かすが会 30 周年記念誌

酔　宵　良

かすが会 30 周年を迎えて

かすが会会長　金子昌也

かすが会発足 30 周年を記念する「酔宵良」の発行にあたり、会員の皆様そして関係者の皆様に一言ご挨拶を申し上げます。

私がかすが会に入会したのは昭和 53 年、二代目会長吉倉さん(当時会社の上司)に勧められ「春日や」を訪問致しました。お店に入ると聞いたことも無いまた見たことも無い日本酒がお店を囲むように並び、唖然としたことが記憶に残っております。そしてあの笑顔、少ししゃがれた声で出てこられたのが故中村会長でした。その頃私は「若鶴」の二級酒が好きで毎日会社の同僚と飲み明かすのが日課でした。中村会長、吉倉さんと 3 人でお店の中にある囲炉裏を囲んで地酒談義。日本酒に対する情熱、日本酒を追求する真剣な姿、約 2 時間中村会長のお話を聞きとても感動し、又不思議な魅力に引き込まれてお店を後にしたのがつい最近のように思われます。

あれから 30 年、昭和 57 年に柏高島屋で行われた日本初の「吟醸酒チャリティーオークション」、昭和 59 年は春日やさんの農林水産大臣賞受賞祝賀会、数々の全国蔵元見学会、そして年 3 回のかすが会例会と日本酒研修会。特に昭和 60 年日本酒研修会でのイベント「酒道」の再現には春日やさんのご自宅で現在東京農業大学教授小泉武夫先生のご指導で何度も練習を重ねたこと。あれもこれもまるで昨日のような気が致します。又、何時かの日本酒研修会での朝、役員全員で当日の準備の為春日やさんのご自宅にお伺いしたところ、中村国夫夫人がお赤飯を炊いて私達に振舞って頂いたことなど今でも鮮明に覚えています。そして現在の例会会場「鈴木屋本店」さんには何時もご無理なお願いで申し訳なく思っています。

あれもこれも無事 30 周年を迎えられたことは森口初代会長、吉倉二代目会長、そしてかすが会役員の皆様、春日やさん、一般会員及び全国の蔵元会員の皆様、それと関係者の皆様に心より深く感謝申し上げる次第でございます。お蔭さまで現在は会員も約 160 名となり、最近は女性会員もかなり増えて参りました。美味しい日本酒との出会い、素晴らしい仲間との出会いをこれからも大切に頑張って行きます。故中村会長に恥じないように「春日や」中村靖社長と力を合わせて役員一同「かすが会」をより一層盛り上げて行く所存でございますので、今後共益々のご支援の程をよろしくお願い申し上げます。

最後に皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げ、お礼の言葉と致します。

（平成 20 年 1 月吉日）

かすが会 30 周年を祝う

春日や　社長　中村　靖

かすが会設立 30 周年おめでとうございます。清酒文化の啓蒙と振興を目的に少人数で立ち上げて以来、会員を少しずつ増やしながら、今日に至るまで脈々と運営を継続してきたわけであります。続けていくことの尊さと難しさを思うと、歴代の会長様、役員様そして会員の皆様には頭が下がる思いであります。

さてアルコール業界は様々な要因からその消費量を減少させております。人口減少・超高齢化・健康志向・若者の酒離れ・酒気帯び運転の取締り強化などあらゆる社会現象に連動して、飲酒の機会は後退するばかりです。なかでも清酒の需要減退は著しく、後継者難や慢性的な売上不振による廃業に留まらず、過大な設備投資や副業の失敗による破産や特別清算も相次いで、製造業者の淘汰が進展しております。更には酒販免許の自由化によって卸業者や小売業者の廃業・倒産も増加しております。

そんな八方塞がりの状況ではありますが、海外市場における清酒市場の拡大など明るい話題も見られます。これからは自助努力と自己責任のもとで世界に通用する個性を磨いていかねばなりません。

30 周年を迎え、21 世紀に再スタートを切るに当たって、われわれは清酒文化が持つ素晴しい特性に着目する必要があると思います。それは、すなわち「癒し」や「喜び」や「交流」の機能であり、文明が進歩していくにつれて一層重要とされ、更にはあらゆる社会で支持される価値観であります。

かすが会が今後も継続されていくにあたって、これら清酒文化の美点を継承しながら、その活動に新たな付加価値を添加していけるよう私も微力ながら協力していく所存であります。そして会員の皆様方が有意義な充実した活動をしていけるよう心よりお祈り申し上げ、お祝いの言葉といたします。　　（平成 19 年錦秋）

株式会社　春日や
〒270-1166　千葉県我孫子市我孫子 4-38-20
Tel：04-7185-1911　Fax：04-7184-3047

春日やの「心」

東京農業大学教授　小泉武夫

今の春日やの店舗が新築完成したとき、その披露を兼ねた見学会に招待されたことを覚えている。当時としてはなかなかお洒落で斬新で、木造の酒蔵風を感じさせる建物には、遠くから見えるぐらいに「東西の地酒春日や」と書いてあり、ご主人の中村国夫さんの愛嬌のある笑顔も描いてあった。しかし何と言っても驚くと同時に感心したのは、店内につくられた地下倉庫の立派な設備であった。当時、酒販店にそのような ものを備えているところなど皆無と言ってよかったので、とても新鮮に見えた。

一応新築店舗を見て廻り、心の落ちつく囲炉裏端でお茶をごちそうになりながら、私は中村さんになぜ地下に酒倉庫をつくったのか真意について聞いてみた。すると、とても素晴らしい答えが返ってきた。

「酒を蔵出しのままで、変質させずにお客様に提供するには、酒蔵と同じ環境をここにつくっておくことです。何んせ酒は気温と光に敏感で、そこの管理を怠るとせっかくの酒が痛んでしまう。そのためには地下に保管庫をつくって、そこに保存しておけば、換気さえよくしただけで夏でも 20℃前後、年間平均だと 13℃程度に保てます。また蛍光灯は酒が劣化しますので使いません。せいぜい裸電球でよいのです。造る方が真剣に技術を競っているのに、売る方はさっぱりその気がないのでは話にならない。造る人の心になって努力するのが、小売屋であります。飲む人に届けるまでの義務がそこにある。だから日本酒は、他の食品と大いに異なった意味があって、むしろ日本酒を扱う業者は、消費者や造る側から選ばれる職業として、誇りを持って商品に気を配らなければならないのです」。

なんと素晴らしい考えではないか、これぞプロフェッショナルというものだ、と私はその時思った。それからもう三十数年が経ったが、今でも春日やが御子息の代に渡ってもこんなに繁盛しているのは、売る酒をとても大切にしているからにほかならなく、その心は先代中村国夫さんからそのまま伝わっているからなのであろう。造り酒屋の技術と心を客に伝える役割に徹している春日やは永遠だ。

吟醸ｵｰｸｼｮﾝ（Ｓ57 年）

あじさい寺（本土寺）で吟醸酒（Ｓ57 年）

日本酒のグローバル化

かすが会顧問　　内山　幸二

日本の得意芸はものづくりである。既に米国、ブラジル、韓国、中国へ海外派遣された善良な日本人技術者や杜氏達は伝道者精神に満ちて真剣に知識・技術を伝達している。この 20 数年前から日本企業は採算を高める為海外進出し、世界にものづくり技術を広めようとしている。その結果はいずれ後発国の生産性を引き上げることになろう。

第 1 に先進国の製造業は過去において何度も後発国に追いつかれ、追い抜かれた事実がある。第 2 に日本企業は海外進出に当たって技術の普及や現地従業員の訓練に熱心であり、技術ギャップを縮めるのに努力している。それは日本的労働慣行や技術の移植を伴っている場合が多い。第 3 に日本が輸出する資本財は日本の生産技術を集約したものである。まさに日本の技術水準に接近し、いつか日本以上にレベルアップするのではないかと思う。日本酒を例にとっても酒づくりがいつまでも日本独自の伝統文化とか得意芸だと思い込むのには無理がある。そこで、日本酒づくりの危機を乗り越えるには、フランスやイタリアのように伝統的な生産物をブランド化したワイン産業のように生き残りを図るかなど、厳しい対応を今後覚悟すべきではないか。

更に我々日本人の心のグローバル化の意識改革もしなければならない。既に日本経済は世界的な自由貿易の流れに入っている。第 1 は輸入食品と国産食品を区別する意識がある。食品の安全性を確保するのが正しい取り組みであって、輸入と国産を区別するのは差別である。第 2 は外国人と日本人を区別する意識である。犯罪という観点で分けて考えるのは差別であって、犯罪を防止すべきなのである。第 3 は外資系企業と日本企業を区別するという意識である。このことはどのような経営姿勢・雇用管理をしているかによって企業の特色を見分けることが大切である。日本という国の中で雇用を維持し経済活動を行い税金を納めているという点で全く違いは無いからだ。

日本酒の低迷が止まらない原因には色々な理由があるが、その一つの要因としてコメを巡る現行のルールが日本酒業界に不利に動いてきたかと思う。コメを統制する 1940 年体制（コメの管理制度）が日本酒も統制してきたのだ。そこで世界的な自由貿易が進むと日本の農政改革も自由化に向けて進捗し、コメ改革として値段は国際価格並みになり、日本酒業界も一段と原料米へシフトし、米の旨さを提案する技術が向上するのでないか。かすが会の皆さんも美味しい日本酒を飲みたいですね。

「新酒を楽しむ」（H19 年 3 月例会）

かすが会３０周年を顧みて

かすが会相談役　吉倉孝也

かすが会 30 周年おめでとうございます。

昭和 51 年に中村さんとそして素晴らしい酒と出会って、それからかすが会が出来て一生懸命、仕事以外で飲んで能書きを云って気が付いたらもう 30 年。

こんなに長く飽きもせず続けられたのは何だったんだろうか。やはり中村さんと出会えたのも昭和 30 年に須磨の伯父の別荘で飲んだ灘の生一本が忘れられなかった事が引き金であったし、冷酒をなみなみとコップに注いで飲んだとき、船員時代、相生ドックに入って待ち兼ねた一升瓶の上澄みをコップで一気飲みした時が目に浮かぶし、燗酒を飲むと寒かった花巻の冬を思い出す。

吟醸酒や純米酒のラベルを見る度、出来るだけ人を集めてＰＲにいそしんで迎えた最初の 10 周年、平成元年、福島へ転勤し副会長を降ろしてくれと頼んだがそのまま続けてくれと云われ、かすが会の副会長役で当会顧問の梁取さんの主催する上野精養軒の吟醸酒大会で最後の締めを続けた 15 周年、新しく起こした会社の運営に苦慮していた 20 周年、そして病で酒が飲めなくなるのではと悩んだ 25 周年、かすが会の歴史はそのまま自分史と結びつく。

写真を整理しているとこの間に亡くなられた懐かしい顔を思い出す。高橋さん、肥沼さん、顧問の梁取先生、会合でなぜか私の靴を 2 回も間違えた牧田先生、そして福室さん、それぞれの立場でかすが会に尽くされた方々だ。それに創始者で同い年の中村会長まで先に行かれてしまった。やはり 30 年は長かったなあとしみじみと思う。平成 13 年都合で会長を引き継いだが私にとって大変な年であった。13 年は年寄りの看病と野辺送り、14 年は病気発覚による闘病、こんな時の 10 月、春日やさんの株式会社への移行は世代交替を示唆していた。15 年はその意味で体調も幸い回復しつつある中で若返りを考え模索し相談のうえ、翌年会長職を一回り若返えさせる事が出来た。今やかすが会は若手の人材を得て、内部組織も充実し、これから定年を迎える団塊の世代に対応出来る年代になっている。彼らの多くが酒と付き合うから楽しむ時期に入ってくる。女性が男性以上に酒に親しむ事の多い時代に変わってきた。そしてこれからの会の運営も当然軌道修正が必要となり、また、して行かねばならない。春日や若社長をもり立てながらさらにこの会を続けて行って欲しいと切に願って止まない。私も、余生への考えを切り替えて少しでも役に立てたらと思っている。

かすが会ニュースを発行して 12 年

かすが会副会長　春田育男

かすが会ニュースは、平成 20 年 3 月で No40 号となった。No 1 号の発行は平成 8 年 3 月であるから今年で 12 年目となる。かすが会の会報紙は、発足当初 3～4 回ほど発行されていた様であるがその

後途絶えていた。

私は毎回開催されている行事を何とか記録に残したいとの思いで会報紙の発行を役員会に提案したが、再び途絶える事を心配してか余り乗り気でなかった。私が勝手に作成し例会当日に配るのであれば構わないとの了解を得てNo１号の発行となった。No2 号からは加藤洋一さん（現副会長）と 2 人で編集作業をすることとなった。

発行から１年経った平成 9 年 3 月に「かすが会ニュース募金箱」が設置され、参加者の皆さんから寄付金を頂き発行費用として使えるようになった。No１号～No10 号まではＡ３コピー用紙に原稿を貼付けコピーするだけの簡単な会報紙であったが、No11 号（平成 10 年 9 月）からは募金金額も増えてきたので現在のスタイルとなった。

会報紙は会の行事実施記録と次回の開催紹介が主な内容で、時には参加蔵元・食品メーカー、会員さんが経営している居酒屋の紹介、日本酒入門などを掲載している。No34 号（平成 18 年 3 月）は平成 17 年 12 月 17 日にご逝去された中村国夫氏の特集号となった。「中村国夫氏の生い立ち」を纏めるに当り多くの資料を目にし、改めて同氏の日本酒に対する思いを知った。会を継続する為には会報紙は欠かせない物と言われているので今後とも発行し続けて行きたいと思っている。

創刊号（H8 年 3 月）

中村国夫さんとの出会いとかすが会

かすが会副会長　加藤　洋一

かすが会が今年創立 30 周年を迎えると言う事は 30 年前の昭和 53 年に創立したのだが、何かの縁があったのか私はこの年の 2 月に横浜から我孫子市に引っ越して来た。勿論我孫子には全く土地勘は無く、春日やの存在も知らずたまたま、つくし野のマンションを購入した事で転居して来た。その頃私はオーディオメーカーの商品企画を職とし、仕事で欧米への出張が多かった事もあって、ウイスキーやブランデー等のハードリカーと、食中酒としてはワインが中心で日本酒は全く口にしなかった。日本酒独特の匂いがダメで飲みすぎると頭痛がするように、あまり良いイメージが持てないでいた。

やがて家のすぐ近く、徒歩でも行ける 6 号線に面して酒屋を発見、これが春日やで暫くはワインを求めて通うようになった。そこには顔が長くやたら酒に詳しくてうるさい親父が何時もいて、ニコニコとお茶を勧めてくれるし近いこともあって、色々な話をしてついつい長居となるのが常だった。 これが中村国夫社長（当時）との出会いで、業界は違っても当時の私の仕事の中心であるマーケティングの達人であり、大変なアイディアマンである事がすぐに分かって意気投合した。年齢では大先輩であるのに、そんな事は関係なく何時も気楽にお話頂いたので大い

