日本酒を愛する人の

かすが会ニュース

Ｎｏ.47

発行：かすが会広報室　（ｔｅｌ：04-7185-1911　春日や内）

上原酒造　田中氏、名手酒造店　名手氏、事務局長　竹内氏、会長　金子

平成22年度 第1回例会（報告）

平成22年3月14日（日）13時から、我孫子市の老舗割烹鈴木屋本店にて94名の参加を得て平成22年度総会と第1回例会が開催された。

開催に先立ち「搾りたての新酒」の試飲会が開催された。出品酒は30蔵35品でした。（試飲アンケート集計は3ページに掲載）

総会では、**竹内事務局長**から21年度収支計算書、**西堀監事**から監査報告があり承認された。

例会では、かすが会**金子会長**、春日や**中村社長**の挨拶があった。

本日の参加蔵元は、「越後鶴亀」上原酒造㈱営業部の**田中秀明氏**、「黒牛」㈱名手酒造店社長の**名手孝和氏**であった。上原酒造㈱は、出品酒は以前からあったが例会参加は初めて。創業明治23年、お目出たい商標「鶴亀」の由来、酒造造りに適した環境などの説明があった。名手酒造店の名手社長は超多忙にも係わらず参加頂き、今年の酒米や造りの状況を説明して頂いた。

本日の料理は次の通りであった。

一ホタル烏賊とモンゴ烏賊、ワカメ、山うど、酢味噌かけ
二鰹のたたき　薬味　ポン酢
三高野豆腐と煮穴子、炊合せ菜の花
四鮭の焼きおにぎり、東京たくわん
五アサリ酒蒸し、竹の子、シイタケ
六白魚と根三つ葉のかき揚げ、たらの芽、藻塩　レモン

35 種類の新酒を試飲しました。その後は美味しい料理と旨いお酒を堪能しました。楽しい会でした。

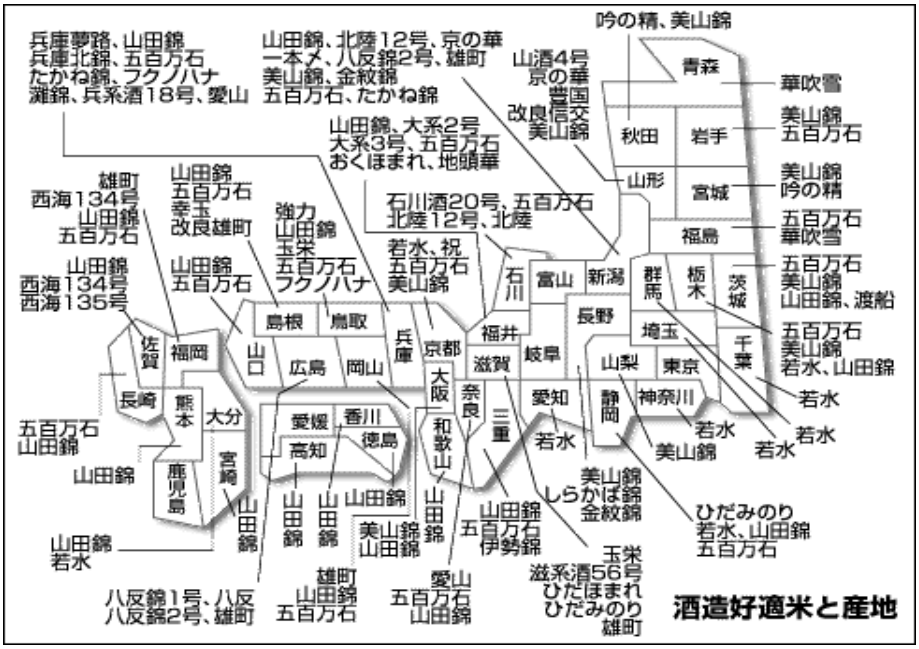
平成22年度第2回例会企画

「酒米の種類による味の違い」

日本酒の主材料である米は、食用として有名な「こしひかり」や「ささにしき」とは違い、酒造用に特別に開発された酒造好適米です。

美味しいお酒を醸すために酒造米に必要な条件としては、粒が大きく強度の精米に耐える事、表面部分の蛋白質成分が少なく中心部分の澱粉の純度が高い事、粒の中心に白い「ハゼ」と呼ばれる部分がなるべく多く入っている事等々が有り、農林水産省や各県で開発された酒造好適米は１１０種を超えています。

