第448号

主な記事

1面	年頭所感、特定秘密保護法強行採決、岩手県総決起集会に参加
2面	新年特集　岩手の酒
3面	
4面	味処、保険医芸術展開催 理事会だより

岩手県保険医新聞

発行所
岩手県保険医協会
〒020-0034
盛岡市盛岡駅前通15－19
TEL 019-651-7341(代)
FAX 019-651-7374
発行人　箱石勝見
http://www.i-hoken-i.org
購読料　年2,400円(〒別)
会員の購読料は会費に含まれています。

特定秘密保護法強行採決

多くの国民が廃案・慎重審議を求める中、自民・公明政権は12月6日、わずかな審議時間で特定秘密保護法案の強行採決に踏み切りました。当会では、FAX登録会員の先生方より廃案を求める賛同署名を58名分頂き、保団連を通して国会に提出致しました。また、安倍首相や県選出の国会議員には慎重審議を求める要請書を送っておりました。

多くの問題を抱えたままの特定秘密保護法

特定秘密保護法の概要

・防衛や外交に関し、漏えいすると国の安全保障に支障が出ると閣僚らが判断したものを「特定秘密」に指定
・秘密を漏らした場合最長10年の懲役
・「特定秘密」の指定期間は60年（60年間は情報公開されない）

懸念事項

・時の政府や官僚が恣意的に「特定秘密」とし、国民への情報を制限する。「国民の知る権利」がないがしろにされる恐れがある。
・「特定秘密」の対象は解釈によって無限に広げられる恐れがある。
・「特定秘密」が妥当かどうかチェックする第三者機関は「身内」である内閣官房あるいは内閣府の担当者

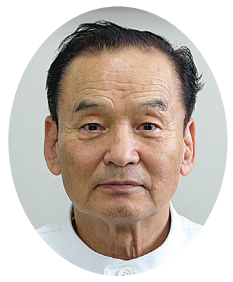
廃案を求める賛同署名で会員の先生方より寄せられたご意見（一部抜粋）

・政府の情報公開もいいかげんなのに、この法律を通す必要はない。
・何を秘密にするかも明らかにできず「国民を見ざる、聞かざる、言わざる」にもちこむ法案には絶対反対です。
・国民が知る権利を奪われたとき、その国は息をつけなくなり死に体となります。9月に提案されたばかりで、その内容や目的は国民の一部にしか知らされていません。この国会で採決することには絶対に反対です。
・こうやって真綿で首をしめるごとく、口を封じ、人と人との関係を切断していくのが、権力というものだなと感じました。次の時代がもっと息苦しく、空気がまずく感じられるようになるかと思うと、悲しみで溢れてしまいます。
・情報のコントロールは民主主義への挑戦。
・段々戦前に戻っていく感じがする。今までも秘密は秘密にしていたのだし、今のままで良い。憲法9条も絶対死守。

本県選出国会議員（敬称略）の対応（法案に賛成は○　反対は×）

鈴木　俊一（自民）○	高橋比奈子（自民）○	橋本　英教（自民）○
藤原　　崇（自民）○	階　　猛（民主）×	黄川田　徹（民主）×
小沢　一郎（生活）×	畑　　浩治（生活）×	主濱　　了（生活）×
平野　達男（無所属）×		

年頭所感



岩手県保険医協会
会長　箱石勝見

新年、あけましておめでとうございます。

昨年の第185回臨時国会で、国民の知る権利が損なわれる特定秘密保護法案が、多くの識者や世論の反対があるにも拘らず強行採決されました。この法案は憲法に反し、「知る権利」より「国家の秘密」を優先するものであり、我々医療人も無関係では済まされません。

また、本年は消費税増税、診療報酬改定が控えておりますが、明るい話は聞こえてきません。格差が広がる現在、求められているのは、より平等で民主主義的な制度ではないでしょうか。日本の将来を左右するTPPや原発などの課題は多々ありますが、当協会では、国民目線の政策、復興を最優先とし、希望が持てる住みよい社会の構築に向け、引き続き活動を進めて参る所存ですので、会員の皆様におかれましては本年も引き続きご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

