日本酒を愛する人の

# かすが会ニュース

Ｎｏ.36

発行：かすが会広報室　（ｔｅｌ：04-7185-1911　春日や内）

出羽桜酒造　今里酒造　藤娘酒造　李白酒造　島崎酒造

## 平成18年度 第2回例会（報告）

平成18年7月2日（日）午後1時、鈴木屋本店（我孫子市）において81名の参加を得て平成18年度第2回例会が開催された。冒頭、故福室欽斎氏のご冥福を祈って黙祷が行なわれた。

司会役の加藤副会長から「本日はご案内の通り3月に各蔵元会員さんから送っていただきました新酒を春日やさんの氷温冷蔵庫で4ヶ月ほど寝かせました。丁度飲み頃になっているかと思いますが少し熟成が進んだ新酒と、有機野菜を採り上げて見ました。本物の有機野菜はなかなか手に入りにくい物ですが、鈴木屋本店の女将さんのルートで、我孫子で有機野菜を栽培している方から4種類(トマト、キューリ、ジャガイモ、人参）手に入れることが出来ました。本日はその生産者である野口善一さんに有機野菜についてお話を伺ってから例会に入りたいと思います」

**認定生産行程管理者　野口善一**

農薬を散布した後にチョットのお酒を飲むと一升くらい飲んだように酔ってしまいます。農薬を解毒するのに肝臓に負担を与えている所にアルコールが加わるからです。自分や自分の家族の健康が大事だろうと農薬を使わない事で約20年続けてきました。

講演後、例会となり金子会長、春日や中村社長と来場蔵元の挨拶があった。

**島崎酒造　販売課長　大金正則**

出品酒は、純米吟醸袋取り無濾過生原酒で小川酵母を使っています。当蔵では洞窟を使って日本酒の味わい作りに挑戦しています。

**李白酒造　取締役営業部長　藤井直二郎**

本日のお酒は純米大吟醸山田錦45％磨きで搾った時はやわらかいお酒でした。人を吸い込むようなお酒を目指しています。

**藤娘酒造　常務　矢部允一**

本日のお酒は吟の夢（高知県産酒造好適米）に宇宙酵母（ＣＣＫ）を使ったものです。この4月に「土佐宇宙酒」として世界同時発売されました。お陰様で大変好評です。（注：宇宙酵母とは、昨年10月、ロシアのソユーズロケットで宇宙に旅立ち、宇宙ステーションに滞在し再び戻ってきた高知県産の酵母）

**今里酒造　社長　今里榮子**

長崎県波佐見町、有田焼の産地から10分のところで、ただひたすら良い酒を造りたいとの思いで230余年酒造をやっています。今後も品質向上に頑張ってまいりますので宜しくお願いします。

**出羽桜酒造　常務　仲野恭一**

30数年前に、初めて中村国夫さんに会った時は頭を金づちで殴られた思いでした。温度管理、原材料に対する思いれ等を教えて頂いた。「雪漫々」のネーミングも頂いた。

**秋田清酒　専務　伊藤洋平**

お陰様で本年も全国新酒鑑評会で金賞を受賞できました。

その後、内山顧問の乾杯で懇親会に入った。

（右）有機野菜
（下）出品酒

## 故中村国夫会長を偲ぶ会開催

９月３日午後１時から「故中村国夫会長を偲ぶ会」が、かすが会と東西の地酒グループの共同開催で鈴木屋本店にて実施されました。

正面の祭壇には在りし日の中村会長の遺影と、同氏が昨年笠間を訪れた時の元気な姿のビデオ映像がパソコンで展示され、その横には数々の縁の品が並べられました。

会場にはかすが会の蔵元会員を中心にした日本酒の蔵元・焼酎のメーカー・健康食品のメーカー等、独立したブースが２３個も並び、中村会長との協議の中から生まれたオリジナル商品やお酒を中心に多数並べて提供し、かすが会々員や東西の地酒グループの酒販店、中村家の関係者等々と総勢約８０名で中村会長を偲び、お酒を片手に想い出話しに大いに花を咲かせました。

