日本酒を愛する人の

かすが会ニュース

Ｎｏ.26

発行：かすが会広報室　（ｔｅｌ・ｆａｘ：04-7154-6309　春田）

西堀監事

工藤事務局長

吉倉会長

平成１５年度　総会

第１回例会　（報告）

平成十五年三月九日（日）午後一時、鈴木屋本店（我孫子市）において約六十名の会員が集まり本年度の総会と第一回例会が開催された。総会は吉倉議長で進められた。第一号議案「平成十四年度収支の審議」は収支報告が工藤事務局長から、監査報告は西堀監事から説明があり承認された。第二号議案「役員改選」は役員会に一任され全員留任と決定した。（役員リストは四ページ）

第一回例会は金子副会長の司会で始まり、吉倉会長から「今年はかすが会が発足して二十五年になります。昨年から食文化のテーマを加えて開催しています。今回は食文化と異なりますが酵素を取り上げ免疫力について勉強します。日本酒を美味しく飲むには健康維持が大切です。」

春日や中村会長は、「酵素は日本酒とも関連があり興味を持っている。」

ご来場の出羽桜酒造の仲野専務、下越酒造の佐藤社長、高砂酒造の小桧山専務の方々からご挨拶があった。

（内容は三ページに記載）

内山顧問から「静岡、秋田、岩手、石川、福井の蔵を見て来た。大変な蔵もあるが、経営者自らが酒造りに熱心な蔵は元気が良い。かすが会に来られる蔵は皆元気」

ミヤトウ野草研究所の松峯次長から野草酵素について講演。

（内容は三ページに記載）

講演後、森口名誉会長の乾杯で懇親会となった。　懇親会には、蔵元会員さんの新酒が並んだ。

新酒を楽しむ会に出品された日本酒一覧

銘柄	蔵元	場所
越の稲穂	下越酒造	新潟県
無濾過生原酒「八一」	高橋酒造	新潟県
〆張鶴「大吟醸」	宮尾酒造	新潟県
純生「天狗舞」	車多酒造	石川県
大吟醸「飛翔　天鷹」	天鷹酒造	栃木県
初しぼり生原酒「国士無双」	高砂酒造	北海道
大吟醸「栄光冨士」	冨士酒造	山形県
新酒生　開当男山「大吟醸」	開当男山酒造	福島県
袋しぼり「出羽桜」	出羽桜酒造	山形県

例会企画

こだわりの食文化（三）

富之助の梅干　佐々木農園

和歌山県日高郡南部川村にある佐々木農園では、代々から受け継ぐ梅林で完熟するまで栽培した南高梅を使ってこだわりの梅干を作っています。合成添加物、化学調味料など一切使わないで手作業で漬け込んでいます。佐々木農園でこだわっているのが塩と水です。塩は天然塩。今の水はバランスが崩れているので昔の水に戻そうと思って電子水発生機に備長炭を入れ、昔の水に近い水を作っています。その水を梅の木に霧散布してやるほか実洗いにも使っています。

佐々木農園では、梅の栽培、乾燥は勿論、梅の漬け込み、カップ詰め、包装に至るまで全て手作業。時代遅れと言う人達もいますが、一つひとつの梅干に愛情をそそいで送り出しています。

三代目の富之助さんは、「初代　富之助から受け継いだ梅畑を、暑い日も寒い日も愛しつづけて、はや何年・・・。ある日、ふと思ったんです。『わしの愛情をたっぷり注いだ梅干をようさんの人に食べてもらいたいなぁ・・・』そんな思いから『富之助の梅干』はできました。わしは、あんまり味のようさん付いた梅はよう食べんさかい、昔ながらの梅干ばっかり作りやるんやけど、皆さんに気に入ってもらえたらすごくうれしいです。」と語っています。

春日の梅

佐々木農園と春日やの共同開発品（下）

梅干の効用

①疲労回復

通常、人の身体は弱アルカリ性に保たれています。しかし、肉類や精白米などの酸性食品ばかり食べ続けていると、人体が酸性に傾きアルカリ性にもどりにくくなります。梅干自体はアルカリ性のため、アルカリ性に戻りずらくなった身体をすみやかにアルカリ性に戻してくれます。弱アルカリ性を維持することで病に対する自然治癒力を向上させ。病気に対する抵抗力が強くなります。病気にかかっても回復の早い体になります。