TPP参加に断固反対

岩手県総決起集会に参加

安倍政権がTPPの年内参加に意欲を見せる中、12月2日、当協会も加盟する「TPP等と食料・農林水産業・地域経済を考える岩手県民会議」（52団体加盟）は盛岡市内で「TPP断固反対岩手県総決起集会」を開催し800名が参加しました。

田沼JA岩手県中央会会長のあいさつの後、各分野からTPP参加により受ける影響についての発表が行われました。その中で陸前高田市の広田半島営農組合の臼井副組合長は、「決して広くない土地に田を作り守ってきたが震災で被害を受けた。今はその復旧に苦労しているが、TPP参加でその苦労が水の泡になる」と訴えました。

午後は醍醐聡東大名誉教授が講演し、「TPPは平成の開国だと言うが、今でも関税は諸外国に比べ決して高くはなく鎖国の状態ではない。一方食料自給率は40％と他国より格段に低く、TPP参加でさらに低くなる」など、データを交えながら説明しました。

集会の後は盛岡市内をデモ行進し、市民にTPP反対を訴えました。

会場の定員を越えた800名が参加した集会　（教育会館大ホール）

第30回　保険医芸術展

素敵で賞

「希い(ねが)の月、望(のぞ)みの陽(ひ)」（写真）
及川　優氏

12月28日(土)～1月5日(日)まで
協会事務所はお休みさせていただきます。

■　税務調査、個別指導、保健所の立入検査の連絡があった際は、お早めに協会にご相談ください。（TEL019-651-7341）

新年特集

岩手の酒

古くから日本人に愛されてきた「日本酒」。この度、岩手で最上級の酒米ができ、復興を後押ししています。岩手の酒について、岩手県酒造組合の名久井淳専務理事に伺いました。

