な形でご協力したい。

経済産業省産業機械課
金澤課長補佐（来賓挨拶）

震災後、貴組合から義援金も賜り、改めて感謝申し上げる。完全復旧にはまだ遠いが、少しずつ前進している。会津若松で開催される日本酒で乾杯推進会議には、新城会長が率先して動いていただいている。

円高あり、震災ありで業界は大変だが、これからも二人三脚で歩期待している。

日本酒造組合中央会
岡本副会長（来賓挨拶）

先般、３組合共催で岩手県にて「展示会」実施した。これからも、協力し合って業界に貢献できるよう頑張りましょう！　関東醸造用品組合北村理事長（乾杯挨拶）

歓談。話が弾み交流が広がる！

う～ん「このオーク樽古酒はいいね！」

台風直撃の中、お集まりいただき感謝。皆様のご隆盛を祈念し「日本酒で高らかに乾杯三唱」！！！

大辻新副理事長　中締め

通常総会終了後のセミナーでは、東日本大震災で復興中の福島県の末廣酒造㈱新城猪之吉社長を講師にお招きし講演いただいた。

冒頭、新城社長は、福島県酒造組合会長として福島県の蔵元の被災状況を報告。震災で大打撃の４社中、㈱鈴木酒造店、㈱富沢酒造店の２社が酒造りに立ち上がる（他の２社は廃業）。醸造設備は全くないゼロベース状況での再スタートであり、設備等の情報や直接・間接の支援を呼びかけました。

放射能問題については「放射能分析を行い、いずれも放射性物質は検出されなかったことを記者会見を開いて説明した。しかし、輸出については中国、台湾、韓国で一時輸入禁止となり、ヨーロッパでは証明書の添付、アメリカでは自国検査と輸出に対する影響は非常に大きい」と述べました。

続いて、自己紹介と「こだわりの酒造りと料理の相性」と題して講演し、多くの参加者は熱心に聴講しました。　以下、講演要旨をご紹介します。

プロフィール

昭和25年会津若松市生まれ。日新小学校、第三中学校、会津高等学校を経て昭和49年慶應義塾大学法学部卒業。卒業後、協和発酵（株）に勤務、昭和54年弊社入社、昭和58年弊社常務取締役を経て、平成6年弊社代表取締役社長に就任し現在に至る。

社外活動として会津青年会議所理事長、会津若松酒造協同組合理事長、会津若松教育委員会教育委員、会津若松市連合PTA会長、会津高等学校PTA会長などを歴任。現在、福島県酒造組合会長。

平成19年福島県経済功労賞受賞。

趣味は、読書、料理、散歩など。

こだわりの酒造りと料理の相性

末廣酒造株式会社　7代目 新城猪之吉

１、末廣酒造の歴史

・創業１６１年目となる（幕末の１８５０年）。今日９月２１日は、戊辰戦争で落城の記念すべき日。

・３代目が積極的な事業展開で「宮内省御用達」となった。

・先代は、アメリカの精米機を他に先駆けて導入（新しいこと大好き）、容器をつくるのも大好き人間（容器革命）。

（もっと詳しくはＰ４の資料を参照ください）⇒

SUEHIRO（末廣）の7信条

S	Safety	末廣は安全性を追及します	Suehiro seeks safety.
U	Universal	末廣は世界に羽ばたく会社になります	Suehiro hopes to be a worldwide company.
E	Emotion	末廣は感動を売ります	Suehiro provides excitement.
H	Harmony	末廣は調和を求めます	Suehiro seeks harmony.
I	Improvement	末廣は進歩・改善します	Suehiro works for progress and improvement.
R	Roman	末廣はロマンを売ります	Suehiro awakens dreams.
O	Originality	末廣は独創性を追及します	Suehiro seeks originality.

２、社是について

私達は、①人間（ひと）を愛し　②地域（まち）を愛し　③そして地球を愛します。

SUEHIRO（末廣）の７信条（右）を社員が身につけて…どこに対しても、容器リサイクルを率先した。

３、事業展開について

① 人材教育・・・朝礼３分間スピーチほか会議の実践・地元近辺の会社経営者の話を聞く会など。

② 農業問題

・契約栽培と地域のつながりを大切に…契約農家１００軒といつも対話し、米づくりに関する勉強会を実施。

③ 技術革新

・特許をとる努力をしてきた。

・新製品開発に積極的に取り組んできている。

料理との相性を常に念頭に置いて商品開発。微発酵酒「ぷちぷち」や「オーク樽貯蔵純米酒」開発時の苦労話。

４、日本酒のタイプと料理の相性について

（詳しくはＰ４の資料を参照ください）⇒

５、各種イベント（地域で、東京で…震災復興に貢献）

・東京のレストランで、毎月『東北銘酒の夕べ』

・９月２４日には、「福島にて日本酒で乾杯推進の会」

・１１月３日は、当社の「末廣まつり」毎年数千人が参集

９月２１日開催のセミナー講演資料（末廣酒造・新城猪之吉社長提供）より

(1) 末廣酒造の歴史

江戸幕府の末期、新しい時代の波が内外で大きくうねっていた頃。会津・保科正之公の家臣として家を興し、御用酒倉として名を馳せていた新城家から新城包格（初代猪之吉）が分家独立、酒造りを始めた。ときに嘉永三年。末廣の歴史は日本の夜明けと共にはじまった。

