

かすが会ニュース

第3号

発行日 平成8年9月15日

発行元 かすが会 広報室

京都で地方の酒を飲む

会員 坂井定雄

わたしの自宅は春日やさんのごく近くだが、毎週通っている職場が京都・伏見なので京都で飲むことが多い。おそらく京都は、酒をうまくしてくれる料理の質の高さ(つまり板前の腕)と歩いて行ける範囲の店の多さ、そしてゆっくり飲める雰囲気(客がザワザワしていない)など、断然、素晴らしい街だとおもう。

もちろん京料理で飲む酒は日本酒に限る。わたしは冷酒か常温で飲む。

飲むときは、ポケットマネー。一人何万円もする高級料亭なら、うまいものが静かな雰囲気で食べられることは分かっているが(良い酒が飲めるとは限らない)、わたしが選ぶのは、「一人一萬円以下で、うまい料理と良い酒が飲める店」に限る。それでもわたしの手帳には、この条件にかない、食通、酒通の客を連れていっても楽しんでもらえる店の電話番号が10以上も並んでいる(そういう店は混んでいることが多いから行く前に必ず電話をする)。さすがは京都だ。

押小路新町の「K」は、料理旅館「嵐亭」育ちの板さんが一人でやっている。日本海から「担ぎ」が運んでくる天然魚の造りがうまい。三条木屋町の「M」は、上等なおばん菜がすりとカウンターに並ぶ。湯葉を使つた蒸物は一流。

寺町二条近くの「A」は、鮎に執念を燃やす主人が毎週2~3回、朝から由良川に車を走らせ、契約漁師から釣りたての鮎を仕入れ、水槽に生かして持ってくる。店では水槽からすぐ客の前でさばく。この店の酒は「呉春(池田)」である。

こうした割烹でも酒に無神経な店が少なくなった。数年前までは、たいてい伏見か灘の酒ばかりだった。はっきり言つて甘く、しつこく、冷酒では飲めたものではない。そこで親しい店では行くたびに、新潟をはじめ地方のうまい酒を入れろと要求した。おかげで、最近では京都で地方の酒ばかり飲んでいる。

(さかいさだお・龍谷大学教授)

春日や・中村社長が結婚式
春日や・中村社長が結婚式

平成8年9月7日、京王プラザ
ホテルに於いて、春日や・中村社
長の長男、靖(33才)さんの結
婚披露宴が開催された。

新婦は山形県生まれの会社員、
由美子(24才)さん。

当日は酒造関係者など400名
ちかくの方々が招待され、かすが
会幹部などによる「鏡開き」が宴
を盛りあげました。



花の舞(花の舞酒造)

- ・蔵主 : 高田和夫(2代目)
- ・杜氏 : 土田一仁(静岡)
- ・銘柄の由来 : 天竜川流域に古来より伝わ
る奉納踊り「花の舞」に由来。
- ・酒質 : 端麗辛口、すっきりタイプ。



同社は、元治元年(1864年)創業され、昭和24年「高田酒造」「階堂酒造」「高木酒造」の3蔵が合併し現在の社名となる。蔵は、浜松市の北、天竜川流域の浜北市の米作地帯にある。酒米は地元を始め県内の米作農家と契約栽培し良質な五百万石等を利用している。気候は年間を通して比較的温暖であるが冬期「遠州のからつ風」と呼ばれる北西の風は結構厳しい。蔵の背後には南アルプス・赤石山脈の山々が天然のダムとして健在。こんこんと湧き出る地下水を仕込み水として利用している。杜氏、土田一仁氏(37才)は18才の時から同社に勤め平成3年に杜氏に昇格した若き酒造りのリーダーである。平成3年、5年、7年と全国新酒鑑評会で金賞を受賞(最近10年間では昭和60年にも受賞している)。蔵主、高田和夫氏が長い経験と信頼出来る杜氏(広島杜氏)のもとで土田一仁氏と蔵人を「技能集団」として育ててきた成果である。

日本酒と私

会員 小泉功介

日本酒探訪を始めて25年がすぎました。酒に関する本や雑誌から、日本酒についての知識を得たり、いろいろな酒の会とか鑑評会に参加し、きき酒を体験して、毎日の晩酌を日本酒で楽しんでいます。

私の晩酌の形態は、まず一日の疲労をいやすための誘酔飲料としての安い日本酒(添加アルコールの使用量が29%以下のアル添酒(45%添加の三倍酒は除外)で一升1,300円程度のもの)を一杯(約100ml: 春日やさんの大臣賞受賞記念のきき猪口)。

