



クラブ 会報

CLUB BULLETIN (WEEKLY)

鶴岡ロータリークラブ

TSURUOKA ROTARY CLUB

D-253

創立 1934.6.9

承認 1934.6.27

例会場 鶴岡市馬場町 物産館3階ホール
例会日 毎週火曜日 12:30～13:30
事務所 鶴岡市馬場町 商工会議所内
電話 0235 (4) 7711

会長 嶺岸光吉
幹事 佐藤村徳男
会報委員長 小西海正
一

No., **1087** 1980. 12.23 (火) (晴) No.,25

ヒシター紹介

加藤有倫君 清酒製造 斎藤健治君 農業一 鶴岡西R.C

会長報告

嶺岸光吉君

◎去る20日のクリスマス家族会には多数の会員家族のご参加をいただき盛會裡に終了出来ました事は親睦委員会並びにS.A.Aの皆さんのご協力によるものと深く感謝申し上げます。

◎56年1月6日(火)余目中央公民館に於いて庄内空港建設促進期成同盟会の設立総会の案内が参っております。

発起人 酒田商工会議所会頭、鶴岡商工会議所会頭、庄内農業組合連合会会長理事、山形県漁業協同組合長、酒田市長、鶴岡市長、庄内市町村会長 以上の方々です。

TAKE TIME TO SERVE

時間を捧げよう 奉仕のために

ロータリー（庄内への提言）で長谷川正さんがこの空港問題にふれておりますので副会長より出席願うことにしております。

◎次回の例会は12月30日、今年最後の例会です。お忘れなく。

幹 事 報 告

佐 藤 衛 君

1. 会報到着

鶴岡西R.C、塩釜東R.C、鹿児島西R.C、行橋R.C

2. 認証状伝達式のご案内

第266地区 大阪港R.C、吹田西R.C、箕面中央R.C 3クラブ合同認証状伝達式のご案内が参っております。

と き 昭和56年3月14日 土曜日

と ころ 新阪急ホテル

3. 鶴岡ユネスコ協会主催で中国語の講座が開催されます。

毎週月曜日、中央公民館で午後7時より8時30分迄

講師は、中華民国台湾 山大農学部の蔡慶隆先生

費用は無料です。

◆ 病気全快あいさつ

池 田 弘 君

先日はお見舞いありがとうございました。非常に早い回復と云うことで病院でもおどろいておりました。今後自重してやって行きます。よろしくお願い致します。

委 員 会 報 告

◎国際奉仕委員会

迎 田 稔 君

クリスマス家族会で会長さんから報告ありましたように、1月18日にオーストラリアから交換学生が成田に到着します。交換学生受け入れ委員会を12月26日6時半から産業会館委員会室で行ないます。

来年の5月予定されている台中港区の訪問の件、第一次のメ切りを今月中に行ないますので次週の例会までに事務局又は内山さんにお申し込み頂きたい。

それから、今度来る学生ジェームスと鶴岡からオーストラリアに行っている交換学生梅木理恵さんが同じホストクラブなんです。向こうで会って、鶴岡の話をしてくれるよう頼んでおったのですが、この間手紙が来てジェームスの近況にもふれています。

◎親睦活動委員会

高 橋 正太郎君

1. 新穂設計事務所の男子職員が全員このたび一級建築士になられたそうです。大へんおめでとございます。

2. 親睦委員長の佐藤忠さんがこの間のクリスマス家族会が盛会に終わりましたのでスマイルを頂きました。

◆ 会員スピーチ

ビールの話

笹原桂一君

上野さんから話をしろといわれたのでビールのお話をしようと思うんですが、ここに出てくる前に早速三井さんに、飲まない人の話を聞いても仕様がいないじゃないか（笑）と一言いわれまして…… 私どもは売る人で、みなさんは飲む人で、造る人はそこに今日富士の社長さんが居られますが……、お耳よごしいいますか、ちょっと聞いていただきたいと思います。

タバコの値段は皆さん自分で買いになってよくご存じだと思います。その割にビールとか酒類の価格についてはご存じ無い方が多いのではないかと思います。

ビールは普通のビン、633ml—3合5勺位入っておりますが、1本240円です。これを昭和25年、30年前の価格と比べてみると、ちょうど半分の120円です。清酒は現在2級酒で1,200円で、30年前に645円ですから1.9倍となっています。当時の新聞をみますと、朝日、毎日、読売の3大新聞の昭和25年のひと月の購読料が50円だそうですが、現在は1,900円ですから31.6倍になっています。駅弁の価格は当時80円で現在は大体700円ですから8.75倍、一番高くなっているのが銀座の服部時計店のところで、当時坪40万円、現在は200万円だそうですから50倍ということで一番高いんじゃないかと思います。酒類の場合は酒税の関係がありまして、大蔵省の指導のもとに価格が抑制されているのが現状で、恐らく30年間で2倍しかないという商品は殆んどないと思います。（「タマゴがあるぞ」という声、笑い）。タマゴまでは調べてきておりませんので。（爆笑）