初代・二代が土台を築き、明治六年・三代猪之吉の時代に入った。これまで会津の酒造家は、家人と雇人とで酒を造っていたが、三代目は率先して県外に酒造りのプロ・杜氏を求めた。
杜氏の導入によって、酒の品質の向上と安定を図ろうと、山形県大山から大山杜氏を招き、福島県で初めて杜氏による酒造りを実現した。
当時はまだまだ交通の便が悪く、会津の酒は敢えて外に出ようとしない時代だったが、三代目は会津の外への販売に力を注ぎ、本宮・郡山・東京へと進出した。
明治四〇年代には生産量で会津一・二の酒造業となったのである。

四代目は、酒質の改良に全力を注いだ。
酒に適した原料米を求めて自ら選種。米国から精米機を入れて自家精米もした。さらに、優れた原料水を求め十数ヶ所の井戸を掘り、適度硬度の水を得た。
また、常に灘の名醸を研究し、丹波杜氏招いて、灘式醸法の採用にふみ切った。
大正時代に入って家業はいよいよ盛んになり、大正四年には清酒「末廣」が宮内省御用達、さらに昭和にかけての各種品評会で、数々の賞を受け、会津の酒の名声を全国に広めることになった。

五代目・六代目に入って、末廣は原点に帰った。
酒づくりは米づくりからと、会津二百軒の農家と契約。理想の米作りをする為、農協と有機肥料を共同開発した。また、自家製酵母の開発にも力をいれた。
会津の米と会津の水、会津杜氏と会津にこだわり、酒造りの伝統の技法を頑なに守りながら、科学的理論と合理的設備を導入して、末廣の新しい伝統を再構築した。

七代目は六代目の原料に対するこだわりを継承しつつ、平成八年に会津美里町に博士蔵を竣工させ、次世代に向けた新しい酒造りに着手した。また、本社嘉永蔵は会津若松市の歴史的景観指定建造物に指定され、手造りによる酒の醸造をしながら、喫茶店、コンサートホール、売店、クラッシックカメラ館などを併設し、観光蔵として、また地域の文化活動の一躍を担う場所として活用している。
清酒の売上が低迷する時代に入り、市場を海外に求め輸出を開始した。また、ニーズの多様化に伴う新製品も次々と発売し、微発泡清酒「ぷちぷち」や山廃純米酒は売上が好調である。

3

(7) 日本酒4タイプ別分類と料理との相性

日本酒
タイプ別分類と料理との相性

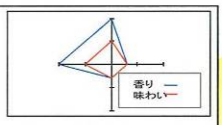
華やかな香り
甘味
香りが高い

さわやかな香り
酸味
味が若々しい

ふくよかな香り
旨味
味が濃醇

おだやかな香り
苦味
香りが低い

薫酒(くんしゅ)
（香りの高いタイプ）



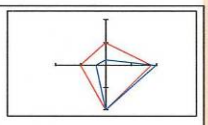
【香り】
華やかで透明感のある
果実や花の香りが特徴
【味わい】
甘さと丸みは中程度で爽快な酸との調和がとれている。

◆和風料理　甘海老の刺身、しらすおろし、上質の豆腐料理
◆洋風料理　白身魚のムース、真鯛のソテー、クリームシチュー
◆中華料理　棒々鳥、八宝菜、春巻、かに爪の揚げ物

★玄宰　★剣　★舞　★亀の尾　★純米吟醸

× 風味の強い料理

熟酒(じゅくしゅ)
（熟成タイプ）



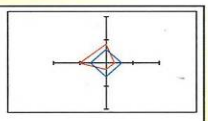
【香り】
スパイスや樹木、ナッツ類などの
力強く複雑な熟成香が特徴
【味わい】
甘みはトロリとしていて香ばしく、よく練れた酸味が
加わり調和し複雑で重厚な味わいを有する。

◆和風料理　うなぎの蒲焼、鯖の味噌煮、豚の角煮
◆洋風料理　鴨のロースト、ビーフシチュー、フォアグラソテー
◆中華料理　鯉のから揚げ、北京ダック、焼餃子

★流転（純米大吟醸、純米、本醸造）

× 生の魚介類を使った料理

爽酒(そうしゅ)
（軽快でなめらかなタイプ）



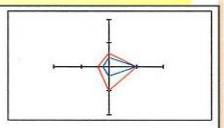
【香り】
穏やかで控えめな香りだが
果実の香りを見ることができる。
【味わい】
ミネラルウォーターのような清涼感をもった口当たりで
さらりとした味わい

◆和風料理　ふろふき大根、湯豆腐、だし巻き卵、いか刺身
◆洋風料理　ロールキャベツ、野菜のブイヨン煮、
◆中華料理　海老シュウマイ、八宝菜、春雨のサラダ

★生酒　★みずは　★夢の香　★ぷちぷち　★鬼羅

× 脂っこい料理

醇酒(じゅんしゅ)
（コクのあるタイプ）



【香り】
樹木や乳性の旨味を
感じさせる香りが特徴
【味わい】
甘味、酸味、程よい苦味とが
調和し旨味となり、ふくよかな味わい

◆和風料理　焼き鳥（タレ）、すきやき、とんかつ、筑前煮
◆洋風料理　ビーフステーキ、ハンバーグ、ホタテのバター焼
◆中華料理　麻婆豆腐、酢豚、海老のチリソース

★伝承きもと　★伝承山廃　★大自然　★山純米吟醸

× 淡泊な料理