日本酒を愛する人の

かすが会ニュース

発行：かすが会広報室　（ｔｅｌ：04-7185-1911　春日や内）　No.52

「李白」藤井常務

「〆張鶴」宮尾社長

「出羽桜」黒坂氏

「秀よし」千葉課長

平成23年度 第3回例会（報告）

平成23年11月23日（水）13時から、我孫子市の老舗割烹鈴木屋本店において72名の参加を得て平成23年第3回例会が開催されました。

開催に先立ち同年8月にご逝去された吉倉相談役に参加者一同が黙祷を捧げました。

例会は、かすが会 **金子昌也**会長、春日や**中村靖**社長と参加蔵元の「秀よし」（名）鈴木酒造店販売課長の**千葉清逸**氏、「出羽桜」出羽桜酒造㈱営業部の**黒坂知也**氏、「〆張鶴」宮尾酒造㈱社長の**宮尾行男**氏、「李白」李白酒造㈱常務の**藤井直二郎**氏から挨拶がありました。

その後、かすが会顧問の**内山幸二**氏から味覚の勉強会、缶コーヒーの市場調査、コクと旨味の秘密、常温で飲む日本酒についてそれぞれ説明して頂きました。

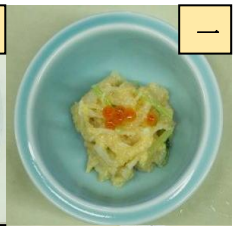
今回は「常温の日本酒を楽しむ」として22種類（内2点は川瀬巴水木版画「手賀沼」ラベルの試供品）のお酒を楽しみました。（試飲結果は3ページに掲載）

本日の献立は次の通りでした。

一、お通し（スルメ烏賊タラコ和え　エノキ茸　ミズナ）
二、替り三種（豆腐味噌漬け　里芋田楽　菊花かぶ）
三、煮物（秋刀魚と大根の大和煮　紅葉麩　柚子）
四、替皿（揚げ豆腐と手羽先の煮込　人参　ブロッコリー）
五、温物（鰤のしゃぶしゃぶ　白菜　長芋　椎茸　水菜　豆腐　薬味　ぽん酢）
六、酢物（サーモンとかぶの博多　菊　がり　白板昆布）
七、占地御飯の俵飯　芝漬

五

三


一

七

四

二

六

平成24年度第1回例会企画
「搾りたての新酒を楽しむ」

今年もまた新酒の季節がやって来ました。かすが会恒例の**「搾りたての新酒を楽しむ」**をテーマに、会員蔵元から出品された数々の貴重な搾りたて新酒を今回もじっくりと味わって頂く事に致します。

昨年は東日本大震災の影響で予定していた3月の総会が中止となり、7月まで保管熟成した「熟成新酒」とも呼ぶべきお酒を味わって頂きましたが、今回は例年通りの「搾りたての新酒」です。

搾りたての新酒は麹独特の甘い香りとほのかに薄い濁りが残り、とろりとした濃厚な味わいと、舌先をピリピリと刺激する僅かな発泡成分が爽やかさと荒さを感じさせる等の特徴があり、この特徴が搾った直後から時間と共に徐々に落ち着いてきます。

そして火入れと呼ばれる加熱による殺菌処理、それに保管による熟成と共にその酒のラベル通りの味に収斂して行きます。

今回も大吟醸酒、純米大吟醸酒、吟醸酒、純米吟醸酒、純米酒、本醸造酒と、一般には市販されない鑑評会出品酒等の搾りたて新酒が続々と出品されます。

会員の皆様にはこの機会を逃さず、是非とも搾りたて新酒の素晴らしさをじっくりと味わって頂きたいと願っています。

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。

「天の戸」　浅舞酒造㈱

今日も櫂入れの時間ピッタリに登場した榎本さんと大牟禮さんとで純米吟醸の留の櫂入れをしてもらい北の盆様とくじら様の競演となりました。益々美味しくなりそうな予感のする今シーズンの純米吟醸でした。

「出羽桜」出羽桜酒造㈱

ダボス会議に日本酒を提供しました。２０１２年1月に開催される「２０１２年世界経済フォーラム（ダボス会議）」の会期中に、内閣官房内閣広報室が主催する「ジャパンナイト」の開催に合わせ、「出羽桜純米大吟醸 一路」を提供しました。世界各国の有識者に対して、日本の風評被害克服と国際社会における更なるプレゼンスの向上に役立てられます。

「福小町」ナショナル物産㈱

ここ数日、雪の降らない良い天気でした。このまま春になればいいのに、と願っておりましたが。降ってきた、やっぱ降ってきたよ～雪が。そんな中、蔵では大吟醸の袋吊り作業中。出来上がった「もろみ」を袋に詰めて吊るします。袋から滴り落ちた酒はタンクから斗瓶へ。斗瓶は雪で冷やしています。美味いよ、絶対美味いよ～。飲みたいよ～。テンションもあがります。

「千代むすび」千代むすび酒造㈱

雪の舞い散る寒い寒い日曜日、ついにその日は訪れました。大吟醸を搾る日です。一袋ごと丁寧に、醪を詰めていきます。そして、詰めた袋を蔵人たちの逞しい腕で吊るしていきます。その筋肉美にも思わず目を奪われます。

