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.58

仲野部長

宮尾社長

藤井常務

平成 25 年度 第 3 回例会(報告)

平成25年11月17日(日)13時から、我孫子市の老舗割烹鈴木屋本店において48名の参加を得て平成25年第3回例会が開催されました。開催に先立ち、本年3月にご逝去されました、かすが会 **佐藤彰純**幹事のご冥福を祈り黙祷を捧げました。

例会は、日本文化の象徴とも言える旬を生かした会席料理と、これまた日本文化を代表する高級日本酒を同時に楽しむという、「純米吟醸酒と会席料理で秋の味を楽しむプチ贅沢会」が企画されました。

かすが会 **金子昌也**会長、春日や **中村 靖**社長、に続いて本日参加された藏元の出羽桜酒造 **仲野 賢**営業部長、宮尾酒造 **宮尾佳明**社長、李白酒造 **藤井直二郎**常務の挨拶がありました。

＜第３回例会のお酒＞

- 純米大吟醸「一路」
  出羽桜酒造
- 純米吟醸「純」
  宮尾酒造
- 純米吟醸「両人対酌」
  李白酒造
- 純米酒「麒麟」
  下越酒造
- 純米酒「黒牛」
  名手酒造
- 純米酒「刈穂 山廃 超辛口」
  秋田清酒

かすが会 **内山幸二**顧問の乾杯で懇親会となりました。本日のお酒と献立は別記のとおりでした。

平成二十五年十一月十七日

かすが会　様　会席料理お献立

先付　焼しめじとずわい蟹の菊花和え　柿　千切り大根　合せ酢

吸物　土瓶蒸し　松茸　鳥　海老　銀杏　三葉　酢橘

お造り　鰹の昆布〆　妻いろいろ　烏賊

焼物　かます風干し　豆腐田楽　零余子(むかご)真丈　はじかみ

煮物　里芋と揚げ湯葉　紅葉麩　人参　ブロッコリー　海老そぼろあん

揚物　尼鯛くず揚げ　青唐　素塩　えりんぎ　レモン

酢物　蛸と蕪の博多　酢味噌

食事　鮭焼きおにぎり茶漬け　香の物

＊都合により内容が変わる場合がございますご了承ください

鈴木屋

平成26年度第1回例会企画

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る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。

地球温暖化による異常気象が叫ばれる中、昨年は夏の記録的な猛暑や集中豪雨による農作物への被害が拡大し、今年の2月には台風並みの爆弾低気圧の通過により太平洋側にも大雪が降り、交通機関の麻痺や道路の封鎖、建物の崩壊、農業用ビニールハウスの損壊、一週間以上も孤立する地区が出るなど甚大な被害を受けました。

野菜の価格が高騰するなど、市民の毎日の生活にも大きな支障が出る事になりました。

雪の多い事は酒造りにとっては雑菌の繁殖が抑えられ、好ましい方向に影響するようですが、果たして今年のお酒の出来具合はどうでしょうか。

そんな状況の中で奮闘中の「かすが会会員蔵元」の皆さんからは、今回も多種多様な搾りたて新酒が出品されます。

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、「新酒」や「ひやおろし」として出荷されます。

例えば大吟醸の搾りたて生原酒等は一般向け販売が殆ど無く、適時に蔵元を訪問しても中々試飲させてもらえない大変貴重なお酒です。

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。（上段の写真は昨年度の搾りたての新酒を楽しむ」です）

我孫子　鈴木屋の紹介

北に雄大な利根川をひかえ、南に水鳥の群れる手賀沼をのぞむ我孫子は北の鎌倉と呼ばれ、緑ふかく豊かな水に恵まれたその風光明媚な景色は、かつて志賀直哉をはじめ多くの文人たちに愛されてきました。

時が流れ町の景観がかわりゆくなか、今もなおその自然は多くの人の心に安らぎを与えてくれます。

鈴木屋も明治12年の創業より「どこか心安らぐ場所」であり続けたいと願っております

宿場の面影を感じさせる個室での心づくしのおもてなしで、どうぞおくつろぎください。

（鈴木屋のHPから）

乗用車15台、大型バスも駐車可能

藏元見学記

「出羽桜」出羽桜酒造株式会社

天童の街には将棋の駒をモチーフにした看板等が多く、目を引きます。街路樹の低木一株一株にも雪吊りが施され、手間の掛けようにびっくりしました。今年は雪が少ないそうです。

いよいよの出羽桜酒造、輸出担当長の鴨田さんが丁寧に案内して下さいました。精米所、酒眠蔵、麹室、貯蔵タンク、そして幸運な事に酒母造りの現場を見学させて頂きました。

蒸米を畳一畳ほどの布の上に開け、二人一組で手を使って広げて冷ましていきます。蒸米の温度は70度もあるそうです。適温になったところで酒母タンクに入れます。麹米を入れてまた蒸米を入れます。タンク内の温度を確認して、突き棒で突いていきます。ハイ・ハイと二人で威勢よく声を掛け合います。その迫力、作り手の魂を感じました。大勢の方の手によっておいしい日本酒が造られているのだと改めて思いました。貴重な体験をしました。ありがとうございました。

