かすが会ニ

発行:かすが会広報室 (FAX·TEL 0471-54-6309 春田)

平成13年度 役員

森口 嘉雄
吉倉 孝也
金子 昌也
春田 育男
福室 欽斎
中村 俊彦
佐藤 彰純
加藤 洋一
吉野けい子
竹内 幸男
徳浦 英雄
西堀正雄
工藤 貞儀

(新任)

(退任)

小泉 功介 肥沼 豊

(新任)

吉倉 新会長が抱負を語る!

平成13年度第1回例会 (報告)

平成十三年三月四日(日) 年後一時より、我孫子市の 会が開催された。 会が開催された。 会が開催された。 会が開催された。 会が開催された。 会が開催された。 会が開催された。 長から有り承認された。第一回例 大二年度収支の審議」で収 十二年度収支の審議」で収

り、本年度から名誉会長になる森口元会長から名誉会長にに対し感謝の挨拶があった。 吉倉新会長からは、新会長としての挨拶。春日や中長としての挨拶。春日や中長としての挨拶。春日や中村社長から森口元会長の影がと本日ご臨席賜った蔵元代表して出羽桜酒造(株)た。その後、内山顧問のた蔵元を付表して出羽桜酒造(株)のた。
「今回ご出席頂いた蔵元を検者は、出羽桜酒造(株)
「今回ご出席頂いた蔵元を検診支配人と須田チーフの乾
「今回ご出席頂いた蔵元を検があった。 記で方堤加仲係 代は須辺士桜頂 表一田酒酒酒いる。 柄社一个 はかフ株株 別らの

『新酒を楽しむ会』出品酒

		所在地
	秋田清酒	
出羽桜	出羽桜酒造	山形
栄光冨士	富士酒造	山形
日高見	平孝商店	宮城
雪の松島	宮城酒類	宮城
開当男山	開当男山酒造	福島
府中誉	府中酒造	茨城
	天鷹酒造	
越の鶴	越銘醸	新潟
麒麟	下越酒造	新潟
長陵	高橋酒造	新潟
千代の光	千代の光酒造	新潟
〆張鶴	宮尾酒造	新潟
	田辺酒造	
天狗舞	車多酒造	石川
菊御代	名手酒造	和歌山
御薗竹	武重本家酒造	長野







各蔵自慢の「新酒」が並ぶ。未だ製品化されていない作品もある。

題

日本酒」の定義

かすが会副会長 春田育男

「ビールとは、国内産の大麦と、ホップ・水のみを原料としたものをいう。それ以外を原料とした場合は処罰する」とする「ビール純粋法」がドイツで発令されたがそれ以外の副原料はが加えられたがそれ以外の副原料はが加えられたがそれ以外の副原料は一切認めないで五〇〇年近く経った今でも厳格に守られている。英国の名コッチと同様に本物の伝統を守り偽物を許さないとする欧州人の誇り偽物を許さないとする欧州人の誇り格域を許さないとする欧州人の誇り

日本に稲作農耕が定着したのは二百日本に稲作農耕が定着したのは二百年以上前の弥生時代で「口噛み酒」を発見したのが日本酒の始まりといむされ今日に至るが、驚いたことに「日本酒の定義」がはっきりしていない。日本酒が世界の名酒に仲間入ない。日本酒が世界の名酒に仲間入ない。日本酒が世界の名酒にかることにが必要である。そこで独断と偏見でが必要である。そこで独断と偏見でが必要である。

[日本語の定義]

まれた国内産の米と米麹・水のみを「日本酒とは、日本の風土ではぐく

で国際貿易機関(WTO)の非関税けられ海外産酒を締め出さないもの

次大戦後に開発された「米を原料と地などは自由である。清酒は、第二

した酒(サケ=SAKE)」と位置付

られた酒などは、歴史性、風土性かをブレンドした酒、安易な方法で造ない酒、純米酒でも外国米で造られた酒、海外酒ない酒、純米酒でも外国米で造られた酒、海外で生産された酒、海外酒の料とし、伝統的な製法をもって日原料とし、伝統的な製法をもって日

