#### かすが会ニ

N o .48

発行:かすが会広報室 (tel:04-7185-1911 春日や内)



22 年 度 平 成 第2回例会(報告)

第2回例会が開催され

名の参加を得て平成

2 2

我孫子市の

老

木屋

本店

成

年7月

日

(日

13

時

(左から) 石井敏雄氏、仲條洋文氏、大作導雄氏。 伊藤洋平氏



馬宮亮一朗氏、佐野 直氏、名手孝和氏



<本日の料理献立>

- 1、豆乳豆腐
- 2、カツを湯引
- 3、厚揚げと新じゃがいもの煮物
- 4、蒸し豚肉と揚げ茄子の辛子 あんかけ
- 5、鰻ざく和え
- 6、はまぐりの酒蒸し
- しらす焼きおにぎり

米による味の違いを企画 ば ました。 と思い24種類のお酒を準備し す ご存知のように酒米には山田 が 日・ .橋社長がご逝去されました。」 造の田中社長、 るかを皆さんと試してみたい 百 なりませ が会 万石、雄町など多数ありま 本酒の味がどのように変 残念な報告をしなけ 金子会長から 本年3月に李白 ・長岡の 本 L ま 日 ħ は

伊藤洋平氏、

東勲酒造㈱営業部長

参加蔵元は、

秋田清酒㈱専務

石井敏雄氏、

営業担当の仲條洋文氏

朗氏であった。 の説明があった。 本酒業界の動向や酒米に かすが会顧問 内山幸二氏 その後、 0

直氏、三芳菊酒造㈱社長の馬宮亮

㈱名手酒造店社長の名手孝和氏、

盤酒造㈱営業部長の大作導雄氏

むす

び

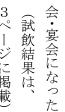
酒造㈱営業担当の

佐

間 の黙祷をした。 加者 (福をお) 同 で田中社 長と

酒を準備しました。 みたいと思っております。 星 醸したお酒を皆さんと一 春日や中村社長から「本日は吟 など日頃味わう事の 蔵人が丹精こめ 少な 緒 風















り上げ、

お燗の方法や美味し

発見、

料

理との相性等々につい

平成22度第3回例会企画

## でんに合うお燗酒

### お

となり、 される毎日でした。 か が 0) 0 ?気温 今年 下 日  $\mathcal{O}$ が 記 カゝ って らこれまたドッと気温 録的な猛暑が続き、 の異常な変化に振 は 地球温暖化の影響なの 梅 雨明 いきなりの け カュ 5 秋 11 到来 きな ŋ 口

ろ我 燗 は厳冬になるとの事ですが、そろそ カコ 月例会で「お燗」をテー 0 すが会では過去2回 |々日本酒ファンには嬉し 季節の到来ですね。 に 亘 い温度 -マに採 -つ

長期予報に依れば今年の

冬

致しました。 役にして、 相性を徹底研究してみることに 今回 11 時 期 [は更にテーマを絞り込んで 0 これに合う「お燗酒 定番料理「おでん」 を主

勉強を重ねて来ました。

カゝ すが会蔵元会員の皆様には、

亭鈴木屋さんには美味しい 品をお願いしていますし、 「おでん」を用意して貰います。 おでんに合うお燗酒」 当然ですが会場には湯煎で好み を自薦で出 会場の 熱々 料  $\mathcal{O}$ 

> ご自分でお試し下さい。  $\mathcal{O}$ 道具を十分に用意致 温 一度にお燗が出来るように、 L ます 0

そしてお燗の 銘柄毎に、 ・ます。 ·分に楽しんで頂きたいと願って 会員の皆様には沢山 その組み合わせと味の相性を おでんの色々なネタ毎に、 温度による味 (D) 出 の違 品 酒 0



酒器色 Þ 作 陶 加藤洋

#### 酒と 理 の ピ タ

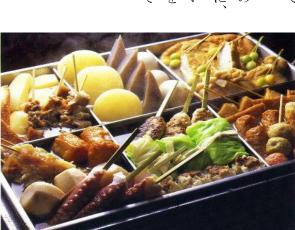
長時間煮込むと、これらの具にこっ

てり系のおでん煮汁(こくの尺度は

社太田商店様のご好意により、 と料理のピタピタ講座 部を転載させて頂きました。 参考資料として藤原正雄著 から株式会 「清酒 その

お燗

「おでん」



## おでんはこってり温旨系

どです。 込んだもの。 魚製品などを、 大根とがんもどきを選びました。 Ŕ おでん(関東風)は、こんにゃく、 (根(さっぱり系)とがんもどき 大根等の野菜類、 醤油、 ここではおでんの具とし おでん煮汁の材料 たっぷりの煮汁で みりん、 清 豆腐製品 酒 塩 は な