に助かった。

ある時中村社長から「加藤さん、そんなにワインが好きならこれを飲んでみて！」と冷たく冷やした日本酒を勧められた。それは今まで味わった事の無いすっきりとした味に素晴らしいフルーツの香りがするお酒で、一口飲んでみて私の身体に衝撃が走った。私には飲み慣れた上等の白ワインに非常に近い味に感じられ、今までの私の日本酒の概念を根底からひっくり返されてしまった。
そのお酒が出羽桜の「桜花吟醸」だった。

生来の凝り性も手伝って、その後は貪欲なまでに純米酒や吟醸酒を飲み漁る日が続いた。暫くして中村社長から「かすが会」を紹介されて即入会し、例会や日本酒研修会それに蔵元見学会等に積極的に参加し、効率良く本物の日本酒の何たるかを学ぶ事が出来た。

食中酒はワイン中心だった私に、日本の文化の象徴とも言える日本酒が加わり、食べ物に合わせて色々なお酒を選ぶという楽しみを得た事は本当に素晴らしい事だった。

また、かすが会では仕事を離れて実に多種多様な会員の皆様と酒を囲んで親しく話をする事が出来て、色々な専門分野の方達と知り合えた事が自分の大きな財産になっている。

一昨年惜しくも亡くなられた大恩人中村会長へ少しでも恩返しの為にと思い、かすが会の役員をお引き受けして運営のお手伝いをし、また出来る限り日本酒の素晴らしさを広めたいと思い、現役の間は社内や同業界の知り合いに本物の日本酒を紹介しまくり、5年前に定年退職してからは色々なＯＢ会や会食の機会がある度に本物の日本酒を持参して紹介するよう努めている。

30周年を迎える「かすが会」が次の40年、そして更に50年へと続くよう、微力ながら応援をして行きたいと思っている。

かすが会に入会して10年・・・・

かすが会事務局長　竹内幸男

かすが会に参加して早10年余りなりますが、数年後には入会した事を後悔しました。入会前の私の酒に関する知識と云えば夏のビアガーデン、居酒屋の熱燗徳利の酒、等々程度でした。それがいきなり地酒のミシュランの三つ星、四つ星の世界に入った訳ですから。色々な旨い酒を呑んでこの酒は俺に合う、合わない、甘い、辛いと贅沢な御託を並べて、あの酒この酒を呑んで来ました。このため、星無しの酒は呑めなくなってしまったのです。困りました。料理のミシュラン界にのめりこんでいればとっくに破産していると思われますが、こちら地酒のミシュラン界はそれがありません。蔵元様には感謝感謝の気持ちです。後悔先に立たずです。このままズルズルと地酒の世界にのめり込んだまま生きて行くしかありません。幸か不幸か私は多くは呑めませんが、かすが会が末永く続いて行くように、事務局として応援して行きます。

「想い出」

かすが会幹事　佐藤彰純

「かすが会」に参加させていただき随分と年月が経ちました。「みちくさ」で会をやっていた時分からであるから大分なものであります。この「かすが会」はお酒を愛する人々の集いと云う事で綿々30 年と言う長きに渡って継続して来ましたが、何と言っても歴代の会長を中心として、お酒好き仲間の共に引き合う強い結束があったればこそと思っております。

この間に全国のすばらしいお酒との出会いがあった事は無論のことですが、会が開催される度に色々な素晴らしい方々との出会いがあり、楽しい交流をする事ができました。

こう長く会に参加させていただくと、会で出会った方々の転居や都合による退会、そして誠に残念なことですが物故者も沢山おられ、想い出してみると皆懐かしい方々であります。

私は、地元であったと云う事もあり、役員を仰せつかり会のお手伝いをさせてもらっております。「かすが会」開催の度に最初の頃は、私よりもかなり先輩の役員が裏方として重いビンを仕分け、整理をしたりして一所懸命に会の準備をしており、その姿には頭が下がりましたが、その当初の役員も大分交代となりました。

私は、次の 40 周年に向かって、「かすが会」の益々の発展を願っておりますが、一番には健康であって何時までもお酒をいただきたいと思うし、お酒好きの友と美味しいお酒を楽しく飲みたいと思っております。

最近の酒の楽しみ

かすが会幹事　中村俊彦

学生の頃、かすが会を知って以来 27～28 年になる。この間、日本酒に関わる酒販店の店主、居酒屋・飲食店の方、メーカーの方々、研究者、酒徒など酒の魅力についてさまざま教わりながら、自分なりの楽しみ方で今に至っている。

最初学生の頃は、1 人住まいで冷蔵庫が独占できることもあり、冷蔵保存が必要な変質に敏感な酒を選んでいた気がする。ところが家族が増えてくると、4 合壜 1 本が限度で冷蔵庫はほとんど使えなくなった。

そこで敢えて常温でもびくともしない酒で変化･熟成が面白いものなどを探してきた。最近では吟醸酒のような香りの立つ酒よりも、むしろ料理を食べながら味わい深い純米酒の何種類かを口開けから 2～3 週間ぐらいかけてゆっくり楽しむようにしている。居酒屋などの外ではできないことを自宅でやるようにしている。さまざまな温度で燗の具合を調節したり、冷ましてみたりと自由自在に味をコントロールできる。場合によっては加水して燗する方法やお湯と交互にのんだりすることを知り、飲みつかれが少ない。

蔵元も本来の日本酒の原点を再確認する

方向に動いているような気がするし、そう期待したい。全量純米酒になった蔵も随分増えてきている。飲む側にも付き合い酒（潤滑油）としてだけでなく酒を選び自分に合わせて楽しむことが求められているような気がする。

売る方にもエタノールが含まれていれば酒という感覚が蔓延しており、不思議な飲み物が、たくさん登場しているが、その前に「酒は文化をもった嗜好品」であることを忘れてはならないと思う。毎日 2～3 合飲んだとすれば、1 年で 1 石前後飲む計算になる。飲んできた年数をかければ量がわかる。もちろん健康でなければ楽しめないわけだから、続けて楽しめるものでなければ意味がない。酒を味わうこともさることながら、選んでしかも自分に合わせる（仕立て上げる）一連の過程が日本酒の楽しみのような気がしている。

かすが会 30 周年記念誌によせて

かすが会幹事　城田信昭

お酒のことになりますと、歌舞伎・狂言等によく出て来るのは、盃でちびり・ちびりよりは、大杯でぐい・ぐいとあおる様に飲むのが印象的です。特に歌舞伎の「勧進帳」。

安宅関での弁慶と富樫左衛門との掛け合いの後、無事に義経主従が関所を通り抜ける時、富樫からの計らいで弁慶に御酒を差し出される。この時の弁慶の大杯をあおる時の様子は、誠に見事です。命を掛けた勝負（一仕事）の後の酒はさぞ美味かったろうと思います。大杯で何度もあおる様はいつ見ても気持ちのいいものです。

又、狂言では（歌舞伎にも取り入れられていますが）「素襖落し」（すおうおとし）。太郎冠者がお使いで行った先のお姫様から素襖（鎌倉時代の武士の上着・羽織のようなもの）を頂く時の、お酒の催促とその飲みっぷり。弁慶の大杯をあおる時とは又違った趣のある、お酒を感じるものです。

当時の時代背景は平安末期から鎌倉時代。この時代のお酒は、濁り酒のはず。これを水のように飲むことはいかに豪傑と言えども無理では？　たしか澄んだお酒は、江戸時代の中頃では？　逸話にもあるように、造り酒屋の手代が首を言い渡されたその腹いせに貯蔵樽に灰を投げ込んだ。がっかりした主人がダメになった酒を捨てようと、その酒樽を見た時、偶然にもお酒が澄んでいた。それ以来、澄んだ酒を造る時は、灰を入れて濾過するようになったとか・・・・

いずれにしても、当時から「お酒は美味いもの」だったと思います。しかし、我々が経験した、戦後から昭和の 50 年代頃までのお酒（日本酒）は不味いものだった！合成酒の、コップからこぼれた酒はコップを糊付けし、コップをなかなか取れないものした。挙句の果ては二日酔いにさせるという悪酒でした。そのような悪酒の中で、「地酒ブーム」を起こし、現在のような、「昔ながらの日本酒」を復活させた原動力として、「春日や」さんや「かすが会」の存在は誇りに思うものです。先輩方の御努力に感謝と敬意を表します。そ

れが 30 年にも亘って連綿と続いているなんて、何と見事なことではありませんか。

かすが会は２１世紀の遊び心

鈴木屋本店　鈴木美知代

かすが会は魅力的な会です。日本酒をこよなく愛し、新酒の出来に心配りし、古酒はこんな風だ、甘い、辛い、この酒と料理の相性はどうだ、包丁式などの日本文化も知ろう、おいしいお酒ができる蔵元も見よう…と、日本酒にかかわる一切の事柄を楽しく味わい尽くすことを真面目に追求し続ける人生の楽しみ上手の会、という印象です。

長年お世話になっておりました父が平成 9 年に他界後、たまたま主人に代わって例会に出席したのがきっかけで、現在まで末席に加わらせていただいておりますが、温かく迎えていただき感謝しております。

そもそも私がかすが会と出会ったのは 20 数年前、鈴木屋に嫁いでしばらくのことでした。まだ我孫子の事も、かすが会のこともよく知らず、日本酒についてはＴＶのＣＭで見るものや、学生・ＯＬ時代に飲み会でお目にかかったもの程度しか知らずにおりました。さて、かすが会で利き酒会があると聞いて覗いてみると、色とりどりの一升瓶が並ぶ中、何やら和紙に毛筆で書かれたラベルの秘蔵酒らしきものが多数あり、格調高い雰囲気。そして会員の方々は片手に記録紙を持ちながら、それらの一升瓶を傾けてチョコに注ぎ、真剣に或いは嬉々として口に含んで、出して、次々他の瓶へ。これが話に聞く利き酒と大変珍しく思い、私も一口いただいていてみました。その刹那、強い衝撃を受けました。なんとなんとフルーティーな芳香。これが日本酒？こういう日本酒もあるの…？初めての本物日本酒体験は「歓びの泉」でした。その後かすが会御用達の銘酒を数々教えていただき、その味わいに感激するとともに蔵元さんの真剣な取り組みやご苦労のお話し、先生、諸先輩方のレクチャーに、このようなすばらしい産物がこのまま見過ごされるはずはないと確信を深めています。実においしいお酒である日本酒が和食と同様広く世界にまで理解されるのも近い将来と思いますが、かすが会の皆さんの、日本酒をこだわりつつ楽しくおもしろく味わっている姿こそが、１番広く魅力を伝える手段です。かすが会の存在は２１世紀の食文化の世界に大きな位置を占めることでしょう。

割烹　鈴木屋本店

〒270-1152　千葉県我孫子市寿 1-10-21

Tel：04-7182-0002　Fax：04-7184-0077

「かすが会」の想い出

会員　青木兼昭

私が、かすが会に入会するきっかけは会が結成されてすぐのことでした。

その頃は谷田部まで通っていたので帰り道に春日やに立ち寄るようになりました。初めてお店に入り中村さんから「お酒の好みは」と質問されて明確に回答出来ずにいました。中村さんから、銘柄や値段の高い物が美味しいお酒ではない事を教えて頂きました。

酒・初心者の私に、毎回熱心に説明してくださり、今帰りお茶煎れるから飲んでいきなさいと言われ毎回ごちそうになりました。そして興味があるなら楽しい会があるからと「かすが会」に誘われ入会しました。

初めて参加したときの緊張感は特別なものでした。参加するたびに知り合いも出来大変有意義で私にとっても勉強になりました。各蔵元さんからの近況報告、酒の出来具合等の説明は、毎回楽しみで会員と同じテーブルに蔵元さんがそれぞれ分かれて着席し気軽に話が出来るのも魅力のひとつだと思います。

かすが会が縁で蔵元見学にも行き蔵内を丁寧に説明して頂いたことや仕込み水をごちそうになり大変おいしかったこと今思えば大変なぜいたくをしていたことになります。時にはお茶やコーヒーを蔵元自慢の仕込み水でご馳走になりました。これもかすが会に入会出来たからだと思います。

一時、仕事の都合で会に出席出来ない時期がありましたが、昨年から仕事も替わり以前より出席する機会を増やし会員の皆様と今まで以上に親睦をはかり、楽しく、健康に注意しながら程ほどお酒を嗜みたいと考えています。

かすが会が、これからも楽しい会で 40、50 周年と発展するようにガンバリましょう。皆さん今後とも、宜しくお願い致します。

かすが会に入会して

会員　大野保枝

かすが会 30 周年にあたりかすが会について考えてみました。

入会当初は若気の至り？恥ずかしながら会員になったのだからとお酒の入門書を購入したり、蔵元見学に行かなきゃ酒通とはいえない等とカッコつけてひたすらお酒についての情報を収集していたような気がします。

その頃の私は筆記道具は必需品でした。

そして利き酒の仕方を諸先輩に指導していただき真似てみる。あ～ぁ、又ちょこっと呑んじゃった！こんなやり方じゃ敏感な空き腹にこたえて数銘柄で既に酔いがまわり 7～8 回目にはもう何がなんだかわからない。

内心カッコ悪！

そんな失敗をしながらも元々集うことが好きな性分なので、蔵元さん初め色々なジャンルの方とハードルもなく楽しく呑めるのも会の楽しみのひとつです。

年に3回のつかず離れずのお付き合い。
お互い元気な姿に出会うと健康でなにより、お酒を呑めることの幸せに乾杯！楽しいです。

入会して20年、今何を思うかと言えばやはり大好きな食文化としてのお酒ですね。食物に氾濫している添加物、他国籍の大丈夫？と思える食材。ＢＳＥ、鳥インフルエンザと不安が蔓延している。

日々の食生活も手軽な・・・・、がもてはやされ安易な飲食店でもそれなりの？料理。とても寂しいです。良い食材できちんと作られたものはお料理にもどっしりとした安定感としっかりとしたお味があります。料理人のこだわりや集中力が見えます。私は根が食いしん坊故本物に出会う喜びを感じます。
そう思うと良いお酒を頂いたとき、やはり見えてくるのは蔵元さんや、杜氏さんのご苦労です。酒造りには多くの技術は勿論のこと、繊細な味覚、気候に左右されながらの作業生活、たくさんのプロセスを経て美味しいお酒が出来た喜び・・・。ありがたく姿勢を正して頂かなくちゃと思います。

かすが会でも企画として数回食材をテーマにした催しをして下さいました。とても意義のある素晴らしい企画でした。熱心に語って下さるメーカーさんの姿、作り手が見える本物志向の安心感。去年のお燗のテーマも楽しかったですね。役員のみなさんには毎回たくさんのアイデアやご尽力を頂き感謝でいっぱいです。