図は主な酒造好適米の県別産地を表しています(月桂冠のHPから)。「山田錦」や「五百万石」は超有名ブランドで多くの地域で生産されていることが分かります。



お酒の味に影響を与える要素としては、酒米の種類・精米歩合・仕込水の違い・浸水量・米の蒸し方・酵母菌の違い・麹の作り方・仕込みと管理方法・加水やアル添方法・殺菌熱処理方法・瓶詰めとその後の保管管理・熟成の進み具合・工場や保管場所の環境等、酒造りの全ての工程とその後の保管方法まで味に影響します。

今回のテーマは**「酒米の種類による味の違い」**ですので、比較試飲に際して、酒米は違うが他の製造条件は出来る限り同じお酒を用意しなくてはなりません。

それには同じ蔵元の中で製造方法が同じで酒米だけが違うお酒を見つける事が一番の早道です。

そこでかすが会の会員蔵元にアンケートを出し、比較試飲に適したお酒として推薦して頂いたお酒の中から、純米吟醸酒クラスを中心に八ペア十六種を選定して購入する事に致しました。

（変更の可能性も有ります）

- **北海道（高砂酒造）**
  「吟風」・「彗星」
- **秋田（日の丸醸造）**
  「あきた酒こまち」・「美郷錦」・「吟の精」・「星あかり」
- **山形（出羽桜酒造）**
  「山田錦」・「愛山」
- **山形（冨士酒造）**
  「美山錦」・「出羽燦々」
- **千葉（東薫酒造）**
  「総の舞」・「華吹雪」
- **和歌山（名手酒造）**
  「雄町」・「山田錦」
- **鳥取（千代むすび酒造）**
  「強力」・「山田錦」

地域別に見ると少し偏りも感じますが、兎に角「酒米の違いによる味の違い」を判別し易くする為に、同一蔵元の同一製造方法に拘って集める事に致しました。

かすが会としても初めてのテーマであり、どのような味の違いが有るのかが大変楽しみです。

会員の皆様もこの機会に、是非ともご自分の舌で比較して楽しんで頂きたいと思います。

酒米	誕生	交配種
吟風	1989(北海道)	F1(八反錦＋上育404号)＋きらら
彗星	2006(北海道)	初雫＋吟風
あきた酒こまち	1992(秋田)	秋系酒251＋秋系酒306
美郷錦	1987(秋田)	山田錦＋美山錦
吟の精	1990(秋田)	合川1号＋秋系53
星あかり	1987(宮城)	初星＋美山錦
山田錦	1923(兵庫)	新山田穂＋短稈渡船
愛山	1941(兵庫)	愛船117＋山雄67
美山錦	1972(長野)	たかね錦の突然変異
出羽燦々	1985(山形)	美山錦＋華吹雪
総の舞	2000(千葉)	白妙錦＋中部72号
華吹雪	1974(青森)	おくほまれ＋ふ系103号
雄町	1859(岡山)	原種は「短稈渡船」？
強力	1915(鳥取)	在来品種21種より純系分離

