日本酒を愛する人の

かすが会ニュース

Ｎｏ.51

発行：かすが会広報室　（ｔｅｌ：04-7185-1911　春日や内）

平成23年度 第2回例会（報告）

平成23年7月24日(日)13時から、我孫子市の老舗割烹鈴木屋本店にて１１０名の参加を得て平成23年ね度総会と第2回例会が開催された。

開催に先立ち「熟成新酒」の試飲が開始された。出品酒は28蔵31品であった。(試飲結果は3ページに)

総会では、**竹内幸男**事務局長から22年度収支計算書の報告と、**西堀正雄**監事から監査報告があり承認された。

例会では、かすが会 **金子昌也**会長、春日や**中村靖**社長の挨拶があった。

参加蔵元は（写真右端より）、「出羽桜」出羽桜酒造㈱営業部の**黒坂知也**氏、「〆張鶴」宮尾酒造㈱専務の**宮尾佳明**氏、「麒麟」下越酒造㈱社長の**佐藤俊一**氏、「三千盛」㈱三千盛専務の**水野岳**氏、「銀盤」営業部長の**大作導雄**氏、「花の舞」花の舞酒造㈱杜氏の**土田一仁**氏、「黒牛」㈱名手酒造店社長の**名手孝和**氏、「千代むすび」千代むすび酒造㈱社長の**岡空晴夫**氏、「李白」李白酒造㈱常務の**藤井直二郎**氏、「愛友」愛友酒造㈱取締役の**兼平理香子**氏。

本日の献立は次の通りであった。

一、豆乳豆腐（釜揚げしらす　万能ねぎ　生姜おろし）
二、かつをたたき（ラデッシュ　浅月　貝割れ大根　にんにくチップ）
三、煮物（鰊　揚げなす　他）
四、若鳥煮こごり（胡瓜千切り　玉葱　水菜　胡麻だれ）
五、和食三種盛り（はんぺん雲丹焼き　鮭西京焼き　枝豆）
六、五色かき揚げ（帆立貝　玉葱　いちょう人参　他）
七、焼きおにぎり（ちりめんじゃこ）

参加者の声；初めて参加しましたが和やかな雰囲気で楽しいひと時でした。レベルの高いお酒にビックリ！（60歳代・女性）。沢山の蔵元さんと話が出来て楽しかったです(40歳代・男性)

かすが会十月例会企画

常温で楽しむ日本酒

寒い日には帰りにおでん屋で本醸造酒の「熱燗」を一杯、家に帰って純米酒の「ぬる燗」をしみじみと飲む。そして取って置きの大吟醸酒は冷蔵庫で「ギンギンに冷やして」チビリと飲む。

日本酒ファンの皆様には心当たりのある事ですが、飲み方の常道のように定着してしまっている事の中に、お酒の種類による適温を守って美味しく飲もうという考え方。

大吟醸や吟醸酒は冷やして、純米酒はぬる燗で、本醸造酒や普通酒は熱燗でという飲み方は、昔の一級酒二級酒等の等級制の廃止後のお酒の区分方法から出発し、徐々に定着し現在に至ったもので、そんなに長い歴史のあるものではありません。

昔の日本酒は「お燗」をするか「冷や」と称して常温で飲むのが当たり前、冷たく冷やして飲むという飲み方は無かったようです。

最も一般家庭に冷蔵庫が普及するまでは冷やしたくても手軽な手段が無かった事も事実ですし、吟醸酒が一般にも手軽に飲めるようになったのはまだまだ最近の事ですから、無理も無い話なのでしょう。

日本酒に限らずにアルコール類は、飲む温度によりかなり大きく味と印象が変わることは良く知られている事実です。

これは温度によりお酒そのものの味が変化する事と、人間の舌の特性や味覚の感じ方も温度で大きく影響されるといわれています。

一般には温度が高いほど甘味を強く感じ、温度が低いほど甘味が抑えられて酸味を強く感じる傾向に有ります。

また味覚と密接な香りも温度により変化し、温度が高いほど香り成分を多く感じ、温度が下がると香りを少なく感じる傾向に有ります。

前述の日本酒の種類による飲み方の常識は、短い期間とは言え多くの方々の知識と経験、裏付けが有って今日の常道となったもので、これからも日本酒ファンとしては大いに尊重すべき事であります。