かすが会は本物を追求する会でもあり、その事を通じて大切な失ってはいけないものを再認識する場でもあるように思います。
日本人の心や感性を大切に、これからも精神性の高いしかも肩の凝らないかすが会の繁栄発展を祈ります。

楽しい日本酒

会員　小泉功介

お酒は酔うために飲むものですが、お酒を飲み始めた頃は安価なアルコール飲料で酔って苦しんだこともたびたびありました。

日本酒を飲むようになり、酒学館・かすが会へ入会してから歴代会長・副会長と故中村国夫春日や前会長をはじめとする顧問の先生の方々及び会員蔵元などの良い指導者と飲み仲間に恵まれ、お酒を楽しめるようになりました。

日本酒の楽しみは、自分の好みの「香り・色・味」をもつ日本酒を探すことから始まり、毎年行はれる各地の国税局などの鑑評会・杜氏組合の腕比べなどへ積極的に出かけていきました。　そのうちに、お米や造りの違いによる味・酵母の醸し出す香りなど自分なりの好みが掴めるようになりました。　次には、例えばＹＫ３５のような米の種類と精白の度合いと酵母の組み合わせとか、あらばしりや中汲みとかのもろみの搾り時期、袋吊りとか舟搾りなどの搾り方、搾ってからの貯蔵法や経過時間、火入れした酒か生酒か、近頃は、ろ過してあるかないか、お燗温度の差など味

と香りと色の変化を楽しんでいます。

いま一つの楽しみは、自分のお酒を利き分ける感覚を試してみることです、毎年各地方の酒造協会が催す利き酒会に行きます。 ６種類か７種類の酒をＡＢＣ順といろは順に順番を変えて並べてあり、それぞれのグループの酒に、自分の好きな順に番号を付ける競技です。 同じお酒に対して、ＡＢＣ順のグループといろは順のグループにつけた好みの順番の数値を引き算して二乗し合計した数値の少ないほうが、酒の識別能力が高いのです。 例えば、両方のグループにつけた順番が全部合致していれば０点ですが、一番好きな酒と二番目の酒と間違えると点数は１－２＝－１と２－１＝１のそれぞれの二乗和で２点となり、同じように一対の間違いでも１番と６番では同様に計算して５０点になります。 私の得点は年を重ねるたびに増加しています。

皆さんも、日本酒をよりいっそう楽しんでみては如何でしょうか。

かすが会三つの出会い

会員　末松徳則

かすが会には私が言うまでもなく、三つの貴重な出会いがあります。

それは良い日本酒との出会い、日本酒を愛する役員や会員などの方々との出会いそれに蔵元関係者の方々との出会いです。

かすが会例会ではいろいろな日本酒が、春日や、役員および蔵元殿のご尽力・ご協力により用意されており、それを楽しませていただいています。個人では入手することができない最高級酒、極上酒ではないにしても近隣の酒販店では目に触れることのないおいしいお酒です。これは貴重な出会いの一つ目です。

今は亡き春日や中村会長、現在はかすが会名誉会長の森口様や役員の方々は皆さん大変いい人達です。中村会長は毎回の例会で私の顔を見ると、いつも満面の笑顔で迎えてくれていました。そのお顔は私の脳裏に刻み込まれています。また役員や顧問の先生それに会員の皆様とも気安く歓談させていただいており、交友の巾の広くない自分にとっては貴重な出会いの場になっています。

それにかすが会例会には世間一般の日本酒会では会うことはできないであろう、指折りの地酒メーカーや、ご当地に我が蔵ありの人達が出席されています。自分にとってはかすが会でなければとてもお会いすることのない方々ですし、ましてや気楽にお話をさせてもらうなどありえない事です。お陰さまで2～3 の蔵元殿には私の人相くらいは、少しはメモリに入れていただいたのではと勝手に思っています。これは貴重な出会いの三つ目です。

私がかすが会に入会したのはだいぶ以前と思っていましたが、この度“酔宵良”かすが会 10 周年記念誌を紐解いてみると、昭和 63 年の東薫蔵元見学会が契機だったので、なんと 20 年になることがはっきりしました。遠縁の高橋から「八王子は遠いから」と言わ

れたのに、その場で、そのとき会長さんだった森口様に酔った勢いも手伝って直にお願いしてＯＫをいただき、今日に至った次第です。

この間何度かおいしいお酒を飲みすぎて、酔っぱらいました。このような時にはご迷惑をおかけしたこともあろうかと、申し訳なく思っています。

かすが会の運営に何らお手伝いすることなく 20 年間もお世話になっていることにも大変申し訳なく思っていますが、今後もそれを省みずあつかましくお世話になり続けるるつもりです。その動機は、言うまでもなく、三つの貴重な出会いなのです。

今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

「かすが会」に参加して

会員　鈴木清義

「かすが会」に参加して小生自身だけではなく、家族も大変助かり有難く思っている事が 2 つあります。

その１つは、職場の同僚である末松氏に連れられて、かすが会の例会々場（鈴木屋本店）に入るまでは、単なる「日本酒の同好会」と思っていたのが、たくさん展示されている「蔵元さんからの出品酒」、「宴席数の多さ」、そのまわりに出席されている「蔵元さん方がすわっておられる」情景には驚愕し、席にすわってからも落ち着かない状態でした。

例会では会長の挨拶のあと、「蔵元さん全員が壇上の椅子にすわり、順番に挨拶と酒造りの苦労話」を、そして内山顧問の司会とわかり易い解説のため、引き込まれるような感じで聞きました。その後「出品酒を試飲し、アンケート用紙に記入する」ので、今迄はただ飲んで楽しんでいただけが、「酒をよく味わい、理解する世界（正しい見方と考え方）に入った」のだと思い、かすが会のレベルの高さを感じて、「また来よう」と次ぎの例会が楽しみでした。

又、かすが会に参加することにより、会員の方々や、酒蔵メーカの方々との出会い、地酒の話、そして酒蔵見学や利き酒等の機会により、勉強をさせて頂くので、とても楽しい思い出となっております。

その２つは、当時、吉倉かすが会前会長から「免疫力強化のため、ミヤトウの野草酵素を飲み、更に認識を深める」目的で新潟県新井市の工場を訪問した内容を報告された時、小生の妻は「膝痛」で悩み通院生活をしていたので、特に関心を持って聴講させて頂きました。その後「ミヤトウ野草研究所」見学バス旅行（１泊２日：赤倉温泉宿泊）に参加し、「野草酵素の効用と製造工程」の説明の後、工場内を見学させて頂きましたので大変勉強になり、早速「春日や」さんより「野草酵素」を購入し妻に継続して飲ませた結果「膝痛」はすっかり快くなりました。その後一時中止していましたが最近（平成 19 年 2 月）になって以前程ではないのでが、「膝痛」の兆しが少し出てきたみたいで、また「野草酵素」を飲みたいと妻のほうから云い出し、春

日やさんより郵送して頂き飲み始めました。毎日、愛犬の散歩に励んでいます。

こうして「かすが会」に参加することにより、日常生活にも影響があると思いますと、本当にありがたいと思っております。

「かすが会」の更なる発展を祈念します。

親子三代飲ミニケーション

会員　松林正子

私のお酒の経歴は、不謹慎ながら高校時代からでした（破天荒で心配を掛けていた娘ですが、今では時効ですよね）若さゆえに無茶な飲み方をしていました。或る日、父が冷蔵庫より「菊水のふな口」を取り出して、「美味いよ！」との一言。返答もできなく黙って飲むだけでした。心の中では「お父さんゴメンナサイ。そのうち美味い日本酒を一緒に飲もうね」と語りかけていました。

名誉会長の森口さんに出会って、私『かすが会』に席を置くこと二十数年。えっ！、と思うことでしょう、父ではなくなぜ私が会員に・・・残念ながら父は糖尿病と癌そして狭心症と患ってしまいドクターストップとなり、会には一回だけの参加でした。しかしながら、78 歳の父は量こそ減ったものの日本酒は今でも欠かせません。酒好きな人は何か名目をつけてお酒を飲みますが、私の身内も父を中心に子供・孫と三世代揃って飲み会をしています。お酒を介し世代を越えて会話が弾みます。世の中人との付き合いが希薄になりがちで増しでや核家族化の今日ですが、我が家のコミュニケーションは飲ミニケーションで保たれています。現在の父は、私の息子達に銘酒を手にして「美味いよ！」と勧めますが、私の願いとしては、父と息子の親子三世代揃ってかすが会に参加させていただくことなんです。会員の皆様と共に銘酒を酌み交わしながら飲ミニケーションが広がったならと思っています。

この紙面をお借りしてお礼をのべさせていただきます。かすが会で出会った諸先輩の皆様からの教えは尊く、立場や年齢などを超えて気軽に話せて心地のよい居場所です。会員皆様の健康を祈りながら、かすが会の発展に貢献される蔵元さん、春日やさん、鈴木屋さん、役員の皆さんに感謝いたします。会の 30 周年おめでとうございます。

かすが会例会に初参加して

会員　山田　泉

会社の先輩 OB の勧めで入会し、2007 年 7 月に初めて参加させて頂いた「かすが会」には本当に驚きました。まず 30 年もの長期間に亘って継続しているとのこと、かすが会は本当に日本酒のブーム（地酒や純米酒に吟醸酒等々）の火付け役だったのですね。素晴らしい事だと思いました。 そして会員の皆様のエネルギシュな事、美味しい日本酒を飲む為には何事をも厭わない体力気力に感激しました。反面現状の世の中の日本酒離れは我が

家の近くの酒屋にビールや焼酎が多くなり、本当に美味しい日本酒の店在庫が無くなってしまったことや、若い人達と気軽に行ける居酒屋に美味しい日本酒が無かったり少なかったりする事に憤慨していましたが、酒類の中での日本酒のシェアが 7%を切ったとの話で納得もしましたが残念でもあります。

私はほぼ毎日（休肝日は年 2～3 回位）食事の時は必ずワイン又はビール＋日本酒を飲みますが、これからは日本酒の比率を増やして消費拡大つまり美味しい日本酒を守る為に協力して行きたいと考えました。かすが会の次回のテーマが燗酒という事で大いに期待をしています。私の好きな純米酒（大吟醸とか特別何々というより単純な純米酒が好きなので）を軽くお燗でと言う美味しい飲み方を勉強させて頂きたく、楽しみにしています。ありがとうございました。

もっと!もっと!日本酒を!

会員　横須賀泰行

35～36 年ほど前、欧州での料理修行中にカメラ会社の人達とオランダのレストランに夕食に出かけた。その折に勧められた食前酒は、日本産の「梅酒」だった。

梅酒は欧州人にも好評とかで、皆も懐かしがりながら、ライスワイン（日本酒）の将来、舶来品の酒に比べて日本酒を下に見てしまう日本人の悲しい性、20～30 年後はどうなっているか、他の品物に対してはどうか、円がもっと強くなったらどうなるか・・・、等々の話で喧喧諤諤やり合った事が思い出されます。

今の日本の現実は悲しいかな効率化や儲けを追求し、日本発のブランド品を作り上げる事に消極的な対応で来てしまいました。欧米産・欧米発が有難い！　良いんだ！　と日本には日本人の造る物の良さを認めたがらない処がある。職人の手作り等モノ造りにも日本人の良さを継承しないで来てしまった様な気がします。

宗教で酒の製造と販売を禁止している国もありますが、一般的にはどんな国に行っても酒はあるし、飲める！　酒は塩や砂糖に次いで必要な嗜好品。

日本酒は世界に誇れる上位ランクの白ワイン！　日本の気候風土の中で技術の対応もしながら米と水の日本文化を受け継いで磨き上げてきた大切にしたいもの！

チーズや魚料理（ポアレやクリーム和え）との相性も良く、そして辛口なら肉料理にも合うので、欧米人を初めとしてもっと多くの外国の方々にも「美味しい日本酒」を知って欲しいと望んでいます。

私も日本のあちこちを旅しながら地酒をチビリ!! もっともっと周りの人達に日本酒の味と良さを伝え、楽しみ、味わい、・・・人生も楽しみたいですね。!!

大雪山を望む自然環境での酒造り

高砂酒造　営業部　岩崎純一

最初に、かすが会結成 30 周年おめでとうございます。

かすが会様は積極的に例会を開催され、一早い日本酒流行品や季節商品等の試飲会等を通して多くの方へ情報を発信し、日本酒業界の活性化に全力で挑んでいると察しられます。

弊社も日頃よりかすが会様には大変お世話になっており、各種試飲会等の御案内を頂戴し、様々な日本酒を出品させて頂いております。また試飲会終了後には多くのご意見をまとめた報告書を頂戴し、今後の商品開発に大変参考となり感謝しております。今後も一層の御活躍をお祈りしております。

さて、弊社は明治 32 年に創業した北海道旭川市の酒蔵です。旭川市は道内屈指の極寒の地として、大雪山を望む自然環境と盆地特有の寒暖差、清冽な雪どけ水を活かした独自の酒造りで、一滴一滴に自然の恩恵が凝縮した地酒を醸し続けております。平成 2 年には、北海道東海大学・粉川教授の考案により“氷室（ひむろ）”と呼ばれるアイスドームを造り、日本唯一の雪氷室搾りによる大吟醸を世に送り出しました。

また、雪の中で原酒を冬眠させるように長期熟成させる画期的な方法も生み出し、雪中貯蔵酒として注目を集めております。

そして、昭和 50 年に誕生した、辛口清酒「国士無双」。その男性的で爽やかな淡麗辛口の旨さは瞬く間に評判となり、道内はもとより全国の皆様に愛され親しまれるようになりました。

銘柄名である「国士無双」は、中国の史記に由来するもので、今から約 2,200 年前、漢の時代に活躍したとして武勇伝が残る将軍・韓信を「国士無双（天下に二人といない傑出した人材）」と称えたという話にちなみ、天下に二つとない酒、後世に語り継がれるような酒に、との願いを託して命名いたしました。

旭川の地と共に歩んできた高砂酒造は、その大自然の恩恵を活かせる唯一無二の酒蔵として、これからもここでしか造れない“旨し酒”を醸し続けて参ります。最後になりますが、今後も貴会の益々の発展をお祈りいたします。

高砂酒造株式会社
〒070-0030　北海道旭川市宮下通 17 丁目

Tel：0166-23-2251　Fax：0166-22-09732

かすが会 30 周年に寄せて

秋田清酒　専務　伊藤洋平

かすが会が発足されて 30 周年になられたとの事、心よりお祝い申し上げますとともに、金子会長はじめ、幹事、会員の皆様、そして中村社長の日頃からの日本酒に対する愛情とお気持ちに心から御礼申し上げます。

30 年という 1/3 世紀近くに亘る間、例会や研修会にて日本酒を愛飲していただき、その度ごとに貴重なご意見をフィードバックしていただき、さらに会員の方々から情報発信していただいたことは、私どもにとりまして非常に有り難く深く感謝申し上げます。