冒頭に全員で黙祷を捧げ、**村松茂夫**偲ぶ会実行委員長(東西の地酒グループ代表)、**金子昌也**かすが会々長、**金井強**東西の地酒グループ酒販部長、**中村靖**㈱春日や社長、**中村艶子**中村国夫夫人にご挨拶を頂き、**山崎一**㈱ＮＫＹ代表の献盃後に懇談に入り、**森口嘉雄**かすが会名誉会長の閉会の辞で無事に終了致しました。

## 「故中村国夫会長に感謝をこめて」

**大野家俊**

**「酒」**
**酒は愛である**
**母のように大きな愛だ**
**だれとでも握手ができる**
**酔うほどに**
**こころによろこびがわく**

この詩は毎日新聞房総文学選者で「日本の教室は明るい」(昭和16年)などを発表し、高村光太郎から絶賛を受けて中央詩壇にデビュー。童話「風は思い出をささやいた」で野間児童文学賞(昭和40年)、「風のゆれる雑草」で児童文芸家協会賞(昭和56年)を受賞した流山市在住の望郷情熱詩人「おの・ちゅうこう」さんの詩です。

直筆のこの詩は、「春日や」さんの店に飾られていた。「中村社長(当時)素的な詩ですね」と言うと「気に入ったならお祝いにあげるよ」と気軽に言った。私の心は躍った。社長の気が変わらないうちにと、その日に家に持ち帰った。諸国地酒銘酒処「芝の浦・本店」の改装時、今から17年前のことです。今でもこの詩は芝の浦・本店に飾っている。

「春日や」の閉店シャッターが降りるまで、全国の地酒、蔵元情報、市場現況、商品管理、新商品開発、経済情況、経営指針、有機食品などなど社長との話はつきなかった。息子「岳史」にとっても最高の指導者でした。もうしばらく面倒を見てほしかった。実に残念でならないが、今は只々感謝の気持ちで一杯です。

詩を眺めると額のガラスに中村社長の笑顔が浮かび上がってくる。諸行無常の寂しさをかみしめながら、あり日の思い出にふける。

合掌　　平成18年8月4日

## かすが会々員からのメッセージ

「故人とは父の代からのお付き合いをさせて頂きました。お会いすると我孫子の市政や商業の問題について様々な考えやアイデアを熱く語っていただきました。これからもご指導頂けると思っていたのに残念でなりません。中村会長のご逝去は我孫子市にとって大きな損失ですが、その遺志を少しでも市政に反映させて頂きたいと思っております」

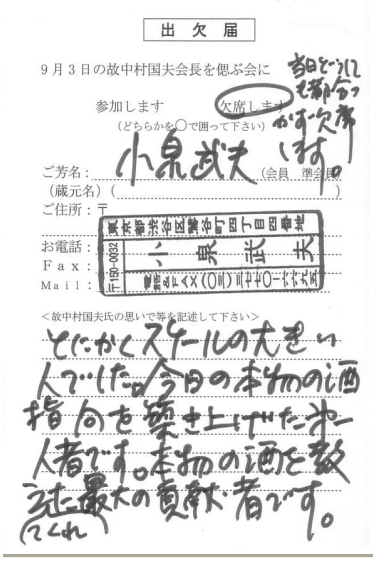
**坂巻宗男**

「こよなく酒を愛し、日本酒離れする日本人に一生懸命普及につとめ、日本酒の原点をみつめておられた姿が目に浮かびます。だれ一人差別無く接し明るい人懐っこい笑顔が甦って参ります」