かすが会としましても今までこの常道に沿って、出来るだけ夫々のお酒の飲み頃の温度で味わって頂けるように、例会では努力して参りました。

10 月 19 日の室温

しかしながら、最近は次のような話も時々耳にするようになって来ました。

それは「大吟醸酒をぬる燗で飲んだら、冷やしたものより良かった」「吟醸酒を常温で飲むと、ふくらみを感じて冷やしたものより美味しい」「温度の低い冬場は吟醸でも冷蔵庫に入れずに常温で飲んでいる」等々、今までの日本酒の常道からすると眞にチャレンジャブルお言葉。

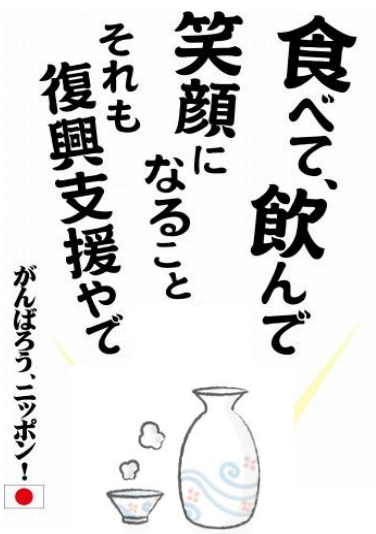
かすが会としては聞き逃しの出来ない有り難いお言葉で、早速十一月例会で試してみようという事になりました。

かすが会例会にご参加の皆様には冷たく冷やした大吟醸や吟醸酒、お燗大研究での純米酒や本醸造酒の適温探し等々、色々な温度で楽しんで頂いて参りましたが、いわゆる常温での試飲は殆ど実施していない事に気付き、常温だけで色々なお酒を味わってみようという事に致しました。

十一月後半は暑くも無くまた寒くも無い常温でお酒を楽しむには絶好の季節、鈴木屋さんの美味しい季節料理に合わせて、常温の日本酒をお楽しみ頂きたいと思います。

「あのお酒が常温ではこんな味がするのか！」とビックリする事が有れば、主催者として嬉しい限りなのですが・・・。

蔵元会員の皆様には「常温で飲むにはこれがお勧め」という自薦自慢のお酒を推薦して頂き、それを出来るだけ多く集めて皆様に味わって頂く事に致します。奮ってご参加をお待ちしています。