皆様のこのような強力なバックアップを受けながらも、残念ながら日本酒を取り巻く環境は非常に厳しく、消費の下げ止まりの兆しもなかなか見えてきておりません。また、原油高による製品資材のコストアップなども加わり、今後の蔵の経営も難しい舵取りを迫られる状況です。しかしながら、例会に参加したり、会員の皆様に蔵へお出でいただくたびに、皆様の日本酒に対する熱いお気持ちに直に接し、強く勇気づけられる思いがいたします。

また、会員の皆様が楽しく和やかな雰囲気でお酒をお召し上がりになっている光景を見て、ここに飲酒の原点があるとも感じます。お酒の存在意義を考えるとき、それは人々が一堂に会し、楽しく充実した時間を演出する役割であると感じています。人が集い、会話を楽しむところに文化が生まれると思いますし、そうした場面を演出することが日本酒に与えられている使命だと思います。 最近は世代や立場を超えての飲酒を交えたコミュニケーションが失われていると言われておりますが、かすが会においてはこの様な現象とは無縁です。このような理想的な飲酒文化がもう一度再認識され、日本酒の持つ機能や魅力の発信源として、かすが会がますます発展し、40 年、50 年と続いていくことを願っております。もちろん蔵元としましても、この厳しい時代を乗り越えるために日々努力し、皆様を幸せに出来る美味しいお酒を造り続けたいと思います。

（出羽鶴・刈穂醸造元）

秋田清酒株式会社

〒014-0801 秋田県大仙市戸地谷字天ケ沢 83-1

Tel：0187-63-1224　　Fax： 0187-66-2277

かすが会に参加させていただいて

出羽桜酒造　営業部　黒坂知也

かすが会 30 周年まことにおめでとうございます。30 年という長い期間にわたって活動されている日本酒の会はおそらく他に類を見ないことと思います。

「地酒の祖」である春日やさん（故中村国夫会長）を初めて知ったのは、私が出羽桜酒造に入社した平成 2 年のことでした。地酒に対する熱い想いを次々と販促に繋げたアイディアマンで、私ども出羽桜が今日あるのも春日やさんのお陰だと教わりました。

かすが会の皆様はそんな春日やさんが苦労されていた時に支えて下さった方々だとお聞きしておりました。初めてかすが会に参加させていただいた時は、いったいどのような方々なのだろうと色々と想像しながら出かけたのを憶えています。お会いしてみると皆さん明るく楽しく日本酒を楽しんでいらっしゃいました。この方々に春日やさんの、そして日本酒の応援団としてお力添えいただいていることがとても心強く感じられました。

一昨年、中村会長の葬儀の際にかすが会の皆様が総出でお手伝いをされている様子を拝見して、会長との結びつきの強さを改めて強く感じさせられました。また私もそんな皆様と一緒にお手伝いさせていただいたことが忘れられない想い出となっています。

かすが会に私は毎年 1～2 回参加させていただいておりますが、最近の傾向として若いお客様が増えてきていることを感じます。若い方々が日本酒に興味を抱いて下さっていることはとても嬉しく思います。これからもかすが会はそんな新しい日本酒ファン予備軍の方々が、日本酒の素晴らしさと出会う出会いの場として益々発展してくださるようお祈り申し上げます。またかすが会の皆様には今までと変わらず、日本酒応援団としてお力添えをいただけますようお願い申し上げます。

出羽桜酒造株式会社

〒990-0044　山形県天童市一日町 1-4-6

Tel：023-653-5121　Fax：023-653-0600

「潮風の酒蔵月の井」を育む町・大洗

月の井酒造店　取締役営業部長　小沼正博

かすが会発足 30 周年、誠におめでとうございます。会長をはじめ会員の皆様、春日やの中村社長をはじめ社員の皆様の日本酒に携わる真摯なご姿勢、お気持ち心から感謝申し上げます。

月の井酒造が春日やさんとお取引を始めさせていただいてから 4 年になります。初めて春日やさんにお伺いした時、故中村会長の物腰のやわらかさ、とてもやさしい眼差しが今も思い出されます。これからの日本酒の蔵元の在り方、酒造り、姿勢等々たくさんのアドバイスをいただきました。そして、かすが会の皆様と出会うことが出来ましたことも、私どもにとりまして貴重な経験になりました。

月の井酒造は創業慶応元年、現在の社長で 7 代目になります。茨城県大洗町、当時の磯浜村で「松前屋」の称号にて酒造りを始めました。数年前までは県外出荷はほとんどせずに地元中心の販売をしておりました。製造石数は 1000 石弱の小さな蔵元です。海辺の町の蔵元ですので、「潮風の酒蔵」と自称しております。

大洗町はどのような町かと申しますと、茨城県のほぼ中心部に位置し、北に関東の清流那珂川、西に汽水湖で知られる涸沼そして涸沼川、東に太平洋と三方を湖と川と海に囲まれている人口 2 万人程の小さな町で、県内有数の観光地です。「水戸を離れて東へ三里、波の花散る大洗」と民謡磯節にもうたわれています大洗海岸は、澄んだ水とどこまでもつづく遠浅の海岸が、まさに白砂青松の言葉を絵に描いたような景勝地です。また、神磯鳥居から昇る太陽は「御祭神御出現の地」と呼ばれ、毎朝日の出を拝む人の姿が絶えません。「日本の白砂青松の地 100 選」にも選ばれて年間 150 万人の観光客が訪れます。

海の町、大洗は四季折々の海の幸を堪能できることも大きな魅力です。新鮮な魚介類の他にも厳選された素材をいかした味わいのある郷土料理に出会うことができます。特に冬のあんこう鍋、春から夏の鹿島灘はまぐりは絶品です。全てが地酒月の井との相性は抜群です。

水族館、アウトレットリゾート、魚市場等々観光施設も充実しておりますので、かすが会の皆様も大洗におこし頂き地酒月の井と郷土料理をお楽しみ下さい。その折には是非「潮風の酒蔵」にお立ち寄り頂けますと幸いです。

何か観光ＰＲのようになってしまいましたが、これからも皆様に納得いただける酒を造ってまいりたいと思いますので、ご指導の程宜しくお願い申し上げます。

最後にかすが会様の益々のご発展と会員皆様のご多幸をご祈念申し上げます。

株式会社　月の井酒造店

〒311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町 638

Tel：029-266-2168　Fax：029-266-0195

環境に優しい酒造り

天鷹酒造　社長　尾崎宗範

かすが会、30 周年おめでとうございます。30 年という永きに渡り開催され続けている日本酒の会は本当に少ないと思います。「地酒」の草分け的存在でありました先代中村国夫春日や社長のお人柄の表れた会であると思います。

かすが会の皆様が弊蔵に来られてから随分と経ちますが、かすが会の皆様のお酒に対する熱意と喜びを感じたことを今でも思い出されます。正に、お酒は「楽しく飲んで」そして「喜んで」頂くことが、お酒を造る価値であると感じました。

今、弊蔵では、「美味しい＋安心＝喜び」をキーワードとして、有機清酒の製造に取り組んでおります。奇しくも、2007 年は食の偽装問題で明け暮れた年でした。それだけではなく、この何年かは、「食の安全」が問われ続けています。それを追及して行った先にあるものの具体的な答えの一つが「有機」であると私は思います。

「有機清酒」を名乗る為には「有機米」を使用するのは無論のこと、製造工程においても使用機材の材質や消毒薬の組成まで確認しながら造り、第三者機関に確認を受けて初めて「有機」の字句が使えるようになります。逆説的ですが、「有機」のことを勉強すればするほど清酒ほど元々「安全な飲料」はないと感じるようになりました。しかし、その上でより高いレベルで「安全」から「安心」へと確認をし、お客様に明示出来る様にすると共に環境にも優しい酒造りをして行きたいと考えております。そして今、新たな時代へと進化しつつある「かすが会」が益々永続発展されることをご祈念申し上げます。

30 周年、本当におめでとうございました。

天鷹酒造株式会社
〒324-0411　栃木県大田原市蛭畑 856
Tel：0287-98-2107　Fax：0287-98-2108

「古くて新しい清酒：熟成酒の世界」

下越酒造　社長　佐藤俊一

かすが会 30 周年おめでとうございます。この長い歴史の間、弊社がお世話になったのは後半の 10 数年でしょうか。でも現社長のご成婚、焼酎の隆盛、会長のご逝去と、時代はめまぐるしく変化してきました。これから求められる酒はなんでしょうか？　今回は長期熟成酒研究会の活動を通じて感じている熟成酒について記したいと思います。

お酒の世界を眺めてみると、いわゆる銘酒

と言われる酒はいずれも熟成によってその真価を発揮するお酒です。そんな中で日本酒には熟成させると言う概念がなかったのでしょうか。歴史を遡ればけしてそんな事はなく、鎌倉時代の日蓮上人の手紙にもある様、熟成酒はむしろ貴重品でした。熟成酒の特徴をうまく現わした文章に、「本朝にも頃問京童の言うに、古酒を祇園会と伝い新酒を御霊祭と伝う、如何にとなれば、古酒は味厚くして身体の上下、共に潤いて酔う、祇園の大社の祭りに上京、下京共に賑わうがごとし、新酒は味薄し、頭上ばかり酔いて、下も寂しいなり、御霊の小社の祭りに上京ばかり賑わいて、下京の寂惨たるが如し・・・・」（訓蒙要言故事）があります。現在でも皇室での結婚の儀には、必ず「九年酒」（宮内庁には酒造免許がないので、現在は黒豆を酒と味醂で煮たものが使われているようです）と呼ばれるものが飲まれるそうです。これはおそらく熟成酒が最高の喜びの酒であると共に、単数で一番大きい「九」が目出度い数字だったせいかも知れません。その熟成酒がいろいろな事情で明治以後姿を消しましたが、ここ数年その気になって探せば、小売店頭で、熟成酒、古酒を標榜する日本酒を見つけられるようになりました。

それでは現在市販されている日本酒にはどんな熟成酒があるのでしょうか。　我々（長期熟成酒研究会）では製造方法、熟成方法によって、①淡熟タイプ、②濃熟タイプに大きく２つに別けています。①は米をよく磨いた大吟醸酒や純米大吟醸酒等を低温で熟成させることにより、その酒の持つ品質の良さを残しながら香と味が渾然一体となって風格を感じさせる深い味わいが特徴の、冷蔵設備を必要とする近代的な熟成酒と言えます。②はあまり米を磨かない純米酒や本醸造酒を常温で熟成を重ねることにより、照り、色、香、味に劇的な変化が起き、一回りも二回りも力強く豊な風味が増し、個性的な酒に生まれ変わり、歴史上の熟成酒とはこんなものであったかな？と、想像する夢をかきたてられる酒です。この中には、ワインのようにヴィンテージ付で安価な早い時期（結婚した、子供が生まれた、家を新築した等メモリアルイヤー）に消費者がお求めになり、自宅で長期の熟成を楽しみ、いろいろな場面で演出を楽しむ、そんな夢のある「自家熟適性酒」（熟成していない濃熟タイプ）もあります。

日本酒は歴史の流れのなかで、醪を漉して冷で楽しむドブロク的な酒、澄酒を燗酒で楽しむ酒から、現在主流のフレッシュな薫酒を冷で楽しむ酒を経ており、次は、時が醸してくれる拘りの熟成酒を楽しむ時代を待ち望み、科学万能の時代に、時間と言う魔術師（S氏の言葉）にロマンを感じて酒造りに携わっている一人であります。時間は、規模の大小を問わずすべての酒造場に平等です。後は勇気をもって船出をする人に前途は広がります。まずは出帆！

下越酒造株式会社

〒959-4402　新潟県東蒲原郡阿賀町津川 3644

Tel：02549-2-3211　Fax：02549-2-5618

かすが会三十周年に想う

高橋酒造　社長　高橋康臣

私が、初めて「かすが会」に参加させていただいたのは、所謂地酒ブームに火がつき始めた 25～6 年ほど前だと思います。そして、そのブームの火付け役と言われた中村国夫前社長さんが、最も輝いておられた頃でした。その数年前に春日やさんとのお取引を始めさせていただき、「かすが会という会があるから今度出席してごらんなさい」と前社長さんに勧めていただいたのがご縁の始まりでした。それまでは、ほとんど地元中心の営業で、県外の蔵元さんや、消費者の方々とご一緒する機会など無く、最初はとても緊張したことを今でもはっきり覚えています。

しかし、宴が始まり、初対面ながら参加された方々と酒を囲んで語り合う時間の楽しさを存分に知りました。そしてさらに、「かすが会」が、春日やさんの主催ではなく、春日やさんの日頃のお客様である、一般の消費者の方々が運営されている会であることを知り感激したものです。

それは、取りも直さず地元我孫子の大切な象徴となった春日やさんを、地元で支えようというスタッフの皆様の尊いボランティア精神と、地元の方々に酒を通じて夢と喜びを与えておられた春日やさんが一体となった会であることを強く感じました。

そのことは、私たち地方で小さいながらも、地道に営業活動をさせていただく者にとって、ある種の理想像でもあります。地元に必要とされる酒蔵。地元にしっかり軸足を置いた酒蔵でありたい。今、改めて肝に銘じたいと思います。

「かすが会」の更なる発展をお祈りいたします。

高橋酒造株式会社

〒940-0031　新潟県長岡市地蔵 1-8-2

Tel：0258-32-0181　Fax：0258-35-7101

究極の酒米「越淡麗」栽培物語

越銘醸　営業部長　武藤光則

ある栃尾の酒屋さん達は、中越地震で被災し稲づくりを断念した農家の方から段々田んぼを借りた。今年から栽培される新品種の最高級酒米「越淡麗」を育て、その米で手造りの日本酒を造ろうという夢があったからだ。その酒屋さん達は農業の経験が全く無い酒屋店主らの「ド素人集団」である。田んぼのある場所は、夏でも爽やかな風が吹き抜ける山の棚田である。まずは田んぼの修復など復旧作業から始めた。用水路なども無く、近くの清水からホースで自然の水を引く事になった。とにかく山の上だから思うように作業が出来ず、試行錯誤の中やっとの思いで苗を植えた。

ところが田植えの数日後田んぼに行った

らびっくり仰天、なんとせっかく植えた苗が何者かに踏まれていた。犯人を追及・・・・なんと犯人は「サギ」という鳥だった。サギは自然のきれいな水の中に住んでいるおたまじゃくしを食べに来た。サギは、おたまじゃくしを食べるだけでなく頭も良く、田んぼに直接入ると足がもぐるので苗の上を歩いたらしい。まあ、これも大自然の醍醐味と思い、また苗を植え直した。そんな、ハプニングがある中で、酒屋さん達は仕事前の早朝、交代で棚田の様子を見に行くのが日課になった。仕事の合間に草を刈り、夏場は水遣りを続けた。黄緑色の稲穂はやがて黄金色に染まり、深くこうべをたれた。ふっくらとした稲の実に酒屋さんたちの苦労と夢も詰まっている。収穫した酒米で、夢の酒を仕込む「ここでしか採れない米で造る特別な一本を・・・・・」

