



インスピレーションになろう

Rotary International District 2800

山形西ロータリークラブ会報

会長：小林 恵一 幹事：菅原 茂秋

地区目標 「ロータリーの原点に戻ろう」 BACK TO BASICS

クラブテーマ 「あなた自身のロータリーを生きる」 ところに奉仕と友情の灯をともそう

◆点鐘：小林 恵一 会長 ◆ロータリーソング：それでこそロータリー
◆司会：大西 章泰 副 S.A.A. ◆会場：山形グランドホテル



Yamagata West Rotary

第2844回例会

平成31年4月22日(月)

会長挨拶

小林 恵一 会長



先週20日(土)は、鶴岡RCの60周年記念式典が鶴岡第一ホテルで開催され遠藤PG、細谷PG奥さま、菅原幹事と共に出席して参りました。ビチャイ・ラタクル元RI会長がタイから駆け付けられ、内外の大変多くの友好クラブの皆様が出席されて盛大かつスピリットのある式典でした。サプライズだったのは、山形クラブの仙道会長とともに我が西クラブもスポンサークラブとして来賓席に招待されたことです。

我がクラブが鶴岡クラブのスポンサークラブだったことをそこで初めて知りました。感謝状を授与され受け取って参りましたのでご披露致します。この事実がクラブの記録として存在するのかどうか、こうした内容に詳しい武田周治史料管理委員長に検証して貰いたいと思っております。

また、昨日は蔵王CCで、職業交流委員会による球風会が開催され、満開のさくらの下、好天に恵まれ大方の参加者にとっては、冬を越して久し振りの運動ではなかったかと思えます。それぞれ結果は兎も角、ゴルフを通じ良い交流が出来たと思えます。例会等では通常知り得ない、ゴルフをやってみて初めて知った「秘めた異能」をお持ちの方がおられますので、7RCのコンペへ向けディフェンディングチャンピオンとしてクラブの戦力アップのため同好会を立ち上げられては如何でしょう。西谷委員長と交流委員会のメンバーでご検討頂ければと思います。

さて、本日の例会をもって平成最後の例会となります。一昨日は「満月」でした。これも平成最後の満月。昨日の蔵王CCの、まだひとひらも散らない満開の、平成最後のさくらも間もなく葉桜となります。野山が一斉に芽吹くなか、今週末からは10連休に入ります。おそらく近代以降で初めての一番長い連休だと思えます。期間中、しばし俗世間から距離を置き自然と向き合ってみては如何でしょう。自然に接することで心の平静さを取り戻すことが出来、同時に心も和みます。

平成天皇が退位され、5月1日には令和天皇が即位されます。次回の例会は新元号の下で開催される運びとなります。宜しくお願い致します。

幹事報告

菅原 茂秋 幹事

●地区から、2018-2019年度RYLA(ライラ)参加のお願い。青少年の指導育成プログラムということで、6月22日11時から湯殿山の参籠所で若者の研修がございます。後ろのテーブルにご案内を置かせていただきますので、1名から2名は必ず参加してくれということの要望が来ておりますので、ぜひ社員の方で若い方、ご参加いただければと思います。

●5月11日が変更例会「掃除に学ぶ」。お掃除例会ということになりますので、どうぞよろしくお願いを申し上げます。従って5月13日の例会は休会ということになります。

●本日は臨時理事会を開催をさせていただきます。基金管理の運営委員会ということで、例会終了後にご案内の方お集まりいただければと思います。

委員会報告

社会奉仕委員会

武田 秀和 委員長

5月11日朝5時半より駅前交番集合として、朝の清掃例会を行いたいと思えます。詳細については後ほど文書にて送らせていただきますので、ぜひご参加のほどよろしくお願いいたします。

5月8日「山形朝の掃除に学ぶ会」の100回目の朝の清掃がございますので、ぜひ参加ご希望の方は朝5時半、駅前で行っておりますので、よろしくお願いしたいと思います。

次年度幹事

海和 浩運 副幹事

●次年度のクラブ協議会を5月13日6時半よりパレスグランドで開催することになっております。関係者の方にはご案内申し上げます。大型連休入りますので、そちらのほうお忘れなきようよろしくお願い致します。