平成23年度7月例会「新酒をたのしむ会」アンケート集計　　2011.07.24. かすが会

	銘　柄	出　品　酒	1.試飲後のあなたのご感想やご意見を率直に記入して下さい。
1	まんさくの花	特別純米　槽しずく	香りが良い。甘みが残るが旨い。辛口で飲んだ後に残る。酸味が強い。生の香りが強く飲み応え有り。フレッシュな香りと深い味わいで感激しました。さわやか。喉越し良し。
2	秀よし	純米生原酒	スッキリして香りが良い。まろやか。うまい。味が強く旨い。中々の味わえないお酒です。刺す様な酸味あり。出来良し味よし。味が濃く旨い。
3	刈穂	大吟醸酒　耕雲（鑑評会出品酒）	旨い喉越し良し。スッキリさわやかな味わい。軽い。辛口で香味良し。すごく濃厚で大好きな味で後味がスッキリしている。アミノ酸の旨味がまろやか。硬い。
4	栄光冨士	朝顔ラベル	まろやか。うまい。辛口で香り良し。新鮮な味わいでgoodでした。山田錦の味わいが薄く特徴がない。平凡。
5	出羽桜	鑑評会出品酒	辛口。香り、喉越し、ふっくらとした感じが好きです。口の中で広がるまろやかさが好き。薄い。フルテイーで好きな酒です。スッキリ。甘く濃厚。まろやか。輪郭が弱い。
6	辨　天	純米大吟醸生原酒 備前雄町100%	印象が薄い。うまい。スッキリした味わい。原酒の辛さが程良く料理に合う。滑らかで飲み易いが特徴に欠ける。生酒の特徴が残る熟成が遅い酒。雄町の良さが出ている。
7	大和川	純米吟醸弥右衛門 無濾過生	甘く飲み易い。印象が薄い。まろやか。出来良し。コクがあり後味が良い。酸が目立つ。米の旨味が出ている。
8	開当男山	鑑評会出品用生酒	美味しかったです。辛口で飲み易い。ズート飲めそう。香り良し、味よし。甘みがある。味わい深い。安定した美酒です。重い。Goodです。
9	月の井	無濾過生原酒 山田錦	薄い。良い酒です。満足。飲み易かった。酸味を感じる。山田錦のふっくら感がない。
10	東力士	純米吟醸　無濾過生原酒 W酵母仕込	酸味が気になる。飲み易く好きな味わい。酸味を感じる。酸味が強い。辛口。まったりした味わいを期待していたがチョット違った。
11	〆張鶴	大吟醸	美味しい。重たく適度に甘く好みの味だ。香味良し。夏を越せばもっと良くなるかな。最高にまろやか。サクッとしていてまろやか、上品で口当たり最高でした。輪郭が無い。
12	麒　麟	大吟醸 袋取り雫酒・山田錦	香り、喉越し、旨味、キレ味、良かった。美味しい。美味しいです。やや甘い。単純に美味しいですね。まろやかさがある。旨味がまろやかです。後味良好。味よし。軽い。
13	麒　麟	大吟醸 袋取り雫酒・越淡麗	少し薄く感じる。美味しい。やや甘いが旨い。スッキリしている。いつも安定した美味しさ、12と13の違いが良く分かる。旨味とキレが良いです。まろやか。輪郭が無い。
14	峰の白梅	越淡麗　純米吟醸 生原酒	甘みがある。薄い。まろやかな味わいで良い。スッキリ。美味しい。まろやかで飲み易かった。まろやか。カドがある。
15	長　陵	特別純米　無濾過 生原酒	甘みがある。すっぱい。個性的。淡麗で女性好みです。生の味わい、しびれる。美味しいです。酸味の刺激が強い。カドがある。
16	越の鶴	本醸造　無濾過 生原酒	美味しい。おいしい、魚料理に合うお酒です。アルコール味。飲み易い。味わいがある。最高にまろやか。バランス良し。
17	麗　人	甑倒し記念蔵出新酒 純米大吟醸	飲み易い。口当たりが良く美味しい。薄い。甘みあり。適当な辛口で旨い！。御社品をお歳暮で送ったらとても喜ばれました、今回もgoodでした。おいしい！。濃厚で旨い！。
18	東　薫	吊るし袋搾り大吟醸 叶生原酒	香りが良く美味しい。ねっとり甘く旨い。際立つ味覚なし。さっぱり。飲み易いが旨味が足りない。酸味が強い。白ワイン様。辛味があり又のみたい酒。美味でした。ゆるい。
19	若　鶴	純米吟醸無濾過生原酒	好みでない。酸味。美味しい、好きなお酒です。すっぱい。アルコール度数が高いのに酸味あり！これ新酒？。おいしい。辛口。
20	銀　盤	月の想 大吟醸酒	スッキリしていておいしい。魚料理に合うお酒ですわ。女性好みでサラリとして飲み易い。しみじみ味わいたいお酒です。香味が洗練され美味しいです。まろやか。ゆるい。薄い。
21	天狗舞	大吟醸生酒　中三郎	薄い。サラリとしている。からい。大変おいしい。私好みでまろやか、コク、香り良し。旨味があり美味しい。美味しい最高！。味が薄い。
22	花　垣	大吟醸 鑑評会出品酒	うまい。まろやか。大変美味しい。スッキリしていて香り良し。ゆるい。特徴なし。自然な味、やさしい味、とても美味しい。山田錦の輪郭が出ていてgood。好みのお酒です。
23	三千盛	嶺萌（れいほう）	スッキリ旨い。辛口で良い。酸味。サッパリしていてどんな料理にでも合います。軽く飲めた。飲み続けるのに合う。酸あり。スッキリしていて私好みです、後味最高。辛い。
24	花の舞	大吟醸	美味しい飲み易い。少し甘味があり大変飲み易かった。スッキリタイプ。まろやかでキレがある。バランス絶妙。イタリアンにも合いそう。ふっくら感が良い。
25	黒　牛	純米大吟醸　黒牛斗瓶取り	香りが良い。旨い。酸味。パンチ力が不満。存在感のあるお酒。口当たり良い。飲み応えあり。コクありそれでもスッキリして歯切れが良い。香味とも一番。ふんわり感が欲しい。
26	千代むすび	純米吟醸　山田錦 なかどり生	香りが良い。味よし。味わい深い。スッキリ。やや甘く香味のバランスが取れている。華やかな香り好きです吟醸だけど大吟醸の味わいでこの価格は得した感じです。輪郭が無い。
27	李　白	純米大吟醸 しぼりたて	コクあり辛口。うまい。あっさりしているが旨い。味よし。味が濃い。食べながら語らいながら飲むのにピッタシのお酒です。まろやかさ抜群、コクあり、味わい深い、辛い。
28	三芳菊	阿波山田錦 特別純米生原酒	フルーテイ、甘い。飲み易い。魅力的だ。ジュースみたいな味。味わいが日本酒のイメージと違う。甘い。上品な白ワインの味わいで女性にとってgoodです。
29	三芳菊	雄町　純米吟醸 生原酒	飲み易い。甘い。乾杯用に向いている。フルーツ系の酸が欲しいところですが清涼感がありました。女性好みのお酒です。フリーテイで甘い。甘口ワイン。甘さが残る。
30	三芳菊	壱60等外米山田錦 生原酒おり	飲み易い。ちょっと甘すぎる。甘い。自分は三芳菊ファンです。香りが強すぎる。好きです。甘さが残る。
31	愛友	純米搾りたて 本生原酒	爽やかで美味しい。古びた味わいです。苦みが強いもう少し香りがあっても良い。酒味（アルコール）が強い。生酒の風味が良く出ていた。香りが個性的。米の旨味が出ている。