結局ビールはこれだけしか上げられなかったのですが、それをまかなってきたのは消費量といえますか生産量といえますか、昭和25年と30年後の今日とで大体消費量が25倍になっています。量産によってカバーしてきたといえます。最近1兆3,000億円の増税ということで酒税もその対象になったわけですが、現在ビールに課せられている税金が小売価格240円のうち102円です。パーセントにすると42.5%、これは世界各国みてもアメリカで11.1%、西ドイツが一番消費量が多いわけですが、16%ということで、日本のビールは非常に高率の酒税をかけられている。これが今度の増税によって大体25円位税金だけで上がるわけですが、そうすると265円の小売価格の中に127円という酒税が入ってきます。すると48%、大体半分位は酒の税金だということになってしまいます。清酒の1級酒ですと、1,600円の小売価格の中に586円、率にして24.1%ということで清酒の場合は、酒の中では税金が低く据えられています。これも今度55円位1級酒の税金が上がります。2級酒は大衆酒だということで税金のアップは大体15円位に押えられるような話です。このように酒の税金は非常に高率でして、他の物品税と比較してみたのですが、現在2,000ccの150万円位の乗用車ですと9.9%、大体10%位の物品税、20万円位のルームクーラーで10.8%位です。ゴルフの大体平均的なクラブで大体13.8%位の税金がかけられているのが現状

です。

昭和55年度酒税として徴収される税額は1兆4,528億円で、そのうち清酒が2,800億円、ビールが7,310億円、ウィスキーが4,080億円、そのほかの焼酎とか合成酒など330億円、それに今度の増税が大体2,800億円見込まれているので、これが入ってきますと、大体ガソリンなど揮発油税と同じ位の税金を消費者の方に負担して頂くこととなります。

清酒、ビール、洋酒の税金の比率をみると清酒が19.2%、ビールは50.3%、ウィスキーは28%位となっています。東北6県の法人税の申告税額は昨年度2,010億円でございます、東北6県の歳出税が796億円、酒の税金というのは工場から出るときに課税されるという税金ですが、東北は非常に酒のメーカーが多いし、ビール工場もアサヒビールが福島、キリンとサッポロがそれぞれ仙台に工場をもっている。そういう意味では東北6県は全部のものを含めて酒どころといわれるわけですが、法人税の申告税額と較べていかに多い酒税を出しているかということになります。東北6県の約800億円の税金の中ですけれども、やはりビールが一番高く444億円、55.8%というような負担で、次いで清酒が38.8%、309億円というようになっています。これから増税ということで来年の5月1日に実施されるようになると思いますが、また皆さんには一味苦いビールを飲んでいただくようになるかもしれませんがよくご愛飲いただきたいと思っております。

消費量を他の酒類と較べてみますと、シェアで申し上げますと全国で清酒が23.2%位、ビールは66%、洋酒が6.2%、他のものが4.5%となっております。この中で洋酒が6.2%と消費量のシェアが低くなっていますが、度数が43度もありますから、みなさん水割りになさいますと14°か15°、大体清酒と同じような度数で召し上がっておりますから、こういう換算しますと、かなりシェアも上がってくるわけです。これは瓶につめたままの43°平均の度数での数量の計算ですから6.2%というような数字になってきます。この中でも全国で例えば東京と山形県はどうなっているのか、その中でも鶴岡はどうかということを見てみますと、全国平均が清酒が32.2%ですけれども東京は16%、ビールは全国で66%、東京では71.4%でビールの比率がぐんと上がっております。洋酒は全国で6.2%ですが東京では9.5%、その他の焼酎類が3%、一方山形県をみますとやはり酒どころでありまして全国で清酒が32.2%のところ山形県は40.4%となっており、ビールは52%と全国平均よりも14%ばかり下まわっております。洋酒は5.3%、その他の焼酎類が2.3%となっています。鶴岡税務署の管内のシェアをみますと、清酒は42.5%とやはり鶴岡の場合も清酒はかなり強い。もちろん地元のメーカーの製品の大体99%位が地元の消費ですから清酒が強いのは当然ですが、全国シェアからみても23.2%対42.5%ですから相当高い水準を占めているわけです。ビールの方は51.4%位で半分以上はみなさんビールを召し上がっているわけです。洋酒が4.3%、その他の酒が1.7%というような数字となっております。

山形県は東北6県でも一番ビールの消費量が少ない県で、1人当りの量でいきますと、人口1人当たりというのは数字としては出ますが、観光地が多いところは伸びるし、少ないところは伸びないということで、余り参考にならないのですが、東北6県で一番多いのは宮城県で次は福島、青森、秋田、岩手、山形と、ビールはそんなふうになっています。清酒は、福島がトップで、2位が秋田、3位が宮城、4位が山形、5位が岩手、6位が青森となっていますが、1人当りの消費量になると秋田県が断然トップで、秋田の人はアルコールが好きだということのようです。