その後、手持ちの大吟醸を2種類それぞれ一杯ずつ(全量: 300ml)を楽しんでいます。大吟醸酒は3~7本程度を約8°Cの酒用冷蔵庫に入れてあり、その日の気分で銘柄を選びます。

酒の購入に当たっての基準を自分なりに決めてあって、

- (1) その年の鑑評会で見つけた好みの銘柄を探す。
- (2) 化粧箱から瓶を取り出し、製造年月とラベルの記載事項を確認する。
- (3) 瓶を軽く振つて酒の表面を泡立て、気泡の消え具合を見る。
- (4) 財布の中身と相談する。などです。

購入後、開栓き酒して、その感想を記録保存しますが、期待より特に悪い酒の場合は、すぐに購入先・購入時期・きき酒の感想などを書いて現品を蔵元さんへ送り返します。この時の蔵元さんの対応がそれぞれことなりとても面白い。

皆さんも変な酒を買つてしまったらあきらめないでやってみることをお勧めします。

(こいづみ・こうすけ)

第2回 かすが会例会

平成8年9月15日(日)午後2時より鈴木屋本店において第2回かすが会例会を開催します。今回は、宮城県「澤乃泉」と静岡県「花の舞」の蔵元さんを囲んでの例会です。蔵元の詳細は当日、各蔵元さんからご説明して頂きますが、概要は下記の通りです。(文責: かすが会・広報室)

澤乃泉(花の舞酒造)

- ・蔵主 : 八嶋吉平(4代目)
- ・杜氏 : 菅原敬夫(南部杜氏)
- ・銘柄の由来 : 同社敷地内に湧水があり
泉のごとく仕込水として
利用したところから
- ・酒質 : 大吟醸酒は吟香を大切に
純米酒は精白55%。



同社は、大正9年4月、当時の税制(米と酒の交換制度)を利用して町内4名の有志により合資会社として創業され昭和2年、株式会社に改組。戦争中も幸い企業整備をまぬがれ酒造が継続された。蔵は、宮城県の県北、岩手県との県境にあり米の単作地帯で良質のトヨニシキ等を酒米とし、冬の気温は零下10度前後で寒造りには最適地にある。仕込み水は、靈峰・栗駒山(奥羽山脈)の湧水。蔵主、八嶋吉平氏は医師免許を持つだけに自家培養酵母の研究に熱心である。杜氏、菅原敬夫氏(61才)は、在蔵33年で南部の名杜氏。全国新酒鑑評会で金賞を4回受賞(最近10年間)している。

次回のご案内

第3回かすが会例会・平成8年11月24日(日)午後2時より

- ・場所 : 鈴木屋本店にて
- ・会費 : 4,000円(メンバー)
5,000円(ビギナー)

第14回 日本酒研修会の報告

平成8年6月16日（日曜日）午後1時より鈴木屋本店において、第14回日本酒研修会を開催しました。

当日は予定より3社多い59メーカー各社からの出品酒と、250名を越える多くの参加者を得て大広間だけでは入り切れず、中庭にテント張りするほど盛会となりました。午後1時からきき酒会場にて、北から順にすらりと並べられた出品酒をゆっくりと比較しながら味わってもらい、午後2時をまわった頃から大広間で日本酒研修会に入りました。