平成22年度3月例会・搾りたての新酒アンケート

No	銘　柄	出　品　酒	試飲後の感想や意見
1	国士無双	特別本醸造 国士無双 初しぼり生原酒	味のバランスが良く旨い。飲みやすく美味しい。飲み易いがワイン的。スッキリしているが甘さが残る。飲みやすく美味しいです。
2	じょっぱり	じょっぱり 生貯蔵原酒	コクあり良。辛口で良。まさに新酒ピリピリ感もＧｏｏｄ！、酒好きにはたまらない。やや酸味が強い。昨年に比べ出来が良かった。
3	天の戸	醇辛　天の戸 生番外編(天辛)	辛口で良い。甘い。味が好きです。旨い程好い酸味。さわやか。ちょっと辛い。生のクセがあるが熟成後が楽しみな一品である。
4	まんさくの花	まんさくの花 純米吟醸「美郷」	口当たりが良くクセがない。バランスが良い。軽いけど旨い。美味しいお酒です。チョット淡麗すぎる。適度な酸味が心地よい。
5	秀よし	秀よし「秋の田」 純米吟醸	スッキリ飲める。香り良し。米の旨みが出ている。口当たりが良く美味しい。やや渋みを感じる。少し酸味を感じる。まろやかで良かった。
6	刈　穂	刈穂　大吟醸 生原酒	口当たり良くスッキリ飲める。香り良し。旨いの一言。甘いが後味はさっぱり。すきりしていて美味しい。旨みがあり好きです。
7	出羽鶴	出羽鶴　純米吟醸 雄町	少し苦い。あまり特徴なし。甘さが少し気になります。スッキリしすぎる。ここ数年まろやかで良い。すでに完成品？。
8	栄光冨士	栄光冨士 朝顔ラベル	さわやかで美味しい。口当たりよく味が柔らかい。美味しく飲みやすいです。スッキリ辛口。のどごしが良くサラリとしている。
9	出羽桜	出羽桜　出羽燦々 無濾過生原酒	甘い。やわらかいけどからい。旨い。印象が薄いが飲むには最高。飲みやすい。香りを感じない少し辛い。いつもながら素晴らしい。
10	辨　天	「辨天」特別純米生原酒 出羽の里100%	辛口で良い。スッキリ。美味しくのみ飽きない。出来良し。スッキリしすぎる物足りない。粗さが目立がこれからが楽しみ。
11	開当男山	純米大吟醸 「久宝居」新酒・生	一口含むと華やかな芳香、しばらくすると辛口の上質なＢＯＤＹが姿を表しました、つまり２度楽しめました。やさしい口当たりが最高！。
12	月の井	純米酒 無濾過原酒	飲みやすい。ウマイ！。強い。一般的で特徴がない。酸味がやや気になります。味がうすい。粗さがめだつが熟成すると旨さ変わりそう。
13	東力士	純米吟醸　無濾過 生原酒	飲みやすい。苦い。アルコール度高いが旨みに欠ける。スッキリ。おいしいです良く飲みました。にごり酒が飲みたかったが・・・。
14	天　鷹	純米吟醸 天鷹心生酒	甘い。さわやかで一般的。アルコールが残る。美味しくの呑み飽きしないです。年々成果が出ているように感じます。
15	〆張鶴	「〆張鶴」 大吟醸	素晴らしいの一言、現代のトレンドをしっかり把握して創られたお酒だなと思います。ヤッパリ美味しい。まろやか、サッパリ、バランス良。
16	麒　麟	「麒麟」大吟醸 袋吊り	味良し。バランス、まろやか、絶品！。香味良く後味良し。素晴らしいです香りもありとても美味しいです。スッキリしているが旨みがある。
17	蒲原(かんばら)	蒲原純米吟醸山田錦無濾過袋取生原酒	甘い。香味のバランスが良い、買いダ！。サワヤカ。とても美味しいです米の甘みを感じます。大吟醸以上のまろやかさと洗練された味わい。
