



お客さま、こんにちは！お元気ですか？ 今年梅雨明けがとても早く、しかも本当に梅雨だったの？と思える状況でした。ところがその後ぐずついた天候が続いているところもあり、後日梅雨明け日の修正などということもあるのではないかと思ったりもしております。しかしなんにしても蒸し暑い！ 例年ここまで感じなかったはずなのですが、この蒸し暑さで体力消耗が激しく、ついつい「疲れた〜！」と言ってしまうこの頃です。

さて、先ずはこの6月1日、2日の二日間、東広島市西条のサタケ様展示ホールにて開催された「醸造機器・用品展示会」は、おかげ様で無事終了することが出来ました。新型コロナウイルスの感染状況をにらみながら、ギリギリまで開催の可否を検討し、感染対策を出来る限り行うことで開催を決定してまな心配しながら迎えた当日、鑑評会への参加者が例年に比べて少ないという情報に「そのような状態で展示会に来てくれる人が果たしてどれくらいいるだろうか？」とドキドキして、お客様方の姿がみえた時は本当にホッとしました。結果としては例年よりは来場者数は少なかつたものの、そのぶん一つのブースでじっくり担当者とお話をされている様子が伺え、この時期としては良かったのではないかと感じております。ご来場頂いたお客様方には心より感謝と御礼を申し上げたいと存じます。有難うございました。

2022 Miss SAKÉ グランプリファイナル開催

七月四日、京都において（一社）Miss SAKÉが主催する、2022年Miss SAKÉ最終選考会が開催されました。応募数が千名を超える中から選ばれた20名が「なでしこプログラム」という教育プログラムに参加して学び、そして彼女たちは日本の正装である和服に身を包みこの最終選考会に臨みました。多くの参加者が見守る中、限られた時間で自己の日本酒と日本文化に対する思いを精一杯表現する彼女たちの姿に心打たれるものがありました。今回私は初めて審査員を拝命しましたが、いずれも甲乙つけがたいものでした。そしてこの20名の中から更に8名を選考し、グランプリに選ばれたのは滋賀代表「磯部里紗」さん、そして準グランプリは東京代表「川上千晶」さんと神奈川代表「横田早紀」さんの2名となりました。これから彼女たちは国内外の様々な場面で日本酒と日本文化の素晴らしさを伝えて行く伝道師として活躍をしていくこととなります。

昨今「競う」というについてネガティブな見解を持つ人もいるようですが、彼女たちがこのプログラムを通して自己を高めていこう、そして地域、国に対して貢献したい、という純粋な思いを持ち「競う」ことで「互いを磨き高めていく」経験をする事は、人生において非常に大切な財産となるに違いないと思います。



グランプリの磯部里紗さんと記念撮影

昨年はコロナ禍により最終審査会は観客が無い状態での開催、しかも活動が大きく制約を受ける中において懸命に活動を続けた2021年グランプリの松崎未侑さんに醸造機器・用品展示会に参加頂き、後押しを頂きましたことを追記します。

アイスコーヒーを飲まないと言われ一日が始まらない  
生産部 島貫 修一

朝食後の一杯から始まって、ほぼ毎日3~4杯は飲んでいる。入院中も医者から水とお茶以外の飲物禁止と言われていたにもかかわらず、午後の入浴後に9階展望室の自販機でこっそりと飲んでた。（禁断の味に誘惑された）もしも病室で毎朝ドリップコーヒーを飲めれば、入院生活はもっと快適だったのに。コーヒーの香りが漂う朝の病棟なんて素敵だけど・・・無理だろうな。現実朝食後に点滴の針を刺されるのが毎日だった。だから退院し帰宅後に最初にしたのは、ドリップコーヒーで退院祝いの乾杯。あーうまい。生きて帰れたぞ。

そんなドリップコーヒーも平日朝は朝食の後片付けと身支度で忙しく、ぼたぼたと滴をドリップしている時間はない。でも飲みたい。こんな時に活躍するのが紙パックコーヒー（容量1L）。