越銘醸株式会社
〒940-0217　新潟県栃尾市大町 2-8
Tel：0258-52-3667　Fax：0258-52-9817

日本酒と燗

麗人酒造　社長　小松修治

日本酒の消費量はまだまだ減少の一途にあります。日本酒ばかりでなく、酒全体の消費量も思わしくありません。

消費人口の高齢化、健康志向の高まり、日本人の価値観の変化、可処分所得の減少などが原因と考えられます。加えて、飲酒運転の取締まり強化による飲食業界の不振も影響しております。なかでも「日本人の価値観の変化」が酒類の消費の不振に大きな影響となっているものと思われます。特に最近の若者の飲酒量は極端に落ち込んでおります。私どもの年代には一日の疲れを一杯で癒し、友人や仲間と語らい、人生の潤滑油として酒と友達になる事が楽しいものでありました。しかしながら、今の若者の楽しみはそうではありません。ネットにかじりつき、携帯電話と戯れることの方が、酒を飲むことよりずっと楽しいこととなっているようです。

若者ばかりでなく、日本人のどの層も趣味や行動が多様になっております。旅行、スポーツ、多種多様な趣味など現在の日本人は人生の楽しみには事足りません。日本人の半数は酒が強くないのですから、その人達は無理をして酒を飲むより、他の楽しいことにお金を使っているのが実情かと思います。これから私ども日本酒メーカーは、この壁を突き破って日本酒を飲んでもらえるような、何か新しい仕掛けを考えていかねばならない時代になりました。

さて、私ども日本酒業界は、現在「お燗酒」のＰＲを盛んにしております。過去に、吟醸酒を人々が飲みだすようになってから、他の色々な種類の酒と同じように、日本酒を「冷やして飲む」ことを広めてまいりました。そして、色々な新製品を開発して市場に投入し、それなりの効果をあげてまいりました。しかしながら、それは「お燗で飲む」という日本酒だけにしかない、もっとも日本酒らしい文化を、日本人から忘れさせてしまい、私どもの業界の反省材料となっております。

弊社も 10 年程前から「お燗のできる大吟醸」**和寛**を開発し、やっと軌道に乗ってまいりました。「美味しい料理で体に優しいお燗酒を飲む」という文化が再び日本に定着して欲しいと願うばかりです。

麗人酒造株式会社
〒392-0044　長野県諏訪市諏訪 2-9-21
Tel：0299-52-3121　Fax：0266-52-3122

30 周年記念誌の発行に寄せて

車多酒造　専務　車多一成

かすが会様が発足 30 周年を迎えられたことに心よりお祝いを申し上げます。

地酒の黎明期より今日に至るまで、かすが会様が多くの蔵元に『手造りの旨い酒を造る』活力を与えて頂いたことに大変感謝しております。

さて、酒の会等で「蔵の目標とするところは？」とご質問をお受けすることがあります。その場の雰囲気でお答えが異なることもあるのですが、最大の目標は「酒蔵として酒を醸し続けること」と「地の誇りとなること」ではないかと考えております。

これまでの品質を維持そして向上させるためには何をさておいても「天狗舞」としての酒造技術の伝承が最大の問題となるでしょう。弊社ではベテラン杜氏の中三郎がこの 10 年間自らの持てる技術の全てを若手の蔵人や社員に伝えており、現在では 2 蔵の内の 1 蔵を任せる若手杜氏にその技術がほぼ伝承されたと感じています。

また、お客様にご満足いただけるお酒をご提供し続けるということ以外に、この地の皆様に天狗舞の蔵があり嬉しいと思っていただけるような酒とブランドを作ることが地域の貢献につながっていくと考えています。

かすが会様におかれましては、日本酒の応援団として今後とも私ども蔵元をご支援頂けますようにお願い申し上げ、30 周年記念誌発行にあたってのご挨拶とさせて頂きます。

株式会社　車多酒造

〒924-0823　石川県松任市坊丸町 60-1

Tel：0762-75-1165　Fax：0762-75-1866

「日本酒は不滅です」

南部酒造場　社長　南部隆保

かすが会 30 周年おめでとうございます。

業界内屈指の 30 年の長きにわたる活動は、ひとえに歴代会長様、亡き中村社長様をはじめ役員の皆様のご尽力の賜だと存じております。

思い起こせば、地酒ブームの先駆けとなり吟醸酒や純米酒を掘り起こし、酒文化・食文化の研鑽と普及に努力され、素晴らしい成果を残されたことに対しまして敬意を表するしだいです。

25 周年の吉倉会長のご挨拶のなかで、平成 10 年頃からの日本酒の低迷にいくつか理由を挙げ心を痛めておられるお話がありました。その状況が現在もなお続いているしだいです。なぜこんなにおいしいものが受け入れられないのか、

単純にそう思うのも不思議ではありません。会の皆さんのように食文化や日本酒を理解している人ばかりならこんな話にはならないのであろうと感じます。

当社は、名水と酒米の産地に恵まれ、こだわりの手造りで量より質を追求する蔵元として「小さな蔵の大きなこだわり」をキャッチフレーズに伝承技術を守ってまいりました。生もと系酒母の伝承、酒米の協同生産から有機 JAS 酒米生産と JAS 酒蔵の認証、長期熟成酒の研究と貯蔵などを特徴として、奇をてらう酒ではなく「心にしみる酒」を造り続けていく所存です。

結びになりますが、ほんとうにおいしい日本酒はますます進化しています。消費量は低迷していますが「日本酒は不滅です」。我々蔵元の日々努力と愛飲家のご支援で国酒の日本酒をより発展させたいと思います。

かすが会の、今後ますますの発展と盛会、会員皆様のご多幸とご健勝をお祈り申し上げ、お祝いの言葉といたします。

有限会社　南部酒造場

〒912-0081　福井県大野町元町 6-10

Tel：0779-65-8900　Fax：0779-65-1986

かすが会の３０周年を記念して

名手酒造店　副社長　名手孝和

かすが会の発展にはまるで貢献もできず、時には席を賑わす足しになっている程度ですが、参考になりそうなご意見を拾い集め、先進地の動きに触れる機会、いい刺激を受ける喜びを求めて、出かけることを楽しみにさせていただいてきました。思えば、7年ほど前までは販売量も増やしたし、イベント参加も「どうやったら売れるか」を念頭に置いた動きだったと思います。その後は蔵も狭いため良くて横ばいの流れの中で、売ることよりもどう酒質や経営をどうすれば維持向上していけるかを中心に考えるようになって参りました。諸々の制約の中でまさに「黒牛の歩みののろさ」ではありますが、粘り強く進んでいくしかありません。

銘酒の部ではなく珍酒の部でたぶん先代が取引先に加えていただいてたぶん15年は経ちますが、かすが会も当社も共に発展していけるようがんばりたいと思います。

これからは人口そのものも減ってくるとなれば、もっと付加価値の高いものを目指すのが、当然の流れと思われますし経営も量は増えないことを前提にして考えざるを得ません。そうは言っても「日頃親しまれる良酒づくり」に集中するとした、私の基本方針は変えたくはありませんので、マニア垂涎の幻の酒など誰かがやればいいだろうと嘯きながら、きちんとした純米を造っていればそれはそれで存続くらいは許されるだろうとは思っております。

最近の設備投資など品質向上関連ばかりで生産性向上にはまるでつながりません。尤も今春サニタリー設備を導入して不良品の発生率は大幅に減りました。それで後向きの仕事も減って効率は上がったとは思います。

やりたいことは山ほどあり、上槽、濾過等の方法、詰口やその後の処理方法と細々した改良余地、課題があります。生もと、山廃の酒母については、酒母室が狭くて、相当遠い将来でないと実行できそうにありません。麹室も狭いのです。何より地球温暖化で米は高温障害の影響が懸念され、蒸し米は冷めないと悩みは尽きませんが、嘆いていてもしかたがありません。蔵内では温度対策、外では環境対策への積極的な協力が必要な時代になったと考えております。

置かれた環境と状況の中で最善を尽くす、これしかないのは、誰とて同じ事、会も蔵も力を尽くしたいものです。すばらしい会ですから、今後も日本の酒飲み文化のリーダーシップを発揮されますことを祈念して、一文を呈します。今後ともよろしくご指導下さい。

株式会社　名手酒造店

〒642-0011　和歌山県海南市黒江846番地

Tel：073-482-0005　Fax：073-483-3456

「かすが会」に感謝！

千代むすび酒造　社長　岡空晴夫

私が、初めて「かすが会」に出席させて頂いたのは、かすが会の 10 周年記念誌「酔・宵・良」が発行されてから 2～3 年後と記憶しています。平成に入り、日本酒業界にも、規制緩和、級別廃止等々の変革が起き、地元のみの販売では、将来に暗雲が漂い始め、全国に通用する日本酒を造らねばと一念発起して「春日や」さんの門を叩いたのが、きっかけでした。故・中村国夫前社長には、飲んで違いの分かる個性のある日本酒を造りなさい、消費者の皆様の舌が一番肥えている、などなど教えて頂き、又、平成 13 年頃には、これからの社会は、健康志向が強くなるから「有機米の日本酒」を研究しなさいと言われ、5 年計画で、大山町の金田昇さんと一緒に「有機の酒造好適米山田錦」を作り始め、年間 100 俵程採れるようになりました。昨年から仕込みに入り只今熟成中です。

又、中村靖社長には、主に全国の百貨店のｲﾍﾞﾝﾄに誘われ、一緒に売り場に立たせて頂き、今売れている日本酒はどんなお酒なのか、又お客様と直接お話をさせて頂き大変勉強になっています。

もちろん「かすが会」の例会に参加させて頂き、お客様の意見をその場でお聞きする事が一番参考になります。時には、本当に厳しいご意見を頂き、生れ付きの負けず嫌いで発奮して、それを糧にして、今も頑張っています。

今年も酒造りは始まり、タンクの中でもろみが音を立て、躍動しているのを見ると、改めて、微生物の力の偉大さ神秘に感激します。

事ある機会にお酒、醤油、味噌、食酢、漬け物、チーズ、鰹節など発酵食品を推奨していますが、この中でも、麹菌、酵母と 2 種類の微生物を活用している点と、心の癒し効果が絶大な点から、「日本酒は発酵食品の代表」と自負しています。

麹菌と酵母の力によるアルコールの生産が日本酒発酵の主の目的ですが、その他に栄養素の高い有機酸、アミノ酸、核酸関連物、ビタミン等々人間に有意義な自然物質をもろみの中で無限に生産しています。

世界中の人が、日本酒、特に純米酒の燗を飲んで、会話が弾み、和気藹藹と楽しく、愉快に健康で長生きして頂ければと心から思っています。

これからも「かすが会」に参加させて頂き、皆様のご意見を頂き、これからの日本酒造りの参考にさせて頂ければ幸いです。これからもよろしくお願い致します。

千代むすび酒造株式会社

〒684-0004　鳥取県境港市大正町 131

Tel：0859-42-3191　Fax：0859-42-3515

酒は神代の昔から

李白酒造　社長　田中竹次郎

旧暦 10 月当地出雲は神在（あり）月と言い、全国八百万（やおよろず）の神々がこの地に集います。その月は出雲大社をはじめ、近在のあちこちの神社で、伝承された数多くの神事が執り行われ、何か神がかり的雰囲気の漂うこの地方です。

それら多くの神事の一つに、10 月 13 日に執り行われる、佐香（さか）神社の濁り酒祭りがあります。出雲大社から東に 20 ㌔古酒井の地、小高い丘の上にあるのが、酒の神を祭る佐香神社です。（佐香は酒が転じて呼ばれた。）　天下晴れて私造酒が飲める祭りと聞きつけてか、近年その日は参拝者が増えるばかりと聞きます。大社造りの本殿の前の拝殿には、出雲杜氏たちが背広姿も窮屈そうに、神妙に控えています。庭では湯立て神事の儀式、ついで社殿での祭礼が始まります。神前には税務署公認の濁り酒がたっぷり入った 1 石の大桶が、デンと据えられています。神主が大塗り椀になみなみと濁り酒をつぎ、神殿に昇って供えます。あとは杜氏や参拝者が夫々神酒を戴いて、神と相嘗めをする訳です。出雲杜氏の面々、これで今冬の酒造りの成功は疑い無しとなるわけです。

出雲国風土記に、大酒盛りの話しがあります。佐香の地に百八十（ももやそ）神集い、調理場を建て酒を造らせ、百八十日も長い間、酒びたりとなって別れたという。出雲に集った神々の中には、酒には目の無い神もいて、縁結びの会議を抜け出し、佐香で宴をしていた神々もいたのでしょう。そんな神様に、酔った勢いで縁組みされたカップルは、たまったものではありませんが・・・

神話の時代から引き継がれた日本酒は、その永い年月の中で、人々の生活、習慣の中で、しっかり根を下ろしていました。そのような歴史を持つ日本酒を、私共地方地酒メーカーは、正しく後世に継承する義務があると思っています。

李白酒造有限会社
〒690-0881　島根県松江市石橋町 335
Tel：0852-26-5555　Fax：0852-26-5557

私の日本酒造り

三芳菊酒造　社長・杜氏　馬宮亮一郎

かすが会 30 周年記念おめでとうございます。私は四国の真ん中、徳島県池田町で「三芳菊」という日本酒を造っております馬宮と申します。かすが会さんには今年初めて参加させていただきました。今後とも毎回参加させていただき皆様のご指導を仰ぎたいと考えておりますので、どうぞよろしく御願いいたします。

私の蔵は製造石数900石の小さな蔵です。私と家内と手伝いの方の 3 人で製造を行っております。6 年前から杜氏制度を廃止し、自分の手で酒造りを行うようになりました。自分自身で日本酒を造るまでには、いろいろな葛藤がありました。ご存じの通り、現在日本酒の需要は急速に減り、最盛期の 3 分の 1 まで落ち込んでいます。うちの蔵も同じで従来通りと言うわけにはいかなくなってきたのです。最初に考えたことは、蔵を続けるかどうかということです。この大きな選択の前にどうしても自分自身で自分の思ったような日本酒を造ってみたかったのです。それまで来ていただいていた杜氏さんはご高齢のため、引退されるということで、私が酒造りで悩んでもいつでも来てくれると言ってくださいました。

そこで今から 6 年前から、私の酒造りがはじまったのです。簡単に酒造りと申しましても一人でするのは全く初めてのこと。長い間、職人である杜氏さんが培ってきた技術と経験がそんなに簡単にできるはずもありません。当初は悩むことや投げ出すことさえ考えました。しかし、私にはどうしても自分の作りたい日本酒があったのです。

その日本酒は、地元で取れる阿波山田錦と地元軟水を使った日本酒です。その日本酒の特徴は、香り高く、柔らかで米の味の濃厚で、それでいてキレの良い日本酒です。この酒ができたなら、日本酒の苦手な方でも飲んでいただけますし、今から日本酒を飲もうという若い方にも飲んでいただけるのではないかと思いました。