平成23年11月例会試飲酒アンケート（回答者：45名、回収率：61％）

A、Bの数値は印を付けた人の数　　2011.11.23. かすが会

No	銘柄・試飲酒 蔵元	A.常温での味					B.適温			人気	C.常温で飲んだ印象や感想など
		◎	○	□	△	▲	冷	常	燗		
1	蔵物語・純米吟醸　山桔梗 八戸酒類㈱	8	8	9	2	0	7	6	0		食前酒として冷やして飲みたい。味がある。サッパリしている。香りが好まない。飲み易く旨い。
2	天の戸・純米酒　醇辛 浅舞酒造㈱	1	10	8	3	4	2	2	3		ズート飲めるお酒です。有機酒が飲みたい。辛口であっさりして旨い。スッキリ爽やか。好みではない。個性が強い。ぬる燗でジックリ味わいたい。
3	まんさくの花・特別純米酒 日の丸醸造㈱	5	9	8	6	0	4	5	3		苦味を感じる。スッキリ。酸味が強い。少しクセがあるがレベルは高い。やわらかい。良い酒だが好みではない。味がうすいが心地よい酸が良い。
4	秀よし・寒造り純米酒 （名）鈴木酒造店	8	13	12	4	0	4	3	8		苦味、酸味を感じる。燗酒で飲みたい。白ワイン感覚で頂けます。バランス良く美味しい。酒好に合う。濃い。あっさりした料理に合う。重い。好みの酒。喉越し良く旨い。味が硬い。
5	刈穂・純米酒　宝風 秋田清酒㈱	4	15	8	5	0	5	5	3		もう少し香りが欲しいのでぬる燗で飲みたい。さっぱり。旨味がある。米の旨味を感じる。さっぱり系。やさしい味わい。あっさりしすぎる。輪郭がシッカリしている。心地良い酸味。
6	栄光冨士・ひやおろし 冨士酒造㈱	8	13	3	2	1	5	3	1		口の含み方で変わるが酸味が強く感じる。辛いが飲むほどに旨さが増す。常温にっぴたりの酒。フルーティだが後に残る。味が濃く生酒の旨さを感じる。濃いが後味はスッキリ。古酒を感じる。味が乗っていない。
7	出羽桜・純米吟醸酒　雄町 出羽桜酒造㈱	17	13	3	0	0	5	10	0	2	フルーティで美味しい。旨い。常温でもフルーティさ変わらず納得。まろやかで私好み。しっかりした味わい。香り良し。濃い味で余韻が残る。コク有り旨い。甘い。口当たり良く旨い。大好き。雄町の旨さ。
8	開当男山・純米酒 開当男山酒造	9	15	5	4	0	1	6	3	3	すごくバランスが良い。平均的に旨い。酸味を強く感じるが旨い。濃い味。スッキリ。ふくらみのある香り。甘味の有るまろやかな味わい。
9	〆張鶴・純米吟醸　純 宮尾酒造㈱	18	19	7	0	0	8	11	2	1	もう少しコクが欲しい。米の味とサッパリ感のコラボ。常温でもくどくなくキレがあった。ちょっとサラサラ系。深みが無いが常温でもOK。飲み始めは舌が馴染まなかった？。旨い。上品な口当たりで美味しい。
10	麒麟・純米酒 下越酒造㈱	2	11	10	4	0	3	2	5		バランスは良い。まろやか。個性があって旨い。酸味が強い。口当たり良し。味がうすい。後味に心地良い酸味が欲しい。
11	峰の白梅・特別純米酒　瑞 福井酒造	4	11	10	4	2	5	3	4		酸味と後味は良い。まあまあ。クセが有るが旨い。後味が好みで無い。口当たり良し。味がうすい。
12	越後鶴亀・純米酒 上原酒造㈱	2	11	9	3	0	7	5	1		旨味が有り好き。辛い。旨い。香味のバランスが良い。味に奥行きがあり後味が良い。ぬる燗にすると良さそう。
13	長陵・純米吟醸　一華心 高橋酒造㈱	4	8	11	6	0	5	4	6		フルーティ。まろやか。強さを感じました。邪魔にならない。多少クセがある。喉越し良い。女性向き。飲み易い。燗酒が良さそう。
14	銀盤・大吟醸 銀盤酒造㈱	8	8	9	6	1	9	5	5	7	大吟にしては香りが少ない。素晴らしい。少し辛いが旨い。独特の味。甘口で飲み易い。ヒネ香？。味がうすい。
15	天狗舞・純米酒　旨醇 ㈱車多酒造	3	12	11	6	1	7	6	4	5	辛味がある。後味が良いです。古酒臭い。独特のコクと味わい。燗酒が良さそう。色が有り旨い！。角が無い感じ。口当たり良い。うすい。
16	花垣・米しずく　純米酒 ㈲南部酒造場	3	12	7	3	0	5	6	2		鍋で飲みたい。バランス後味が素晴らしい。アッサリしているが旨い。後味が好きでない。まろやかスッキリ。輪郭があり後味良し。
17	三千盛・純米酒 ㈱三千盛	2	12	10	4	2	6	3	3		酸味が強い。まろやかながら印象がうすい。サッパリ系で少し物足りない。さっぱり。料理と一緒に飲むと旨い。旨味が感じられない。
18	黒牛・純米酒 ㈱名手酒造店	11	10	11	1	1	9	7	3	6	おいしい。飲み易い。飲むほどに旨味が分かる。爽やかで飲み易い。旨味だ！。キツイ。好き。口当たりが良く飲み易い。角がある。
19	千代むすび・特別純米　夢海路 千代むすび酒造㈱	9	10	8	1	0	8	4	1		甘味が有りすごく好き。コクがある。米のまろやかさが有る。香りが良い。旨い。濃い味。スッキリ系。
20	李白・特別純米酒 李白酒造㈲	9	17	8	5	0	6	7	4	4	酸味、原酒の香りがある。冷酒で飲みたい。米のまろやかさと適度なサッパリ感がある。アッサリ普通に旨い。コクが有り旨い。やや濃い。旨い。口当たり良く飲み易い。心地良い酸味が良い。