18	峰の白梅	純米酒　無濾過 生原酒	口当たり良し。クセがあるお酒ですが好きです。コクがあって良い。やや渋みを感じる。大吟醸並のおいしさです。すっきり純米の味わい。
19	越後鶴亀	あらばしり純米吟醸 生原酒	口当たりが良い。旨みが舌に残って美味しい。コクあり、甘みあり、苦味あり。さわやかで飲みやすい。とても美味しいです。
20	長　陵	八一　純米 無濾過生原酒	つよ～、酸味を感じる。クセあり。日本酒くささを感じる。口開めで味わいました美味しいです。上出来。舌に残る。
21	越の鶴	本醸造越の鶴 無濾過生原酒	最高、いつまでも飲めます。すなお。香り高く美味しい！。さわやかな口残りあり。飲みやすく美味しいです。旨みが欲しい。うすい。
22	麗　人	麗人甑倒し記念 純米吟醸酒	さっぱり。飲む口最高！。若干からい。特徴に乏しい。甘い。スッキリしていて飲みやすいです。新酒にしては味が載っている旨い。
23	若　鶴	純米吟醸「彦八」 寒造り初しぼり	飲み飽きする。飲み口が良かった。甘口。バランス良し、飲みごち最高！。口に残る。甘い。やや後味が気になります。ちょっと淡麗すぎ。
24	銀　盤	銀盤 播州50	個性あり。熟成すると良くなりそう。美味しい。甘さ良し。飲み易いが水っぽい。少し酸味を感じます。お燗酒でも良さそう。旨みが欲しい。
25	天狗舞	大吟醸生酒 中三郎	飲みよくのど越し良し。香味良し。。辛口で良。適度な酸味が良い。スッキリしていて飲みやすい。クセがなく飲みやすかったです。
26	花　垣	大吟醸しほりたて 無ろ過生原酒	口当たりが良い。香味良し。米の旨みがある。味がしっかりしていて美味しい。さわやかで柔らかく飲みやすいお酒でスイスイすすむ。
27	三千盛	三千盛 ひなたぼっこ	とても素直な味わいでお料理に合わせ易いお酒です。香りが良く美味しい。スッキリ、ワイン的。辛いけどすっきり、２本目に飲むのに良い。
28	花の舞	大吟醸生原酒 斗瓶取り	すきりしていて飲みやすい。飲み口は良かったです。美味しい。静岡らしいお酒で少し辛口でボデイが強い。とても良かった。
29	黒　牛	純米大吟醸 黒牛斗瓶	香りよく飲みやすい。カツオのたたきと合わせたら美味しかったです。香り良く美味しいです。スッキリしていて洗練された旨みが良い。
30	千代むすび	「強力」純米吟醸 袋取りしずく酒	香味良し。酸が良い。飲みやすい。スッキリ旨い。味が薄いように感じるがそうでもない。西のお酒らしいどっしりしている。
31	李　白	純米大吟醸 しぼりたて	大変美味しいかったです。さわやか。スッキリ旨い。スッキリした口当たりで飲みやすかったです。香りがあり美味しいです。
32	三芳菊	阿波山田錦 特別純米生原酒	デザートワインのような、でも好き。独特な味で美味しい。純米らしい味、酸味が強すぎる。三芳菊の成果を感じる個性的な香味。
33	三芳菊	播州山田錦 純米生原酒	少々デザートワインぽい。酸味のバランスが良い。香りが酸っぱい。少し甘すぎるかな？。やや甘口で旨みがある。独特な香味。
34	三芳菊	阿波山田錦 純米吟醸生原酒	甘い。酸味が少なく飲み易いが呑み飽きする。香りが良い。美味しいです。甘さに苦味が強い。甘くてコクを感じました。キレが欲しい。
35	三芳菊	岡山山田錦 純米吟醸生原酒	香味良く甘さも丁度良い。甘い。芳香が強く感じられサラリとした口当たり好きな酒。香りよい、甘い、後口は辛い。