●令和に入りまして9月27日に金沢西ロータリークラブ創立55周年記念がございます。前回、皆さまのほうにはアンケートという形で一応参加のご希望を賜ったところでございますが、当日、ラグビーのワールドカップが金沢で開催されるそうで、非常に飛行機の便も混んでおまして、連休明けにご案内をお送りさせていただきますので、ご記載いただいてご返送いただくような形どうぞよろしくお願い致します。

茶道同好会・職業交流委員会 西谷 真一 委員長

第2回茶道同好会を5月25日土曜日、遊学館にて午前9時半から開催をいたしますので、第1回欠席の方でも差し支えございません。どうぞご参加をお願いしたいと思います。後日ご案内を差し上げます。

職業交流委員会からは、昨日開催されました球風会の結果をかいつまんでご報告させていただきます。成績。優勝、佐藤充昭さん。第2位、伊庭公也さん。第3位、吉田福平さんとなります。なお、21名までずっと順位はついておりますが、ここで省略させていただきます。ベストは伊庭公也さん、40の36.76です。

秋の球風会の日程ですが、9月23日月曜日秋分の日、蔵王カントリークラブ。10月6日日曜日に7ロータリーゴルフコンペの練習も兼ねて、予定しております。

今回満開の桜の中で春の球風会をできました。来年も満開の桜を見たいということで、2020年は4月19日日曜日に予定しております。皆さまよろしくお願ひしたいと思います。

ゲスト卓話

「山形の酒と酒造」

— 私たちの酒造の取り組み —

和田酒造合資会社
杜氏

和田 弥寿子 氏



皆さま、今日はよろしくお願ひいたします。お酒造りをしている女性というと、すごく大柄な体格の方を想像されるかと思うんですけども、私はご覧のとおり、小さいほうで、蔵の中でもちょこちょこ動き回っているの、「あれ、弥寿子ちゃん、どさ行ったなや」と探されることもしばしばです。

私は酒蔵に生まれまして、お酒の仕事をして約15年になります。その前の5年間は山形県工業技術センターというところで働いておりました。それもあまして、今日は私の酒蔵の話の前に、山形県の酒蔵について少しお話をさせていただければと思います。

こちらをご覧くださいますと、山形にはこんなにたくさんの酒蔵がございます。その数、約50社。皆さんもご存じのように、庄内と内陸と置賜では、気候も食文化も全く違います。その中で、小さな酒蔵が地酒として、食生活に寄り添い、人に寄り添いながら、お酒を造り続けています。山形県にはこんなにたくさんの酒蔵があるんですけども、全体の出荷量を足しても、灘の大手1社にも及ばない、小さい酒蔵の集合体であるということが分かっていただけるかと思います。

その中で、山形の酒というのは、また昭和を振り返り、平成を振り返りますと、平成年間の間にもものすごい勢いで品質が向上しました。その中の一番の要因というのは、今日は秀鳳酒造さんもいらっしゃるの、「分かってるよ」と思うかもしれないんですけども、これが、酒蔵同士で極端に言えば、悪口を言い合える関係があることなんです。私が工業技術センターに勤め出した頃はまだ20代半ばで、その時上司だった小関先生が、熟練の杜氏さんたちが造ったお酒を目の前に並べて、「さあ、弥寿子、悪口大会といこうじゃないか」とおっしゃるんです。「いやいやいや、私、入ったばかりで何もそんなことを言えません」と言うと、「じゃあ、言えるようにならないと山形県には

いららないな、お前は」と言われました。そこで、もう本当に針のむしろにいるような気持ちでそのお酒の批評をしたことを今でも覚えています。

こんな感じに、今でも酒蔵では定期的にお酒を持ち寄ってきて酒会なんかをするんですけども、その蔵のお酒が、昨年と比べてどうだったかというのは、皆分かるわけです。その中で問題があると、「何したなや、今年。なんからしくないね。うまくないね。」と率直に言い合って、手の内を見せ合う。これが山形の品質向上の一番のきっかけというか、それがポイントなんだと思います。ただ、今は、私たちのように、うちも主人が杜氏として酒を造っているんですけども、オーナーがお酒造りすることが山形県は非常に多いです。で、他の県はどうかと言いますと、有名な南部杜氏、越後杜氏、能登杜氏などというように、杜氏集団の方が酒蔵にいらっやって一冬お酒造りをしています。これにはやっぱり、デメリット、メリットがございますが、そのデメリットの、技術をどうやって蓄積するかというところを、山形県酒造組合、工業技術センターを中心にカバーしています。これが、ここにありますように、様々な利き酒会ですとか、研修会の開催です。これを定期的に行うことによって杜氏集団に負けない技術力の向上をカバーしています。