冷蔵庫に常備しておけば、カップに注ぐだけでアイス、カップを電子レンジで加熱すればホットで飲める。この冷か温に即応できるのはドリップコーヒーにない強みだけど問題は味。コーヒー風味の飲物が多い紙パックコーヒーだが、地元スーパーで探し当てた紙パックコーヒーは違う。味・コク共にコーヒーを飲んでいるという満足感が得られる。冷蔵庫のドアポケットには加糖と微糖の2本を並べておき、その時の気分で飲み分けている。そして休日朝はのんびりとドリップコーヒータイム。

ここでコンビニ各社にお願いがある。夏は超低温（凍らない程度）に冷やした飲物も扱って欲しい。暑さに弱い寒冷地適応型人間（私のこと）は、超低温飲物を飲まないと言われ夏の外では生きられない。冷蔵ショーケースのコーヒーはぬるくて飲めない。だから夏のドライブは、フリーザーで少し凍らせた数本のコーヒーと保冷剤を入れたクーラーボックスが必需品。



★お知らせ★「日本の野鳥シリーズ」はVOL.89をもちろんで済ませようとしたら、長年の愛読者だったあさがうに帰ってきました。ごめんなさいは完成版冊子ができあがりそうです。1冊だけお返しください。次回も同じくお願いします。

## 我が家のペット



生産部 部長 加藤 英則

### ■【パートII 猫のモモ】

昨年、我が家の猫のモモが手術をしました。

いつもと様子が違うモモを急ぎ動物病院に連れて行ったところ、そのまま入院することに。先生から手術入院についての説明を聞いた後、数枚の同意書を渡されたのですが人の手術や入院と全く変わらない内容でした。

その日の夜に先生から「無事に手術が終わりました。」と連絡をもらい正に胸をなでおろしました。が、2日後面会謝絶だった動物病院から呼び出しがありました。

なんとモモがハンガーストライキを起こしたのです。麻酔から覚めても一切食べ物を受け付けず、このままでは体力が持たないだろうと言われ妻が直接ご飯を食べさせるため病院に通う事になりました。

動物病院の先生はすべてお見通しでした。モモの決死のハンガーストライキの目的が妻に食べさせてもらうことだと。案の定、用意されているご飯の皿を尻目に、面会に行った妻から口をあーんと開けて食べさせてもらっていたとの事です。

そうして食事もとれ(?) 体力も手術の傷も回復したモモが退院する頃には、病院のスタッフの方々からいつもの「モモちゃん」ではなく「お嬢様」と呼ばれていました。

(入院中どんなにお手数をお掛けしたか大変恐縮です。)

そんな大騒動のあと、モモがご飯の入った皿を前足でこんこんと叩いて私の顔を見るのですが、なぜか「食べさせろ」と言われているような気がしてなりません。

注：ご飯はキャットフードの事です。

## 今、はまっていることは?

### ■【レマコムか SAKE CABINET か】

技術営業部 営業事務 近藤 華子

私が今はまっていること、それは「日本酒」です。ここで書いてしまうとアピール感満載ですが、どうかご容赦くださいませ。と言いますのも、職場では毎日のように酒蔵様と関わらせていただき、帰っては日本酒を嗜み、休日はお気に入りの日本酒バーへ足を延ばし、酒販店様巡りや、コロナ前は酒蔵見学へ行ったりもしていました。仕事でもプライベートでもずっつと日本酒に浸る生活です。

弊社へ入社する前までは、飲み放題の中にある「温・冷」とだけ書かれた日本酒しか知らなかったのですが、歓迎会で初めて「純米吟醸」という言葉を知り、営業メンバーが買ってきてくれる、それはそれは美味しい日本酒に魅了され、サーマルタンクでお世話になっているお客様や、日本酒友達との新たな出逢いがあり、どれだけ私の人生に影響を与えてくれたかわかりません。こんなにはまるとは思ってもいなかったのですが、今は願わくは日本酒用冷蔵庫が欲しいくらい・・・。まだまだ語り尽くせないのですが、文字数が限られていますのでこの辺で。

最後に、美味しい日本酒を提供して下さる皆さまへ、心からの感謝を申し上げます。

今夜も日本酒でカンパイです!