全国新酒鑑評会

平成21年酒造年度の新酒鑑評会が開催されました。明治44年の第1回開催以来、今年で通算98回となります。本鑑評会は、その年に製造された清酒を全国規模で調査・研究することで製造技術と酒質の現状及び動向を明らかにすることを目的としています。現在、全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会で品質の向上に果たす役割は大きいものとされています。

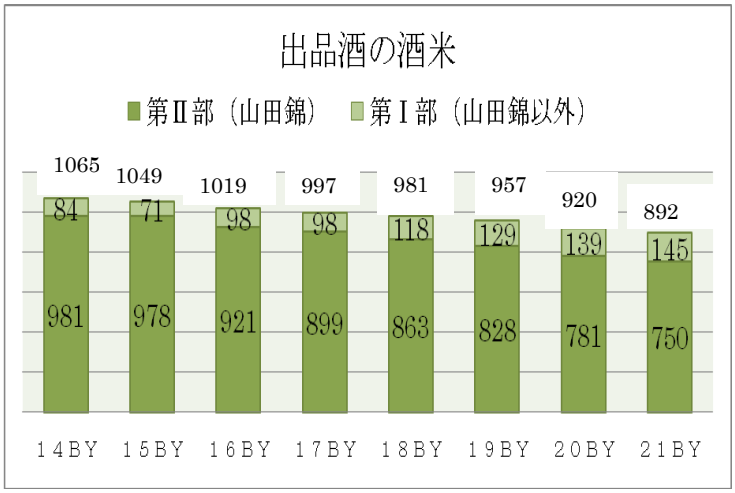
左記の表はかすが会会員蔵元の入賞酒です。ほとんど山田錦で醸したお酒ですが、「天の戸」（浅舞酒造）は山田錦を一切使わず、減農薬減化学肥料米「秋田酒こまち」１００％で仕込んだお酒での金賞受賞です。

出品酒は、第1部（原料米として山田錦以外の品種を単独または併用、あるいは山田錦の使用割合が原料の50％以下で製造した吟醸酒）と第2部（原料米として山田錦の品種を単独または山田錦の使用割合が、原料の50％を超えて製造した吟醸酒）に区分されます。第2部は年々増加していますが15％程度です。

平成21年全国新酒鑑評会　かすが会員の入賞酒

	銘柄	蔵元	
北海道	国士無双	高砂酒造㈱	☆
宮城県	新関	㈱平孝酒造	☆
秋田県	天の戸	浅舞酒造㈱	☆
	まんさくの花	日の丸醸造㈱	
	秀よし	（名）鈴木酒造店	
	刈穂	秋田清酒㈱	☆
	福小町	ナショナル物産㈱木村酒造事業部	☆
山形県	栄光冨士	冨士酒造㈱	
	出羽桜	出羽桜酒造㈱	
	辨天	（資）後藤酒造店	☆
福島県	大和川	（資)大和川酒造店	
	開当男山	開当男山酒造	☆
茨城県	月の井	㈱月の井酒造店	☆
栃木県	東力士	㈱島崎酒造	
	天鷹	天鷹酒造㈱	
新潟県	八海山	八海醸造㈱	
	長陵	高橋酒造㈱	☆
千葉県	東薫	東薫酒造㈱	
石川県	天狗舞	㈱車多酒造	
奈良県	豊祝	奈良豊澤酒造	
鳥取県	トップ水雷	㈱稲田本店	☆
島根県	李白	李白酒造㈲	

出品点数＝895点
入賞酒　＝457点（金賞：242点）
入賞酒とは、出品酒の中で優秀と認められたものです。
入賞酒の中で特に優秀と認められたものが金賞酒です。
☆は金賞酒です。



鑑評会（飲用しない。料理との相性無関係）での「山田錦」神話は続いていますが、当会3月例会では搾りたての新酒を実際に飲用し料理との相性を見極めコメントしました（P3）。また、7月例会では色々な酒米のお酒を楽しむ会を企画しました（P2）。私達は色々なタイプの日本酒を料理と共に飲用温度を変えながら楽しみたいと思います。

3月例会のアンケート集計

3月例会参加者（94名）の48名（51％）の方から試飲のコメントを多数頂きました。蔵元さんには全て報告済みですが、紙面の関係で抜粋して3Pとなりました。

全体の感想は次の通りでした。

・お酒の知識が毎回増えています。
・味のあるお酒が多かった。
・お酒もお料理もとても美味しい。
・出品酒をもっと増やしてほしい。
・出品蔵元を増やしてほしい。
・蔵元に感謝です。非売品のスッピン酒ありがとう。このお酒がどのように成長するか楽しみです。

次回の予定

第3回例会
・日　時：11月21日13時から
・場　所：鈴木屋本店（我孫子市）
・テーマ：未定

編集後記

今年も庭とは呼べない程の狭い花壇に例年より遅れてトマト・茄子、キューリ・ピーマンと欲張って植えました。地球温暖化と異常気象、今回のテーマである酒米にどんな影響が出るのでしょう。ささやかな我が家の夏野菜の生育にもチョッピリと心配が・・・・・。

（かすが会副会長　加藤　洋一）