今の私の造る酒は少しづつ、この目標に近づきつつあります。酵母は徳島県の工業技術センターと共同開発した酵母です。

この目標の日本酒を造る上で、苦労したことは、一つは仕込み水です。ご存じの通り、従来の酒造りには硬水が向いているとされています。これは硬水に含まれる様々な成分がもろみの発酵を活発にするからです。軟水を使用すると緩慢な発酵となります。しかし、現在のような環境の整った上でこれは逆に吟醸造りには向いているのではないかと考えました。

しかし、徳島県の酵母が問題です。新たに開発した酵母はほとんど発酵力といいますか、増殖力が弱いのです。ひ弱な酵母ではもろみ後半でばててしまいます。そこでその酵母にあった麹造りから考えました。従来の吟醸麹とはちがって思い切り麹を作り込み、仕込みにおいても温度管理を徹底しました。本来、純米吟醸などはかなり低い温度で仕込み

ます。この温度も徹底して管理することで、仕込み 2 日目の踊りは踊らせ、留め仕込みで温度を抑えるようにしました。このあたりは細かくなりますが、自分自身の経験でほぼ掴むことができたと思います。

こういったように、杜氏さんの培った技術を忘れることなく、日本酒造りを行っております。まだまだこれからの三芳菊ですが、今後ともよろしく御願いいたします。

三芳菊酒造株式会社

〒778-0003 徳島県三好郡池田町サラダ 1661

Tel：0883-72-0053　Fax：0883-72-1158

例会の写真集

H18 年 3 月

H19 年 3 月

H19 年 7 月

H19 年 10 月

かすが会 30 年間の歩み　例会・主な出来事（敬称略）

和 38 年

中村国夫が我孫子に「春日や酒店」を開業する。（第 1 回目の上棟）

昭和 44 年頃

地酒を扱う飲食店を中心に地酒講習会や蔵元見学会を「春日会」として行う。

昭和 47 年

「春日や酒店」店舗改築する。
（第 2 回目の上棟）

昭和 48 年頃

「春日や酒店」や中村国夫が新聞・テレビ・雑誌などマスコミに取上げられる。

昭和 53 年

飲食店中心の「春日会」に一般消費者が参加するようになった為に、「かすが会」を森口嘉雄らが構築する。(かすが会の結成)

昭和 55 年

「春日や酒店」は現在地に移転し「春日や」を新装開店する。（第 3 回目の上棟）

昭和 56 年

2 月：第 1 回「酒学館」（みちくさ）
講演と吟醸酒を味わう会
小泉武夫（東京農大助教授）
穂積忠彦（酒評論家）
梁取三義（作家・日本酒の会会長）

6 月：新しい日本酒「積春の郷」と「郷の誉」蔵元見学会（穂積忠彦）

10 月：第 2 回「酒学館」（みちくさ）
専門家と語る会
小泉武夫、穂積忠彦、梁取三義
酒学館を「かすが会」と改称

「春日や」店舗の移り変わり

「春日や酒店」開業（昭和 38 年）

店舗改築（昭和 47 年）写真左

現在地に新装開店（昭和 55 年）

昭和 57 年

1 月：第 1 回「吟醸酒オークション」
柏高島屋にて

3 月：1 級酒の試飲と楽しむ会（みちくさ）

6 月：あじさい寺と吟醸酒（松戸・本土寺）

7 月：「匂い」についての講演と目隠しテスト（みちくさ）小泉武夫

10 月：第 2 回「吟醸酒オークション」
柏高島屋にて

11 月：「〆張鶴」蔵元見学会

第 1 回「酒学館」（昭和 56 年）

昭和 58 年

3 月：総会（有楽亭）

6 月：第 1 回「日本酒研修会」（鈴木屋）
映画「日本酒のできるまで」
講演「酒造りの話」小泉武夫

7 月：2 級酒を飲む会（みちくさ）
講演「日本酒の話」小泉武夫

11 月：講演「生酒について」
須藤源右衛門（須藤本家社長）

農林水産大臣賞受賞祝賀会（昭和 59 年）

昭和 59 年

2 月：「春日や酒店」農林水産大臣賞受賞祝賀会（上野精養軒）

3 月：総会・樽酒を飲む会

6 月：第 2 回「日本酒研修会」
パネルデスカッションと映画
外国人を招いての唎酒会

8 月：真夏に旨い！日本酒
西　宏治（酒評論家）

11 月：気楽に飲める 2 級酒
「2 級酒比較研究」

第 3 回研修会「酒道」実演（昭和 60 年）

昭和 60 年

2 月：総会「郷の誉」蔵元見学会

6 月：第 3 回「日本酒研修会」

講演「酒道を通した遊び酒」小泉武夫
酒道に関する解説と実演
8月：蔵元のスライドを見ながら冷えた
日本酒を楽しむ
11月：吟醸酒とマグロ
佐藤吉徳（佐藤水産社長）

昭和61年

3月：総会「稲花正宗」蔵元見学会
6月：第4回「日本酒研修会」
講演「酒と日本人」
牧田　茂（白梅学園教授）
古式鏡割りの実演
8月：「日本酒と日本の祭」協力
ホテル・オークス柏
9月：講演「最近の日本酒事情」
西　宏浩（酒評論家）
「秀よし」の漬物を味わう
11月：「府中誉」蔵元見学と「どぶろく祭」
11月：紅葉を見る会

昭和62年

2月：総会・純米新酒を楽しむ会
講演「神学と日本酒」
伊藤くみ子（神学研究家）
5月：第5回「日本酒研修会」
杉玉づくりの実演
堀川三右衛門（秋田流酒林職人）
9月：「自然郷」蔵元を囲んで
11月：「出羽桜」を生んだ蔵と風土
仲野清次郎（出羽桜酒造社長）

昭和63年

2月：総会「東薫」蔵元見学会
5月：第6回「日本酒研修会」
古式包丁式の実演

第4回研修会「古式鏡割り」（昭和61年）

第5回研修会「杉玉づくり」（昭和62年）

第6回研修会「古式包丁式」（昭和63年）

9 月：「〆張鶴」蔵元を囲んで生酒を飲む
宮尾行男（宮尾酒造専務）
11 月：「三千盛」蔵元を囲んで
水野鉄治（尾張屋　代表社員）

平成元年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
4 月：「春日や酒店」新装オープン
6 月：第 7 回「日本酒研修会」
「お茶とお酒」懐石料理の流れ
関社中ご一同
8 月：涼を求めて手賀沼で酒を飲む
11 月：新酒の会

平成 2 年

3 月：総会　新入会された蔵元紹介
6 月：第 8 回「日本酒研修会」
無形民族文化「舩戸のおびしゃ」
9 月：手造り豆腐と「秀よし」の奈良漬け
11 月：新酒を飲む

平成 3 年

3 月：総会　参加蔵元の新酒を楽しむ
6 月：第 9 回「日本酒研修会」
「落語」三遊亭歌武蔵
9 月：
11 月：「最近の日本酒情勢」
内山宏治（酒評論家）

平成 4 年

3 月：総会「最近の日本酒情勢」
内山宏治（酒評論家）
6 月：第 10 回「日本酒研修会」
「漫才」東　京丸、東　京平
9 月：「級別廃止後の日本酒情勢」
内山宏治（酒評論家）
11 月：「対談」

「春日や酒店」新装オープン

お客様を迎える心として店内にゆとりの茶室（写真上段）を作り、地酒を生鮮品ととらえ大型氷温冷蔵庫（写真中央）を設置した。
（平成元年）

中村社長と「府中誉」山内専務

平成 5 年

3 月：総会

6 月：第 11 回「日本酒研修会」

「講演」仲野清次郎（出羽桜酒造社長）

9 月：「お祭りと酒」

牧田　茂

11 月：「今年の新酒について」

内山宏治（酒評論家）

平成 6 年

3 月：総会

15 周年記念「大吟醸の生酒を飲む会」

6 月：第 12 回「日本酒研修会」

呼魂太鼓

9 月：「栄光冨士」、「歓びの泉」の蔵元を囲んで

11 月：「太陽」、「長陵」の蔵元を囲んで

平成 7 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会

6 月：第 13 回「日本酒研修会」

酒談義

9 月：蔵元を囲んで

11 月：「千代むすび」、「じょっぱり」の蔵元を囲んで

平成 8 年

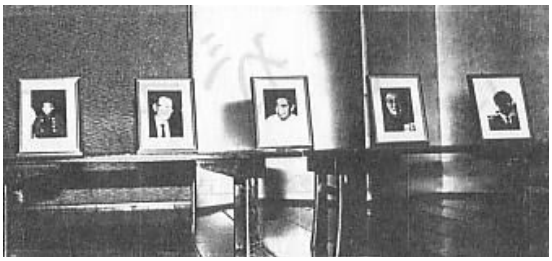
3 月：総会　新酒を楽しむ会　偲ぶ会

- 市島写平（市島酒造社長）
- 水野高吉（尾張屋代表）
- 宮尾隆吉（宮尾酒造会長）
- 鈴木淳一郎（鈴木酒造店代表）
- 梁取三義（かすが会顧問）
- 高橋至朗（かすが会幹事）

6 月：第 14 回「日本酒研修会」呼魂太鼓

第 12 回研修会「呼魂太鼓」（平成 6 年）

「千代むすび」蔵元を囲んで（平成 7 年）



偲ぶ会（平成 8 年）

9 月：「沢乃泉」、「花の舞」の蔵元を囲んで
11 月：「雪の松島」、「菊御代」の蔵元を囲んで

平成 9 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
5 月：第 15 回「日本酒研修会」北総太鼓

9 月：「麗人」、「豊祝」の蔵元を囲んで
11 月：「菊星」、「雪乃幻」の蔵元を囲んで

平成 10 年

3 月：総会
20 周年記念「大吟醸の生酒を飲む会」
5 月：第 16 回「日本酒研修会」北総太鼓
9 月：「刈穂」の蔵元を囲んで
（「巌」の蔵元は都合により欠席）
10 月：「飛騨自慢」、「トップ水雷」の蔵元を囲って

平成 11 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
7 月：地ビールと冷酒
11 月：古酒（稲花正宗）

平成 12 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
7 月：本当の生酒を飲む会
11 月：海の無い県の蔵元

平成 13 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
7 月：国内産と海外産の SAKE 比べ
11 月：プロが伝授する喇酒法

平成 14 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
7 月：酒と食文化「胡麻油」
並木茂徳（油茂製油社長）

第 14 回研修会「呼魂太鼓」（平成 8 年）

第 16 回研修会「20 周年記念」（平成 10 年）

胡麻油で天婦羅を揚げる（平成 14 年）

10 月：「春日や酒店」が株式会社「春日や」
に。会長中村国夫、社長中村靖。
11 月：酒と食文化「味噌・醤油」
飯田修三（飯田醤油専務）

平成 15 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
7 月：酒と食文化「梅干」
佐々木富之助（佐々木農園社長）
11 月：酒と食文化「酢」
太田　実（太田酢店社長）

平成 16 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
7 月：酒と食文化「ソース」
佐野幸男（ユニオンソース営業部）
10 月：酒と食文化「味醂」
馬場光夫（馬場本店社長）

平成 17 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
7 月：酒と食文化「甘酒」
11 月：古酒を楽しむ会
12 月：中村国夫ご逝去

平成 18 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
7 月：酒と食文化「有機野菜」
野口善一（認定生産行程管理者）
10 月：燗酒大研究

平成 19 年

3 月：総会　新酒を楽しむ会
7 月：発泡清酒
10 月：燗酒大研究パートⅡ

平成 20 年

2 月：「月の井」蔵元見学会
30 周年記念行事

例会：酒と食文化「酢」（平成 15 年）

例会：酒と食文化「ソース」（平成 16 年）

中村国夫氏ご逝去（平成 17 年 12 月 17 日）

例会：新酒を楽しむ（平成 19 年）

「彩光」誌に掲載された「かすが会」の活動

「彩光」は、㈱彩光社が日本酒・社会・文芸・旅について梁取三義氏が編集人となって発行された雑誌で創刊は昭和 53 年 5 月。（現在は廃刊）

梁取三義(やなとりみつよし：1912-1993)は、福島県南会津に生まれ新聞記者を経て作家生活に入る。「二等兵物語」「日本酒入門」など数百冊の著書がある。日本作家協会副会長、日本酒の会会長、かすが会顧問を歴任。

第 21 巻　第 5 号（昭和 57 年 5 月 1 日発行）

春日会春の唎酒会ひらく

去る三月二十八日（日）我孫子市の「みちくさ」で春日会は、千葉県我孫子にある日本一の地酒屋をもって自他共に許す小売酒販店春日やのお得意さんが集まってその名をとった会であるが、会長に森口嘉雄氏を据え、事務局長に工藤貞儀氏と、目下春日やとは独立して運営する趣味の日本酒研究会である。これまでも何回か研習会をひらき、会員相互の日本酒への認識を深めようという会である。

春の会を、我孫子の貸座敷「みちくさ」で、去る三月二十八日に開催そのとき、新しく春日会推薦銘柄という銘柄をアンケートによって選び出したが、その順位は「〆張鶴」が断然トップで、「郷の誉」「菊姫」「三千盛」「浦霞」「越の寒梅」など、これぞと思う酒が顔を出している。このアンケートは消費者が選んだというところに味がある。

それぞれの味覚の選定には、どうしても、春日や扱いの商品に親しみのある会員が多く、その点を多少割引きをしても、春日や以外の取扱い銘柄にも及んでいるし、例え春日や扱いの商品でもそれぞれ味をたしかめての上の評価であれば、相当信用してよさそうである。

二十八日の会では、ゲストとして数人の知名士も呼び、唎き酒について、あるいは現下の状況などを話し合い、和やかに、めくらの銘柄あてなどもあり、多数の賞品を抱えて、喜んでかえる人もあった。

「彩光誌」より

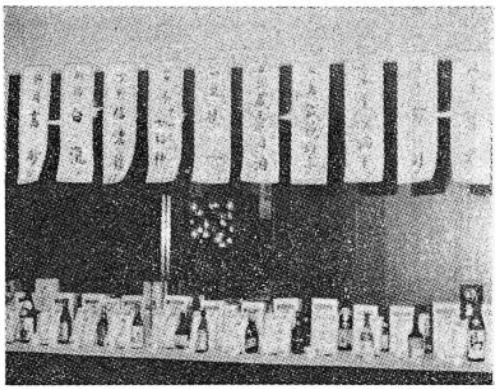
全国地酒まつりと

春日やの吟醸酒オークション

十月二日、柏高島屋で

昭和57年9月

本年二月に開かれた、柏高島屋における春日やの「地酒祭り」と吟醸酒オークションが、来たる十月二日からまた行なわれる。昨年は十月一日の日本酒の日を期して行なわれるはずだったが、いろんな邪魔が入って実現しなかったのが、今年は春秋二回行なわれる。