## やる筈のなかったスポーツ

基幹事業サポート 角田 義秋

私は以前にもお話した通りスポーツが大好きです。

バドミントンもまた好きなスポーツの一つです。今でこそオリンピックで金メダルを取ったり、世界選手権で優勝したりで日本のスポーツとしての知名度も上がったと思いますが、以前は遊技的なイメージで「いくわよ～」の感覚を持っていた人も多かったと思います。

私も誘われたとき、まさしくそんなイメージでした。ところが先輩達の練習を初めて見た時、その動きの激しさと速さに、驚きと共に圧倒されました。「いくわよ～」のイメージはすっ飛びました。動きの激しいスポーツは好きだったので、全くやる気ではなかったバドミントンの部員になり、何とか上手くなってやろうと練習しました。ハイクリア、ドロップ、スマッシュと毎日地味な練習が続きました。最高速で最低速の球技と言われるだけあってシングルでは一人であのコートも、他のスポーツでは考えられない感覚で網羅します。練習も良くやったので、そこそこの腕前にはなりました。しかし業務シフトが3交代勤務になり、頑張っって練習にも励んでいましたが段々と練習不足になって対外的な大会へも出場することもなく、1年半程で退部しました。それからは会社の昼休みなどに遊びでやったりしましたが、本格的にやってきた者と素人では全然相手にならず、数年間はラケットを握る事ありませんでした。その後同期4人で横浜の製油所に転勤になり、4人の中で気の合った一人と同部屋で独身寮生活が始まりました。寮には北は室蘭、秋田、新潟、南は山口県下松の事業所から転勤してきた人達が入っていて、毎夜何処かの部屋で宴会が行われていました。朝起きたら他人の部屋、大急ぎで出勤というパターンは1回や2回ではありませんでした。今思うと本当に楽しい独身寮での生活でした。

話がちょっと脱線してしまいましたが、ある時事業所内で球技大会が行われる事になり、競技種目に野球、卓球、バレーボール、バドミントンが各課対抗で、その他に卓球とバドミントンは個人戦、さらにシングルとダブルスでもやることになりました。そこで寮の同室の者も若干バドミントンの経験があったので「ダブルスを組んで個人戦にでないか?」と誘ったらあまり乗り気では無い返事が返ってきました。それでも強引に説得して、大会まで一週間あるので会社の体育館での練習に引っ張り出しました。彼も運動神経は素晴らしいものを持っていたので一週間の間にメキメキ上達しました。そして大会が始まりました、ダブルスの出場チームは約40チーム。くじ引きでゲーム日程を決めてトーナメントで一週間掛けて昼休みと終業時に試合は進んでゆきます。我がチームは思いのほか調子が良くて順調に勝ち進みました。大会が始まってから4日目には優勝候補と目されるチームと対戦しましたが、フルセットの末勝利しました。最終的には3位になり、商品をゲットしました。

当時を振り返ると良くあの速い動きができたとながら驚きです。若さの賜物ですかね。

## ◆ちょっと豆知識◆その52「どぶろく新時代」

技術営業部 取締役部長 成田 護 (mamoru@shinyo.co.jp)

ここ数年、新規でどぶろくを始めたいという方からの問い合わせが多くなっています。

見積りで終わってしまった方もいれば、開業までこぎつけ、各種メディアで取り上げられご活躍されている方もいらっしゃいます。

古くは、主に山間の農家の方々により自家用として造られていたものが、2002年の構造改革特区制度による「どぶろく特区」で一躍脚光を浴びるようになりました。私が考えるにこのタイミングが、どぶろくという酒類が商業ベースで立ち上がった時期だと思えます。

私も前職で新潟県北部の二軒の農家民宿・農家レストランのどぶろく醸造所立ち上げをお手伝いしたことがありましたが、その後どぶろくブーム？は下火になり、新規で製造免許を取得される方もめっきりなくなりました。

現在、どぶろくの第二の波は間違いなく来ていると思えます。

察するに、新規どぶろくメーカーは、本当は清酒を造って国内で販売したいのだと思うのです。「せめて海外向けに」という思いからなのか、輸出用の清酒製造免許と一緒に取得するケースが多いことはその現れであろうと思えます。

