日本酒を愛する人の

かすが会ニュース

Ｎｏ.38

発行：かすが会広報室　（ｔｅｌ：04-7185-1911　春日や内）

蔵元の皆さん（左）と「搾りたての新酒を楽しむ会」の試飲風景

平成19年度 第1回例会（報告）

平成19年3月4日（日）鈴木屋本店（我孫子市）において94名の参加を得て、平成19年度総会と第1回例会が開催された。総会に先立ち12時30分より新酒試飲会が行なわれた。会員蔵元から届いた搾りたてほやほやの新酒32点が試飲された。（試飲結果は3ページに掲載）

13時40分より開催された総会では**竹内事務局長**より18年度の会計報告、**西堀監事**より監査報告があり承認された。

例会では、かすが会 **金子会長**から「来年はかすが会30周年を迎えます。30周年記念誌を発行しますので、かすが会の思い出、日本酒に関する思い、蔵元紹介などの原稿をお寄せ下さい。また蔵元見学会も実施しますのでご期待下さい」と挨拶があった。

春日や **中村社長**から「昨年に比べ今年は日本酒が伸びています。清酒文化に関心を持たれる方々が増えている様に感じております。一方、蔵元さんでも廃業や倒産するところと本日ご出品頂いた元気イッパイの蔵元さんとがあります。本日は搾りたての新酒を楽しんで下さい」

参加蔵元の挨拶

出羽桜酒造　営業　黒坂知也

毎年この時期は田圃に寝雪が残っているんですが今年は全く雪が無く地面が見えている状況です。蔵内はタンク一本ごとに冷やす設備が整っていますので例年通りのお酒をお届け出来ると思っております。

下越酒造　取締役社長　佐藤俊一

仕込み蔵はクーラーが設備されジャケットタンクを使っているのでそれほど暖冬の影響はないと思っています。今年から山田錦を母に五百万石を父にした「越端麗」で醸したお酒が商品化されます。

名手酒造店　専務取締役　名手孝和

私共の蔵は気候温暖な地ですのでそれなりの設備をしております。仕込みは二重タンクで、掛米はクーラーで冷却しています。私共は90％以上が純米酒で「黒牛」銘柄としておりますが本日は「一掴」です。

千代むすび酒造　課長　松村晋吾

私共の蔵は境港の鬼太郎ロードに面しております。直接お客様の声をお聞きする場として本年二月にリニューアルし茶房などを設けました。造りは出雲杜氏の岩成忠義らが行なっています。

李白酒造　取締役　藤井直二郎

私は45歳になりますが雪が無い冬は生まれて始めてです。今年はスノータイヤ不要でした。私共の杜氏は暖冬では困っていませんが酵母の種類で苦労しています。ベコニア、アベリア、シャクナゲ、ボタン、サクラ等の花酵母を試しております。

藤娘酒造　専務取締役　矢部允一

宇宙酵母をご存知でしょうか。平成17年10月1日「日本酒の日」に高知県産の日本酒酵母を搭載したロシアのソユーズロケットが打ち上げられ宇宙ステーションで8日間滞在して地球に帰還しました。その酵母で醸したお酒が「土佐宇宙酒」です。

平成19年度第2回例会

発泡清酒を楽しむ

ビール業界ではビールの廉価版としての「発泡酒」は既に定着し、更に節税を意識した第3のビールや第4のビールまで商品開発が活発化していますが、今回のテーマとして採り上げた「発泡清酒」は前記の発泡酒とは全くの別物で、日本酒をベースとして発泡性を持たせたお酒であり、最近話題になりつつあるもののまだまだ味わったことの無い方が多く、今後が期待されている新しいタイプの日本酒です。

日本酒に発泡性を持たせるには瓶の中で第2次発酵をさせたり、瓶詰めの際に炭酸ガスを封入したり、瓶詰め後も発泡性を維持する為に保管方法にも工夫が必要になったりで新しい設備投資を要し、どの酒蔵でも直ぐに対応出来るものではなく、製造に踏み切っている蔵元はまだまだ僅かです。

発泡清酒はその最大の特徴である「発泡する」という特性を生かして、ワインの世界でのシャンパンと同様に食前酒として勧めたり、パーティーでの乾杯用に使用したり、従来の日本酒とは全く異なる用途や、飲み方の幅を広げる可能性を秘めています。

発泡清酒は商品化されてからの歴史が浅く、造り方もまだ一つの方向に固まった段階ではなく、色々なタイプのものが出されています。

味の幅も酸味と甘みのかなり濃いものからあっさりと軽いものまで、アルコール度数もビール並みの数パーセントから原酒並みの20パーセントに近いものまで、清酒に近い透明なものからかなり濃い濁りのあるものまで、開栓時の発泡の激しいものから微発泡に近いタイプまで、実にバライティーに富んでいます。

