



K. R. ラビンドラン  
2015・16年度国際ロータリー会長



高砂

No. 19

Takasago Rotary Club 週報

### クラブ会長方針

“ロータリーをもっと知ろう”

- ① ロータリーは親睦から
- ② 友愛奉仕活動を見直そう
- ③ 地区を知ろう

例会記録 (2015. 11. 27 (金)) 通算3,058回

#### ◆開会

◆唱歌 ロータリーソング「我等の生業」

◆「四つのテスト」唱和

#### ◆ゲスト紹介

キッコーマン食品株式会社 高砂工場  
品質管理グループ長 辰巳宏樹様



#### ◆歓迎歌「松の緑」

#### ◆プログラム予定

| 12月4日 (金)   | 12月11日 (金)  | 12月18日 (金)           | 12月25日 (金)             |
|---|---|----------------------|------------------------|
| 卓話「戦争抑留引き上げを語り、明日に伝えたい『唯一の生き方』」<br>アコーディオンで一人三役に挑戦して弾き歌い物語る」<br>田中音楽堂引揚資料館<br>田中楽風様 | 年次総会<br>(次年度理事役員決定)<br>卓話「ロータリーの創始者<br>ポール・ハリス」<br>名島一成会員 | 卓話「人工透析の話」<br>後藤武男会員 | 休会<br>(定款第6条第1節(C)による) |

◆加納基宏会員  
退会のご挨拶



◆出席報告

本日 11月27日 会員数42名 出席者26名 出席率 72.22%  
前々回 11月 8日 会員数42名 修正出席者38名 出席率100.00%修正

◆MAKE-UP

|         |            |                 |
|---------|------------|-----------------|
| 覚野 成広会員 | 高砂青松RC     | 11月25日 (11月20日) |
| 丸山 恵右会員 | e-CLUB     | 11月23日 (11月20日) |
| 守光 隆会員  | e-CLUB     | 11月26日 (11月20日) |
| 守光 隆会員  | e-CLUB     | 11月16日 (11月 8日) |
| 堤 哲雄会員  | e-CLUB     | 11月24日 (11月27日) |
| 濱崎日出夫会員 | e-CLUB     | 11月17日 (11月27日) |
| 藤田 茂会員  | e-CLUB     | 11月26日 (11月27日) |
| 森本 幸吉会員 | e-CLUB     | 11月26日 (11月27日) |
| 尾上 喜秀会員 | 研修出前セミナー   | 4月18日 (11月20日)  |
| 中野 哲郎会員 | 奉仕活動合同セミナー | 11月15日 (12月11日) |

◆S. A. A. (ニコニコ箱報告)

佐野 敏晴会長……キッコーマン食品株式会社辰巳様、本日はお忙しい中ありがとうございます。卓話宜しくお願い致します。

福島 弥一会員……家内の誕生日祝いありがとうございます。

堀 直樹会員……誕生日祝いを頂きありがとうございます。(高齢者のグループ入りです。)

◆委員会報告

脇谷政孝会員 篠原選手の本の紹介



## ◆幹事報告（3,058回）

〈国際ロータリー日本事務局より〉

◎2015年12月のロータリーレートは、1ドル=120円と本部より連絡がありましたので、お知らせ致します。

〈米山記念奨学会より〉

◎「ハイライトよねやま」188号が届いております。

※例会変更のお知らせ

◎姫路RC

12月 8日(火) → 忘年家族例会 18:00～ 受付開始  
18:30～20:30 家族例会  
於 姫路商工会議所 2階 大ホール

12月22日(火) → 上半期最終例会 18:00～ 受付開始  
18:30～20:30 例会  
於 姫路商工会議所 7階 701ホール

12月29日(火) → 休会

1月 5日(火) → 休会

〈その他〉

◎2015年-16年度 地区大会(3/12・13)の参加・登録のお願いが届いております。

◎公益財団法人ひょうご子どもと家庭福祉財団より、御礼状と事業報告書が届いております。

## ◆会長の時間

今週は、未来の夢計画について話をさせていただきます。昨年度の例会で脇谷会員、当時のプログラム委員長が卓話の時間にロータリーについてQ&A形式で行ったのを覚えていますでしょうか。その中で確か未来の夢計画についての質問があったと思います。私も名前だけは知っていたのですが内容を理解できていませんでした。先月のロータリー財団セミナーでそのことが話されていたので紹介させていただきます。

これは、ロータリー財団が2017年に創立100周年を迎えることを踏まえ、財団の管理委員会が、次の世紀に移行するための計画を立てたものです。標語として「世界でよいことをしよう」という新しい標語が財団の管理委員会とRI理事会、ならびに規定審議会承認されました。目的としては