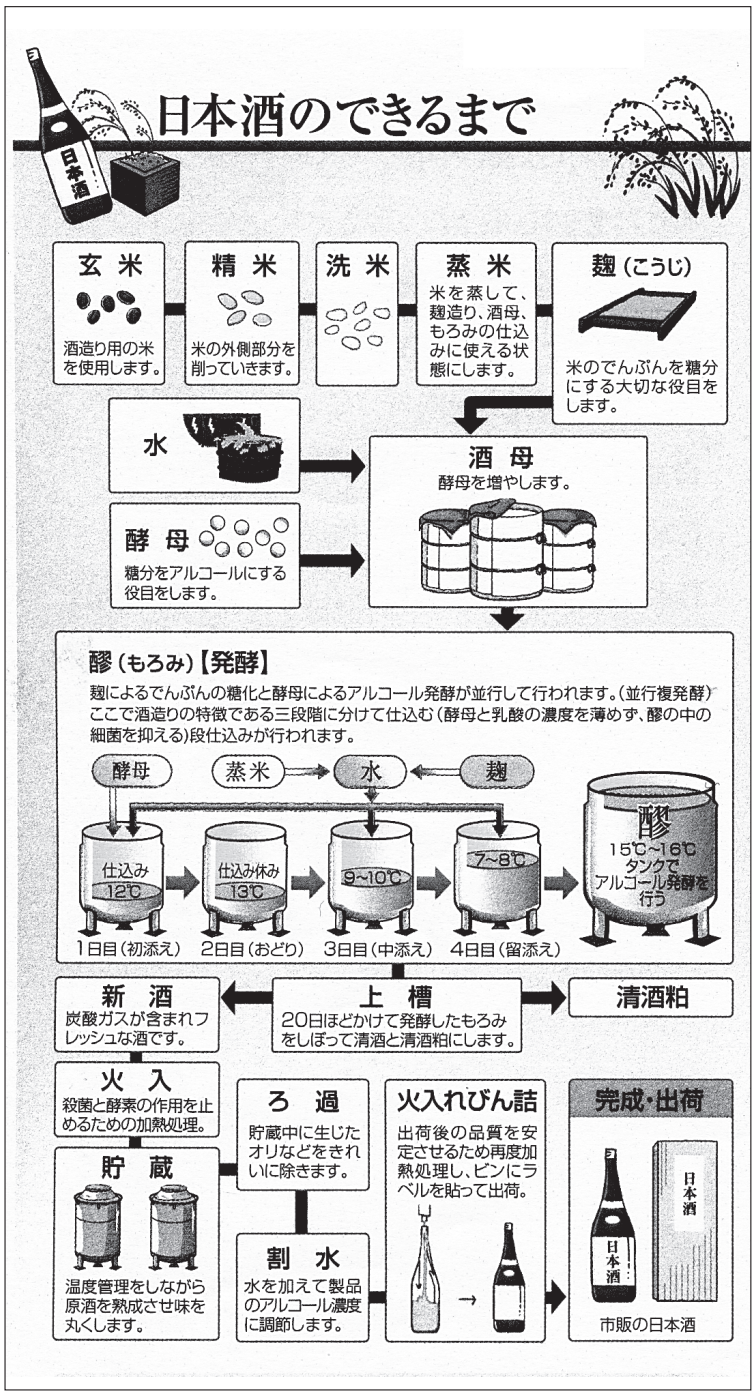
岩手で「最上級の米」誕生

従来、岩手県は吟醸酒に適したオリジナルの酒造好適米を持たず、兵庫県の「山田錦」にかなう米はないと言われていました。しかし山田錦は収穫量が少ないため、岩手で酒に適した米を栽培しようと試験栽培した中で、長野原産の「美山錦」を岩手で栽培することに成功しました。

その後、岩手で開発した米、独自の酵母による酒ができないか研究を重ね、8年の成果でできたのが「吟ぎんが」です。爽やかな香りと軽快な飲み口が特徴ですが、「山田錦」を超える米・酒造りが目標となっていました。平成14年の交配から10年。細部にまで醸造特性を突き詰めて開発・栽培され、「岩手の最上級」を語るにふさわしい酒米『結（ゆい）の香（か）』が誕生しました。

『結の香』は南部杜氏発祥の地「紫波郡紫波町」とひとめぼれの産地「奥州市前沢区」で栽培されています。

大吟醸用酒米として重要なのは「精米時・醸造時に砕けないこと」。『結の香』は他の多くの酒米が直面したこの問題を克服した新しい酒米です。「山田錦」と比較して雑味成分が少なく、キレイな酒質になります。「極上の一滴」は「最上級の米」から生まれますが、岩手で長年の熱意が結実し、最上級の素材が生まれました。



オールいわて清酒で復興

甚大な被害

全国的に清酒の課税移出数量がピーク時の約3分の1に落ち込み、日本酒離れが進んだ中、東日本大震災がありました。

岩手の酒造業者23のうち、特に被害がなかった蔵元は3者のみで、他は建物の屋根や壁が崩落するなどの被害の他、停電や物流の寸断など二次的被害も大きな影響を与えました。

中でも沿岸の酔仙酒造（陸前高田市）、赤武酒造（大槌町）、菱屋酒造店（宮古市）は工場が津波で流失しました。

復旧・復興に向け

震災で重要文化財の指定を受けていた建物全てと従業員7名を失った酔仙酒造は同業者の支援のもと酒造りを再開し、翌年3月には大船渡市に新工場の建設を開始しました。現在では大きな被害を受けた蔵元も含め、全ての蔵元が酒造りを行っています。

震災後、花見や宴会の自粛ムードを払拭しようと、東北のお酒を飲んで被災地復興を応援しようという機運が高まりました。また、原材料が全て県産の「オールいわて清酒」を造ることで、震災から復興に向かう岩手をPRしようとの意気込みで開発したオリジナルの麹菌「黎明（れいめい）」平泉」には、「平泉の世界遺産登録を震災からの復興に向けた新たなスタートの象徴として位置づけ、黎明（夜明け）を迎えて一歩を踏み出す」という思いが込められています。

これからの課題

岩手では比較的若い人も蔵元で働いています。紫波町では女性2人が杜氏として活躍しており、今後の岩手の酒造りに期待が持てます。

震災特需で日本酒が伸びましたが、メイン料理に合うお酒を開発したり、日本酒ベースのリキュールを造ったりと、各蔵元で工夫しながら日本酒普及に努めています。

これからは販路拡大が課題です。良いお酒を首都圏に出荷していますが、輸出にも力を入れています。岩手では酒造ツーリズムで全国、世界からお客さんを招きたいと考えています。