変わります。 ℃位)がよく滲み込み、 温旨 系

食べる際、

和

風 ね ŋ がら

> します。 系)を少々 つけると一 段と風・ 味 が

> > 増

# コクのある濃醇タイプの純米酒

ります。 ない れも温旨系)を飲むとなんとも云え 米酒や濃醇タイプの本醸造酒(い イプの その時、 の中に苦味などが生じ、 味のおでんとは全くかけ おいしさが口の中に生ま 清酒だと、 吟醸生酒のような冷旨 ぬる燗の濃醇タイプの 温旨系料 まずくな 離れ 理 れ 純 ず

油

 $\Box$ 



平成22年7月例会「酒米による味の違い」アンケート集計(5名のコメント)							
No	蔵元		A氏	ВĘ	C氏	D氏	E氏
NO	1824 JL	伯木	男性・40代	女性・40代	男性・50代	男性・60代	男性・60代
1	高砂酒 造㈱	吟風	まろやか、でも 特徴がない	深みがない	2番の方が香味が	Δ	2番の方が口にあ
2		彗星	飲んだ気がする 味わい後を引く	後に苦味が残る が悪くはない	よく飲みやすい	0	う
3	日の丸醸造㈱	あきた酒こまち	甘くて飲みた易 い旨みがある		さわやかな酸味	2	旨い
4		美鄉錦	香りが華やか少 し雑味がある	辛いでもなく飲 みやすくもなく 飲んだ後、軽く がつんとくると ころがよい。	すこし苦味があ る	1	心地良い甘さ
5		吟の精	周上		辛い	4	サッパリ感あり
6		星あかり				3	旨い
7	秋田清 酒㈱	山田錦	フルテー	おいしい、薄く ないけど飲みや すく若い人には むいているかも			普通に旨い
8		雄町	旨いが印象に残 らない		苦味がある		7番より渋みがあ る
9		美山錦	素朴で旨い		苦い感じがする		8番より渋みがな く弱い甘味
10	出羽桜 酒造㈱	小田錦	ロに含んだ時の インパクトがあ	サッパリしてい て美味しい	こく、香り、酸 味がいい	0	違いを表現した くい
11		愛山	初めて、スッキ リして飲みやす	まったりしてい て美味しい	スッキリ	0	
12	富士酒造㈱	五百万石	飲み口華やか後 を引く	飲みやすく美味 しい		Δ	甘い
13		出羽燦々	飲んだことのな い味わい	よい苦味がある		0	甘いが酸味あり
14	東麓酒造㈱	総の舞	香りに特徴があ る	のみやすい、14 参の方がやや辛 い			甘みが舌に残る
15		華吹雪	周上		苦味を感じる		14番より薄い
16	銀盤酒造㈱	こしひかり	少しヒネを感じ る	似た味でのみや すい、16番の方 がまろやか	スッキリでこく が無い	0	世なり酒として いない?
17		てんたかく	周上		クセがある	0	すっきり感
18	名手酒 造店	雄町	旨い、旨みがあ る	さっぱり	0	Δ	味に優劣つけに くい
19		小田錦	思った以上に どっしりしてい	強い辛い		0	
20	千代むす び酒造	強力	皆い	似たような味が 出ているが21番		Δ	きつい
21		山田錦	香りが今ひとつ	の方がやや強く 感じる	○うまい	0	20番より飲みや すい
22	三芳菊酒造榭	阿波山田錦	いい香り、飲み やすい	濃い、クセがあ る			甘すぎる
23		岡山雄町	旨みがあってい い	フルテー			旨いが甘い
24		播州山田錦	フルテー	クセがある			ワインのようだ

