日本酒を愛する人の

かすが会ニュース

Ｎｏ.２７

発行：かすが会広報室　（ｔｅｌ・ｆａｘ：04-7154-6309　春田）

平成１５年度 第２回例会（報告）

出羽桜酒造
黒坂氏

花の舞酒造
山下取締役

名手酒造
名手専務

平成十五年七月六日（日）午後一時、鈴木屋本店（我孫子市）において約四十名の会員が集まり本年度第二回例会が開催された。司会の金子副会長から今回の企画は、日本酒とこだわりの食文化シリーズとして日本古来の健康食品である「梅干」をとりあげたとの紹介があった。次いで吉倉会長から、「本日は、佐々木農園さん、蔵元から花の舞酒造さん、名手酒造さん、出羽桜酒造さんにお越し頂きました。日本酒と食文化を勉強していきます。梅干は子供の頃から親しんできました。今日は日本酒と梅干料理を楽しんでほしい。」

春日や中村会長は、「最近スローフードが注目されています。佐々木農園さんは真面目に梅干を作っています。今日の講演を楽しみにしています。」

引き続き、ご来場の蔵元さんからご挨拶があった。名手酒造の名手専務は、「和歌山のお酒はそれほどでもないが和歌山の梅は全国でブランド力があります。いま食品の産地間競争が激しくなっている。今日は和歌山の梅を勉強しにきました。」

花の舞酒造の山下取締役は、「静岡県浜北市から来ました。浜名湖の花博に向けて新商品を計画している。花の舞酒造は清酒メーカですが梅酒を計画している。日本酒ベースの梅酒です。今日は梅作りの心意気を勉強したい。本日お持ちしましたお酒は全国鑑評会の銀賞酒です。」

出羽桜酒造の黒坂氏は、「私は山形生まれで小さい頃からおばあちゃんが作ってくれた梅干を毎日食べていた記憶がありますので今日は一緒に梅干を勉強させていただきます。」

その後、佐々木農園の佐々木社長からこだわりの梅干について講演があった（詳細は３ページ）。

内山顧問

内山顧問の乾杯で懇親会に入る。今回は、鈴木屋本店の板長さんに、次の梅干料理を準備願いました。

- 鳥梅酢掛け、梅胡瓜漬け
- 豆腐梅ひしお添え
- のりまき梅
- 野菜梅ドレッシング

梅干料理と合わせた日本酒

キリット冷えた吟醸酒、濃醇な純米酒が益々進む料理となりました。梅干は夏場の料理としてピッタリでした。

楽しい懇親会で～す！。

例会企画

こだわりの食文化（四）

こだわりの「酢」太田酢店

須賀川市は、郡山に隣接し福島県のほぼ中央に位置しています。西に那須連峰、東に阿武隈高地の山並みを望み、市内中心部を阿武隈川と釈迦堂川がゆったりと流れる自然環境に恵まれたところ。その昔は東北の灘といわれるほど酒造りが盛んに行われていたまちです。

太田酢店は、この環境に恵まれた場所で基本を守り、自然の恵みをもとに良い水、良い原料を使い、じっくりと時間をかけて、こだわりの「酢」を造り続けております。

酢瓶の形が太田酢店の屋号。確かな歴史を感じる。

酢は、紀元前五千年頃メソポタミヤで干し葡萄やナツメヤシで作られたのが始まりで人間が最初に作った調味料と言われています。清酒の文化を持つ日本では「米酢」が主流でその歴史は古墳時代にまでさかのぼります。酒をさらに発酵させたものが酢で、良い酢造りは良い酒造りが基本となります。『酢』という字は『酉』（酒）と『乍』（作る）から成っています。

本来この醸造酢は、伝統的な静置発酵と長期熟成によって製造されていましたが、戦後は速譲法で安価な製品が生産されるようになりました。伝統醸造法は、米・果実などを原料として酸度５％を得るのに三ヶ月以上かかりますが、速譲法は、アルコール（原料は廃蜜糖など）を24時間連続に酢酸菌の膜を通すことにより酸度20％の酢酸（他の有機酸は生成されない）が得られます。