会員蔵元のＨＰから

会員蔵元のＨＰやブログから最近の話題を拾ってみました。

「長陵」高橋酒造㈱　長岡市

長陵・酒応援団のみなさんと稲刈りに行ってきました。越路地区にて契約栽培の「五百万石」です。

先日の集中豪雨でこの辺一帯も冠水したようですが、何とか無事に稲刈りを行うことが出来ました。当日は天候にも恵まれて、みなさんと気持ちよい汗を流しました。本当にお疲れ様でした。このお米はこの冬「特別純米酒」として製造・出荷。みなさんで作った特別なお米、特別な想いを込めて、仕込みをさせて頂きます。

「花の舞」花の舞酒造㈱　浜松市

９月に入っても、まだまだ暑さは続いていますが、蔵ではいよいよ新酒づくりが始まります。毎年仕込みが始まる前に青木製造部長補佐に話しを聞いていますが、今年も目標を聞くと、「今年は今まで以上に原料処理のレベルを上げていきたい」と言います。「後味をすっきりさせて、きれいな酒にしたい。それでいて、飲みごたえがある酒です。それには原料処理をきちんとやらなくてはいけません。それが原点です。そのために機械の導入も検討中です」と、今年の酒づくりに向けて意気込みを語りました。

新米が入荷する精米工場（花の舞酒造）

夏の間は静かだった精米工場で米を磨く音が響き、蔵では場所、場所からいつもの声、音が聞こえてきます。蔵の中には酒づくりの神を祭っていますが、新酒づくりが始まると神主さんに来ていただいて神事をとりおこないます。蔵は９月に入ると活況を呈します。ところで、いちばん最初に搾る新酒はどなたに飲んでいただくかお分かりでしょうか。それは、毎年10月下旬に開催される恒例の酒蔵開放「新酒味見会」で来場者に味わっていただくのです。今年は10月23日（日）を予定しています。どうぞ、新酒の誕生をお楽しみに。

「花垣」南部酒造㈱　大野市

今年も酒造りの季節がやってきました。来週には各地から蔵人たちがやってきます。17日(月)には、蔵入り前の恒例行事「醸造祈願」。大野市内でお酒の神様である「松尾様」を御まつりしている神社に行って、お清めをしてもらいます。そしていよいよ18日(火)が蔵入りとなります。今年も５人の若い蔵人たちが、和醸良酒を合言葉に、飲んだ人が幸せになれるような酒造りに取り組みます。どうぞご期待ください。

「天の戸」浅舞酒造㈱　横手市

昨夜から降っていた雨は上がりましたがすっきりしないお天気なので外仕事はせずに屑米の再選別を行いました。「めんこいな」は青米が多すぎるのでやらないことにして「あきたこまち」を１ランク下の選別網を使って再選別してみると例年ならば製品になるものと屑になるものとが半々位の割合になるのですが、今年は三対二位の割合で屑が多く出るのでした。田圃の条件によって出方が違いますが、例年より製品の質が良い様に見えるのは米粒が小さかった証なのです。

平成24年かすが会例会日程

・第１回例会　４月１日(日)
・第２回例会　７月29日(日)
・第３回例会　11月18日(日)
（全て13時から鈴木屋本店で）