- ・試飲酒は各蔵元に純米吟醸酒クラスで同一の造りをしているお酒を紹介して頂き㈱春日やで買い揃えた。
- ・銘柄からくる先入観を少なくする為にアンケート用紙は銘柄名を明らかにしないで記入してもらった。
- ・アンケートの回収率は32%(参加者:96名、記入者:31名)であった。
- ・上記表は、その中から年代別・性別に分類した5名のアンケートである。(全集計は蔵元に報告済み)
- ・今回初めての企画であったので「酒米による味の違い」として集計出来ているかは疑問が残る。(事務局)

## 美味しいってなぁー

「甘さ控え目」がいいと言う。

#### かすが会顧問 内山 幸



とは何か、コクって おいしいことです。 いしいってこ

う簡単ではありません。 か。でも、この味覚については、そ 正 タミン酸や味の素みたいなものが 一体ではないのではないでしょう うまみなら、グル

用 形 色々な聞き方をしないと、 分は見えてこない。 きだけどこの部分が嫌い」だとか か」のような極端な聞き方をすると と「話しにこくがない」とあります。 のある酒」 ②内容に深い趣があるこ よい好ましいと記されています。ま ②自分にとって都合がよい、 ると、①食べ物の味が良い、美味だ、 た「コク」の欄には、こ(濃)しの連 「やや好き」「やや嫌い」とか「好 「どちらでもない」が圧倒的になる。 「酷」からか①濃厚なうまみ「こく ある市場調査で「好き」か「嫌い 大辞泉で「おいしい」を調べてみ 「こく」の名詞化か、また漢語 本音の部 具合が

ンタビューをやると、殆どの人は 缶コーヒーについてグループイ

> そこそこ甘いものが好きな人が多 分からない。 方を引き出さないと、本当のことは い。一人の中にある建前と本音の両 ところが実際に飲ませてみると、

③味の違いは分かるが、それを表現 似ているし、 になっていました。 会社のお酒も山田錦のお酒は味が ントを要約すると①純米酒は美味 できる言葉が出て来ない、・・・・・ ート集計では、 による日本酒の味の違い」のアンケ 今年の第2回かすが会例会「酒米 ②山田錦のお酒は旨く、どの 山田錦の方が好みかも、 全体の感想欄のコメ

み易くもなく飲んだ後に軽さがつ わやかな酸味あり、辛いでもなく飲 くて飲み易い旨味がある。 いることがよく分かります。 トを見ると、相対する評価になって んとくるところが良いとありまし 例えばある銘柄のコメントに甘 そして年代別5名の方のコ 旨い。 メン さ

又大変面白い夢の 変評価が難しいし 味 覚の 判定は大

> る分野だと思います。 ある永遠に結論の出ない魅力 0)

具合がよい好ましい。とあります。 の中に"自分にとって都合がよい、 は的を得ています。 てみれば、コメンティー これを味の味覚判定に当てはめ 大辞泉にある「おいしい」 ターの判定 0)

の喜びです。 よと、楽しく会話ができる事が最高 このお酒は「旨い」よ 「まずい」

# 蔵元訪問日帰りバス旅行



ご希望の方は例 実施します。参加 に蔵元見学会を をご覧の上で申 ました実施要領 会案内に同封し し込んで下さい。 平成23年2月

訪問先=愛友酒造㈱(潮来市)

概要は次の通りです。

実施日=2月2日(日)日帰

集合場所=JR我孫子駅北 参加費=1人一万円 (予定)

人限定

(バス座席の制限の為 先着優先で受け付けます)

# |平成 2 3 年度の例会予定

あ

会場は全て鈴木屋本店です。

### ・内容:搾り立ての新酒を楽し · 日時: 3月27日(日)13

時

第一回例会と総会

· 日時: 7月24 日 且 13 時 第2回例会

内容:未定

### 第3回例会

· 日 時 : 11 月 2 3 日(祝日) 13 時

内容:未定

#### 編 集 後

2~3杯で有効との事。 証明されたと報じています。 の予防と治療に効く事が科学的に るポリフェノールの成分が、 ション」に依れば赤ワインに含まれ 9 月 29日のTV朝日「報道ステー 認知 日 症

もあるとの事 腸がん発生の予防効果や、 は老化防止や抗酸化作用が強く、 に含まれるフェルラ酸という成 またカラダカラの HP では 美肌効果 日 本 大 分

ずに長生き」出来るのかなー。 にとって、飲み続ける言分けで心 い見方になります。安心して「ボ 赤ワインと日本酒の大好きな

かすが会副会長 加藤 洋