- ・財団の使命に沿って、プログラムと運営を簡素化すること。
- ・ロータリアンにとって関連性のある世界の優先的ニーズに取り組むことによって、最大の成果が期待できるロータリアンの奉仕活動に焦点を絞ること。
- ・世界的目標と地元の目標の両方を果たすためのプログラムを提供すること。



佐野敏晴会長

- ・意思決定をさらに地区に移行することによって、地区レベルとクラブレベルで、ロータリー財団が自分たちのものであるという自覚を高めること。
  - ・ロータリー財団の活動に対する理解を深めロータリーの公共のイメージを高めること。
- と言われていますが、簡単に言うと運営を簡素化し、地区へ権限を委譲するという事ようです。未来の夢計画とは、クラブと地区が実施する人道的・教育的プロジェクトを支援するためのロータリー財団の新しい補助金モデルで、未来の夢計画はロータリアンの活動への資金提供に対する財団の思考転換を具体化したものです。

地区への権限を委譲し、補助金を使いやすくしたようですが、書類の提出時期、事業のしぼり等まだまだ複雑なところがあると思いますが、折角ロータリー財団へ寄付をしているのですから何とかそれをいただいて事業を行ってみたいなと思います。

今日は、キッコーマン食品株式会社高砂工場の辰巳宏樹様の卓話です。キッコーマンのあのボトルは本当に素晴らしいなと思います。醤油について色々なことを学びたいと思いますので本日の卓話も楽しみにしています。

## ◆本日のプログラム

### 卓話「醤油の種類と醸造」

キッコーマン食品株式会社 高砂工場 品質管理グループ長 辰巳宏樹様



坂井智代プログラム委員長



辰巳宏樹様

**こいくちしょうゆ**

大豆、小麦、水に溶かす、仕込む、仕替、生ししょうゆ

大豆、小麦、水に溶かす、仕込む、仕替、生ししょうゆ

**うすくちしょうゆ**

全しょうゆの12%を占める。  
兵庫県産野が中心だったが、  
現在ではほぼ全国で生産されている。  
素材の味や色を最大限活かしたい料理に適する。

大豆、小麦、水に溶かす、仕込む、仕替、生ししょうゆ

**さいしこみしょうゆ**

大豆、小麦、水に溶かす、仕込む、仕替、生ししょうゆ、火入れ

塩水の代わりに生ししょうゆで仕込む  
(二段仕込み⇒再仕込み)  
このため全窒素分が高く、旨味がつよい

**たまりしょうゆ**

ほとんど大豆だけで造るため  
全窒素分が高く、旨味が強い

大豆、小麦、水に溶かす、仕込む、仕替、生ししょうゆ、火入れ

旨味が強く、色が濃いところはさいしこみしょうゆと似ているが、  
酵母発酵が微弱でしょうゆの香りが弱く、独特の香味をもつ

**しろしょうゆ**

ほとんど小麦だけで造る

大豆、小麦、水に溶かす、仕込む、仕替、生ししょうゆ、火入れ

甘味を残すために酵母発酵を控えめにしている  
そのため麹の香りが残っている  
大豆をほとんど使っていないため、旨味が弱く甘味が  
強い、独特の香味となっている

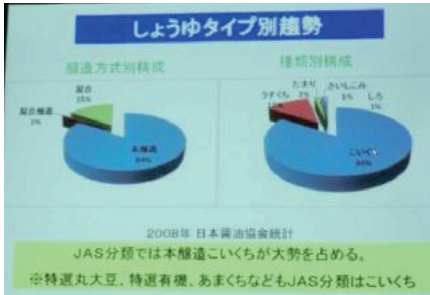
**混合方式**  
(当社では製造していません)

しょうゆ、生ししょうゆ、発酵・熟成期間なし、混合醤油

大豆、小麦、水に溶かす、仕込む、仕替、生ししょうゆ、火入れ

アミノ酸液等

アミノ酸液：大豆に塩酸を加え加熱し分解したもの



### 「うすくち」と「減塩」の違い

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 淡口しょうゆ<br>食塩分: 18.5%<br>色 : 3.4番 | 減塩しょうゆ<br>食塩分: 8.4%<br>色 : 1.1番 |
|----------------------------------|---------------------------------|

色が淡いのがうすくち  
塩分が低いのが減塩  
(淡口は濃口より塩味が強い)

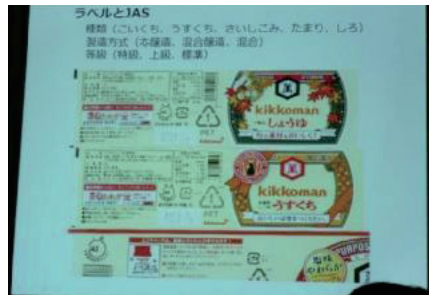
### 醤油のJASの等級は何で決まるか?