世界の歴史を見ても、古い文明は世界の歴史を見ても、古い文明は上本人が大昔から米と米麹と水のみを原料とし育てあげた一大芸術的創作品である。世界の国々で産する酒はその国独自のもので、日本酒は、日本民族の国酒であり国民はそれのみに、

「清酒」と「日本酒」の違い

酒税法で、「清酒」を定義している。 「清酒は、原料の産地・製法・生産 は米、水、清酒粕、米麹、その他政 令で定める物品を原料とし発酵させ こしたもの。清酒に清酒粕を加えた もの」として醸造酒に分類している。 「清酒」は、米の重量を越えない範 囲で副原料(アルコール、焼酎、ブ ドウ糖、水飴、有機酸、アミノ酸塩 など)の添加が許されている。

清酒」を清酒に類似したものとして清酒の中で日本酒に該当するものとする。また、酒税法では、純アルコール・また、酒税法では、純アルコール・また、酒税法では、純アルコール・また、酒税法では、純アルコール・また、酒税法では、純アルコール・は「日本酒」と表示するものとする。

「日本酒」は醸造酒であること

酒であることが絶対条件である。 酒であることが絶対条件である。 「醸造酒」、ウイスキー、焼酎のよう は「蒸留酒」、両方を混ぜた「混成酒」 に分類される。今日の清酒はどうか。 に分類される。今日の清酒はどうか。 に分類される。今日の清酒はどうか。 に没類される。今日の清酒はどうか。 に没類される。今日の清酒はどうか。 に没類される。今日の清酒はどうか。 に没類される。 では、米と

日本酒」は、日本産であること

米国、韓国、中国、オーストラリ 米国、韓国、中国、オーストラリ 米国、韓国、中国、ホーストラリ 米国、韓国、中国、オーストラリ 米国、韓国、中国、オーストラリ 米国、韓国、中国、オーストラリ

性の顔が必要である。

「日本酒には酒の風土性や歴史すべき現象であるが「日本酒」では国際化の時代、消費者として歓迎九七〇円で展示していた。

れるものであること
「日木酒」は、伝統的な製法で造ら

と。

和での糖化や液化仕込みをしないこ

新での糖化や液化仕込みをしないこ

統的な製法であること。安易な酵素

造道具を使い、並行複発酵で醸す伝

日本酒は、麹蓋など昔ながらの酒

「日本酒」の級別表示を復活する

- S級=大吟醸酒クラス
- (精米歩合五〇%以下)
- A級=吟醸酒クラス

B級=純米酒クラス

(精米歩合七○%以下)

「S級·生酒」「A級·山廃古酒

表示例:

日本酒新発見」の会場で、鈴蘭酒造

(豪州)が七五○ML純米吟醸酒を

表 I -1 主要国・地域別日本酒の生産・輸出入・消費の推計(1997年)

	(A) (I ====	I my +A =	Londou.	CD Weth		4A 7 11 H	+4.11.11.+4
	(A)生産	(B)輸入	(C)輸出	(D)消費		輸入比率	輸出比率
				(A+B-C)		(B/D)	(C/A)
	kl %	kl	kl	kl	%	%	%
日 本	1,206,900 9	2,880	8,370	1,201,410	95	0.2	0.7
韓 国	46,800	(目)30	(日)2,550	44,280	3	0.1	. 5
台 湾	_	(日)4,240		4,240	0.3	100	
米 国	(推)9,000 0.5	(日)1,400	∫ (目)110	9,390	0.7	15	15
			(EU)1200*				
E U	-	∫ (目)600		1,800	0.1	100	_
		(米)1200*					
中 国	1,300	(日)100	(日)120	1,280)	. 8	9
オーストラリア	1,200 0.	(日)100	(日)100	1,200	0.4	8	8
その他	500	(日)1,900	-	2,400	J	79	17-
合 計	1,265,700 10	12,050	12,050	1,265,700	100	1.0	1.0