日本のビールは世界的な規模でみますと、生産量としてはアメリカ、西ドイツ、イギリス、ソ連に次いで第5位です。日本は先程申し上げましたように、昭和55年と較べると約25倍の生産量を誇っているわけですが、それを普通みられる20本入れの箱になおすと、昭和54年で大体3億5千万ケースというのが日本のビールの生産量です。生産量では第5位ですが、年間1人当りの消費量になりますと、日本は第26位に落ちます。トップがチェコで1年間に245本、西ドイツが240本、第3位がオーストラリアで220本、日本は61本半で26位というのが実状です。西ドイツは日本の清酒メーカーと同じようにあちこちにビール工場があるわけですので、日本の清酒と同じような形で生産していますから、昔からなじまれているというようなことで、ビールは水がわりに飲むというのが多いわけですから生産量も第2位ですが、消費量も第2位というような形になっているのだらうと思います。

ビールについて意外に知られていないのは飲み方ではないかという気がします。どうやったらおいしく飲めるかということを上げてみます。

ビールというのは何といても冷えていなければおいしく飲めません。よく北海道の工場で飲むビールはペラボーに美味しいというような話をされますが、もともと札幌の工場は、日本のビール発祥の地でありまして、北緯45度、よく宣伝にも出ますけれども、ミュヘン、サッポロ、ミルウォーキーというのは世界のビールの3大生産地でございまして、作るにも飲むにも温度の一番適した場所なんです。それとデンギスカンでも食べながら飲みますから、それに雰囲気プラスされまして非常に美味しいというわけです。どこの工場でも大体同じようなビールを作っていますから、あすこだけが特別美味しいというわけではないのですが、そういう雰囲気と作る環境ですとか飲む環境が一番ビールに適しているというようなことで一番おいしく感じられるのではないかと思います。

ビールをおいしく召し上がっていただくために先ず適温で召し上がるということが一番大事なんです。8月、いわゆるビールの最盛期ですと、ビールが6°か8°位に冷やしていただく、今の冬の時期ですと大体10°から12°位がビールの一番おいしい温度です。

ビールを注ぐときに、よく王冠を叩きますが、あれは全く意味がないばかりかビールをまずくするばかりです。ビールは注ぐときにあまり刺激を与えちゃいかんということが鉄則となっていてまして、こんどビールを召し上がるときに

試していただくとわかりますが、王冠を抜いてビンの下を叩きますとそれだけでブーユと泡が吹き出してきますから、王冠を叩いて栓を抜くというようなことは絶対なさらないでいただきたい。

ビールを注ぐときコップを斜めにして受けるのを見かけますが、あれは駄目なんです。ということはビールは泡が生命ですが、斜めにすると泡が出ないんです。大体コップから4分の1位上の方に泡を残すという注ぎ方が一番おいしい注ぎ方です。泡が立っていないビールというのは全くビールの価値がありません。ビールを受ける場合、コップを真直ぐにして注いでもらうようにしていただきたい。

それから飲み方ですが、酒ですと、すすむような飲み方をします。ビールは、咽喉へどんと流し込むような飲み方をしてもらおうとよいわけです。コップで一気に飲み干すと必ず上の4分の1の泡が最後に残ります。よくこれを盃洗いで洗って、またコップに注ぐ方がありますが、これは最低のやり方です。この泡が残っていることが次のビールをおいしく飲める一番の要素ですから。ビールというのはあまり人とやりとりするものではありませんから、こんど召し上がるときは泡だけを残すような飲み方をやって頂きたいと思います。

もう一つ気がつかないのはコップなんです、コップの水洗いといいますか、一番良いのはお湯、ぬるま湯で洗ってフキンなんかでふかないで伏せておきますと、ひとりでに水が切れます。ビールが一番嫌うのは油ですから、これも試していただくとわかりますが、同じきれいなコップにビールを注いで、ピーナツ一つ入れると立ちどころに泡がなくなります。ビールを召し上がるときはコップをきれいに油を落として、フキンなんかでふくとそれに油がついていることがありますから、水洗いで伏せておく、というのがビールの一番おいしい飲み方です。それに欲を云えば、みなさんいい玉露なんか召し上がるときに茶碗をちょっと温めますが、あれと同じようにビールを飲む10分前位に、きれいなコップをそのまま冷蔵庫に入れていただく、コップを冷やしてありますと、なおさらおいしく頂けます。

ちょうど時間になりましたのでこの位で終わらせて頂きます。

出 席 報 告

本出 日の 席	会 員 数	70名	欠 席 者	秋野君、池田(昭)君、今野君、風間君、中野君 中村(富)君、西海君、野村君、斎藤(得)君、 佐藤(元)君、吉野君
	出 席 数	59名		
	出 席 率	84.29%		

前出 回 の 席	前回出席率	81.43%	メ ア ッ ク ブ	飯白君、金沢君、中江君、鈴木(弥)君、富樫君 上野君、高橋(良)君一鶴岡西R.C
	修正出席数	64名		
	確定出席率	91.43%		