②殺菌作用

殺菌作用が強く、病原性大腸菌Ｏ-１５７、腸チフス、赤痢菌等に殺菌抗菌力を発揮します。梅干は実にホルマリンの二００倍の殺菌力があります。

③若返り作用

梅干を食べると酸味により唾液がよく出ます。この唾液には、若返りホルモンの「パロチン」が含まれており骨など体内組織の間にある間葉組織に到達し働きかけます。すると新陳代謝が活発なり老化防止へとつながっていきます。

④肝臓の活性化

梅干に多く含まれる有機酸の一つ「ピクリン酸」が肝臓の活性化し機能を高めます。

⑤便秘の解消

梅干に含まれる「カテキン酸」は腸の働きを活発にします。

⑥二日酔いの予防

二日酔いで酸性に傾いた体を梅干のアルカリ性で戻します。梅干はミネラル多く含んでいますから代謝が活発なります。

⑦乗り物酔いの予防

乗り物酔いは三半器官のバランスがわるくなり引き起こします。梅干を食べると唾液がでて、この唾液が三半器官のバランスを整えてくれます。

⑧胃病の予防

各種有機酸の相乗作用により、胃液の分泌が促されます。胃壁が守られ胃潰瘍などの胃病予防に効果があります。

⑨血液の浄化作用

酸性体質による血液の濁りを正す働きがあり、弱アルカリ性に保つことでコレステロールの値を減少させます。

（ＨＰより）

例会報告（続き）

野草酵素について

ミヤトウ野草研究所
営業部次長　松峯満久

ご紹介頂きましたミヤトウ野草研究所の松峯です。先ず今何故酵素が必要かについてお話します。

日本人の腸は一〇メートルもありアングロサクソン系の七メートルより長いのです。日本人は、草系の食物を摂取している関係で腸が長くなっているようです。戦前の食事は、炭水化物六五％、蛋白質二〇％、脂肪一五％と日本人の体に最適な割合で摂取していました。その為に腸内の善玉菌と悪玉菌の割合は六対四とバランスしていました。それが戦後になりますと欧米の食物が入ってきまして蛋白質、脂肪が多くなってきました。腸内の環境が変わってきています。食べ過ぎ、飲み過ぎ、ストレスなどで腸内のバランスが崩れてきますと病気となって現れてきます。昔は、自然発酵の味噌・醤油・納豆、有機栽培の野菜・果物などを生で食することで酵素を体内に取り入れてきましたが、最近はインスタント食品や農薬まみれの野菜が多くなり酵素を体内に取り入れる事が難しくなってきました。

今は、第三次の酵素ブームだそうです。国内の酵素メーカは二〇〇社ほどありますが、自社の菌を持って発酵法で製造しているメーカは極めて少ない。消化酵素などは簡単な方法で製造が可能ですが、ミヤトウは発酵法にこだわっています。

発酵法は微生物の力で①分子を小さくし吸収しやすくする。②原材料が持っている以外のアミノ酸、核酸などを生成してくれる。③乳酸菌が作り出してくれる物質（乳酸菌生産物質）が得られる。乳酸菌生産物質は腸内に到着しやすいく腸内環境を整えてくれる。詳しくは先の内山先生の説明通りです。

野草酵素を牛乳で割っている

ミヤトウは、手間暇掛けて野草酵素を造っています。健康食品は薬ではなくて体質改善を促すものです。体質改善することで免疫力を高め病気予防となります。善玉菌と悪玉菌を六対四に保つことが重要ですが現代は食事、ストレス等でバランスを保つ事が難しくなってきています。ミヤトウの野草酵素は、がん患者の方々にも愛用して頂いております。何が有効成分かは分りませんが、酵素の免疫機能が作用しているものと思っています。

酵素について

（内山先生の説明資料から）

一、酵素の種類

①消化酵素
②維持酵素
③潜在酵素

二、乳酸菌生産物質の働き

①細胞の正常化
②腸内の浄化作用
③血液の浄化作用
④免疫機能の正常化
⑤食物の栄養価を促進

蔵元紹介

出羽桜酒造の仲野専務から「今年は例年になく米が良いようです。内の杜氏が今迄の経験で二度位しかない良い米と言っているので今年の酒を期待して下さい」

下越酒造の佐藤社長から「新潟は、淡麗辛口酒が主流となっているが私共は袋搾りや無濾過などの酒も手掛けている。本日お持ちした酒は袋吊り無濾過の生酒です」

高砂酒造の小桧山専務から「今年の旭川は雪が多かった。北海道の県産酒の比率（その県で飲まれている酒の内その県で造った酒の比率）は昔四〇％もあったが今は二四％でチョット寂しい。多聞が倒産したので今後はどうなるか。北海道のお酒をもっと飲んで欲しい」