おいしい飲み方

これからの時期はやっぱり燗酒がおすすめです。刺身など体を冷やす食べ物にはぴったりです。

名久井氏は、大吟醸は冷やに限ると考えている方も多いが、ぬる燗にするとまろやかになるため、自分好みの温度をいろんな飲み方をして試してほしいと話します。お燗をつける時は湯煎がおすすめ。日本酒全体がゆっくり温まり、旨味がじっくり引き出されます。専用の燗温計を使うと便利です。

温かい鍋には冷たいお酒も合い、岩手は県北、県央、県南、沿岸と4つの地域に分かれた蔵元があり、それぞれの産物に合った味を出しているので、ぜひ地元のお酒を楽しんでほしいと言います。

日本酒豆知識

気分スッキリ。深酔い知らずの「和らぎ水」

「和らぎ水」とは日本酒を飲みながら飲む水のこと。水を飲むことで、酒のアルコール分が下がり、酔いの速度がゆっくりと緩やかになります。

日本酒豆知識

日本酒の「お燗」から「冷酒」まで、おいしい適温は何度？

お燗は、体を温める効果の他、お酒の味わいをまろやかにしてくれ、さらに、料理の味を引き立て、食事をいっそう楽しくしてくれます。

名称	温度	目安
雪冷え（ゆきひえ）	ほぼ5℃	氷水に浸して充分に引き締めた冷たさ。
花冷え（はなひえ）	ほぼ10℃	冷蔵庫に数時間入れた温度。
涼冷え（すずひえ）	ほぼ15℃	お酒を冷蔵庫から出して、しばらく経った温度。
室温（常温）	ほぼ20℃	手に持つとほんのり冷たさが伝わる。
日向燗（ひなたかん）	ほぼ30℃	温度が高いとも低いとも感じない程度。
人肌燗（ひとはだかん）	ほぼ35℃	体温より少し低い。「ぬるい」と感じる程度。
ぬる燗（ぬるかん）	ほぼ40℃	体温と同じくらい。熱いとは思わない程度。
上燗（じょうかん）	ほぼ45℃	数秒間持つとやや温かい。注ぐと湯気が立つ。
あつ燗（あつかん）	ほぼ50℃	熱く感じる。徳利から湯気が見える。
飛び切り燗（とびきりかん）	ほぼ55℃	徳利を持った直後に熱いと感じる。

※この他、「燗冷まし」という飲み方もあります。一度、お酒を熱めに温めて米の旨みを引き出した後、適温に冷まして飲む「通好み」の飲み方です。お試し下さい。

★お酒の付く文字

酒、酔、酌、醸造、発酵など、お酒に関係のある漢字には、必ず酉（とりへん）が使われています。酉の字はもともと、酒壺を表した象形文字でした。古くは酉そのものがお酒を意味していましたが、のちに液体を表すサンズイが付いて酒の字ができあがりました。

酉の付く字の中で、配、酬、醫などのように、お酒とは直接関係のなさそうな文字もありますが、これらもやはりお酒と関連があります。

「配」はお酒を配りすすめる人を意味し、「酬」は主人が客にお酒をすすめることを指したところから、応酬、報酬などのように、こたえる、むくいる、を意味しています。

また、「医」という字の旧字に含まれる酉は、薬を意味し、古くはお酒が薬に使われていたことを示しています。

■　税務調査、個別指導、保健所の立入検査の連絡があった際は、お早めに協会にご相談ください。（TEL019-651-7341）

日本酒の種類の違いは？

日本酒は原料や製造方法などの違いによって、下表の8種類に分類されます。

これらの他に、「生酒」「生貯蔵酒」「原酒」といったものもあります。「生酒」は貯蔵時や瓶詰め前の両方で加熱しないもの、「生貯蔵酒」は瓶詰の前だけ加熱するもの。「原酒」は仕上げに水を加えないものです。