春日やといえば、地酒販売に踏み切ったのは、日本名門酒会の先輩であり、目下は、日本一の地酒屋をもって鳴っていて、この催しは、その春日や、中村国雄氏の夢の実現でもあり、今後、春日やに託す日本酒の夢は無限である。

十月二日が、吟醸酒のオークションで盛りあげるが、この春の会では出羽桜が三万一千円、越の寒梅が三万円と、日本で最高値がつけられて注目を浴びた。この秋のオークションには、何が出るか、いまから楽しみにしている愛酒家の間で、早くも話題になっている。

出品希望者は、千葉県我孫子市我孫子八一八―一、春日やまで照会されたい。電話〇四七一―八五―一九一一番。

最高十万円の高価を呼ぶ

吟醸酒のチャリティオークション

柏・我孫子両市の福祉へ寄附

昭和57年11月

日本酒業界注目の、吟醸酒のチャリティオークションは、去る十月二日、柏市高島屋に於て、地酒の春日や主催で華々しく開催された。九月末から、東西地酒祭りを開いていたのは既報の通りだが、十月一日は、日本酒の日として、日本酒造組合中央会の制定が定着しつつあるとき、第二回のこのチャリティオークションは、全国的に注目を浴び、第一回目で、三万円の値がついたところから、この次は、必らず射落さんとして、手具脛引く愛飲家も現われて、期待の声も大きく当日は、朝から開場を待ちわびる風景も見られた。

午後四時開場、二百本近い吟醸酒が会場に並べられ、入場者二百余人が、それぞれ冽酒に専心、天下の美味を観賞した後、それぞれ自信の舌を闘わせて投票に入った。

さて、どれに最高値がつくか、人々は固唾を飲む思い。開票までの時間にパーティに移るのだが、その間春日や社長中村国夫氏のあいさつ、元醸造試験所長・鈴木明治氏、オークション発案者小泉武夫氏、同根会の長谷川肇氏などの祝辞あいさつのあと、日本酒の会々長の音頭で乾杯その間開票がすすみ、うまさけにほろ酔う人々の頭上に、落札の銘柄と金額が読みあげられ、その度に座がどよめいた。

最高十万円で、落札されたが、これは予想を越えた高値であり、これは自由が原則、他は、福祉に寄附するという性質のもので、ひとつの美挙ともいわれよう、八百長説をなす人もあったようだが全くそのような形跡はなく、主催者も、人の口には戸は立てられないと呆れ顔だが、春日やもこれで利益を得ているより、すべては、日本酒振興の情熱のしからしめるところである。

「彩光誌」より

吟醸酒チャリティオークション

柏・高島屋において　10月2日 午後4時より

主催者 春日や中村社長

梁取顧問の乾杯

小泉博士のあいさつ

熱心な唎き酒風景

われこそは最高級品を

「彩光誌」より

昭和58年5月

かすが会83年の総会

役員は全員再選される

（楽しい懇親会）

日本一の地酒屋として、広く全国に名を売った、千葉県我孫子の春日や（社長中村国夫）を育てる会、つまり春日会（会長森口嘉雄）の五八年の総会は、去る三月二十七日、柏市の幸楽亭で午後二時開催された。役員は全員再選、今後の活動について協議それぞれの運動方針を決定、午後三時終了した。つづいて懇親会の前に、同会顧問の梁取三義の講演があり、地酒ブームが、現在は高級酒志向に移行、いまほんもの高級酒が品薄になったので、これからは、小売業者は、小さなメーカーを激励して高級酒造りの研究をさせ、優秀酒ならいくらでも引き受ける態勢をとるべきだと語って拍手を浴びた。

結局、この春日会は、世にいう友の会とは一味違って、春日やを中心に、まず、ほんものの高級酒を愛飲しようという、熱意の結晶であり、これまでも、何回か酒蔵見学や親善旅行などを重ね、同会員は、いまや酒のプロ級となりこの活躍はまた、日本酒復興や振興に一肌も二肌も抜いだ形として、日本酒は我孫子からという意欲満点の会であった。

なお役員は次の通り、

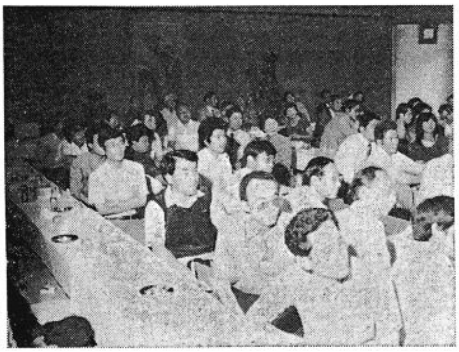
会長森口嘉雄、幹事吉倉孝也、岩脇孝、小泉功介、福室欽也、名誉会員石塚義治、田中俊明、伊藤吉美、影山直樹、顧問小泉武夫、梁取三義牧田茂、中村国夫須藤悦康の諸氏が留任した。

例のない張り切りようで、幹部の頭の中には、次回吟醸酒のオークションなどの構想もまとまりつつあるようだ。

かすが会の催しは、今夏以後、各地方地酒大会なども後援している。

「彩光誌」より

六月十九日我孫子鈴木屋で光益徹也氏の講演に湧く!!



千葉県我孫子の春日やが、地酒ブームを作ったのか、地酒ブームと溶け合ったのか、それとも、自然に出来あがったのか、いまだに論議を呼んでいるが、その影には、当主、中村国夫氏の血の出るような努力のあとが生なましい。地酒一筋、という言葉があるとすれば、日本中にこの人の右に出る人はいないであろう。

地酒一筋、その言葉を、そのままこの人に奉るにふさわしい、さまざまなエピソードはこの人を取りまいて離れることはない。それほど豊富な話題の持ち主である。まず、そのうちのひとつをご披露すれば、「中村さんは、どこへ行って、何を語ろうとしてもついに酒のことが口を突いて出る。一日もひとときも、酒と離れては生きて行けない人である」この言葉はある酒造メーカーの話、「そうです、必らずお酒のことですね、まだお若いのに、女性の関心など、全くないみたい」これは、またうら若き女性ファンの、多少不満の声でもある。ことほど、さように、中村社長の評価は徹底している。

その春日やを中心に、かねて結成されたのが春日会（会長　森口嘉雄氏）の、この会員、すべて男女会わせて三百人、目下ますます増えようとしている。その春日会が企画したのが、春日やの大研修会である。この会員は酒販店はもちろん酒の愛好家、その熱心さは、これまた類を見ない。従ってこの大研修会が開催されたのであって、その内容もまたふるっている。

六月十九日（日）午後一時、我孫子の鈴木屋旅館。大広間に、約三百人の会員が参集、まず、映画「日本酒の心」（彩光社製作）の文化映画を上映、三十分間は感動のどよめきの中に過した。「なぜこうした映画を作る人が他にいなかったのか」

これは、元週刊朝日編集長、春日会顧問の牧田茂氏の感動の言葉である。

映画のあと、この春、筑波大学を茂、岩崎隆、小泉武夫、梁取三義の各顧問をはじめ、同根会の山村事務局長などの各氏が見えて、名酒と自慢の料理に舌鼓を打ち、同九時頃参会したが、当日の人気投票で上位に決まった名酒は次の通りである。この決定は、あくまで人気投票であるけれども、すべて、容器を紙でつつんで、どこの何とも認識させず、味と匂いを中心に番号で選んだもので退官された光益徹也氏が登壇、その豊富な学識経験を「匂いと香り」と題して、日本酒を中心に、その匂いと香りを、女性の情感と比較したりお色気やユーモアーを織りまぜた、軽快な口調で、説き起こし説き来たり、酒に酔う如く、女性も男を酔わせて三百人、目下ますます増えようとしている。その春日会が企画したのが、春日やの大研修会である。この会員は酒販店はもちろん酒の愛好家、その熱心さは、これまた類を見ない。従ってこの大研修会が開催されたのであって、その内容もまたふるっている。

六月十九日（日）午後一時、我孫子の鈴木屋旅館。大広間に、約三百人の会員が参集、まず、映画「日本酒の心」（彩光社製作）の文化映画を上映、三十分間は感動のどよめきの中に過した。「なぜこうした映画を作る人が他にいなかったのか」

これは、元週刊朝日編集長、春日会顧問の牧田茂氏の感動の言葉である。

映画のあと、この春、筑波大学を茂、岩崎隆、小泉武夫、梁取三義の各顧問をはじめ、同根会の山村事務局長などの各氏が見えて、名酒と自慢の料理に舌鼓を打ち、同九時頃参会したが、当日の人気投票で上位に決まった名酒は次の通りである。この決定は、あくまで人気投票であるけれども、すべて、容器を紙でつつんで、どこの何とも認識させず、味と匂いを中心に番号で選んだもので

その春日やを中心に、かねて結成されたのが春日会（会長　森口嘉雄氏）の、この会員、すべて男女会わせて三百人、目下ますます増えようとしている。その春日会が企画したのが、春日やの大研修会である。この会員は酒販店はもちろん酒の愛好家、その熱心さは、これまた類を見ない。従ってこの大研修会が開催されたのであって、その内容もまたふるっている。

六月十九日（日）午後一時、我孫子の鈴木屋旅館。大広間に、約三百人の会員が参集、まず、映画「日本酒の心」（彩光社製作）の文化映画を上映、三十分間は感動のどよめきの中に過した。「なぜこうした映画を作る人が他にいなかったのか」

これは、元週刊朝日編集長、春日会顧問の牧田茂氏の感動の言葉である。

映画のあと、この春、筑波大学を茂、岩崎隆、小泉武夫、梁取三義の各顧問をはじめ、同根会の山村事務局長などの各氏が見えて、名酒と自慢の料理に舌鼓を打ち、同九時頃参会したが、当日の人気投票で上位に決まった名酒は次の通りである。この決定は、あくまで人気投票であるけれども、すべて、容器を紙でつつんで、どこの何とも認識させず、味と匂いを中心に番号で選んだもので

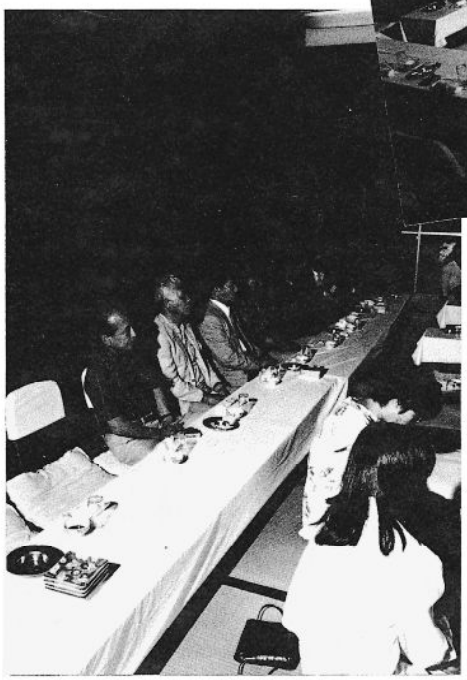
昭和58年7月

春日やの研修会

六月十九日午後一時より（千葉県我孫子鈴木屋本館において）参会者三百人を迎えて日本酒の研修会をひらき、さすが、日本一の地酒屋としての面目をほどこした。

参加メーカーを壇上に小泉武夫氏とのデスカッション（壇上の参会者）

叶象寿庵社長の祝辞



顧問と来ひんの方々、

小泉武夫氏のあいさつ

「彩光誌」より

上　春日や社長
中村国夫氏のあいさつ

光益徹也氏の講演

中村氏の二世靖君（立教 大二年）と，

春日やの研修会
二十二社が出席
（吟醸酒パーティ）

日本一の地酒屋、ほんものを売る店として名の高い千葉県我孫子の春日やの研修会は既報の通り、去る六月十日（日）午後一時から我孫子の鈴木本店の大広間で開かれた。参加メーカーは二十二社、何れも吟醸酒造りで名をあげた、地方の名酒ぞろい。

（乾杯の音頭をとる梁取顧問）

はじめ、映画「日本酒の心」（梁取三義監督作品）が上映され、多大の感銘を与えたあと、席についた二百五十人のまえで、春日や社長中村国夫氏は「ほんものの酒を売り優れた酒の普及につとめます」とあいさつつづいて農大教授小泉武夫氏の司会でパネルディスカッション。各メーカーは壇上から、司会者の質問に答えて、各蔵元としての特徴や苦心の酒造りの秘訣などを開陳して人々の耳をそばだてさせた。

二十二社の質問が終ったのが午後三時過ぎディスカッションは終り、あまりお待たせしてはと、顧問の梁取三義日本酒の会々長の乾盃の音頭で吟醸酒パーティがひらかれた。会に先き立って咧き酒があり、すでにほどよい気嫌の参会者もあった。

パーティーの中で、顧問の牧田茂民族学会幹事の祝辞などがあり、パーティーは盛りあがった。

外人の姿も見え、がぜんこの会に国際色が漂ったが、午後五時半頃会を閉じた。

二次会、三次会もあり一向は深夜帰宅という人もあって、意義ある会だった。

平成59年7月

「彩光誌」より

かすが会春の総会
二月二十二日(日)鈴木屋で

かすが会は、酒販店店主中村国夫氏を囲む愛酒家で固まった団体だが特異なのは、中村氏自身は直接タッチせず、会長森口嘉雄氏、副会長吉倉孝也氏などが中心になって行事を行い、その間年に何回か研修会を開き日本酒の勉強にもはげんでいる。

今回は、講師に神学者の伊藤くみ子さんを迎えて「日本酒と神道」という題で、日本酒の起原から、今日に及んだ、歴史的背景を語られ、人々に深い感銘を与えられた。

なお、伊藤さんは女性の研究家でまた神道の実践者である。

昭和62年4月

「彩光誌」より

春日会総会（十一月二十四日）

我孫子の鈴木屋本店に於て

「吟醸酒とマグロ」佐藤吉徳氏講演

春日会の昭和六十年第三回総会は去る十一月二十四日（日）我孫子の鈴木屋に於て午後二時より開催、参会々員百八十人、佐藤水産社長、佐藤吉徳氏の講演があった。佐藤氏の演題は、「吟醸酒とマグロ」ユーモアを交えて、国際問題にまで及び、人々を笑わせながら、会員を魅了した。目下遊休中のタンカーを利用して、大々的に洋上養殖を実行し、将来は魚肉の不足を補って余りある事業にすると、大抱負を述べて世界の食糧危機に一石を投じるところで話を結んだ。

講演が終り、パーティに移り、そこで、同会顧問の梁取三義氏が、乾杯の音頭をとり、吟醸酒のパーティが開かれた。銘柄は「〆張鶴」「真澄」「秀よし」「天狗舞」「ひとりよがり」「郷の誉」「沢の泉」など三十銘柄、いつもながらの豪華版。