山形県はその他にも、酒造組合が中心となって様々な取組みを行ってきまして。まず最初に昭和に戻りますが、昭和60年、板垣県知事の時代には、山形県を代表する大吟醸を開発してほしい、その要望に応えまして、「山形讃香(さんが)」という商品を開発しております。これは各蔵が持ち寄ったお酒を利き酒して、その審査を通ったものに統一のラベルを貼るという画期的なものです。当時、他の県では、県内の酒蔵の人たちが、同業者が造ったお酒を評価する、優劣をつけるということはなかった時代です。その昭和の時代にこういった取組みをしておりました。続いて、昭和の最後のほうに、山形清々の開発ということで、アルコールの低いライスワインのようなお酒を開発することが始まりました。これは今、弊社では「嚶鳴」という名前で販売をしております、山形西高の同窓会の名前をいただいておりますが、私は高校時代から、自分は一人っ子なので、いずれは酒蔵を継ぐものだと思っていましたが、やはり葛藤がありました。そんな中で、当時の先生や友達に、「私が初めて造ったお酒は『嚶鳴』にするから、嚶鳴造ったら皆で飲もうね」という約束の下で造らせていただきました。続いて、一番身近な「DEWA33」の開発です。山形讃香がちょっと気取った高級酒であるのならば、このDEWA33はより身近に飲む純正山形産清酒ということで、酒米の開発から始まり、その後、麴、それから酵母のほうも開発が進んだものです。色んな酒造、製造規則はあるんですけども、このマークが付いているのが1つの目印になっています。DEWA33の製造規則を守って、審査を通過したお酒には、このようなマークが貼られてありますので、ぜひ酒屋さんに並んでいるお酒を見たら、DEWA33の審査を通過したお酒だなということでご覧になっていただければと思います。

その後、平成16年、純米酒用の酒米「出羽の里」が開発されました。大吟醸用の酒米の開発のちょっと前になるんですけども、純米吟醸用の酒米「出羽燦々」、純米酒用の酒米「出羽の里」ということで、一番リーズナブルで、色んなお酒に使える酒米の開発が進みました。多様性があるということで、弊社のほうではスパークリングタイプのお酒に、このお米を使わせていただいております。一番最近では「雪女神」、純米大吟醸用酒の酒米なんですけど、これが平成29年にデビューいたしました。この3種類の酒米をもって、山形の酒蔵はどの酒質も、山形県産米で造ることができる、山田錦にも負けないようなお酒を山形県産米で造ることが可能になりました。山形県は、酒蔵が繋がって1つになって、たくさんの取組みを昭和、平成と向かってやってきましたが、これらの色んな取組みが認め

られまして、県単位としては初めて2016年に、地理的表示保護制度GIに認定されました。

これを受けまして、酒造組合では平成29年、GI山形プロモーションIN香港ということで、香港でプロモーションを行ってきました。弊社のほうでも、専務、主人が参加しまして、これを機に輸出が香港と開始しております。このGIというのは、世界の基準になっているもので、ワインでいうとボルドー、あとはシャンパン、ハムでいうとパルマなどこう皆さんもご存じのものばかりなのですが、その中で、将来的に、GI山形といえれば、山形の日本酒だということが、世界的に認識されていければいいなと願っているところです。

昨年の5月には、IWCインターナショナル・ワイン・チャレンジがここ山形で開催されました。新聞、文翔館前でのイベントなどもありまして、大変大きく盛り上がりました。これは大変、歴史的経緯のある、世界的なコンクールなのでたくさんの方が審査されます。何日にも渡ってテイastingが行われ、これが表彰式の様子です。吉村知事を囲んでの表彰式には、初孫の東北銘醸さん、麓井酒造さん、加茂川酒造さんなど、山形の酒蔵が大変高い評価を得ることができました。これは同じ山形の酒蔵にとって、とてもうれしいことで、負けないように私たちの蔵も頑張らなくてはと思ったところです。

私どもの酒蔵でも近年は海外のコンクールにチャレンジしておりまして、2014年に行われた全米清酒鑑評会では、大吟醸がグランプリをいただくことができました。2017年フランスで行われた蔵マスターというコンクールでは、デビューしたばかりの「雪女神」を使った純米大吟醸がゴールドメダルを獲得しました。また昨年イタリアで行われた「5Star・SAKE」というコンクールでも評価をいただくことができました。