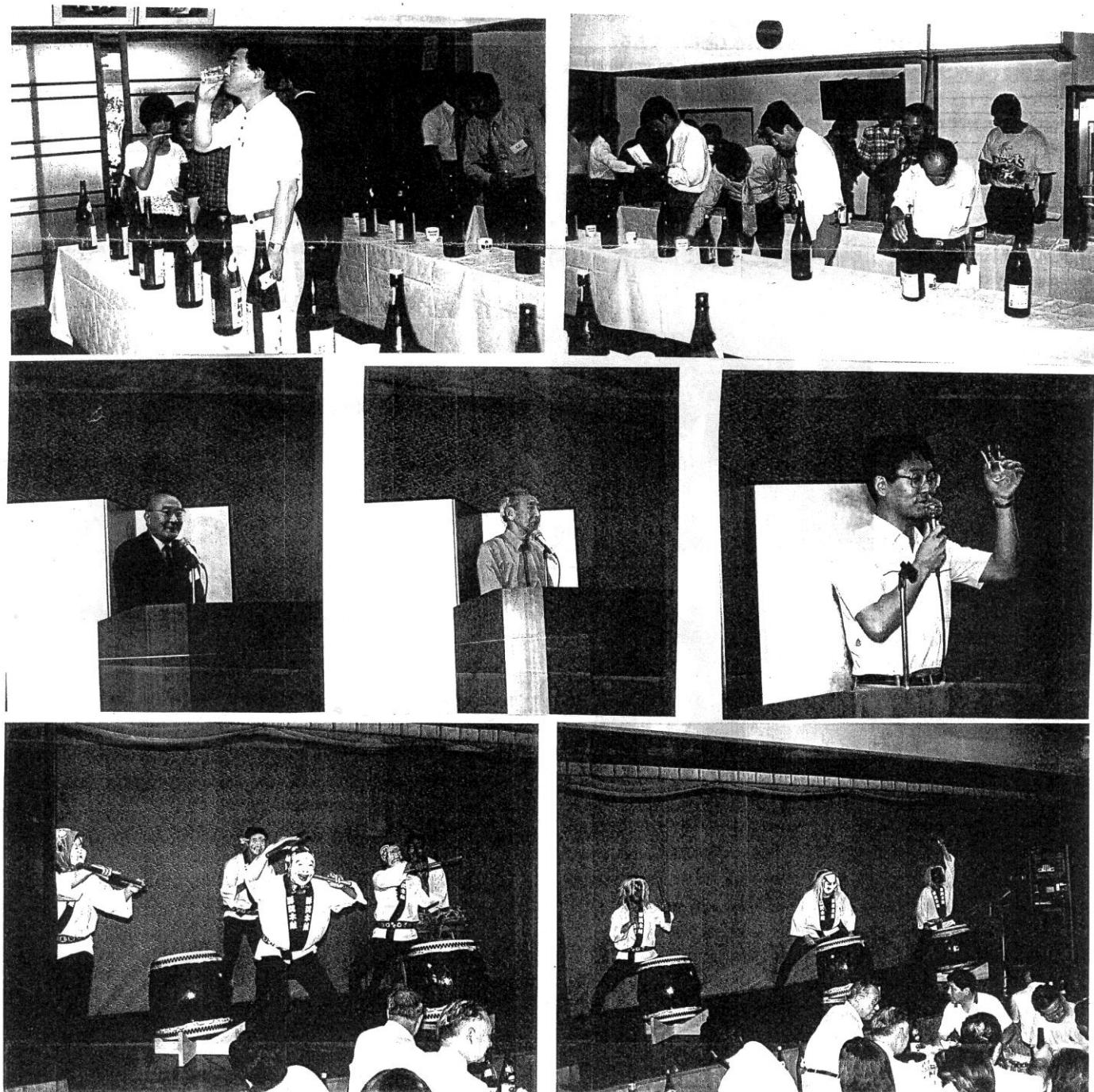
日本酒研修会では下記の方々からご挨拶とご祝辞を頂きました。

かすが会 会長	森口 嘉雄 様	かすが会、春日会を代表して
春日や 社長	中村 国夫 様	主催者を代表して
富士酒造 社長	加藤 有倫 様	メーカーを代表して
元週刊朝日編集長	牧田 茂 様	来賓を代表して
かすが会 顧問	内山 幸二 様	乾杯の音頭を兼ねて

内山先生の乾杯の音頭と共に懇親会に入り、久し振りに顔を合わせての互いの近況報告や、日本酒談義に花が咲いていました。途中から体にしみわたる呼魂太鼓の勇壮でコミカルな演奏があり、参加者全員大いにこれを堪能しました。

懇親会の後半には、酒造メーカー各社からの提供品の当たるお楽しみ抽選会があり、豪華な賞品が当たって喜ぶ顔が宴会を更に盛り上げていました。

最後に、かすが会吉倉副会長から中締めの挨拶があり、午後6時過ぎに終了しました。



統・発見、古酒

かすが会ニュース第2号で内山幸二先生から紹介された古酒の写真を掲載します。

写真提供 内山先生

左 300年前の清酒（大沢酒造）

右 50年前のビール（大日本麦酒）



<写真の説明・上から順に>

1. きき酒会場での試飲風景
2. 挨拶する加藤社長、牧田顧問、内山顧問
3. 熱演する呼魂太鼓の演奏風景