特定名称	使用原料	精米歩合	こうじ米使用割合	香味等の要件
吟醸酒（ぎんじょうしゅ）	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味色沢が良好
大吟醸酒（だいぎんじょうしゅ）	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味色沢が特に良好
純米酒（じゅんまいしゅ）	米、米こうじ	—	15%以上	香味、色沢が良好
純米吟醸酒（じゅんまいぎんじょうしゅ）	米、米こうじ	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味色沢が良好
純米大吟醸酒（じゅんまいだいぎんじょうしゅ）	米、米こうじ	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味色沢が特に良好
特別純米酒（とくべつじゅんまいしゅ）	米、米こうじ	60%以下又は特別な製造方法（要説明表示）	15%以上	香味、色沢が特に良好
本醸造酒（ほんじょうぞうしゅ）	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味、色沢が良好
特別本醸造酒（とくべつほんじょうぞうしゅ）	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法（要説明表示）	15%以上	香味、色沢が特に良好

◆精米歩合とは

白米のその玄米に対する重量の割合。精米歩合60％というときは、玄米の表層部を40％削り取ること。

◆こうじ米とは

米こうじ（白米にこうじ菌を繁殖させたもので、白米のでんぷんを糖化させることができるもの）の製造に使用する白米。なお、特定名称の清酒は、こうじ米の使用割合（白米の重量に対するこうじ米の重量の割合）が15％以上のものに限られる。

◆醸造アルコールとは

でんぷん質物や含糖質物から醸造されたアルコールのこと。もろみにアルコールを適量添加すると、香りが高くスッキリした味となる。また、日本酒の香味を劣化させる乳酸菌の増殖を防ぐ効果も。ただし、添加できる量を制限されている。

