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.60

左から
(銘柄で記載)
花の舞:上村支店長
越の鶴:小林副部長
出羽桜:仲野部長
刈穂　:伊藤社長

平成 26 年度 第 2 回例会(報告)

平成26年7月27日(日)13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において63名の参加を得て平成26年第2回例会が開催されました。

かすが会**金子昌也**会長、春日や**中村 靖**社長の挨拶。かすが会**内山幸二**顧問の進行で参加蔵元からご当地の名物と出品酒の紹介がありました。

その後 冷やして飲む純米酒を楽しむ会」となりました。出品酒は18銘柄で試飲結果は3ページに掲載しています。

本日の献立は次の通りでした。

一、前菜　穴子と胡瓜
二、造り　勘八サラダ
三、煮物　手羽元と根菜煮
四、焼物　はまち味噌漬け焼き
五、揚物　米茄子の揚げ出し
六、酢物　瓜麹漬け
七、食事　押寿司

秋の旬、鰤・秋刀魚とこれに合う日本酒探し

平成26年11月例会企画

秋たけなわ、天高く馬肥ゆる秋、そして食欲の秋と言われるように、秋は美味しい食材が旬を迎えて豊富に出揃うと共に、日本酒も暑かった夏を乗り越えて熟成され、「新酒」、「ひやおろし」として出荷される時期でもあります。

秋の旬と共に美味しい新酒を嗜むこの頃は、四季の変化が明確な日本に生まれ住んで本当に良かったと小さな幸せを感じるひとときでもあります。

それに満月、ススキの穂、虫の声でも加わればもう言う事無し。

日本酒はワインと同様に料理との相性を楽しむ食中酒ですので、料理とお酒のベストマッチングを見つけた時には、1＋1が2ではなく3にも4にもなる素晴らしい味の世界が広がります。

ワインの世界では料理とのベストマッチングを「マリアージュ」＝結婚と呼び、グルメが追求する重要テーマとなっています。

本来ならば料理一品毎にそれに合うお酒を選んで相性抜群の組み合わせで提供したいところですが、10種近い料理と大人数に対応する事は難しいので、今回はメイン料理として2品を設定し、それに合うお酒を蔵元会員に推薦出品をお願いして、会場で参加の皆様に料理との相性を探って頂く事に致しました。

同様の趣旨のテーマとして「おでんに合う日本酒」と題して数年前に当会で取り上げた事があり、皆様もご記憶の事と思います。

今回のテーマは**「秋の旬、鰤・秋刀魚とこれに合う日本酒探し」**と致しました。

先ずメインとなる旬の料理を何時もの料亭「鈴木屋」の料理長さんと相談の上で2品決めました。

一、鰤大根：老舗料亭のプロが、じっくりと炊き込んだ旬の一品。

二、秋刀魚の柚庵焼き：柚の香りのタレに漬けて香ばしく焼き上げた旬の焼物。

鰤に秋刀魚は何方でも良く知っている秋の味覚ですが、プロの腕に掛かってどんな味に変身するのか楽しみです。

蔵元会員の皆様にはこの2品の料理に夫々合う自慢のお酒の推薦出品をお願い致します。

会場でのお酒の提供温度も重要ですので、冷やしたもの、常温のもの、そしてお燗にも対応出来るように準備を進めています。

鰤大根には「純米酒」をお燗で、また秋刀魚の焼き物には「ひやおろし」を冷たくしてというように、飲み方合わせ方に蔵元からのご要望を頂き、参加の皆様にお伝えして会場で試して頂くように致します。

晩秋のひとときを、行く秋を惜しみながら旬の料理と美味しいお酒の相性を楽しみましょう。

会員の皆様お誘いあわせの上、ご参加下さいます様、役員一同お待ちしています。

7月度のアンケート集計について

この集計は、銘柄の優劣を評価するものではありません。試飲者の自由な感想の抜粋です。試飲の形態は料理を食べながらの方やお酒だけの方など統一されていません。

＜回答者＞

1，参加者 63 名中 34 名の集計です。(54%)

