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.55

平成 24 年度 第 3 回例会(報告)

(写真左側から)
李白酒造:　藤井常務
銀盤酒造:　今田顧問
宮尾酒造:　宮尾社長
出羽桜酒造:黒坂課長
かすが会:　内山顧問

平成24年11月18日(日)13時から、我孫子市の老舗割烹鈴木屋本店において64名の参加を得て平成24年第3回例会が「お燗酒とご当地限定酒を楽しむ」との企画で開催されました。試飲結果は3Pに掲載)

かすが会 **金子昌也**会長、春日や **中村 靖**社長の挨拶に続いて、かすが会 **内山幸二**顧問の司会で参加蔵元の紹介がありました。

本日の献立は次の通り。

一、先付　ずわい蟹 菊花和え
　　えのき茸
二、造り　ほうぼう 薄造り 大根
三しのぎ　茶飯
四、焼物　秋鮭西京焼き 里芋塩蒸
五、煮物　ふろふき大根 柚子味噌
　　小海老のせ
六、温物　鰯のつみれ汁 豆腐 白菜
　　椎茸 割葱
七、酢物　鮟肝ときゅうり

平成25年度第1回例会企画

搾りたての新酒を楽しむ会

今年も第1回例会テーマは、かすが会の恒例となりました**搾りたての新酒をたのしむ**」です。

大吟醸酒を中心に高級日本酒は、気温が十分に下がり、雪国では積雪の量が確保されて雑菌の繁殖し難い環境が整う年明け頃から、周到な準備を経て仕込みが始まります。

様々な工程を経て温度が上がり過ぎないよう細心の注意をはらいながら時間をかけて低温醗酵させ、やがて搾りを迎えます。

全国鑑評会に出品するようなトップクラスのお酒は3月に入ってからの搾りが多く、その搾りたてを成るべく多く出品して頂く為に、かすが会第1回例会は毎年3月後半に設定しています。

「麹造り」日の丸醸造

今回もかすが会会員蔵元から殺菌熱処理(火入れ)をしていない大吟醸搾りたて生酒が多数出品されますので、この機会に普段は中々飲めない貴重なお酒の素晴らしい味を是非とも味わって頂きたいと思います。

「酒母造り」李白酒造

「大吟醸の袋吊り」千代むすび酒造
一袋一袋は結構な重量がある為、持っているその手も震えてくる・・・

「櫂入れ」浅舞酒造
昨夜から日が昇るまでは、大荒れの空模様でした・・(2月５日)

昨年の「搾りたての新酒を楽しむ会」には、25 銘柄が出品されました。(写真：左)
蔵元は５社がご来場されました。

＜１１月例会のアンケートから＞

アンケート回答者:43 名(回収率:67%)
男性:21 名、女性:6 名、不明:16 名
30 代:4 名、40 代:1 名、50 代:6 名
60 代:16 名、70 代:8 名、不明:8 名

・ご当地限定酒の印象；
　派手さがないが美味しいお酒が多かった。(50 代・女性)
　初めてのお酒ばっかりでとても美味しかったです。(60 代・女性)
　おしとやかながら、りんとした印象です。(30 代・男性)
　地元で愛されている酒は趣が深い。晩酌酒は安い方がいい。(60 代・男性)
　コストパーホマンスの高い酒が多い。(60 代・男性)
・これまで燗酒の会は何度かあったが、今回は自分も含めて、改めて燗酒の良さが発見された会だったと思います。ヌル燗の甘味と酸味がふわっと立った味わいもなかなかいいもんだと解りました。(50 代・男性)
・基本的に常温がよい。燗酒は味が変わって旨いものだがじっくり時間を掛けて料理を楽しむには選びがたい酒である。但し誰かが燗の用意をしてくれるのが条件。ゆっくり時間をかけて料理と共に楽しむのが条件。家庭で飲むには手間が掛り過ぎる。しいて言えば電子レンジで温めるくらいが良いだろう。欠点としては燗冷ましは特に不味い。このリスクを犯してまで人様に勧めにくい。味の変化が少ない冷やで飲める酒がいいと思う。(60 代・男性)
・蔵元見学を企画して欲しい。(60 代・男性)