７代目は毎日丁寧に攪拌している。

太田酢店の七代目　太田 実さんは、「私どもは味噌・醤油の醸造元として江戸時代に創業、その後明治の中期ごろから酢を造るようになったんです。米酢は省農薬のコシヒカリを使用、りんご酢は契約栽培によるスターキングを使用と、とことん原料にこだわり、手間ひまはかかりますが昔ながらの天然醸造で、じっくり時間をかけて熟成し愛情込めて一品一品仕上げています。良い米、良いりんご、良い水、良い気候、酢造りのすべてがここ、福島の須賀川には揃っているんです。本物の酢が持つ本来の香りと味をお楽しみください。」と言う。

自然の仲間たち

・自然米酢

米と米麹のみで発酵醸造。米の旨さ栄養の全てが凝縮されている。さっぱりした味付けや、酢の酸味で減塩の料理に適す。

・玄米黒酢

玄米と米麹のみで発酵醸造。長期熟成で色が濃くなり旨味や香りが増す。有機酸、ビタミン、ミネラル、アミノ酸などたくさん溶け込んでいる。健康飲料としも良し。酢の物、サラダ、マリネ、お寿司、甘酢あんかけなど料理にも適す。

・りんご酢

純粋リンゴ酒をじっくり熟成・酢酸発酵。カリウムが豊富に含まれている。もぎたてリンゴから出来たアップルワインの甘さと酢のすっぱさ。はちみつを加え飲料としてもいい。香り風味を生かした料理に適す。

酢の効用

①食欲の増進

消化器を刺激して胃の働きを盛んにします。

②疲労回復

酢酸は乳酸を分解・燃焼させます。

③殺菌力が強い

ご飯に酢を混ぜると腐らない。

④美容効果がある

過酸化脂肪を減少させ皮膚細胞の新陳代謝を活発にします。

例会報告（続き）

こだわりの梅干

佐々木農園　佐々木富之助

佐々木農園三代目の佐々木です。私は一昨日まで梅の収穫をしておりました。今年の梅は如何かと聞かれますが、梅の花は一番寒い一月から二月に咲くんです。寒い時に咲くもんですからいちばん花が辛抱するんです。若干暖かい日が続いたりすると花がグート膨らんでくるんですが雨が降った後など寒さが戻ってくると花がギュート縮まるんです。そうゆう繰り返しをしながら寒さの中で辛抱しながら花が咲くんです。花が開いた時にミツバチによって交配するんですよ。気温が十二℃くらいないとミツバチが活動してくれないんです。今年はミツバチの活動が悪く六割から七割ほどの収量しかなかったのが現状です。梅の花が辛抱辛抱しながら咲くんで巧く実を付けて欲しいと思うんですが、寒さ等で実が付かなかった時は辛いものです。今年は辛い年になりました。

現在、三・七ヘクタールに千本の梅を栽培し平均六〇から七〇トンの収量を得ています。今年は四〇トンと悪い年となりました。品種は八割が南高梅で二割が他品種としています。南高梅は同じ品種同士では交配出来ないので他品種も栽培しています。

有機・無農薬法が良いのは分っているんですが、梅木にとって毎年天候が違うし実の付け方が違う。実を沢山付けた時は木が弱ってくんです。その時には化学肥料を足してやらないと木自身が持たないのです。色々なストレスも溜まって来るやろうし木を健康にする事が大事です。私は、減農薬・減化学肥料栽培を続けて行きたいと思っております。

栽培の中で水にも少しこだわっております。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。私自身も飲んでいますが体調が良いので木に霧散布しています。また電子水を土に散布し、粉炭や籾殻などを土中に埋め込んで土中の詰まりを解消しています。

息子は二六歳です。梅は三〇年、四〇年、五〇年と育てていかなければならないのです。その為にしてやらんといけない基本的な事は毎年続けていく事を教えています。

梅干作りで一番大事な事は、塩と梅とが出会うまでに生の梅がどの様な状態になっているかです。完熟の実が梅干には良いんですが、梅の実は木の先端の方からじわじわ完熟していきますので二〇日間の内三回に分けて収穫しなければなりません。収穫のタイミングは梅木が教えてくれるんです。梅の実が甘い香りを発するようになると最高の着け頃になった証拠です。青い固い梅でも梅干にはなりますが出来た梅干は、皮や果肉が固く良い梅干にはなりません。良い梅干は完熟に限るのです。塩漬けして三日か四日目に「これは良い梅干になるなあ」というのがもうその時に分るほどです。塩は、天然塩で伊豆大島の塩や赤穂の天日塩（海水）を使っています。梅酢を見ると塩の違いがよく分ります。