健康・美容効果は？

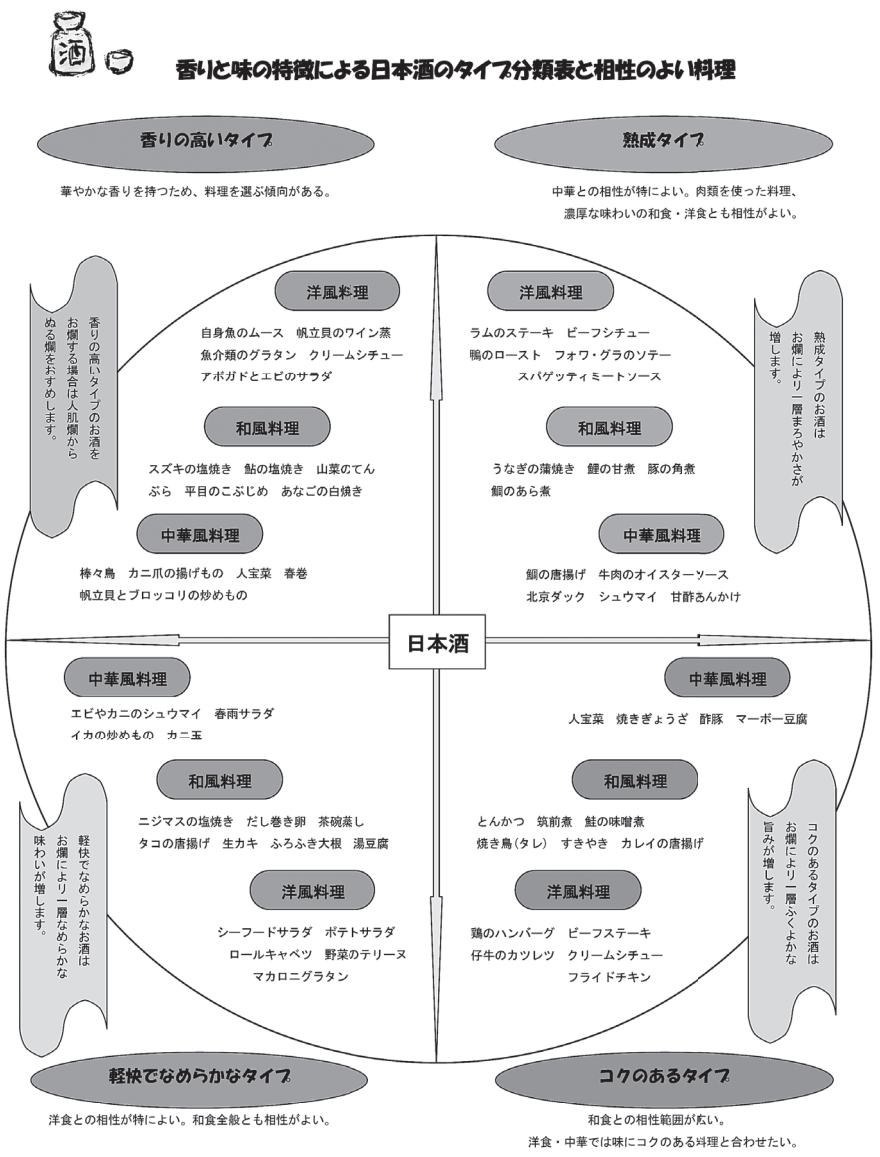
昔から「酒は百薬の長」といわれており、現代では科学的にも証明されています。

その一つが血行促進。日本酒の成分には血管拡張作用があり、ゆっくり飲むことで血行が良くなります。またストレス解消や肌の美白効果をはじめ、細胞の老化を防ぎ、活性化させる作用を持つと注目を集めています。

酒粕もＬＤＬコレステロールを下げ、お通じを改善してくれることがわかっています。またビタミンＢ群やアミノ酸などの栄養やうまみの宝庫でもあります。

もういくつ寝ると～
お正～月♪

おいしい岩手のお酒で新年を迎えませんか（適量が大事です！）。



≪日本酒造組合中央会 パンフレットより≫

熟成タイプ…　古酒

非常に個性的で大きく嗜好が分かれる傾向があります。好まれる方なら、旨味が十分に映えるような高めの温度設定、あまり好まれない方はやや低めの温度設定にして、強い香りと旨味を抑えてやると、より飲用しやすくなります。

適した飲用温度帯：15 ～ 25℃または35℃前後

香りの高いタイプ…吟醸、大吟醸

甘さととろ味は中程度で、爽快な味わいをもたらす酸とのバランスが取れています。一方、苦みや旨味が少なく明るい爽やかな味わいとなっています。口中での華やかな香りは高いですが、後の余韻は短いです。

軽快でなめらかなタイプ…生酒（生貯蔵酒）

清涼感を持った味わいで、軽くさらりとしています。ほのかな甘味と、フレッシュ感のある酸味、心地よい苦味が微量にあって、酒の爽やかさをさらに引き立てています。穀類を思わせる味わいや熟成感はほとんど見ることはできません。

コクのあるタイプ…純米酒

甘味、酸味は心地よい苦味とふくらみのある旨味とともに調和しとろりとして充実したふくよかな味わいとなっています。味わいの残存時間が長く、力強さを感じます。

日本酒豆知識

日本酒を使った料理の裏わざ・隠しわざ

●冷やごはん、冷凍ごはんもふっくら

冷やごはんを茶碗に入れ、日本酒で手でパパッと振りかけてレンジで加熱。これだけで炊きたてと同じふっくらごはんに。凍ったごはんも同様にします。

●炊き込みごはん、雑炊、炒飯の仕上げに

炊き込みごはんや雑炊、炒飯などは、仕上げに鍋肌から日本酒を回しかけます。すると風味がぐんと増してプロの味に。

●魚を焼くとき振りかけると味よく

魚を焼くとき、塩を振る前に日本酒をひと振りしておくと、臭みがとれて、香りよく焼けます。冷凍の魚や魚介類を解凍したあとも日本酒を振りかけてから調理すると、冷凍庫の臭いもなくなり、おいしい魚に変身。

●酢のききすぎた料理をマイルドに

酢の物やドレッシングにほんの少し日本酒を加えるだけで、酢の角が取れて、味がまろやかになります。塩や酢をきかせすぎてしまったというときも日本酒を入れると味の修正にもなり、風味もよくなります。

●日本酒で減塩即席漬け

即席漬けに日本酒を加えると風味もよくなり、塩の量が半分ですむのでとてもヘルシー。きゅうり１００ｇを袋に入れ、塩小さじ４分の１と、火にかけてアルコールを飛ばした「煮切り酒」を適量入れます。きゅうりをよくもんで一晩置けばできあがり。日本酒が塩分の浸透を助け、アミノ酸、糖が甘さや旨味を増してくれます。