佐藤水産社長の講演の中には、吟醸酒とマグロの意気はピタリである。から、やがてマグロの刺身で吟醸酒を飲む仕来たりを作って、世界を風靡したい、とも述べていたこの辺でまた喝采を博したことは言をまたない。

当日の出席者は、森口同会会長、春日や中村社長、梁取、牧田両顧問秀よしの鈴木社長、〆張鶴宮尾専務郷の誉須藤専務など、二百人近く、和気あいあいのうちに夕方七時近く散会。

昭和61年1月

「彩光誌」より

第28巻　第4号（平成元年4月1日発行）

かすが会春の総会

三月五日終了

かすが会（森口嘉雄会長）は、去る三月五日（日）我孫子市の鈴木屋本店に於て平成元年春の総会を午後一時から開会した。

会長のあいさつ、新しい企画を発表したり、午後三時過ぎから懇親会にうつり、二百人ほどの会員が夕暮まで、なごやかに宴をつづけた。

地酒の開拓者第一号

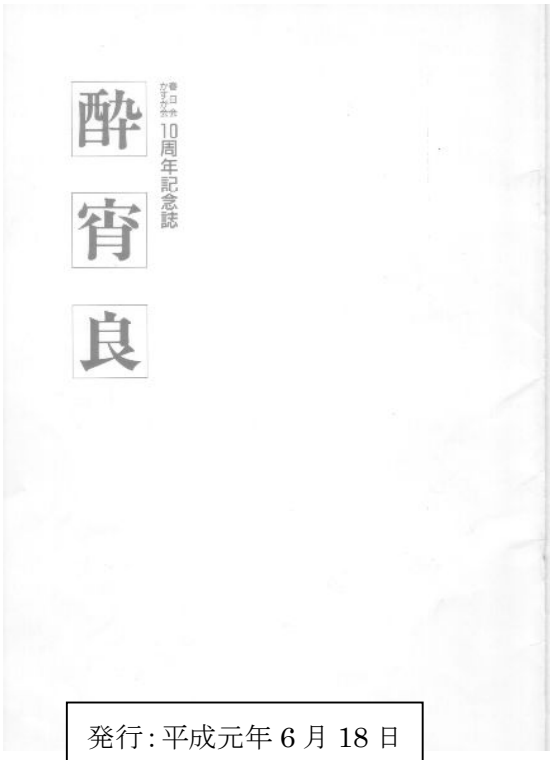
春日やの増改築完成

四月十四日落成式

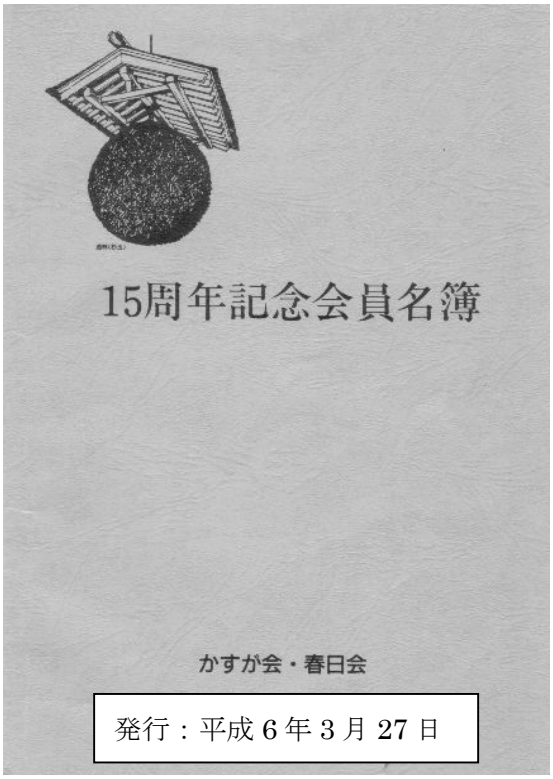
戦後、甘ったるい画一的な三増酒よさようならと、まず地酒の特色を生かして日本酒を復活させようとしたのが、千葉県我孫子の中村国夫氏はじめは現在地の傍に小さな小売屋を開き、まず、売られている日本酒の味をみたところ、甘ったるい三増酒は、いかにもほんものでなく、これは加工酒だと気づき、やはりほんものに、より近い酒を、と思って手がけたのが、地酒のはじまり。例え地の利は悪くとも、いまやそのチャンスだと考えたのにつづいて、着手早々は、望みの銘柄も思うようには集らなかったが、そのうち、品物も顔も売れ出し、知名士とも交わり、ときあたかも日本酒の会の日本酒復興運動も協力して盛りあげ、株式会社岡永などが、日本名門酒会を起こしたときと前後して地酒熱が徐々に盛りあがった。何しろ、地酒の第一号といわれ、四十年代の後半から、春日やの名は人々の注目を進めるようになった。現在では新たな地酒グループを結集して隆盛を告げ、店が手狭になったので、昨年から増改築を計画、このほど完成に向って一歩近づいた。来る四月十四日には落成式を挙行するまでになった。一大、日本酒の楽園が出来そう、近頃の生酒、吟醸酒、純米酒、高級酒は気候気温の変動にも敏感なところから、今回の改造は、氷温冷蔵庫の設置などに、動きをおいたもの。

この春は、日本酒は級別廃止という画期的時代でもある。

これまでの 10 周年・15 周年・20 周年・25 周年の記念誌

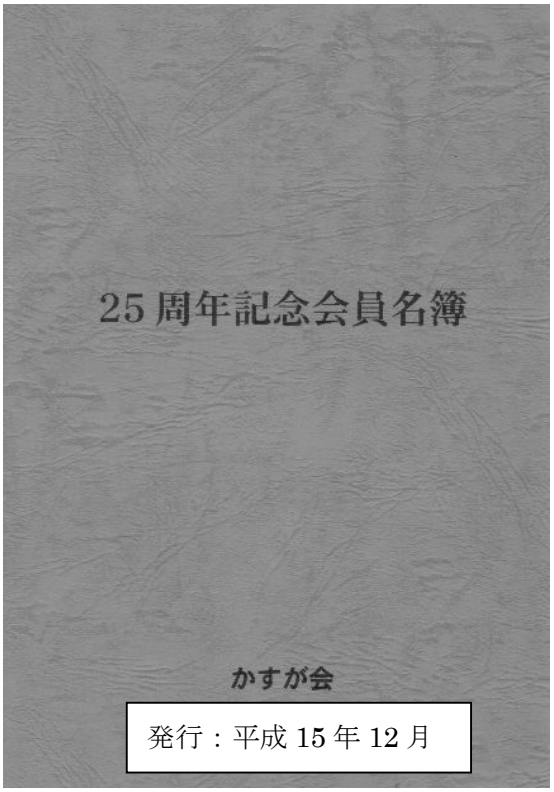


発行：平成元年 6 月 18 日



発行：平成 6 年 3 月 27 日

発行：平成 10 年 6 月 10 日



発行：平成 15 年 12 月

かすが会の規約

第 1 条(名称)

本会は、かすが会と称する。

第 2 条(目的)

本会は､良い日本酒を愛する人達によって構成し､優れた日本酒の普及発展に寄与すると共に、会員相互の親睦を図る。また、優れた日本酒の普及発展に尽くしている「(株)春日や」を後援することを目的とする。

第 3 条(事業)

本会は､その目的達成のため次の事業を行う。

1、日本酒および食文化などの講演会、唎酒会、蔵元見学会などの開催。

2､「(株)春日や」が､主催する催しの協力・後援。

3、会員名簿、会報などの発行。

4、その他目的達成に必要な事業。

第 4 条(事務局)

本会の事務局は、千葉県我孫子市我孫子 4-32-20「(株)春日や」内に置く。

事務局長は策 7 条により選任された役員とする。

第 5 条（会員）

1、入会資格：良い日本酒を愛し本会の目的に賛同する人であれば、消費者、酒類業者・食品関係業者など問わない。

2、会員資格：事務局に所定の手続きをすることにより会員となる。

3、会員脱退：事務局に届出することで脱退することができる。

4、会員除名：会員が本規約を遵守しない時や、本会の名誉を傷つけた場合は、役員会においてこれを除名することが出来る。

第 6 条(顧問)

本会の目的達成のため､酒類の専門家など指導的な立場の人を顧問に置く。

第 7 条(役員)

本会の目的達成のため､総会において会員の互選により次の役員を選出する。

会長　副会長　広報室長　事務局長

監事　幹事　名誉会長　相談役　その他必要とする役職。

役員の任期は 2 年とし再任を妨げない。

第 8 条(事業年度・会計年度)

本会の事業年度及び会計年度は、毎年 1 月 1 日に始まり、12 月 31 日で終わる。

第 9 条(運営)

本会は、年会費、例会参加費、募金、寄贈などをもって運営する｡年会費は別に定める額とする｡例会参加費はその都度実費とする。

第 10 条(会議)

本会の目的達成のため、次の会議を行う。

決議は出席者の多数決により決定する。

1、総会：会計報告、役員改選、規約改正などの重要事項を審議する。

①定例総会:年度内最初の例会時に開催する。

②臨時総会：必要に応じて開催する。

2、役員会：会長が必要と認めた場合に召集し､本会の運営に関する事項を審議する。

第 11 条(慶弔)

会員の慶弔については､その都度役員会で協議する。

第 12 条(付則)

この規約は、平成 16 年 3 月 7 日より実施する。改定：平成 18 年 3 月 5 日

内規（改定：平成 18 年 3 月 1 日）

1、年会費

①一般会員、蔵元会員とも一律 2,000 円とする。（途中入会は回数割とする）

②一般会員の同居家族（準会員と称する）年会費不要で会員扱いとする。
但し案内状､会報紙などは家族単位で 1 通の送付とし､会員名簿には記載されない。

③蔵元会員の蔵元従業員（準会員と称する）は、年会費不要で会員扱いとする。
但し案内状､会報紙などは蔵元単位で 1 通の送付とし､会員名簿には記載されない。

④準会員に有っても年会費を支払うことで会員となる。

2、年会費の納付

年会費は、総会時に納付するものとする。

①総会欠席の場合は、郵便口座（番号：00170-7-722511　名義：かすが会）に振込むものとする。

②納付された年会費は､年度途中の会員脱退でも返却しない。

3、かすが会ニュースの発行

①例会開催時に発行する。

②発行費用は年会費・募金・寄付等をもって充当する。

4、例会

①例会は、1 年に原則 3 回開催する。
（3 月、7 月、10 月頃）

②参加費は､都度実費とするが下記を目安とする。
会員＝4,000 円、非会員＝5,000 円
入金された参加費は、例会「不参加」でも返却しない。

③蔵元会員が参加した時は､蔵元ＰＲを支援する。

④例会で「食文化」など講演した会社が参加した時は、会社ＰＲを支援する。

5、役員の役割

・会長　＝会を代表して会を運営する。

・副会長＝会長を補佐し、会長不在時には会長の職務を遂行する。事務局、広報室などを管掌する。

・広報室長＝会報紙発行などをもって会の運営や活動状況を内外に広報し理解を求める。

・事務局長＝会員名簿の管理、例会案内、会費の徴収､会計など会務を扱う。

・監事　＝会務の監査を行う。

・幹事　＝例会の設営、例会の運営、会員の勧誘など会の運営を図る。

・名誉会長＝会の運営について助言する。

・相談役　＝会の運営について助言する。

以上

会員 161 名（一般：110、蔵元：45、食品：6）／平成 19 年 12 月現在

かすが会役員

名誉会長	森口　嘉雄	幹　事	徳浦　英雄
会　長	金子　昌也	幹　事	城田　信昭
副会長	春田　育男	監　事	西堀　正雄
副会長	加藤　洋一	相談役	吉倉　孝也
事務局長	竹内　幸男	顧　問	内山　幸二
幹　事	中村　俊彦	顧　問	中村　靖
幹　事	佐藤　彰純		

一般会員(110)

千葉県(60)	我孫子市	20
	松戸市	20
	柏市	14
	流山市	2
	野田市	2
	その他	2
東京都(36)	北区	7
	江戸川区	5
	江東区	3
	台東区	2
	品川区	2
	渋谷区	2
	その他	15
茨城県(6)	土浦市	3
	その他	3
埼玉県(5)	草加市	2
	その他	3
神奈川県(2)	横浜市	2
山口県(1)	下松市	1

食品会員(6)

代表品	会社名	地区
胡麻油	(有)油茂製油	千葉県
味醂	馬場本店	
ソース	ユニオンソース(株)	東京都
醤油・味噌	飯田醤油(株)	富山県
酢	(株)太田酢店	福島県
梅干	佐々木農園	和歌山県

蔵元会員(45)

代表銘柄	蔵元	地区
国士無双	高砂酒造㈱	北海道
じょっぱり	六花酒造㈱	青森県
蔵物語	八戸酒類㈱	
玉の春	横屋酒造㈱	岩手県
日高見	㈱平孝商店	宮城県
まんさくの花	日の丸醸造㈱	秋田県
秀よし	(名)鈴木酒造店	
刈穂	秋田清酒㈱	
福小町	ナショナル物産㈱	
栄光冨士	冨士酒造㈱	山形県
出羽桜	出羽桜酒造㈱	
大和川	(資)大和川酒造店	福島県
開当男山	開当男山酒造	
月の井	㈱月の井酒造店	茨城県
東力士	㈱島崎酒造	栃木県
天鷹	天鷹酒造㈱	
〆張鶴	宮尾酒造㈱	新潟県
麒麟	下越酒造㈱	
越路乃紅梅	頸城酒造㈱	
千代の光	千代の光酒造㈱	
雪の幻	朝妻酒造㈱	
八海山	八海醸造㈱	
長陵	高橋酒造㈱	
越の鶴	越銘醸㈱	
天法	天法酒造㈱	長野県
麗人	麗人酒造㈱	
稲花正宗	稲花酒造㈲	千葉県
東薫	東薫酒造㈱	
若鶴	若鶴酒造㈱	富山県
銀盤	銀盤酒造㈱	
天狗舞	㈱車多酒造	石川県
花垣	㈲南部酒造場	福井県
三千盛	㈱三千盛	岐阜県
飛騨自慢	㈲老田酒造店	
花の舞	花の舞酒造㈱	静岡県
白梅	笹野酒造部	三重県
豊祝	奈良豊澤酒造	奈良県
黒牛	㈱名手酒造店	和歌山県
千代むすび	千代むすび酒造㈱	鳥取県
トップ水雷	㈱稲田本店	
李白	李白酒造㈲	島根県
歓の泉	中田酒造㈱	岡山県
三芳菊	三芳菊酒造㈱	徳島県
藤娘	藤娘酒造㈱	高知県
六十餘州	今里酒造㈱	長崎県

かすが会 30 周年記念誌

酔　宵　良

発行日　平成 20 年 3 月 2 日
発　行　かすが会
〒270-1166
千葉県我孫子市我孫子 4-38-20　㈱春日や内
Tel：04-7185-1911　　fax：04-7184-3047

印刷・製本：岡田印刷株式会社