**長谷川　操**

「お目にかかる時は、いつでもどこでも満面の笑みで迎えて下さった中村さん。最高のおもてなしでした。教えていただくばかり・・・・・残念です。ありがとう中村さん！」

**大野保枝**


出欠届

9月3日の故中村国夫会長を偲ぶ会に

参加します　欠席します

（どちらかを○で囲って下さい）

ご芳名：小泉武夫（会員・準会員）

（蔵元名）（　　）

ご住所：〒

お電話：

Fax：

Mail：

＜故中村国夫氏の思いで等を記述して下さい＞

とにかくスケールの大きい人でした。今日の本物の酒指向を築き上げた第一人者です。本物の酒を数えれば最大の貢献者です。

# 平成18年7月例会アンケート結果（参加者81名中、19名の集計）

| | 銘柄<br>蔵元 | 試飲酒 | A：味と香りの評価<br>5 大変美味しい | 4 美味しい | 3 普通 | 2 やや不味い | 1 不味い | 加重平均値 | B：お好みの評価<br>5 大好き | 4 好き | 3 普通 | 2 やや嫌い | 1 嫌い | 加重平均値 | C：料理との相性、長所・短所・改善意見等、自由にご記入下さい。 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 福小町<br>秋田木村酒造 | 純米吟醸<br>秋田杜氏 | 3 | 5 | 5 | 1 | 0 | 3.7 | 2 | 4 | 3 | 3 | 0 | 3.4 | 印象に残らない。クセが無いので飲みやすいが・・。甘口なのでどんなツマミにも合う。買いたい酒。温まると薬臭。キンキンに冷やして刺身に合う。まろやかで飲みやすい。生酒の旨さが残る。 |
| 2 | 蔵物語<br>八戸酒類 | 純米・生<br>荒ばしり「蔵物語」 | 1 | 4 | 3 | 2 | 2 | 3.0 | 1 | 3 | 4 | 1 | 1 | 3.2 | きわだった酸味。好みもあるが酸味と旨味のバランスが良い。生姜焼き、とんかつ等こってりした料理に合う。クセが強すぎで一部の好みの人向き。造りがしっかりしている。ぬる燗で飲みたい。野菜の煮物に合う。味がうすい。酸味がキツイ。どんな料理にも合う。 |
| 3 | じょっぱり<br>六花酒造 | 純米・生<br>しぼりたて「じょっぱり」 | 0 | 4 | 5 | 1 | | 3.3 | 1 | 1 | 6 | 1 | 1 | 3.0 | 甘味があり酸度が高い。からい。香りが落ち着いている。漬物に合う。酸味がある。味の輪郭が無い。ダレ。 |
| 4 | 国士無双<br>高砂酒造 | 特別本醸造<br>初搾り生原酒 | 2 | 3 | 5 | 2 | 0 | 3.4 | 1 | 3 | 5 | 1 | 0 | 3.4 | 飲みやすい。水を飲む様にスート口に入る。どんな料理にも合う。甘い。まだ味が乗っていない。ダレ。熟成すると燗酒に合いそう。 |
| 5 | 東薫<br>東薫酒造 | 大吟醸<br>あらばしり | 2 | 4 | 4 | 1 | 0 | 3.6 | 3 | 2 | 3 | 0 | 1 | 3.7 | 全体のバランスが良く飲みやすい。今日のお酒で一番飲みやすいと感じた。軽くて飲みやすい。味がない。ダレ。クセがある。 |
| 6 | 東力士<br>島崎酒造 | 純米吟醸<br>袋取り無濾過生原酒 | 3 | 7 | 5 | 1 | 0 | 3.8 | 2 | 8 | 4 | 0 | 0 | 3.9 | 味が濃いため好みが分かれると思う。冷で飲むのが最適。どんな料理にも合いそう。やや甘い。一口目は良いが飲み疲れる。中華料理に合う。軽くて水の様。旨い。もうすこし熟成すると化けそうな酒。 |