日本酒豆知識

料理がもっと美味しくなる「ひと振り酒」

日本酒の最大の魅力は、健康を増進し、家庭に笑顔をもたらします。

一家に一本、ひと振り酒。料理の美味しさが引き立ちます。

日本酒の調味料としての効用
～素材を生かしながら
旨味をプラスする～

① 臭みを消して良い香りをつける
② 風味をつける
③ 素材を柔らかくする
④ おいしさを閉じ込める
⑤ 焼き色をよくする

※2、3、4面の表や図は日本酒造組合、岩手県酒造組合パンフレットより出典

あなたは読めますか？

酒人、酒友、酒手、酒仙、酒令、酒国、酒所、酒軍、酒宴、酒徒、酒翁、酒訓、酒酣、酒戦、酒楼、酒聖、酒旗、酒精、酒興、酒瓢

（答えは4面）

■　東北銀行、北日本銀行と協定融資制度がございます。詳しくはお問い合わせ下さい。FAX 019-651-7374 またはメール iwayou@doc-net.or.jp までお願いします。

味処 207

遠野そばと中華そばの店
ばんがり
遠野市

暮坪そば　800円
写真はミニカツ丼セット　1,150円

「暮坪かぶ」をご存知でしょうか。「暮坪かぶ」は、400年の歴史があり、現在、遠野市上郷町暮坪集落でのみ生産されている先人の血と汗を受け継いだ貴重な岩手の伝統野菜です。全国的に名が知られるようになったのは、某グルメ漫画で「究極の薬味」として紹介されたことが大きく、県外からも食べに来る方も多くいるようです。

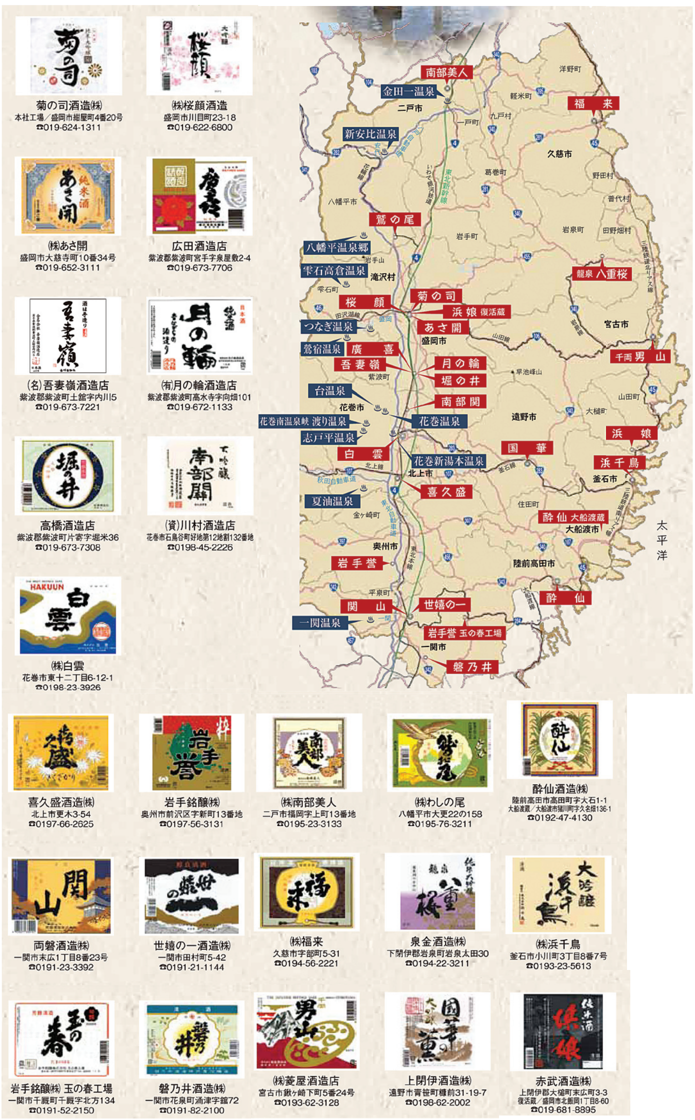
そんな「暮坪かぶ」と遠野産の石臼自家製粉そばを食べられるお店が「ばんがり」さんです。メニューはラーメン、そばを中心にバラエティに富んでおり、アクセスも良く入りやすい雰囲気のお店です。