2，男性（65%）、女性（9%）、不明（26%）

3，30 代(8%)、40 代(13%)、50 代(21%)
　60 代（33%）、70 代（25%）

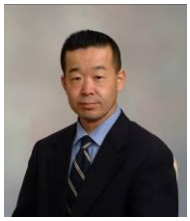
かすが会 平成26年7月例会「夏に冷やして飲む純米酒」アンケート　2014.07.27

No	蔵　元	出　品　酒 (1.8L)	税込価格	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	浅舞酒造㈱	美稲　純米酒 すっぴん ささにごり	2,880	お米の甘さが良い。オンザロックが良い。甘みが強く余韻が心地よい。青っぽい爽やかな香りと軽い味わいが夏に良い。味が薄いがかすかな甘味と酸味。
2	秋田清酒㈱	刈穂　活性純米酒 六舟　720mL	2,376	甘いがサッパリしていて良い。個性的だ。柔らかい感じでした。スパークリング酒としては美味しい。ドライ酒として良い。発泡清酒の原点？。品温が上がると苦味が消える。スッキリしていて旨味がある。
3		晴田　五百万石60	3,024	香が夏っぽい。透明感があり柔らかい。口当たりが新鮮。暑さを忘れる。やさしい味です。スッキリしていて面白いお酒です。「晴田」シリーズには、「山田錦」「雄町」もあるとのこと飲み比べてみたい。
4	出羽桜酒造㈱	スパークリング日本酒　「咲」　250mL	496	暑い日に飲むのも、涼しくサッパリしたい時に飲むのも良さそう。お寿司との飲み合わせも良さそう。炭酸が強いが喉越し良し。スッキリして飲みやすい。オレンジジュースとミックスしたら更に美味しそう。
5		純米吟醸酒 出羽燦々誕生記念 (本生)	3,132	華やかな香りで口当たり良く酔は心地よい。ボディしっかり、飲みやすい余韻良し。フルーティ。飲みくち喉越し最高！。ほどよい吟醸香、華やかな飲みくち、4合瓶なら飲み続けられる。
6	(合)後藤酒造店	純米生原酒 山田錦	2,376	香りはほどほで味わい強くキレも良い。一番美味しい、バランス良し、口当たり良し。喉越しが良いです。夏酒の味わい、涼しさを感じる。口当たりが良い。
7	開当男山酒造	夏　山王丸 720mL	1,512	甘い、カルパッチョに良くあった。甘みが強く心地よい。水みたいに飲める。甘すぎ？。味がうすい。軽い、水のようにスイスイ入る。香り良し、味よし、旨味良し、後味がスッキリしていて良い。
8	㈱島崎酒造	純米生原酒 山田錦　W酵母	3,240	メロンの香りで米の味わい。メロンの様なフルーティな味わい。味よし、夏にピッタシのお酒。香りが弱いが辛口で美味しい。栗のような旨味、舌に乗せているときれいに甘味が溶ける。
9	宮尾酒造㈱	〆張鶴 純米吟醸酒　純	3,672	すする時と飲み込む時の表情の違いが良い。丸い旨味とキレの良い酒。スッキリさわやかな後味。新酒に比べまろやかになっている。ブレない味、通年美味しい。安定した旨味がある。
10	越銘醸㈱	越の鶴 純米酒	2,592	いさぎよい感じ、ロックアイスで飲みたい。透明感があってキレが良く旨い。夏にピッタシ喉越し良し。サッパリ系。口当たりが良く飲みやすい、常温でもOK。冷酒よりも燗酒に向いていそう。
11		越の鶴 純米吟醸酒	3,132	クセがなくおとなしいが旨い。出来の良い夏の味で舌触りが良い。香味良し。純米酒に比べ2割ほど高くなっているがおすすめ品。吟醸香があまり好きではないので私はこの程度の香りが適度。
12	㈱車多酒造	山廃純米生原酒	3,240	個性的で好き嫌いありそう。サッパリ系の大吟醸だ、もう少しコクが欲しい。濃すぎるかな。辛口、味が濃い。少し口の中で慣らすと案外のみ飽きしないかも。さらに冷やすとスッキリ感が増すと思う。
13	㈱三千盛	純米大吟醸酒 三千盛　れいじょう 720mL	1,646	私(女性)好みの味わいでした。水みたい。軽いコクが欲しい。香弱い辛口。辛い！。私には香味が合わない。香味うすい、後味良し、水みたい。
14	花の舞酒造㈱	微発泡清酒 ちょびっと乾杯 300ml	699	甘酸っぱい。甘いジュースの様。器が良い。スッキリした味わいです。梅酒のようで美味しい。甘くカルピスみたいな味でした。リンゴの様な甘味、発泡感は無い。飲みやすく乾杯用、シャンパンよりも良い。
15		山田錦 純米吟醸原酒	3,240	飲みくち良し、適度にボディがあって余韻も良い。クセがなく旨いが物足りない。インパクトが弱い。ちょい甘。飲みやすく旨酒。米の味わいがあるがインパクトが弱い。喉越し最高。旨い酒です。
16	㈱名手酒造店	純米生原酒	2,880	やんわりした旨味とキレが良い。そこそこのボディで後味爽やか。まろやかになっていますね、熟成感が良い。甘味があり旨い。米の旨味がしっかり出ている。香味良し、旨味は今回の中で一番。
17	李白酒造㈲	特別純米酒	2,516	夏の公園でブランコを思い切り漕ぐ感じ。スーット切れほどよい旨味。味よし。燗酒に合いそう？。栗、生クリーム、やさしい旨味。甘味が感じられる。スッキリしていてもボディはしっかりしている。
18	三芳菊酒造㈱	特別純米生原酒 阿波山田錦	2,916	甘くなく飲みやすい。味もラベルも個性あり。米の味、スッキリした酸味。独特の味わい。甘いけど美味しい琥珀色がいいですネ。独特の香りがちょっとキツい。