このように海外での日本酒の盛り上がりというものは、本当に目を見張るものがあります。海外の方も日本酒を深く知りたいということで、英語で日本酒の作り方ですとか、いろんなものが紹介されています。これは真ん中がお米の絵で、どれぐらい削ると吟醸になるんだよ、純米になるんだよという絵です。下のほうはお酒の造り方、麴でお米のでんぷんが糖化されて、酵母で発酵が起こることが書いてあります。そして海外の方向けに日本酒の飲み方で「徳利マナー図」というものなんですけれども、まずお酌をするときに、両手で徳利を持ってつぎまじょう。徳利は振っちゃダメです。徳利を持ってウロウロしちゃダメです。あと、飲んだからっていつ、徳利をカタンって傾けると、飲んだ飲んだって気はするんですけども、それは徳利マナーとしてダメですよってということが、海外で紹介されているもので、ちょっとお酒に携わる日本人として、覚えておかななくてはということで、今日ご紹介をさせていただきました。

ここまで、日本酒の全体的なお話、駆け足で日本酒の作り方を紹介させていただきます。右下にありますのが、ワインの単発酵というもの。ワインはテレビでご覧になったこともあると思うんですけど、葡萄を踏んで置いておくと、葡萄についている微生物で発酵してきてワインになります。ビールのほうはタンクが2つありまして、麦芽で糖化してその後、酵母で発酵させるという2つのタンクなんですけど、日本酒に関しましては、この糖化と発酵が1つのタンクの中でお互いの役割を補い合いながら、並行複発酵ということで、世界的にもとても珍しい発酵様式を持ちます。それに携わる微生物、1つが酵母、卵のような形をしています。うちでは私がこの酵母を直培養することによって、お酒造りに使っています。もう1つの微生物は麴菌ですね。ネギ坊主のような形をしていますけど、お酒に使われる麴菌は、黄麴菌(きこうじきん)と言いまして、顕微鏡で見るとやっぱり黄色っぽく見えるのが、焼酎の白麴とか、お味噌の麴と違うところです。

これが弊社の酒造り風景で、冬になると毎朝、お米をふかし

て、それを桶に入れて、桶で担ぐという本当に江戸時代から全く変わらない作り方をしています。こちら、主人が室で麴を作っている作業で、タンクにお酒を入れたり、これが吊るしてお酒を絞っている様子です。

私どもの酒蔵は、江戸中期1797年、河北町谷地で創業いたしました。1855年に刊行された「東講商人鑑(あずまこうあきんどかがみ)」というものが家に保存してありまして、そこに河北町谷地の昔の図が書いてあります。八幡様がちょうど右側、右端、真ん中あたりにあるんですけど、うちはこの赤で囲ったところが和田酒造になります。東講商人鑑は今でいう「るぶ」とか旅行情報誌のようなものなので、ページをめくると、屋号と何をしているのかなんて書いてありまして、私どもこちらで井桁上という屋号なんですけれども、今は「あら玉」という銘柄でお酒を造っておりますが、以前は「玉みどり」「養老」なんていうのを作っていたんだなということが分かります。

私が蔵に戻ったのが2003年なんですけれども、意外に酒蔵のことを、ずっと近くにいる方でも分からないんだということに気づきました。2004年8月に「玉ちゃん通信」というものを始めまして、今日ちょっと部数足りなかったと思うんですけど、お配りしましたのが最新号になるかと思えます。出来る限り、毎月発行したいとは思っているんですけど、蔵の中の様子ですとか、新酒の情報なんかをお作りして、近くの方や酒販店の方にお配りしております。

私は跡取りで山形で生まれ育ったんですけども、主人は沖縄から来ました。沖縄に行ったときに、隣にいたおじいちゃんとおばあちゃんが「お姉さんはあれさ、あれさ、あれさ、大和人(やまとんちゅ)さあ。で、お兄さんは沖縄人(うちなんちゅ)さねえ」「沖縄に来たんだしたら、あそこ行って、あれを食べたほうがいいさ。絶対食べたほうがいいよ、あそこ行ったほうがいいよ、あそこ作るおばちゃんを作る何がおいしいんだよ」ってどンドン言ってくれるんです。それが私にはすごくカルチャーショックで、友達が山形に来てくれても「何にもなくて」とか、「つまんないものなんだけど」って言ってた自分が恥ずかしくなりました。ものづくりに携わるものとして、何か私らしい、山形らしいものができないかと思って作ったのが、「さくらんぼの恋物語」というお酒です。これはさくらんぼに含まれる天然酵母、黒米を使ってピンク色のお酒に仕上げています。おかげさまでいろんな賞をいただくことができました、主人と出会ったことをきっかけに、山形らしいお酒を造ることができました。