(注1)

ない

- ① 日本の生産量 → 酒造組合集計 (「酒造情報」)
- ② 輸出入 → 「日本貿易月表」ただし、*印の米国→EUの輸出入は推定。
- ③ 日本以外の生産 → 各種資料
- (注2) () 書きは輸出入先。日は日本、米は米国。



_	 	 +0	(本)生性

資料提供:日本酒センター



●アジアの酒造メーカーと	生産量		単位kl
銘柄(メーカー)	設立年	販売または製造量	備考
〈韓 国〉			
白花(斗山白花)	1945	44,100	◆斗山グループの系列
金冠(金冠清酒)	1946 *	2,300	◆クラウンビールの系列
朝海(株式会社朝海)	1925	440	◆地場資本
〈中国〉			
雪之舞(天津直沽醸造)	1990 *	100	◆伝統的な中国酒メーカー
金富士(青島三鑫食品)	1993	300	◆明和流通など日本側が100%出資
木戸泉(大連木戸泉醸造)	1994	600	◆千葉県木戸泉酒造などとの合弁
朝香(天津中谷酒造)	1995	200	◆奈良県の酒造家が100%出資
翁鶴(大王酒造)	1995	100	◆京都府大石酒造との合弁
松竹梅(北京寬宝食品)	1995	試醸中	◆宝酒造・ワダカン食品との合弁
(9 1)			
未定(TCCコスモ社)	1995 *	2,500	◆タイ最大のアルコール資本
(ベトナム)			
未定(フエ・フーズ社)	1995	建設中	◆福岡県丸山酒造が100%出資
(オーストラリア)			
豪酒(サンマサムネ社)	1995	1,000	◆伊丹の小西酒造などとの合弁
*は清酒醸造を始めた年			
注「松竹梅」は銘柄申請中。	TCCコスモ	社の製造量は初年	年度分で、その後は造ってい

●アメリカの清酒メーカーと生産量(原酒ベース) 単位kl (1995年) 清酒 みりん他 (1996年) 清酒 みりん他 銘柄 設立年 出荷年 会社名 大関 1200 250 1400 300 1980 米国大関 1979 松竹梅 2300 850 2370 860 1983 米国タカラ 1983 カリフォルニ 生一本(推定) アメリカン・ パシフィック・リム社 550 550 1987 1988 白山 560 140 640 150 1987 1990 コーナン社 月桂冠 1000 1200 1989 米国月桂冠 1991 白鹿 720 40 840 40 1991 1993 米国白鹿 7610 8350 桃川 *1997年に500kl計画 92 97 ジャパン・アメリカ飲料

*アメリカ国内の推定生産量は4万石(7300kl)以上。 6十石)という数字は、実際より多い印象を受ける。 しかし6社を集計した8350は111万

資料:

「海のかなたに蔵元があった」 石田信夫著 (時事通信社) より

「こってり味」 濃醇日本酒を! には、

内山幸一

理と飲むと非常においしい。 酸の比率が高く、ぬる燗(人肌燗)、 仕込の日本酒成分には乳酸、コハク 日本酒は合っていないようでミスマ ッチしているのではないだろうか。 変化している。特に脂肪の多いもの 山廃仕込、生もと仕込、多酸酵母 料理や乳製品の増加は、端麗辛口 好まれているが、食べ物は大きく 熱燗にして「こってり味」料

ムを使ったデザートが人気なのだ。厚な甘さのキャラメル味や生クリー され、七輪の上で脂を滴らせるカル 脂こそうな焼き鳥や揚げもの類、濃 覚がある料理が注目されているのだ。 若い人の間で「こってり味」系の味 焼肉店はレストランバー風に内装 ダイエット志向と騒がれているが