そこで今回はかすが会会員蔵元を中心にして発泡清酒を出来るだけ多く集め、会員の皆様に日本酒の新しいジャンルである発泡清酒とはどんなお酒なのかを体験して頂くことを重点に準備をしています。

丁度真夏の暑い時期でもあり、冷たく冷やした発泡清酒で乾杯するのも時期を得た企画であり、新しい体験として皆さんに興味を持って頂けるものと考えています。

勿論一般のお酒も多数用意します。

発泡清酒の分野で先行して成功した「一の蔵」の「すず音」の影響が感じられ、シャンパンのように食前酒として乾杯用に勧める例が多いようですが、実際には味の幅がかなり広く、タイプ毎に色々な楽しみ方の出来る懐の広い全く新しいお酒と捉える方が良い様です。

前述のように発泡清酒と言っても味や見た目も色々なタイプがあり、一括りにして評価することには無理がありますので、今回は色々な飲み方を皆さんに試して頂き、各々のお酒がどんなタイプか、どのような場に似合いそうか、どんな飲み方が合うのか、どんなグラスが適当か、どんな料理に合うか等々の評価をアンケート用紙にご記入頂き、集計分析の上で蔵元に還元し、今後のお酒の改良やマーケティング活動の参考にして貰う事と致します。

発泡清酒は開栓後時間と共に発泡力が下がってきますので、180ミリ・300ミリ・500ミリ等飲み切りサイズの瓶が多く、瓶やラベルのデザインにネーミングも新しさを演出する意味から、従来の日本酒とはかなりイメージを変えているものが多くなっています。