| 7 | 三千盛<br>三千盛 | 純米<br>しぼりたて | 0 | 2 | 7 | 2 | 2 | 2.7 | 0 | 3 | 5 | 0 | 2 | 2.9 | 今日の酒の中では異質。少しすっぱい。ヒネ？。からい。アルコールが浮く。バランスが悪い。熟成すると変る酒。 |
| 8 | 李白<br>李白酒造 | 純米大吟醸<br>しぼりたて「李白」 | 3 | 9 | 2 | 2 | 0 | 3.8 | 3 | 5 | 4 | 1 | 0 | 3.8 | クセがなく誰にでも勧めやすい酒。鮎の塩焼き、トマト料理に合いそう。マスカット、リンゴの香り。まだ若い。ふくよかでやわらかい。軽くて飲みやすい。あっさりした料理に合いそう。味の輪郭が無い。ダレ。クセが強い。 |
| 9 | 藤娘<br>藤娘酒造 | 純米吟醸<br>しぼりたて | 0 | 4 | 5 | 2 | 0 | 3.2 | 0 | 3 | 3 | 2 | 1 | 2.9 | 軽い。少し酸がある。昨年の藤娘は最高だったが今回の酒は香味に欠け味が薄くふくらみが無かった。 |
| 10 | 六十餘洲<br>今里酒造 | 特別純米<br>六十餘洲 | 1 | 5 | 6 | 1 | 0 | 3.5 | 3 | 3 | 4 | 1 | 0 | 3.7 | ぬる燗にしたら美味しいかも・・。時間が経っても味が変らない。日本酒特有の臭みが無い。さっぱり、あっさり、淡泊な料理に合う。飲みやすい。どんな料理にも合いそう。飲み口は良い。軽くて酸味がある。うすくて味がない。 |
| 11 | 花垣<br>南部酒造場 | 大吟醸<br>斗瓶取り、仕込み26号 | 4 | 5 | 5 | 0 | 0 | 3.9 | 4 | 4 | 1 | 2 | 1 | 3.7 | 甘味が強い。食後酒、デザートワインとして良さそう。チョコレート、干菓子と合いそう。どんな料理にでも合いそう。漬物、冷奴に合いそう。かすかにアルコール臭。甘さが表に出ている。キレがあり飲みやすい。只一言「旨い！」 |
| 12 | 千代の光<br>千代の光酒造 | ささにごり「淡月」 | 2 | 3 | 5 | 0 | 0 | 3.7 | 2 | 1 | 4 | 2 | 0 | 3.3 | チョット甘い。中華料理に合う。軽くておいしい。今日のお酒で唯一のささにごり。ちょと味が薄い。純米のささにごりにしたらどうか。 |
| 13 | 大和川<br>大和川酒造店 | 純米<br>しぼりたて | 2 | 5 | 3 | 1 | 0 | 3.7 | 2 | 2 | 2 | 3 | 0 | 3.3 | 甘い。かすかな含み香。落ち着いている。常温になるとしつこい。キレがあり甘いので飲みやすい。香味があり良い。香りがいい。 |
| 14 | 開当男山<br>開当男山酒造 | 大吟醸<br>新酒生「開当男山」 | 3 | 7 | 3 | 0 | 0 | 4.0 | 4 | 3 | 6 | 0 | 0 | 3.8 | ほどよいキレで軽くておいしい。からくち。もろきゅう、冷奴に合う。渋みが残り将来が楽しみな酒。大化けしそうな酒。 |
| 15 | 花の舞<br>花の舞酒造 | 大吟醸<br>しぼりたて | 7 | 4 | 2 | 0 | 0 | 4.4 | 5 | 2 | 2 | 0 | 0 | 4.3 | からくち。漬物、トマトに合う。魚料理に合う。肉に合う。本日の最高酒！。中トロに合う。おいしい。Good！。 |
| | | 合計と平均値 | 33 | 71 | 65 | 16 | 4 | 3.6 | 33 | 47 | 56 | 17 | 7 | 3.5 | 加重平均値＝(5*5点＋4*4点＋3*3点＋2*2点＋1*1点)／(1～5の総投票数) |