（会員　麓　広子）

「麒麟」下越酒造株式会社

新潟県は京都に近い方から上越、中越、下越（かえつ）に区分されています。下越酒造は、下越地区の津川（東蒲原郡阿賀町）にある明治13年（1880年）創業の藏です。

JR新潟駅から信越本線「新津駅」で乗換え、磐越西線「津川駅」まで約90分。会津若松駅からも90分。蔵は、津川駅から徒歩20分の旧会津街道沿いにあります。

この地は、古くは会津藩（現福島県）の領地でした。会津藩からは廻米（年貢米）や塗物などが、越後国からは塩や海産物などの中継地でした。会津若松から津川までは会津街道の陸路で、津川から新潟までは阿賀野川の水運を利用していました。津川は水陸輸送の中継地で重要な河港でした。新潟県に編入されたのは、明治19年（1886年）です。

津川は水と緑の豊かな自然に恵まれた銘醸地です。下越の谷川岳とも称される御神楽岳（みかぐらだけ）（1,386m）は、奥会津森林生態系保護地域にあり、古くから信仰の山で氷河によって侵食された急峻な尾根や岩壁からなり山全体がブナの原生林に覆われ野生動物が生息する。奥会津のブナ林は、白神山地よりも規模が広く世界的にも極めて貴重な自然だと言われている。ここを源とする常浪川の伏流水を仕込み水とし、一年を通じて霧が発生しやすい湿潤な風土は、酒造に最適な環境となっています。

蔵を訪問したのは1月下旬、雪国とは思えない好天気に恵まれた日でした。社長の佐藤俊一さんは、津川の歴史・文化・酒造環境など説明し、創業当時の醸造記録を示しながら昔は福島県だったと。製造部長（杜氏）の伊藤正敏さんに蔵内を案内して頂きました。「酒造りは米磨きから」と自家製米を貫く。洗米場は広い。精米歩合50％以下の白米は手洗いで時計を見ながら限定吸水している。白米処理は原料米により毎回異なるので目と肌で確認しながら作業すると言う。麹室は昔ながらの自然換気方式で箱麹法の手造り。仕込みは近代的な温度管理・分析管理をしているが、伊藤杜氏と佐藤社長の技量による所が多い。上槽は、袋取、槽式、薮田式を使い分けしている。この蔵の特徴は、近代的な設備と伝統的な設備を使い分け、佐藤社長（農学博士）と伊藤杜氏（若い製造部長）の温厚なコンビで伝統技術を大切にしながら品質本位の酒造りに日々挑戦し続けしていることです。

（会員　春田育男）

㈱春日やの店舗紹介

（同社のHPより）

1963年の創業以来、当社は世に埋もれた無名でも上質な商品を発掘し、紹介してまいりました。

少子高齢化や若者のアルコール離れなど、酒類業界を取り巻く環境は一段と厳しくなる一方ではありますが、ストレス社会のなか、癒しや喜びを求める心はいよいよ高まっていると感じております。

免許自由化であらゆる店舗でアルコールが販売される今こそ、他にはない付加価値を訴求していく時であります。

今後も個性あふれる品揃えを心がけたいと考えておりますので、一層のご支援、ご助力の程、お願い申し上げます。

㈱春日や社長　中村　靖

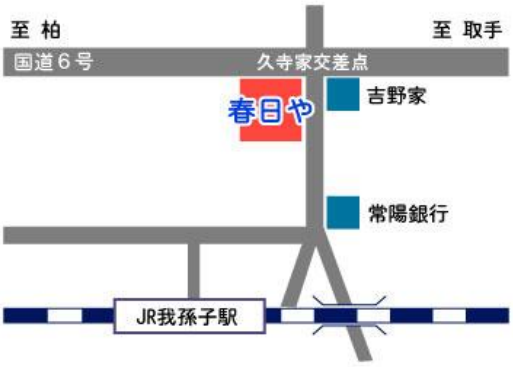
こちらが当店正面入り口です。多くのお客様にお引き立て頂き、歳月を重ねてまいりました。

無濾過生酒や斗瓶取り雫酒といった貴重な逸品を氷温セラーで保管しております。これによって熟成が可能となり、日付が古い方がむしろ美味しく飲めるようになるのです。

冷蔵庫で保管する必要のない、火入れした本醸造酒や純米酒のコーナーです。

蔵元が丹精込めて仕込んだ焼酎の長期熟成古酒を甕から計り売り致します。米 麦 芋 黒糖 泡盛といった素材がございます。どれも円やかで芳醇な味わいに仕上がっています。

12℃～13℃の定温と70％前後の定湿度で管理されたワインセラーです。オールドヴィンテージや稀少なワインなども在庫しております。



http://kasugaya.com/kasugakai.htm

平成26年度かすが会例会予定

第1回例会と総会

日　時：4月6日(日) 13時～
場　所：㈱鈴木屋
テーマ：搾りたての新酒を楽しむ

第2回例会

日　時：7月27日(日) 13時～
場　所：㈱鈴木屋
テーマ：未定

第3回例会

日　時：11月16日(日) 13時～
場　所：㈱鈴木屋
テーマ：未定

編集後記

今年は2月になって太平洋側に記録的な大雪が2度に亘って降り、各地に甚大な被害が発生しました。

ここ我孫子では第一週末に約40cm積り、雪掻きや交通機関のストップで大変でしたが、2週目は途中から霙や雨に変わったため、積もっていた雪を溶かす事となり、大事に至らずに幸いでした。

1回目も2回目も予定していた新年会が延期になるというささやかな被害も有りました。

皆様の地区では如何だったでしょうか。　かすが会副会長　加藤洋一）