取り扱いと開栓時の注意点

発泡清酒はシャンパンと同様にガス成分を封じ込めていますので、開栓時に慎重に取り扱う必要があり、不用意に開栓すると吹きこぼしてしまう事になります。

冷蔵庫から取り出して開栓するまでの間は出来るだけ瓶を揺らさないよう、特に落としたりしてショックを与えない事が大切です。

また、瓶の底に濁りの成分が沈殿している事が多いのですが、これを濁り酒の様に瓶を振って混ぜ合わせる事は避け、ゆっくりと1回瓶を逆さにして元に戻す程度にします。

開栓と同時に発泡して濁りの成分は結構瓶全体に混ざります。

開栓はキャップを上から手で押さえ気味にしてゆっくりと緩め、シューッとガスが抜け始めたらそこで止めてガスが抜け切るのを待ってから更に緩める様にします。

出羽桜の発泡清酒
「とび六」

平成19年3月例会アンケート結果（参加者94名中、30名の集計）

	銘柄 蔵元	試飲酒	A：味と香りの評価 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 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	C：長所・短所・改善意見等、自由にご記入下さい。
1	国士無双 高砂酒造	特別本醸造酒 初しぼり生原酒	2	5	8	4	1	3.2	1	6	5	3	1	3.2	爛が旨そう。普通。
2	じょっぱり 六花酒造	純米酒 しぼりたて	1	2	12	4	0	3.0	1	2	11	2	0	3.1	爛が旨そう。クセがある。
3	蔵物語 八戸酒類	純米酒 初しぼり生原酒	3	4	11	2	0	3.4	3	6	6	2	0	3.6	爛が旨そう。2番の次に頂いたのでソフトに感じた。
4	刈穂 秋田清酒	大吟醸酒 出品候補　仕込43号	13	10	3	0	0	4.4	11	7	4	0	0	4.3	コク、キレ共にOK。良い。旨い。香りよし。私の好み。美味い料理の時に頂きたい。大変美味しく頂きました。
5	刈穂 秋田清酒	純米吟醸酒 「六州」中取り	1	12	7	1	0	3.6	1	9	6	1	0	3.6	良い。4番に似ていた。
6	出羽鶴 秋田清酒	大吟醸酒 出品候補　仕込42号	6	14	4	0	0	4.1	2	14	6	0	0	3.8	出羽の良さを持ちつつ多少辛くても良かった。お酒の原点を感じた。昨年の方が良かった。
7	出羽鶴 秋田清酒	純米吟醸酒 袋吊り「雫」	3	12	2	1	0	3.9	3	10	2	1	0	3.9	良い。私好み。
8	まんさくの花 日の丸醸造	「美郷(みさと)」	2	3	10	3	0	3.2	1	4	9	2	0	3.3	旨い。ツンと来て好みでない。
9	秀よし 鈴木酒造店	純米吟醸酒 [秋の田」生原酒	1	6	12	1	0	3.4	0	6	11	2	0	3.2	私には強い感じがした。
10	出羽桜 出羽桜酒造	大吟醸酒 鑑評会出品酒	9	12	3	2	0	4.1	12	10	3	0	0	4.4	一番旨かった。優れている。チョットしつこい。私の好みです。酵母の香りがとても伝わってきた。金賞OK。
11	栄光冨士 冨士酒造	3月弥生燦雪華	2	7	9	2	0	3.5	4	3	7	3	0	3.5	クセがなくgood！。しぶい。
12	大和川 大和川酒造店	大吟醸 辛口　弥右衛門	2	3	13	1	1	3.2	0	6	7	3	1	3.1	水っぽい。辛口の割りに何となく間が抜けていた感じ。しぶい。
13	開当男山 開当男山酒造	大吟醸酒 新生生	3	14	10	0	0	3.7	2	13	9	0	0	3.7	良い。飲み慣れています。どんな料理にでも合いそう。good。
14	〆張鶴 宮尾酒造	大吟醸酒 しぼりたて	6	16	5	0	0	4.0	4	14	6	0	0	3.9	原酒の味。良い。さすが。食事の折にゆっくり呑みたい。口当たりが良い。何時もの味。成長が楽しみ。
15	越の鶴 越銘醸	大吟醸酒 袋吊り無圧搾り	5	11	5	0	0	4.0	5	8	3	1	0	4.0	甘い。甘すぎる。馴染んだ味なので旨味に感じる。
16	長陵 高橋酒造	大吟醸酒 「壷中天地」しぼりたて	5	13	4	3	0	3.8	5	10	6	1	0	3.9	良い。からい。以前、蔵元で頂いた懐かしい味がした。よし。
17	麒麟 下越酒造	大吟醸酒 しぼりたて	5	8	8	2	0	3.7	4	6	6	5	0	3.4	匂いが強い。香り・味よし。平均的で無難。私の好みでした。ふくらみが無い、成長が楽しみ。
18	東力士 島崎酒造	大吟醸酒 袋取り「雫」生原酒	1	8	13	3	0	3.3	1	6	12	3	0	3.2	後味が悪い。やわらかい。香りが好き。クセがない。
19	稲花正宗 稲花酒造	大吟醸酒 「金龍」新酒	2	9	8	2	0	3.5	0	6	8	2	1	3.1	かるい。？。美味でした。うすい。
20	麗人 麗人酒造	大吟醸酒 甑倒し記念	3	7	10	4	0	3.4	3	5	10	4	0	3.3	優れている。女性向。クセがなく美味。
21	天法 天法酒造	特別本醸造酒 しぼりたて生原酒	2	4	14	1	0	3.3	1	5	10	3	0	3.2	ややクセあり。クセがなく美味。雑味あり。
22	若鶴 若鶴酒造	純米吟醸酒 苗加屋	1	6	10	2	0	3.3	1	8	8	2	0	3.4	良い。クセがなく美味。からい。
23	銀盤 銀盤酒造	大吟醸酒 氷筍の雫	4	7	10	1	0	3.6	3	8	9	1	0	3.6	口当たりが良い。酢っぱい。クセがなく美味。
24	天狗舞 車多酒造	純米吟醸酒 石蔵仕込み山廃	3	9	7	7	0	3.3	4	6	8	5	1	3.3	新酒ですか？。からい。飲みなれた味で旨い。とても美味い。
25	花垣 南部酒造場	大吟醸酒 超特選	8	11	5	1	0	4.0	6	11	6	1	0	3.9	良い。香りよし。クセが強い。香り抜群。高級ワインの味でした。成長が楽しみ。
26	黒牛 名手酒造店	大吟醸酒 「一掴」斗瓶取り	2	8	11	1	0	3.5	3	3	13	2	0	3.3	サッラトとして飲みやすい。後味よし。クセが強い。上品だがクセだ少しある。うすい。
27	歓の泉 中田酒造	純米吟醸酒 朝日　袋吊り	3	5	10	1	0	3.5	3	5	7	3	0	3.4	クセがある。
28	歓の泉 中田酒造	大吟醸酒 極致「山田錦」	2	8	8	2	0	3.5	2	8	8	1	1	3.5	からい。良い。ふくらみがほしい。成長が楽しみ。
29	歓の泉 中田酒造	純米吟醸酒 雄町おりがらみ袋吊り	1	8	7	2	2	3.2	0	8	9	2	1	3.2	酢っぱい。良い。変った味？ 旨い。酸が多い。成長が楽しみ。
30	千代むすび 千代むすび酒造	大吟醸酒 斗瓶囲い　しづく酒	3	5	11	2	1	3.3	3	7	8	2	1	3.4	良い。何杯呑んでも旨い。香りがよい。仕上がり良し。成長が楽しみ。
31	李白 李白酒造	純米大吟醸酒 しぼりたて	2	10	8	2	0	3.5	1	10	9	2	0	3.5	去年より落ちる。旨い。無難な味。ふくらみがない。成長が楽しみ。
32	藤娘 藤娘酒造	土佐藤娘	0	9	10	0	0	3.5	0	9	9	0	0	3.5	良い。無難な味。
		合計と平均値	106	266	268	57	5	3.6	90	239	241	59	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)