（注）B項の適温は、「このお酒の飲みたい温度」を聞いています。冷＝冷酒で　常＝常温で　燗＝燗酒で　を示します。

人気の数値は、試飲酒（1升瓶）が空瓶になった順番です。

吉倉孝也相談役を偲ぶ

かすが会会長　金子昌也

故吉倉相談役は約二年半の闘病生活を繰返し、一時は回復の兆しも見えたかに思いましたが、残念ながら白血病には勝てず、昨年八月三十一日にご逝去されました。

今から三十四年前の昭和五十三年頃、我孫子「春日や」の故中村国夫氏が当時全く相手にされていなかった全国の美味しい地酒を店に並べ、無我夢中でお客様に地酒の良さを説明し、また全国の蔵元を走り回り、大変な努力の下で地酒を販売されていました。

その中村国夫氏の熱意に感動し、一般消費者であった吉倉孝也氏、現名誉会長森口嘉雄氏等が中心になり、微力ながら「春日や」を応援しようと昭和五十三年十月に設立されたのが「かすが会」です。

22 年第 3 回かすが会
（2010 年 11 月 21 日）

そして昭和五十六年に第一回の集まりを我孫子の「みちくさ」で開催しました。

当時東京農業大学助教授だった小泉武夫先生、作家の故梁取三義先生、酒評論家の穂積忠彦先生等をお招きして会を催したのですが、参加された方は総勢で十五人程度でした。

それでも森口現名誉会長、吉倉孝也氏、中村国夫春日や店主等が飲食店や一般消費者に声を掛けて回を重ね、参加者も二十人から三十人、そして四十人から五十人と徐々に増え、現在では毎回約百人の会員が参加される盛大な会になりました。

また、会員有志で全国の蔵元見学等も行ってお酒に関する勉強を続けた結果、お陰様で現在かすが会の会員は蔵元四十六社を含めて総勢約百七十人となりました。

故吉倉孝也氏は森口現名誉会長を補佐され、最初は幹事、そして副会長から二代目会長を経て、昨年までは相談役として約三十三年間の永きに亘り「かすが会」を支えて来られました。

当時毎年一回上野の「精養軒」で行われた梁取先生の彩光社主催「日本酒の会」には毎回３００人～５００人も集まりましたが、会の最後は吉倉孝也氏の３本締めが恒例となっていました。

吉倉氏の三本締めで会が終わる
平成 17 年第 3 回かすが会例会
（2005-10-30）

あの大きな体と大きな声での３本締めは壮大なものでした。

晩年「かすが会」例会での中締めも、吉倉さんが締めないと会が終わらないと言う暗黙の決め事になっていました。

あの偉大な吉倉孝也相談役、今はもう居ません。本当に残念ですが残された私達が意志を継ぎ、「かすが会」を皆様のお力で今後益々発展させて行くのが私達の努めだと思っています。きっと天国から私達を見守ってくれていると思います。

最後に吉倉さんの奥様より「かすが会の皆様、そして関係者の皆様に永い間大変お世話になり有難うございました。時々思い出して頂ければ故人も喜ぶと思います」とのお話がありました。

故吉倉さんは日本酒とカラオケが大好きで、「北島三郎」や「さだまさし」等の歌声が今でも聞こえてくるようです

故吉倉孝也相談役に対し心よりご冥福をお祈り申し上げますと共に、これからも「かすが会」を見守って頂き、心安らかにお眠り下さい。

平成２４年度かすが会例会日程

第１回例会と総会
・日時　４月１日(日)13 時～
・企画　搾りたての新酒を楽しむ

第２回例会
・日時　７月29 日(日)13 時～

第３回例会
・日時　11 月１８日(日)13 時～

会場は全て我孫子「鈴木屋本店」

編集後記

かすが会の設立・育成・発展に永い間大きく貢献された吉倉相談役が昨年八月にご逝去されました。心からご冥福をお祈り申し上げます。今号からカラー印刷に変えました。

かすが会副会長　加藤　洋一