今は河北町ではイタリア野菜を作っている方と一緒に行動することが多くなってきました。かほくイタリア野菜研究会の理事長で、うちの酒蔵の酒米も作ってくださっている牧野さん、一緒に試飲販売に行くと、私がイタリア野菜を売って、牧野さんがお酒を売るみたいな、不思議な構図が出来上がっています。オブザーバーにはアル・ケッチャーノの奥田シェフがいます。河北町にはワイナリーがないもので、イタリア野菜を使った洋食に合うお酒を日本酒で作れないかということで、イタリア語で乾杯を意味する「Salute(サルゥテ)」というお酒を開発しました。ドライのスパークリングタイプなんかも作って、一緒にいろんな展示会のほうに参加しています。去年の10月に東京であった「ACCI Gusto(アッチグスト)」というイタリア料理の食材展示会に河北町商工会ということで一緒に展示を行ってきました。青山のACQUA PAZZA(アクアパッツァ)の御一行さんがイタリア野菜のつながりで酒蔵に来ていただいたり、今年2月にはその青山のACQUA PAZZAで、河北町の食材とお酒とのコラボの会を開催させていただきました。私たち小さい酒蔵ではあるんですけども、地域内の循環型産業というのを細々としておりまして、お酒を造り、酒米の藁で、お米の藁は牛の寝床になり、牛糞とうちのお酒の粕とイタリア野菜の野

菜くずにもみ殻を混ぜたものでたい肥を作って、イタリア野菜を育てたり、酒粕をまた田んぼに戻して酒米にしたりということで、地域内の循環型産業というものに、ここ数年取り組んでいます。その人たち全員がコラボして、いろんなイベントなんかを行っています。その一人が奥羽乳業さん、チーム河北の1つなんですけれども、タイアップしたヨーグルトのお酒です。これは去年の7月に発売を開始しました。その他にも地元のお菓子屋さんで、酒米を使ったあんぱん、焼き菓子、今月の通信にも載っているD.joie (デジョワ) さんでは、酒粕のアイスクリームを販売しています。こういったいろんな業種間を越えてのつながりが、たくさん評価をいただくことができて、商工会の全国紙に「農商工連携が地域を変える」特集を組んでいただくことができました。

今、私たちが1番力を入れているのが、今年1月にオープンした東京・三軒茶屋の河北町のアンテナショップです。人口2万人にも満たない小さな町が単独で東京にアンテナショップを出すというのは、本当に大きな冒険です。みんなの力が結束しないとダメだということで、土日、空いている時間があれば、それぞれ行って試飲販売、試食販売などを行っています。

私たちは、地酒として世界へこれからどういうアピールをしていくのかも大事に思っています。その中の1つの取組みがこの「旅酒」というものです。「旅酒」というのは47都道府県51種類の地酒がありまして、旅をしなければ飲めないお酒、そこに行かなければ出合えないお酒ということをコンセプトにしております。通信販売もしませんし、地域限定です。弊社で作っているのはNo.13番の銀山温泉なので、残念ながら、うちの蔵に来ていただいても販売することができません。これを全国の仲間とともに始めております。それぞれの地域で地酒というと焼酎、泡盛、ワイン、梅酒だったり、やはり違いますので、「旅酒」はあくまでも、その地域で地酒と思われているものが入っております。沖縄に行けば泡盛が入っておりますが、うちでは純米大吟醸が入っておりますので、銀山温泉にいらっしゃったときには是非、ご覧になってください。その観光地に行く最終的な交通手段のところには置いていいという規定がありますので、山形空港、JRの大石田駅なんかにもございます。その他に東京を旅して宝探しをするように楽しむ東京限定酒ということで、昨年「旅酒東京」という取組みも始めました。これは東京で、今の51種類のお酒の別バージョンを飲むことができるというものです。