イルに雰囲気が変わっている。焼酎、 食べ物は豊富にあり、たくさん食 っこいイメージなのに欧米風スタ ルよりも赤ワインなの

濃醇酒に合う和風料理

とんかつ、筑前煮、 鯖の味噌煮、焼き鳥(タ

うなぎの蒲焼、鯉の甘 煮、豚の角煮、鯉のあ

(SSIの資料より)

レ)、すき焼き、 カレイの唐揚げ

べ、たくさんお酒を飲む時代でなく

• 純米酒

・古酒

貯蔵容器に貯蔵されている酒。

ら煮

いしく食べられる環境、美味しい

若い客層によって変化をもたらし、 せている。昔の焼肉屋のイメージが ビーやホルモンを赤ワインで食べさ

> める気楽に過ごせる場所が、今風の 焼肉屋ではないでしょうか。

パンの売れ筋は甘さや揚げ物感覚が ある。パンでもメロンパン・カレー 必要条件になっている。 や揚げもの、キャラメル味のコーヒ ーが独特の濃い目の甘さが売り物で を引き出してくれる日本酒である。 生もと酒は、より美味しく焼肉料理 酒、自然の乳酸菌で醸された山 廃酒 また「こってり味」系のコロッケ 赤ワインでなく、吟醸古酒か純米

だきたい。 品質ばかりに固執し店の内装や雰囲焼肉店主は「従来の焼肉屋は肉の 濃醇型の日本酒をぜひ提案していた 気に配慮していなかった」という。 「こってり味」志向の食べものには、

べものと、どの酒質がよりおいしく も合う清酒です」はやめて「どの食清酒メーカー側の「どんな料理に を」と願う。 食べ飲めるかに絞った戦略の洗練

焼肉とおいしい赤ワインを適量に呑

全国新酒鑑評会

る。従来との違いは、 となって第一回目の新酒鑑評会であ 所が独立行政法人・ 催された。今年は、 島運動公園アクアパーク体育館で開 会が、平成十三年五月三十日に東広 平成十二酒造年度の全国新酒 酒類総合研究所 国税庁醸造研究

出品を希望するすべての製造場が出品資格=出品制限枠が廃止され 対象となる。

出品区分=山田錦の使用割合が五 〇%以下で製造された吟醸酒を第 二部と区分して出品する。 一部とし、五〇%以上のものを第

出品料=一点につき一万五千七百 五十円と決められた。

[出品出来ない酒] 入場料を徴収されることとなった。 公開きき酒会=一名につき千円の

委託製造酒。

桶取引による未納税移入酒。

かすが会は今年で二三年を迎える。

共同製造酒 柄の出品なら可) (共同製造場固有の 銘

出品要件 共同びん詰め製造場の酒

原料処理からもろみの絞り、 専任の杜氏(または製造責任者) われていること。 おいて責任を果していること。 が存在し、 まで一貫した清酒の製造工程が行 酒造期間中に製造場に

に吹き込んでほしい。

路線を維持しながらも新しい風を会

·場所=鈴木屋本店

·日程

11

平成十三年十一 月十一日

時間=午後一時より

次回

の例会予定

えてほしいと思う。

その間、幾多の問題に直面しながら てきた。本当に永い間ご苦労様でし も森口さんは会長として会を運営し 吉倉新会長におかれては、従来の

している。資金が続く限り発行して で二〇号となる。毎回の行事を報告 本紙も平成八年三月に創刊し今回

同出品酒の金賞受賞は八%(六点)四点)しか出品されなかった。また率が五〇%以下の吟醸酒が七%(七 なかった。独立行政法人となったこ で従来の「YK―三五」神話は崩れ した。ただ残念なのは山田錦の使用 前年の二五% (二一九点) より増加 金賞受賞も、二七% (三〇八点)で とで個性的な酒を評価する方法を考 べ約三割増え一、一三三点となった。 制限枠が廃止された事で前年度に比 本年度の全国新酒鑑評会は、