月の井酒造店訪問記

かすが会副会長　加藤洋一

来年2月の蔵元見学会の下見を兼ねて、茨城県大洗町にある**㈱月の井酒造店**を訪問してきました。

場所は大洗町の中心街にあり、慶応年間から続く歴史の永さを感じさせる重厚な建物が目に付きます。

年間の製造量は一千石程度と比較的コンパクトな蔵元ですが、大吟醸酒から本醸造酒までの日本酒各種に加えて日本酒ベースの梅酒や花梨酒、それにブルーベリー酒も商品化、今回のテーマの発泡清酒やオーガニックのお酒にも挑戦する等大変意欲的な蔵元です。

藏は海に近い平地にあり、小高い裏山に掘った井戸から水を引いて仕込みに使用し、その水質は酒造りに適した硬水です。

訪問した5月9日は日本酒の仕込みは全て終わりタンクに貯蔵熟成中で、杜氏・藏人は故郷南部に帰って不在、間もなく始まる梅酒仕込みの為の準備に取り掛かるところでした。

最近増設されたギャラリースペースには、片岡鶴太郎画伯による「鯛」のラベルの原画や笠間焼きの人間国宝の作品が飾られ、隣の試飲展示販売場と合わせて間近にある旅館街からの観光客の受け入れ態勢も十分と見ました。

大型バスの駐車や近場でのお昼の宴会場の確保も問題無く、車で数分の那珂湊港にある鮮魚市場には新鮮な魚介類が年間を通して豊富に並び、酒飲みのお土産には最適と判断して帰途につきました。

かすが会 30 周年記念行事

前号でもお伝えしましたが、かすが会は来年に結成30 周年を迎えます。これを記念して 2 つの記念行事を実施致しますので、会員の皆様のご協力を宜しくお願い致します。

1、記念誌「酔宵良」の発行。会員の原稿大募集中！

会員の皆様の寄稿が中心です。日本酒に関する思い、かすが会についての思い、会に参加しての感想等を800 字程度に纏めて頂き、8 月末まで広報室(加藤洋一)宛にメールやＦａｘでお寄せ下さい。

Mail.　Katoy1@tbd.t-com.ne.jp

Fax.　04-7187-6560

2、蔵元見学会の実施

日帰りバス旅行による蔵元見学会を来年 2 月 3 日(日)に実施の予定です。見学先はテレビドラマ「最後の約束」のモデルにもなった大洗町の㈱月の井酒造店を予定しており、詳細が固まり次第に参加者募集のお知らせを致しますので、会員の皆様には奮ってご参加下さいますよう宜しくお願い親します。

今後の例会日程

平成19年7月1日（日）13時～

平成19年度第2回例会

企画「**発泡清酒を楽しむ**」

平成19年10月28日（日）13時～

平成19年度第3回例会

企画「**お燗大研究Ⅱ**」（予定）

平成20年3月2日（日）13時～

平成20年度第1回例会・総会

企画「**搾りたて新酒を楽しむ**」

会場は全て我孫子市の鈴木屋本店

編集後記

平成18ＢＹ全国新酒鑑評会の審査結果が発表された。3ページに掲載されている「新酒を楽しむ会」の評価点と見比べると、かすが会々員の評価レベルの高さが分る。（H）

今回は今後の発展が大いに期待されている発泡清酒という新しいお酒を採り上げて見ました。

まだ商品化している蔵元も少なく、今回初めて味わった会員も多かったものと思いますが、従来の日本酒の概念を覆して新しい飲み方の出来るお酒であり、日本酒の用途の拡大や新しいユーザーの獲得にも大いに役立つと期待しています。

会員の皆様にはこの体験をお知り合いにご喧伝頂ければ幸いです。（K）