「お燗酒」と「ご当地限定酒」アンケート集計(2012-11-18　於:鈴木屋本店)

No	蔵　元	銘　柄	コ　メ　ン　ト
1	日の丸醸造㈱	まんさくの花 きもと純米　真人	常温が良かった。フルボディで常温よりも35℃が良かった。燗上がりのお酒で好きなタイプです。銘柄の「真人(まなびと)」の由来は？。
2	秋田清酒㈱	刈穂 純米酒　黒印	米の味が出て良い(常温)。嫌いではないが甘い(35℃)。Good(35℃)。山廃ですか？全然感じませんでした。
3	出羽桜酒造㈱	出羽桜　山廃 特別純米	良かった(40℃)。味良し(常温)。旨味で美味しい(35℃)。優(35℃)。良かった(常温)。Good(35℃)。酸あり(35℃)。良い(35℃)。常温から35℃も変わらない。
4		出羽桜　一耕 特別純米	30℃よりも常温が良かった。少し酸味があるが美味しい(35℃)。30℃も35℃も変わらない。常温よりも35℃が良い。ライトボディの純米で常温でも35℃でもいける。
5	(資)後藤酒造店	辨天　辛口純米酒 加良志酒	辛味が強い訳ではないがやや目立つ(35℃)。すきりした辛口で常温でも良し35℃でも良し。＋11とあるがそれほど辛くない、しっかりしたボディあり(常温)。
6	冨士酒造㈱	純米吟醸ひやおろし 生詰原酒 出羽の里	35℃よりも常温が良かった。旨い、燗して更に風味が増す(35℃)。35℃よりも45℃が良い。可(35℃)。キレがありスッキリした味わい(常温)。
7	開当男山酒造	開当男山　純米酒	酸味が強い(30℃)。深い味わい(常温)。常温･30℃･35℃何れも良かった。40℃よりも常温が良かった。まろやかな味わい、米の旨味がある(常温)。
8	愛友酒造㈱	愛友　本醸造 麹屋友七	35℃と常温を試したが味がうすくたよりない。キリットした味わいで飲み易かった(常温)。スッキリした辛口(常温)。常温よりも45℃が良かった。
9	㈱島崎酒造	極一滴恵酒　山廃 純米吟醸　山田錦	まとまっている(35℃)。辛い(35℃)。香味のバランスが良くGood(常温)。40℃程度の燗も良い。スッキリした山廃ですネ。山田錦の旨味が出ている。
10	宮尾酒造㈱	〆張鶴　月	飲み口に抵抗なく後味スッキリ。常温よりも冷酒の方が良さそう。柔らかく安定しているが･･･(35℃)。40℃よりも常温が良かった。旨い(常温)。常温も燗も旨い。
11	福井酒造	峰の白梅　吟醸酒 吟燗	40℃より常温が良かった。常温よりも35℃が良かった。良い(40℃)。常温よりも30℃が良かった。ふわーと広がる味わいが良い(常温)、35℃にすると上品さが出てくる。
12	越銘醸㈱	本醸造　越の鶴	常温が良かった。ふくよかな味わいでスッキリした辛口酒(常温)。さほど辛さを感じない(常温)。飲み飽きしないお酒です。7号＋9号って面白いですネ。
13	麗人酒造㈱	お燗のできる大吟醸　和寛	常温で良かった。うすめスッキリ(35℃)。昔の酒の味わい(40℃)。甘味と旨味がある(35℃)。良い(常温)。旨い(常温)。常温よりも熱燗(45℃)が良かった。味は薄
14	若　鶴	金ラベル　辛口 玄	可(35℃)。良い(常温)。良い(40℃)。すっきりした味わいで常温でいける。キレの良い辛口(常温)。常温よりも40℃が良い。熱燗(50℃)が良い。
15	銀盤酒造㈱	銀盤　上撰本醸造	濃い、甘味、イマイチ(35℃)。35℃よりも45℃が良いが味がうすい。うまい(常温)。良かった(常温)。常温よりも35℃の方が良かった。常温も40℃も変わらない。
16	㈱三千盛	朋醸　1.8L	35℃よりも常温が良かった。常温よりも40℃にするとまろやかな味わいとなる。5年古酒でぬる燗(35℃)がお奨め。複雑な味わいで中華に合いそう。