「暮坪そば」は、「暮坪かぶ」の夏の大根を思わせる強力な辛味と独特の風味が、遠野産のそばの甘い風味とあっさり目のつゆに絶妙に絡み合います。「そばは喉越しで食べる」とも言われますが、「暮坪そば」は、「暮坪かぶ」の在来種ならではの豊かな風味を味わうものかもしれません。

病気に弱く手間のかかる「暮坪かぶ」のような在来種は貴重な存在ですが、世界的には、遺伝子組み換え作物と対応する農薬の蔓延による土壌や水質の変化によって、各国固有の在来作物が壊滅状態にあるとも聞きます。地元の農産物を守り、我々が健康で食事するためにも、TPP参加を許してはなりません。

遠野市青笹町糠前1－36－1
TEL 0198（62）0115
定休日　火曜
（月曜は15：00まで）
※スープが無くなり次第終了
営業時間　11：00～20：00頃

新年特集
いわての食材・料理を いわての清酒で！



作者の心を感じた
保険医芸術展開催

12月1日、第30回保険医芸術展をおでってで開催し、40作品を展示することができました。ご出展いただきました先生、スタッフ、ご家族の皆様に心より感謝申し上げます。

1日のみの開催となりましたが、93名もの方にご来場いただき、お気に入りの作品に投票していただきました。その結果、「素敵で賞」に及川優氏の写真（1面に掲載）が、「立派で賞」に熊谷達央氏の油絵が、「感動したで賞」には高橋竜子氏の粘土細工が受賞作品として決定しました。高橋氏の作品は、りんご、梨、柿、ぶどうなど本物そっくりに作られた中に1つだけ本物がありましたが、わかる人はほとんどおりませんでした。

来場者からは「一点一点心が込められており、作者の心を感じました。」「ありがとう」などの感想をいただきました。

作品をじっくり見る来場者

第30回　保険医芸術展
立派で賞

「廃屋（岩手町）」（油絵）
熊谷達央氏

第30回　保険医芸術展
感動したで賞

「本物はどれでしょうか」（粘土細工）
高橋竜子氏

サケつながりで…

◆岩手のサケ（鮭）
サケの仲間にはふ化した後、稚魚となってすぐに海に旅立つもの（海洋型）と、1～3年間川で生活してから海に旅立つ（河川型）2種類あります。
・海洋型…シロザケ、カラフトマス
・河川型…サクラマス、ギンザケ
　　　　　ベニザケ、マスノスケ

◆岩手でとれるサケ
主にサケ、サクラマス、カラフトマスの3種類が漁獲されますが、マスノスケもとれます。春にはサケ（オオメ、トキシラズとも呼ばれる）、サクラマス（ママス、ホンマスとも呼ばれる）、カラフトマス（アオマスとも呼ばれる）、マスノスケがとれ、秋にはサケ（秋さけ）がとれます。岩手では11月が盛漁期で、毎年約4億4千万尾の稚魚を放流しています。

【こたえ】
3面の漢字のよみ
しゅじん、しゅゆう、さかて、しゅせん、しゅれい、しゅこく、しゅしょ、しゅぐん、しゅえん、しゅと、しゅおう、しゅくん、さけたけなわ、しゅせん、しゅろう、しゅせい、しゅき、しゅせい、しゅきょう、しゅひょう

理事会だより 11月

【日時】2013年11月12日(火)　19：30～21：20
【場所】盛岡フコク生命ビル会議室
【出席者】役員、事務局併せて15名

1、2013年10月期報告並びに11～12月期活動計画について承認された
2、「特定秘密保護法案は廃案を」緊急FAX会員署名について承認された
3、被災会員からの会費免除申請について承認された
4、新たな会員区分を設けたことに際しての新聞掲載文書について承認された
5、Ⅲ種会員申請届出用紙について承認された
6、東北ブロック会議について協議した

12月号記事の訂正とお詫び

12月5日号に掲載の理事会だより10月「3、小山田副会長を保団連選挙管理委員として推薦することが承認された」は、「南部副会長」の誤りでした。訂正しお詫び申し上げます。