



北見東ロータリークラブ

2025-26年度
RI 会長
メッセージ

「UNITE FOR GOOD」
2025-26年度 国際ロータリー会長 フランチェスコ・アレツツォ氏

2025-26年度
RI第2500地区
活動方針

「Rotary のことを熱く語ろう！」
～Rotarian Benefitsを紡ぎ、そして育むために～
2025-26年度 RI第2500地区ガバナー 佐渡正幸

2025-26年度
北見東ロータリークラブ
活動方針

「地域社会への貢献や友情、奉仕の精神で～あふれる喜びを～」
2025-26年度 北見東ロータリークラブ会長 近藤 裕



<<< 本日の例会 第3020回 >>>

2025年8月29日(金) ホーツキビル 18:00～

- ◇点鐘(開会)
- ◇ロータリーソング: 第5週 割愛
- ◇会長挨拶: 近藤 裕 会長
- ◇その他

- ◇会長報告: 近藤 裕 会長
- ◇幹事報告: 高橋一徳 幹事
- ◇委員会報告: 割愛
- ◇ニコニコ: 割愛
- ◇本日のプログラム: 社会・職業奉仕委員会担当例会
(職場移動例会)
- ◇点鐘(閉会)

前回(8/8)
第3018回
第2週報



<< 今後の例会予定 >>

<< 9月例会予定 >>

- 9月5日(金) 北見神社清掃例会 11:00～
- 9月13日(土) 移動例会 「北見神社秋季例大祭 ポリオ撲滅活動」
- 9月14～15日(日、月) 「北見神社秋季例大祭 ポリオ撲滅活動」
- 9月17日(水) 理事会
- 9月19日(金) 北見4RC 合同「ガバナー公式訪問例会」ホテル黒部
※メンバー集合/17:30まで 集合写真17:35～ 例会18:00～
(スーツ・ネクタイ着用)
- 9月26日(金) 法定休会

前々回(8/1)
第3017回
第1週報



<< 他RC 例会等の予定 >>

- 9月3日(水) 北見RC: 創立夜間例会 (18時半～ ホテルバレンタック)
- 9月19日(金) 北見RC: 北見4RC 合同 ガバナー公式訪問夜間例会
(18時～ ホテル黒部)
- 9月19日(金) 北見西RC: 北見RCに同じ
- 9月25日(木) 北見西RC: 法定休会

2025-26
週報一覧



<< 10月例会予定 >>

- 10月3日(金) 担当: 米山記念奨学会委員会 「米山奨学生卓話」
- 10月10日(金) 新入会員歓迎まるごと夜間例会 18時～パティオ
- 10月17日(金) 【法定休会】
- 10月24日(金) 【特別休会】
- 10月31日(金) 担当: 会報・公共イメージ向上委員会 未定

■会長挨拶：近藤 裕会長 ****



ビールの歴史是相当古く日本では、江戸時代中期になってからのことのように。8代将軍・徳川吉宗の時代である1724年に、オランダからビールがきて飲んだそうですが、まったく口に合わなかったようそうです。テレビ等の時代劇でビールを飲んでいる様子が出ると面白いとも思います。日本で爆発的にビールの消費量が増えたのは、昭和30年代から40年代にかけてのいわゆる高度経済成長期です。それまでビールはビヤホールなどのお店で飲むことが主流でしたが、家庭用冷蔵庫の普及によって自宅での消費が急増しました。

話はずれますが昔の冷蔵庫、私もあるお金持ちの方の解体現場で見たことがあるのですが氷を上の中に入れて、中のものを冷やし氷は町中の氷屋さんから買っていたそうです。上の”氷室”に氷を入れておくと、下の貯蔵室に入れた飲食物が冷える仕組みになっています。クーラーボックスのご先祖様と云うことになりますね。近いところでは、時代が昭和から平成に入ると、ビールメーカーの創意工夫によってさまざまなヒット商品が誕生しました。さらに、グルメブームによる輸入ビールの人気拡大、地ビール製造の規制緩和によるクラフトビールの広がり、発泡酒や第3のビールの台頭など、ビール飲料の人気は多様化・細分化されています。