新役員のご紹介

4月の総会でかすが会に2名の新役員が誕生致しましたので、ご紹介方々ご挨拶させて頂きます。

幹事　**関　学**（せき　まなぶ）



皆様こんにちは。関学と申します。年齢は五十五歳、家族は母八十六歳、妻一人、今年大学に入学出来ました長男と四人で柏公園の傍に住んでおります。

お酒は嗜む程度で決して強くないのですが、趣味が若い時から魚釣りという事もあり、楽しいひと時には常に片手に存在する大事なパートナーでございました。

バーボン、シングルモルトから麦酒、ワイン、本格焼酎、そして齢を重ねるごとに日本酒、特に吟醸酒の魅力にとり憑かれております。

三年半前に大学の大先輩である金子会長よりこの伝統ある、かすが会へのご縁を頂戴いたし、この度は役員という大役を仰せつかりました。

わたくし自身、人間も日本酒道も、まだまだ未熟成でございます。

ただ、プレミアム熟成された先輩役員お歴々より少しだけ？若いと思いますので持病の腰痛だけは気遣いしながら（笑）、例会での主にお酒の運搬で体力奉仕できればと考えております。

どうぞよろしくお願いいたします。

幹事　**麓　和満**（ふもと　かずみつ）

鹿児島県徳之島出身の麓です。現在は神奈川県横浜市に住んでおります。

長寿の島・徳之島でお酒と言えば黒糖焼酎、銘柄は「奄美」です。

近年ではこちらのスーパーでも手に入り、お湯割りやロックでよく飲みます。

かすが会は、平成十五年に西川保枝さんのご紹介で例会に参加し、元々日本酒が好きでしたのですぐに会員になりました。

日本酒の奥深さと会員の皆様の笑顔に惹かれ、毎回楽しみに参加しております。

まだまだ勉強中ですので今後ともご指導よろしくお願い致します。

平成27年度かすが会例会予定

第1回例会と総会

・日　時：4月5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19日(日) 13時～
・場　所：㈱鈴木屋
・テーマ：未定

第3回例会

・日　時：11月22日(日) 13時～
・場　所：㈱鈴木屋
・テーマ：未定

編集後記

今回のテーマ**秋の旬**に関連して、最近のニュースで秋の旬の代表格「マツタケ」が今年は大豊作と報じられていました。

異常気象と言われた酷暑と台風の豪雨に続き秋の涼しさが早目に訪れた事が国産「マツタケ」の生育に大いに寄与して大豊作になったようです。

異常気象も良い結果をもたらす珍しい例ですが、例年より3割安いと言われても、「マツタケ」はやはり庶民には高嶺の花、いや高値の花ですね。　かすが会副会長　加藤　洋一