17	㈱名手酒造店	仕込其の1　菊御代	キレ、旨い、サッパリ、燗するとまろやか(35℃)。35℃から45℃にするとアル臭が。フルーティ、バナナ？(35℃)。良かった(常温)。良かった(35℃)。
18	千代むすび酒造㈱	千代むすび　純米吟醸強力　7号酵母	35℃で良かった。35℃よりも常温が良かった。良かった(35℃)。香りが落ち着いていてじっくり飲める、常温よりも40℃が良かった。古酒？深い味わいでした(常温)。
19	李白酒造㈲	李白　特別純米　辛口やまたのおろち	35℃で良かった。35℃で苦味、45℃でちょいクリーム。常温だと甘いが45℃にすると味がうすくなる。常温よりも35℃が良かった。深みのある酒(常温)。酸味良し
20	今里酒造㈱	六十餘洲　純米酒 山田錦	おだやかな香りとしっかりした味わいで常温でもぬる燗(35℃)でも良かった。すっきり系の純米酒で飲み飽きしない(常温)。美味しい純米酒ありがとう(常温)。
21	日の丸醸造㈱	純米普通酒 日の丸	辛い(34℃)。35℃よりも45℃が良い。スッキリ感がある(常温)。味は薄いが味わいある純米酒、燗をすると丸くなる。義捐金付きで飲むほどに復興支援になるお酒で
22	秋田清酒㈱	出羽鶴　生酛仕込 純米酒	柔らかい(34℃)。35℃で酸味が感じるが45℃にすると旨味になる。フルーティ(常温)。可(35℃)。出羽鶴の生酛を初めて飲みましたが刈穂に比べ物足りない(常
23	出羽桜酒造㈱	出羽桜　純米酒　山形セレクション	45℃よりも35℃がさわやかで良い。35℃よりも常温が良かった。美味しかったです(常温)。フルーティで美味しい(常温)。No6と同じスペックで共にGood！。
24	(資)後藤酒造店	辨天　本醸造　金印	35℃よりも常温が良かった。この味わいでこんなに安くて良いんですか？コストパーホーマンス抜群なお酒です(常温)。さらっとしたお酒で飲み飽きしない(45℃)。
25	開当男山酒造	開当男山　辛口	常温が良い。普通(34℃)。45℃よりも35℃が良い。辛口で好きです(常温)。良い(常温)。さらっとしたお酒で飲み飽きしない(常温)。やさしさのある辛口(40℃)。
26	㈱島崎酒造	東力士　ゆきの精	甘め、やわらかい、風味あり(34℃)。35℃よりも45℃が旨い。コストパーフォマンスが良いお奨め品です、チョット熱燗(45℃)が良いか。グイグイいける(常温)。
27	宮尾酒造㈱	〆張鶴　花	飲み口に抵抗なく後味スッキリ。柔らかい甘味、旨味(常温)。常温よりも35℃の方はまろやか。普通酒を見直した(35℃)。常温よりも40℃が良い。常温よりも40℃が良
28	越銘醸㈱	純米酒　壱醸	酸味(34℃)。35℃も旨いが45℃にしたら大化けした。45℃でお奨め品。鼻から抜ける香りフルーティ(常温)。35℃よりも常温が良かった。30℃よりも40℃が良かった。
29	銀盤酒造㈱	銀盤　純米大吟醸 播州50	品格があり受け入れやすい。常温で良かった。45℃よりも35℃が良い。35℃よりも常温が良かった。35℃よりも常温が旨い。旨い(常温)。35℃よりも常温が良かった。
30	㈱三千盛	まる尾	スッキリ、サッパリ、深みはうすい(34℃)。35℃も45℃も変わらない辛さ。辛い(常温)。山田錦の旨味が出ている(常温)。スッキリ系の純米大吟醸酒で旨い(常温)。
31	㈱名手酒造店	紀の国	良かった(30℃)。ちょい酸味(34℃)。35℃よりも45℃が良い。純米吟醸酒クラスで旨い酒です(常温)。40℃に燗をすると旨味が増す。飲み飽きしなく晩酌向き
32	李白酒造㈲	李白　花(佳撰)	おいしい、やわらかい、パンチは無い(34℃)。35℃よりも45℃が良い。バランスは良いが味が弱い。35℃よりも常温が良かった。サッパリ(常温)。30℃よりも常温が良。