窒素の含有量  
こいくちしょうゆの場合  
標準 1.20%以上1.35%未満  
上級 1.35%以上1.50%未満  
特級 1.50%以上  
1.65%以上は特選と表示できる

### 醤油のJASの等級は何で決まるか?

窒素の含有量  
こいくちしょうゆの場合  
標準 1.20%以上1.35%未満  
上級 1.35%以上1.50%未満  
特級 1.50%以上  
1.65%以上は特選と表示できる

窒素 アミノ酸 旨味、甘味 ↑ 分解  
ペプチド こく味  
タンパク質



### しょうゆ醸造工程

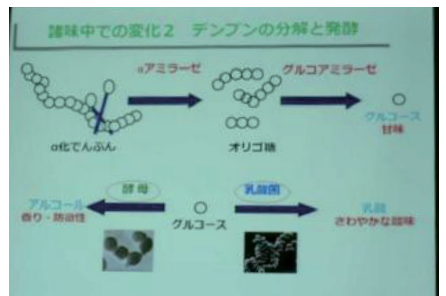
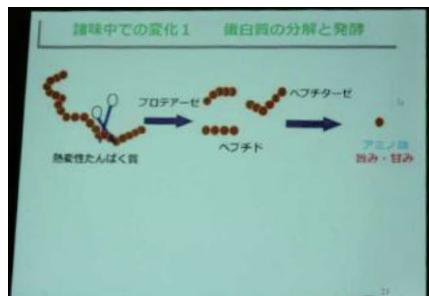
- 原料処理  
大豆を蒸して、小麦を炒って砕く  
タンパク質やデンプンが分解されやすくなるため
- 製麹  
原料に麹菌を添加して、数日間培養  
麹菌を最適条件で生育させ、酵素を大量に生産

### 3 調味

麹に塩水を加え、約半年間、醗酵・熟成  
麹菌の酵素がタンパク質をペプチドとアミノ酸に分解  
酵母がアルコールや香気成分を生成  
乳酸菌が乳酸を生成  
褐変反応などの化学反応

### 4 火入れ (加熱)

色の調整  
微生物の殺菌  
火入オリの生成・除去  
火香の付与



### 醤油醸造の特徴1

大豆を原料→大量のタンパク分解酵素必要  
→全麹 (掛け原料無し)  
→大型製麹装置 (直径約15m)

### 醤油醸造の特徴2

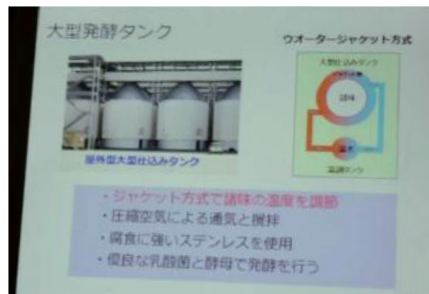
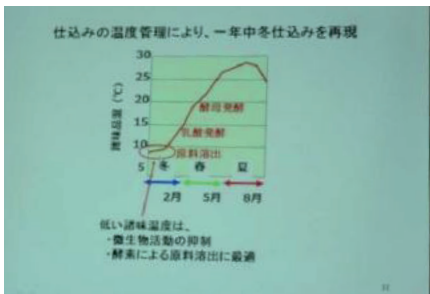
食塩で腐敗防止→汚染菌の対策は比較的容易

#### 麹を用いた醸造物製法の比較

|      | 清酒 | 焼酎  | みりん   | 醤油   |
|------|----|-----|-------|------|
| 糖    | 米  | 米、麦 | 米     | 大豆、麦 |
| 掛け原料 | 有  | 有   | 有     | 無    |
| 仕込水  | 水  | 水   | アルコール | 食塩水  |
| 酵母発酵 | 有  | 有   | 無     | 有    |
| 腐敗防止 | 低温 | 酸性  | アルコール | 食塩   |

### 醤油醸造における微生物の働き

- 麹菌  
プロテアーゼやアミラーゼなどの酵素を生成し、原料である大豆と小麦のタンパク質とデンプンの分解を行う。
- 乳酸菌  
グルコースから乳酸を生成し、しょうゆにさわやかな酸味を与える。
- 酵母  
グルコースからアルコールを生成する。  
多種多様な香気成分を生成する。



会長 佐野 敏晴      幹事 後藤 純次      雑誌会報委員長 加納 基宏  
例会日時 毎週金曜日12時30分より  
例会会場 高砂商工会議所 2階会議室  
高砂ロータリークラブのホームページのURL      [http://www.winwin.ne.jp/~takasago\\_rc/](http://www.winwin.ne.jp/~takasago_rc/)