今、私たちはいろんな取組みをしている中で、昨年2月にイタリアからお酒造りに3人の方がいらっしゃってくれました。彼らは日本酒をイタリアで販売したり、テイस्टィングの先生だったりするんですけれども、実際にお酒づくりを体験していただくことで、より深く日本酒を理解してくれました。その後、イタリアに戻ってからも、いろんなイベントで日本酒のことを広めてくれています。「今年8月にまた来るよ」という連絡があったので、私たちもまた違う形で日本酒をアピールして行ければなと思っています。

これが先ほどお話しした「5Star - SAKE」での表彰の様子です。拙いお話をしてまいりましたが、私たち小さい酒蔵ではあるんですけれども、私たちの蔵だからできること、山形県河

北町だからできることをまず大事に酒造りを続けております。「山形市内だと、『あら玉』見たことないんだよな」っていうことも多いんですけども、それはそれで地酒の良さだと思っておりますので、是非、河北町においでの際には「ひなの湯」に入って、冷たい肉そばを食べて、「ひな産直センター」でお買い物をして帰っていただくと大変ありがたいかなと思います。本日は本当にありがとうございました。

ニコニコBOX

戸田佳瑞さん／遊佐町の中山河川公園に行つてまいりました。ソメイヨシノが満開で川のせせらぎとコイノボリと鳥海山をバックに、1人写楽会を楽しんできました。丸池様と十六羅漢岩も初めて行きましたが、どこもすばらしく感激して帰つてまいりました。**親睦・家族委員会一同**／4月15日の観桜会には、多くの皆様にご参加を頂きありがとうございました。見頃の時季とは少しずれましたが、なごやかな会になりました。次は最終例会で楽しい会を企画しますので、ご参加をよろしくお願い致します。

遠藤正明さん／4月20日に「第1回山寺・蔵王ウルトラマラソン」を開催しました。準備に1年という短期間ながら全国から100km 272名、50km 72名の参加を得ることができました。私はランナーではなく事務局長でしたが、「楽しかった」との感想が実行委員の何よりのご褒美でした。

佐藤充昭さん／昨日の球風会 / 蔵王カントリーにおいて、運良く優勝する事が出来ました。夜の表彰式も大変盛り上つて、ありがとうございました。

武田秀和さん／日頃から何かとお世話になっております、和田酒造合資会社の和田弥寿子様の講話を拝聴する機会を頂き、非常にうれしく思い、ニコニコします。

伊庭公也さん／昨日の球風会、朝は肌寒かった中、満開の桜の木の下で、山形でのベストスコアが出て2位バスグロをいただきました。ジョリジョリ言っている蔵王のグリーンが大好きです。ゴルフ部長?!も拝命頂きましたので、手始めにまずは、ニコニコします。

小林恵一会長、菅原茂秋さん／昨日、蔵王カントリークラブで満開の桜のもとで楽しくラウンドさせていただきました。設営いただきました職業交流委員会のみなさまに感謝申し上げます。

遠藤栄次郎さん／今回の選挙で市長派の議員の過半数当選おめでとうでございます。

宇佐美俊治さん／和田さん、今日の卓話を楽しみにしておりました。西高ではPTA、120周年など、お世話になり、ありがとうございます。西には縁があり、娘は西高、おやじは西クラブ。西高は女性のみ、西クラブは男性のみであります。最近、西が大好きになり、マージャンでも西で、まつようになりました。本日は、よろしく願いいたします。

球風会参加者一同／昨日行なわれた球風会ゴルフコンペの蔵王カントリークラブ アウト2番ショートホールでワンオンできなかった残念ニコニコとワンオンした人からの好意ニコニコ併せて19000円のニコニコを頂きました。有難うございました。

<本日出席・修正出席>

	会員総数	出席会員数		会員総数	出席義務会員数	出席会員数	出席率
本日出席 (4/22)	97名	52名	修正出席 (4/8)	95名	85名	82名	96.47%
メイクアップされた会員	(山形中央) 長谷川浩二、大西 章泰、伊藤 義彦、橋本 徳光、木村 孝、富田 浩志、晋道 純一、武田 良和、中山 真一 (山形北) 伊藤 歩、富田 浩志、橋本 徳光、伊藤 義彦、清野 伸昭、晋道 純一、武田 良和 (山形東) 伊藤 歩、吉田 福平						