最近、そうしたどぶろくメーカーが新たな取り組みを始めています。

具体的に言うと「濾したどぶろく」をつくり始めたということです。

清酒もろみを濾すと清酒になりますが、清酒もろみに該当しないものだと濾しても清酒にならないという、酒税法の条文、または解釈の隙間を縫ってその製法を編み出した努力とアイデアには脱帽で、実際に販売にこぎつけているケースもあるようです。

具体的な製法についてはここでは触れませんが、どぶろくメーカーのSNS等でそれらを確認することができますので、ご興味のある方は調べてみてください。

今のところ税法には抵触しないと思われませんが、消費者は混乱することになるのかも知れません。ビジュアルが似たような15%前後のアルコール飲料なのに、こちらは「清酒」、こちらは「その他の醸造酒」、何が違うの？と。

清酒業界の方で面白く思わない人は一定数いるでしょうから、「消費者の混乱を解消すること」を目的に国税当局に働きかけ、法改正を促す動きが出てくることも十分考えられます。

法の不遡及の原則からすれば、今のうちに製造実績があれば今後も「濾したどぶろく」は造り続けられるのでしょうか。

どぶろくメーカーが開けたアリの一穴。今後注目したいと思えます。

結構微妙な問題ですので、本稿でこのテーマを扱うことに多少の逡巡はありましたが、私が触れずともいずれ議論が巻き起こることは必至だと思えたのであえて取り上げました。

「新洋技研からサラリーを得る傍ら、プライベートでは釣り・山菜取り等を通して自然界からもサラリー（自然の恵み）を得る筆者の春夏秋冬サイドビジネス“珍”日記」

技術営業部 坂井 将之

## Vol.2 春のサイドビジネス “アジング” (アジのルアー釣り)

釣行日：2022.4月・5月中 場所：新潟県北蒲原郡聖籠町網代浜周辺

ここ近年、“春の釣り”と言ったらもっぱらこの釣り。そもそも“アジ釣り”と言えれば通常はサビキという仕掛けに、「あの」臭いコマセ(小さいエビ)をコマセ袋に入れ、アジを集魚して釣り上げる釣法が全国的にも主流かと思いますが、ここ6~7年位前からでしょうか、アジをルアーで釣るという釣法が人気になってきました。

アジングを英語表記すると“AJING”と記し「アジ+ing」、魚名を現在進行形で表しています。“ジギング”(ジグというルアーを使う)という釣法名に由来しているものと思えますが、他にも、この手のルアー釣りでは、イカ釣りのエギング(餌木というルアー名+ing)、メバル釣りのメバリング(メバル+ing)、タコ釣りのオクトパッシング(タコの英名+ing)、太刀魚釣りのサーベリング(太刀魚を“サーベル”と訳し+ing)・・・使う道具にingを付けたり、魚名にingを付けたり、魚英名にingを付けたり・・・釣法の名付け方の法則はメチャクチャ酷過ぎてウケます。(笑) 釣法の名付けは釣具メーカーが行っていると思えますが、そんな釣具メーカーに釣りは「釣られているんだなあ」と思いつつ、今シーズンは5万円越えのロッド(竿)を新調。釣具メーカーの陰謀にまたまた釣られてしまいシーズンイン。“新調”した高級ロッドを折らないように“慎重”に扱い、4月・5月は何度も釣り場に向かいました。

今年のアジはデカイ！ギガアジ(40センチ以上)、メガアジ(30センチ以上)が釣れているという情報は沢山出回っていましたが、20回近く釣行するも“ギガ”はおろか“メガ”すら釣れず・・・Max26cmでシーズン終了。ロッドが高価だからって魚がデカくなるわけではないですね・・・

それにしても新調した高級ロッドは超高感度、超軽量(33g)の優れモノ。小さなアジがルアーかじっているのが手もとに良く伝わります。また、超軽量の仕掛け(ジグヘッド0.2g)も投げることも可能です。

ただ、道具が良くても釣果がともなわず・・・費用対効果が“超”悪いのでビジネス不成立！