今回訪問させて頂いたオホーツクビールの営業開始は1995年3月だったと思います。くわしくは本日お話を頂くので割愛させて頂き、日本初の地ビールの味を公開したのはオホーツクビールで、満喫してもらいたいと思います。

■幹事報告：高橋 一徳 幹事 ****

1. 新入会員の推薦があり、8月27日の理事会で推薦が承認されましたので、細則第12条第5節に基づき、異議のある方は7日以内に理由を付した書面にて理事会に申し立て下さい。被推薦者は次の方です。

被推薦者(会員候補者) 西野寛明(にしの ひろあき)氏
勤務先及び役職 株式会社 ロジカル 代表取締役
推薦者 京塚啓司会員・小林 忍会員
職業分類 コンサルティング業



2. [訃報] 安部彰人会員(北見情報技術(株) 代表取締役社長)のご岳母(奥様の母)猪狩 正子 様(96歳)がご逝去されました。なお、通夜・葬儀につきましては次の通りです。

- ・通夜：8/30(土)午後6時・葬儀：8/31(日)正午
- ・会場：いわき迎賓館 さがみ典礼
- ・喪主：猪狩 勇典 様(長男)

3. [訃報] 千葉淳一会員(株売主100パーセント 代表取締役社長)のお父様 千葉孝行 儀(行年68歳)がご逝去されました。通夜・葬儀につきましては下記の通りです。

- ・通夜：8/30(土)17時・葬儀：8/31(日)9時～出棺10時
- ・会場：ウィズハウス北見高栄
- ・喪主：千葉 三枝子 様(お母様)

4. 9月第1週の9/5(金)は移動例会です。

11時から北見神社清掃となっておりますので、活動しやすい服装でお願いします。

5. 9月第2週の9/13(土)～15(祝)は、ポリオ募金活動事業(北見神社秋季例大祭出店)9:00～21:00となっております。

■本日のプログラム：社会・職業奉仕委員会担当 ＊＊＊＊＊＊

◇職場移動例会 大村委員長

これから、オホーツクビールの製造部門マネージャー深堀裕一さんにお話をさせていただきますので、よろしくお願いいたします。



◇職場移動例会

「オホーツクビールについて」 製造部門マネージャー 深堀裕一様
当社でビールの製造の方を担当しております、深堀と申します。よろしくお願いいたします。ビールの説明の前に、会社については改めて説明させていただきます。当社は今年で30周年となります。最初93年にビールの最低の製造量が2000klと大手のビール会社さん以外ではなかなか参入しづらかったところ規制緩和がありまして、最低の製造量が60klに緩和されたことにより当社を設立いたしました。94年の12月に免許を三社同時ですが一番に取得し、95年の3月に当社のレストランが開業し、今年30年ということになっております。



続きまして、ビール説明につきまして、テーブルにございますランチョンマットの方にはもうレギュラーのビールについて書いてありますが、レギュラービールは5種類、ノンアルコールビールと季節限定のビールという形で提供させていただいております。メインのビールとなっているのはエールでして上面酵母を使用します。赤みがかかった発色のビールです。エールに関しましてはあのレストラン限定ろ過前というものもあります。エールとエールろ過前は仕込み段階では同じビールですが、エールに関してはろ過をしてほぼを取り除いております。クリアな味わいでお好みいたしています。ろ過前に関しましては、酵母が入っておりますので、酵母ゆかりの香りと麦芽風味が味わえるビールとなっております。

ピルスナービールに関してはチェコのピルスナータイプというビールを手本にしてきておりまして、日本である一般的なビールと言った方が分かりやすいかとは思いますが、当社の場合ではチェコタイプを参考に当社独自の方法で作っております。こちらがレストランでは一番飲まれているビールとなっております。