スーパなどで販売しているほとんどの梅干は、添加物や調味料の入った調味梅干です。これは生産農家が約塩分二〇％の梅干を作り、それを加工業者が購入して独自の味（甘さや辛さ）に加工した梅干です。

それが良いかどうかは分りません。梅干の良さはなんと言ってもクエン酸、すっぱさこそが梅干の良さです。私の梅づくりは祖父に習ったものです。息子も祖父に習い梅栽培、梅干作りに励んでいます。

小手先の技術や目先の事にとらわれずシンプルで美味しい梅づくり、食べて頂いていつまでも心に残る梅干、どんなに月日がたっても忘れられない梅干を残していきたくこれからも努力してまいります。

（談）

春日や　中村会長

これは、今年の六月に出来た梅酢です。野菜のドレッシングに使うとさっぱりした感じになります。（談）

日本酒雑学

吟醸酒がもてはやされはじめて以来、「燗」は片隅に追いやられがちです。燗は日本酒の特性、日本人の心情に合った酒の楽しみ方。先人の上戸が生んだ 知恵を見直してみては如何でしょうか。

燗は冷やよりも体にやさしいお酒です。アルコールは主に腸から吸収され、吸収されたアルコールの一部は肝臓を通り抜けて脳に達し、酔いを感じます。アルコールに限らず、物の吸収は温度が高ければ早まります。つまり燗をつけたお酒のほうが冷たいお酒よりも早く吸収され脳がより早く「酔った」ことをわかってくれます。冷やだと適量を過ぎて強く酔っ払ってしまったり後から苦しくなるのはこのことが大きな原因です。適量を早めに知らせてくれる燗は体にやさしい飲み方とも言えます。

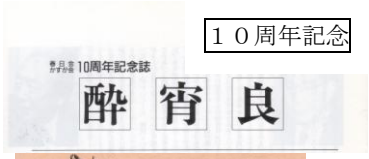
お燗の温度は40℃～50℃がおいしいといわれています。

事務局より

かすが会が発足して二十五年になります。これを記念して25周年会員名簿の発行を企画しております。

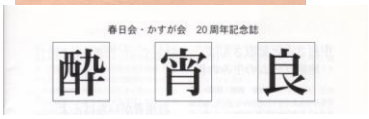
かすが会では、平成元年「10周年記念誌　酔宵良」、平成六年「15周年会員名簿」、平成十年「20周年記念誌　酔宵良」を発行して来ました。25周年会員名簿は明年三月配布予定としております。

かすが会の原点は、昭和44年頃、飲食店を中心とした地酒の勉強会「春日会」に始まります。昭和55年春日や酒店の新装開店に伴い、会の充実が図られ、昭和56年、日本酒を愛する人達の勉強会「酒学館」が開催されました。この酒学館が「かすが会」と改称され現在に至っております。



１０周年記念

１５周年記念



２０周年記念

会員の動向

かすが会・監事の西堀正雄さんが、八月二六日から三一日まで東京・中目黒で「ＴＯＫＹＯ　ＭＡＰ」西堀正雄写真展を開催されました。

作品１９「高田馬場」
昼間は学生相手の立食ソバ屋。
ｐｍ５時からはサラリーマン相手の寿司屋に変身する店？。

向島、深川、佃島、亀戸、蒲田、両国など人間味溢れる場所を温かい目で撮影した作品20点を出展しておりました。どの作品も若い感性で仕上がっていました。（H）

作品３「佃小橋」

作品１「京島」

次回定例予定

・日程：平成十六年三月七日（日）
・場所：鈴木屋本店
・内容：総会、新酒を楽しむ

編集後記

千葉県佐倉で酒米作りを始めて六年になります。今年は「総の舞」としましたが冷夏の影響で出来具合はイマイチでした。流山のメルシャンで60％精米してＭ酒造で純米吟醸酒にします。一年がかりでお酒が出来ます。まさにスローフード食品です。

こだわりの食文化シリーズは、「油茂の胡麻油」「霊水入り醤油・味噌」「富之助の梅干」に続いて今回は「太田さんの酢」です。酒どころ東北唯一の酢専門醸造元での酢造りは良い酒造りから始まります。純米酢はコシヒカリを、りんご酢は完熟リンゴでアルコール発酵。その後酢酸発酵させ長期熟成を経て蔵出しされます。本物にこだわると作り手の顔が見えてきます。（H）