創立三十五周年を迎えて

かすが会会長　金子　昌也

早いもので、かすが会が発足して35周年を迎える事になりました。

無事に35周年を迎えるにあたり、ひと言ご挨拶を申し上げます。

昭和53年10月に故中村国夫春日や店主、森口嘉雄名誉会長、故吉倉孝也前相談役を中心に一般消費者である私達数人で、中村国夫氏の地酒に対する熱意に感動し、微力ながら「春日や」を応援しようと設立されたのが現在の「かすが会」です。

勿論森口名誉会長、故吉倉前相談役も一般消費者で、中には大学生も1～2名居りました。

そして昭和56年に第1回の集まりを我孫子の「みちくさ」で開催した訳ですが、当時東京農業大学助教授の小泉武夫先生、作家の故築取三義先生、酒評論家の故穂積忠彦先生等をお招きした会でしたが、参加者は僅か15人程度でした。

それでも森口名誉会長、中村国夫春日や店主、吉倉孝也氏等が飲食店や一般消費者に声を掛けて会を重ね、参加者も20人から30人、そして40人から50人と徐々に増え、現在では毎回100人の会員が参加される盛大な会になりました。

今たまたま、平成12年度の「かすが会ニュースNo.17号」を見てみましたら、「新酒を楽しむ会」にも拘らず総勢約40名の参加だったと書かれていました。

今このような参加者になったのは、会員の皆様、各蔵元様、役員の皆様、そして春日やの応援や関係者のお陰と協力が有ったからこそ現在が有るのだと、心より深く感謝申し上げます。

また、会員有志で全国の蔵元見学等にも行き、お酒に関する勉強会を続けた結果、お陰様で現在の会員は蔵元会員を含めて約170名強になりました。

この間ある関係者の方からお聞きした話ですが、過去全国に幾つもの「日本酒の会」が有ったそうですが、その殆どが消滅した中で35年も続いている会は今では「かすが会」位ではないかとお話されていました。

本当に有難い事だとつくづく感謝致して居ります。

これからも若い方々をどんどんお誘いし、40年50年、いや100年と「かすが会」が歴史を塗り替えて行こうではありませんか。

その為には先ず健康である事です。

そして会員の皆様のご協力とご理解を今後とも頂きたく、宜しくお願い申し上げる次第でございます。

今後の「かすが会」の益々の発展と、皆様のご多幸とご健勝をお祈りし、御礼の言葉と致します。

平成25年度例会日程

第1回例会と総会

日時　3月24日(日)13時～

テーマ　搾りたて新酒を楽しむ

第2回例会

日時　7月21日(日)13時～

テーマ　未定

第3回例会

日時11月17日(日)13時～

テーマ　未定

会場は何れも我孫子㈱鈴木屋で

編集後記

失われた20年と称される日本経済の停滞とデフレに超円高、若者のアルコール飲料離れや嗜好の多様化等々、日本酒とって厳しい環境が続き、日本酒の消費量は毎年減少して来ましたが、昨年頃から幾つか明るい兆しも見え始めたようです。

特に欧米での日本食ブームに連動した酒造メーカーの努力も有って、高級日本酒の輸出が増加しています。

旅行先で経験し、帰国して日本酒に関心を寄せる方も有ると聞きます。

国内でも一昨年の東日本大震災以後に「東北を応援しよう」との機運の高まりが有り、その中から東北の日本酒が品切れになる現象も出ています。

ワインの普及に伴って同じ食中酒である日本酒の良さも見直され始めたのではないかと期待しています。

政権交代でスタートした「アベノミクス」による経済好転への期待を大いに活用し、今年は日本酒業界も積極的に創意工夫して、活躍発展して欲しいと願っています。

かすが会副会長　加藤　洋一