次にバイツェンビールですが、こちらドイツでは主流となっているビールで、小麦などを使用している関係でちょっと酸味などあり、フルーティな味わいでちょっとビールの苦味が苦手な方でもお飲みいただけるビールになっており、よく店に来られる方の中ではこれだけを飲まれるというお客さんも多いと聞いております。

次にマイルドスタウトですが、こちら一般的には黒ビールと言われ、大手さんの黒ビールほど飲みにくくはなく、飲みやすい仕上げており、黒ビール苦手な方でも飲みやすいビールとは思っています。

季節限定のビールがその時期に合わせて4種類から5種類を造っております。今の時期は両サイドのポップのみになってしまっていますが、丸ごと北海道という銘柄となっております。こちらに関しては、原材料が普段のレギュラービールではドイツ産などがほとんどになりますが、こちらのビールは麦芽もホップも北海道産のものを使用しております。麦芽に関しましてはこの界限網走、上富良野で造っているのをサッポロビールさんから購入し、その麦芽を使用しております。ホップにつきましても上富良野でサッポロビールが造っていたホップを譲り受け、それを使用して造っております。こちらに関しては、先週から10月中位までの提供を予定しております。その他の時期では、この夏の間はケルシュと言いまして見た目がピルスナーと似ていますが、ピルスナーほど重たくなく、夏向けに造っております。暑い時期に外等でごくごく飲んでいただくようなビールとして造っております。

また、12月にはクリスマスビールというのを毎年造っておりまして、こちらに関しては近年特殊な色々な香りのあるホップが出てきていることもあり、ニュージーランド産ホップを使用してシャンパンのような風味のビールになっております。香りとしては白ぶどうを思わせる風味のビールを造っております。こちらは11月末から12月のクリスマス時期位までの製造となっております。

毎年3月が節目の時期ですので、節目の時期に合わせてビールを造っています。今年の3月はちょうど30周年ということもあり、新しいタイプに挑戦しIPAというタイプを造りました。普通のIPAは苦みの強いビールというのが一般的ですがHazy IPAという新しいスタイルでちょっと濁りの強いビールです。濁りが強いですが苦味もそこまで強くなくすると、一般の人には好まれる方と好まれない方がはっきりするかと思いますが、アメリカホップを使用し、オリジナルな感じで造りました。来年も製造する予定にはなっております。

ビールも最初のうちはホップも苦味の強いホップだったのですが、近年は苦みよりも香りの強いオリジナルの香りを持つホップが出てきたこともあり、そういうホップを使用しての限定ビールも醸造したりしています。また、ビールとはちょっと違いますが、ランチョンの一番右に載っていますオホーツクフリーと言いましてノンアルコールビールを10年ほど前から研究を重ね8年ほど前からレストランで提供しております。こちら当社オリジナル製法で製造しており、こちらは会社で特許も取得しております。こちらノンアルコールビールですので、発酵はさせていないのですが、ビールから造ったビール酢を加えることによって、オールモルトのノンアルコールビールを造りました。ここ近年ではちょっとホップも種類を変えながら造っており、ここ一年ぐらいは結構お客さんからの評価も好評なノンアルコールビールです。こちらはレストランでは樽で直接提供し、ビールの飲めない方でも美味しくお飲みいただけるかな？と思っています。

近年、このクラフトビールの業界もいる会社の数がだんだん増え、全国で千社近くになってきているようです。小さい会社が半分以上と聞いており、中には当社で使っているような仕込み窯を使わないで造っている会社も結構あるということで、そういう会社は造る量が1回に100Lとか200Lという小ロットで作っており、当社は基本の製造ロットが大体1000L位になっています。そういう観点では会社は増え、関係は分かりませんが、やはり出荷量も減ってきてますので、この直営レストランで飲んでいただくことがベストですので、造る立場としても、飲んでるのを見るのが一番ありがたいかなと思っていますので、話させていただきました。ありがとうございました。

質疑 缶ビールは造らないのか？

回答 設備投資の関係もあり、また立地上場所も広くない関係で厳しい。今年瓶の充填機を入れ替え、賞味期限は当初の30日から60日になり、90日にと考え試験中です。