**（注）この集計は、試飲酒を順位付けするものではありません。試飲会場には「ハキ」が設置されていませんので参加者が試飲酒を飲んだ時の“好み度”を示しています。**

## 平成18年度第３回例会
## 燗酒と酒粕料理を楽しむ

第３回例会は「**お燗**」をテーマに取り上げました。世界のアルコール飲料の中でも主に暖めて飲むお酒は、日本酒と焼酎のお湯割り、それに紹興酒くらいでしょうか。

ワインなども風邪に利くと言うことで薬用として暖めて飲む事はありますが、暖めて飲む事がメインというのは珍しい存在です。

現在のように吟醸酒を初めとした高級酒を冷蔵庫で冷やして飲む事が普及したのは平成になってからで、それまでは日本酒はお燗で飲む事の方が中心となっていました。

かすが会でも例会企画としてお燗を取り上げようと検討した事が過去何回か有りますが、多くの種類のお酒を多人数用に同じ条件でどうやってお燗するのか、そのやり方の難しさから見送られて来ました。

最近はお燗に適したお酒であると表示して発売する蔵元も増え始め、夏の暑い時期にもお燗で通す酒好きも居たりして、燗酒を見直してみるには良いタイミングと感じていました。

お燗には用いるお酒の種類により、また飲む人の好みにより**熱燗**や**ぬる燗**に**人肌燗**等々、お燗の温度も様々で実にバラエティーに富んでいる上に、**冷や酒**と称して常温・室温のままが美味しいと言う人も居ます。

そこで今回はお燗された酒を飲んで楽しむだけでなく、お燗の作業そのものも参加者に楽しんで貰おうと企画致しました。

テーブルの上に鍋料理用の土鍋とカセットコンロにお燗用のお銚子多数用意し、参加者自らの手でお燗をして頂きます。

温度の変化でお酒の味がどう変わって行くか、自分の好みはどの程度の温度なのか、そしてこの酒はどのくらいお燗すれば一番美味しいか等々と共に、料理との相性も含めてそれぞれに「**お燗大研究**」をして頂く事にしました。

会員蔵元の皆様にはお燗に適したお勧めのお酒を多数ご出品頂きましたので、ご出席の蔵元と共に酒談義に花を咲かせ、大いにお燗を楽しんで頂きましょう。

勿論冷たく冷やして美味しいお酒も別に用意致します。

今回のもう一つのテーマは「**酒粕を使った料理**」です。

酒粕は日本酒の副産物として出るものですが、そのまま販売されたり粕漬けや奈良漬けの材料として使われたり、焼酎の原料になったり、最近では化粧品や薬品に使われたりと色々な使い道は有りますが、実は産業廃棄物として廃棄される厄介者でもあるのです。

一般家庭ではそのまま焼いてわさび醤油で食べたり、お湯と砂糖で甘酒を作ったり、味噌汁に入れて粕汁を作る等、限られた使い方しか思い当たりませんが、プロの料理人ははたして酒粕をどのような料理に変身させてくれるでしょうか。

今回も会場の鈴木屋本店の料理長にお願いして、酒粕を使った料理をいくつか創って頂きます。

折しも寒さ到来の時期、燗酒と酒粕料理、それにホットな酒談義で心暖まる一日となれば幸いです。

## 次回のご案内

平成19年度第１回例会・総会

・日　時：３月４日(日)13時

・場　所：鈴木屋本店(我孫子市)

・テーマ：搾り立ての新酒を楽しむ

## 編集後記

２頁に記載の通り「故中村国夫会長を偲ぶ会」が９月３日かすが会と東西の地酒グループの共同開催で鈴木屋本店にて開催されました。

当日は日本酒や焼酎のメーカー・蔵元、オリジナル健康食品のメーカー、酒販店、当会の会員・中村家の関係者等で約80名が参加し、酒販業界のパイオニアとして数々のマーケティングアイディアを実践し、美味しいお酒の発掘と普及、健康食品の紹介に全力を注がれ、この業界に偉大な足跡を残して風のように去って行かれた故中村国夫㈱春日や会長を偲んで話しに花が咲きました。

個人的にも昭和53年に我孫子に転居以来ずっと親しくして頂き、素晴らしい日本酒の世界に引き込んで頂いた大恩人でした。合掌。

かすが会副会長　加藤　洋一