投稿

おふくろの味と酒店のつぶやき

内山幸二

あまり煮物を喜んで食べてくれる人がいなく、心寂しく思っている母親が嘆いていました。ひじきや切干大根の煮物を鍋半分くらい作り子供に一口でもいいから食べてと頼んでも食べません。乾物は少し煮たつもりでもたくさんに増えてしまう。とてもおいしいのに作っても余るばかりで張り合いがありません。いろいろと調味料を使い手間隙かけて1時間余り煮込んで作ったが、仕方なく年老いた両親だけの食べ物となってしまった。

今の子供たちはおふくろの味が嫌いなのでしょうか。所がスーパ、コンビニには、お惣菜がところせましにきれいに並べてあり、おふくろの味、家庭の味、昔ながらの味など演出されている。味付けはやや塩辛い味、お茶を買いたくなるような、1人か2人分のパック詰めです。所で、お酒を見ると最近、清酒やビールが売れなくなってきている。赤提灯屋とか一杯屋は消えてしまい、チェーン化された居酒屋に行けば残念ながら清酒を飲む人はごく一部の年配者位。ともかく以前のような飲まれ方は減っている。要は清酒やビールばかりを飲むという飲み方でもないし上手に色々なものを試している人が多くなってきている。仕事帰りの同僚との一杯は減りはじめ、社会の目は「酔っ払い」に厳しくなっているが、最近繁盛しているお店に入るとお店の自慢の手作り料理で美味しいお酒で喉を潤し、気の合った友人と会話を楽しむという雰囲気である。お店が小奇麗、女性客がいる、ロープライス、酒は量より質の時代に入っている。

全国新酒鑑評会

今年も五月二八日に酒類総合研究所主催で、一般公開された。

明治四四年から開催され今年で通算九一回目の歴史ある新酒鑑評会。いろいろと批判もあるが出品区分を二部制とした事で個性豊かな美酒も出現している。左記表は、ここ三年間の出品数と金賞受賞数である。

出品数は年々減少している。消費量の減少に伴い廃業した蔵も多いという。

Ⅰ部への出品が増加しているが、金賞受賞率を見るとⅡ部の半分である。山田錦を使用した方が金賞を取る確立が高い事がわかる。注目の酒米は「秋田酒こまち」「千本錦」などである。

酒造年度	出品数					金賞受賞数						
	総数	Ⅰ部	比	Ⅱ部	比	総数	Ⅰ部	比	受賞率	Ⅱ部	比	受賞率
H12	1,133	74	7%	1,059	93%	303	6	2%	8%	297	98%	28%
H13	1,094	71	6%	1,023	94%	289	9	3%	13%	280	97%	27%
H14	1,065	84	8%	981	92%	286	12	4%	14%	274	96%	28%

Ⅰ部：原料米として山田錦の使用割合が50％以下で製造されたもの。（単独または併用）

Ⅱ部：原料米として山田錦の使用割合が51％以上で製造されたもの。（単独または併用）

次回の例会予定

・日程＝平成十五年十一月二三日（勤労感謝の日）

・内容＝こだわりの食文化

・会場＝鈴木屋本店

編集後記

平成十四酒造年度は、米の作況指数一〇一で数量的には問題なく、仕込み時は全国的に寒冷な気候に恵まれ酒造に適した年でした。三月九日の例会に出品された新酒（九点）は何れも素晴らしい作品でした。全国新酒鑑評会で六点が金賞、一点が銀賞を受賞しました。かすが会蔵元のレベルが高い現れです。

こだわりの食文化は、日本人にとって欠かせない食品「梅干」を取り上げました。お楽しみに。（H）

平成１５年度 役員

名誉会長	森口　嘉雄
会長	吉倉　孝也
副会長	金子　昌也
副会長	春田　育男
幹事	福室　欽斎
幹事	中村　俊彦
幹事	佐藤　彰純
幹事	加藤　洋一
幹事	竹内　幸男
幹事	徳浦　英雄
監事	西堀　正雄
事務局	工藤　貞儀