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.66

（写真右側から）
李白酒造　：藤井常務
名手酒造店：名手社長
三千盛　　：水野専務
後藤酒造　：後藤専務
出羽桜酒造：仲野部長

平成 28 年度 第 2 回例会（報告）

平成28年7月17日（日）13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において65名の参加を得て平成28年度第2回例会が「鑑評会出品酒と蔵元拘りのお酒を集めて」のテーマで開催されました。例会では、かすが会 **金子昌也会長**、春日や **中村靖社長**の挨拶に次いで参加蔵元（写真上）から、蔵の紹介と出品酒の説明がありました。

本日の献立は次の通りでした。

一、前菜　トマトとチーズのカプレーゼ風、鰯オイル漬
二、変皿　烏賊肝味味噌漬けとインゲン豆炒め
三、煮物　丸茄子の揚げ煮、海老そぼろ餡、刻み大葉
四、焼物　鶏の味噌漬焼き、味噌漬け玉子、ほか
五、揚物　鰯の香り揚げ
六、酢物　鯵蛸帆立海月の和風マリネ
七　食事　涼風素麺

平成28年11月例会企画

秋の旬食材とお酒の相性を探るⅢ

昨秋は第2回目として「炙り里芋と手作りコンニャクの甘味噌かけ」、「秋茄子と三角油揚の煮物」をメイン料理とし、これに合うお酒の相性を探って頂きましたが、今回は第3弾として会場の鈴木屋本店料理長様のご提案でメイン料理に「**鮭と蕪（カブ）の粕汁鍋**」を取上げる事に致しました。

「鮭」は秋に産卵のために海から川に遡上しますが、遡上前にはたっぷりと栄養を蓄え、油が乗って美味しい状態で河口付近に集まりますので、正に秋の旬の魚の代表というところでしょうか。

近年「**蕪（カブ）**」は一年中手に入る野菜ですが、春から夏にかけて温度の高い時期で早く育ったものに比べ、温度が下がり昼夜の寒暖差が大きくなる秋の蕪はゆっくりと育ち、味の濃い美味しい蕪になると言われています。

日本酒も秋に収穫した新米を用い、秋の気候が安定する10月中頃から仕込みが始まり、早い蔵元では11月に入ると搾りが始まります。

搾りたての新酒と共に「**搾りたての新鮮な酒粕**」が手に入る時期となります。

秋の旬食材三点を用い、鈴木屋本店料理長様が腕を奮った「**鮭と蕪（カブ）の粕汁鍋**」の味に大いに期待致しましょう。

蔵元会員様にはこれに合うお酒のご出品を是非お願い致します。

また、お燗・常温・冷やして等、出品酒の提供温度についてもご意見をお寄せ下さい。

会員の皆様には秋の旬料理と日本酒の相性をじっくりと味わって頂きたいと思います。

もう一つの秋の旬料理として、「**秋刀魚と小松菜の焼浸し**」も当日提供の予定です。

日本の秋を舌で堪能し、「日本に生まれてよかったなぁー」と感じて貰えれば幸いです。

鮭と蕪（カブ）の粕汁鍋（写真はサンプルです）

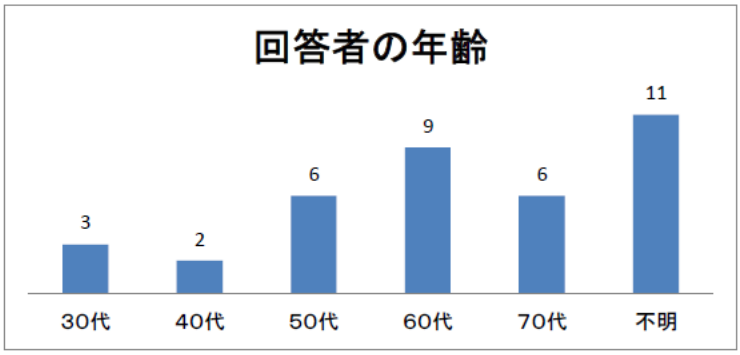
平成28年7月例会「鑑評会出品酒と蔵元拘りのお酒を集めて」アンケート
平成28年7月17日（日）　鈴木屋本店（我孫子）にて

1、回答者の属性

回答者（37名）、全参加者（65名）

	男性	女性	不明	合計
20代				0
30代	2	1		3
40代	1	1		2
50代	4	1	1	6
60代	9			9
70代	5		1	6
不明			11	11
合計	21	3	13	37
	57%	8%	35%	100%

回収率＝　57%



2、本日の料理について

①	サッパリ系からこってり系まで色々なお酒との相性が楽しめる料理で美味しかった。（30代・女性）
②	大変うれしく頂きました。（40代・女性）
③	多彩で美味しい、うれしい。（50代・女性）
④	とても美味しかったです。小分けして出てくると更に良いと思います。（30代・男性）
⑤	夏野菜（トマト、丸茄子）が美味しかったです。（50代・男性）
⑥	とても美味しいかったです。（50代・男性）
⑦	全て美味しい料理でした。特に「鰯の香り揚げ」が抜群でした。（60代・男性）
⑧	いつも非常に素晴らしい。（60代・男性）
⑨	各人個人個人に出るようにして欲しい。（60代・男性）
⑩	最高！。（70代・男性）
⑪	料理のバランスが良い。（70代・男性）
⑫	問題ない。茄子が無かった。残念！。（50代・不明）
⑬	今回の料理は今までになく旨かった。全部上手いので批評は難しい。（70代・不明）
⑭	「トマトとチーズ」は格別に美味しかった。（不明）
⑮	毎回美味しいですが、テーブルによっては料理が来ないです・・・。（不明）

平成28年7月例会「鑑評会出品酒と蔵元拘りのお酒を集めて」アンケート

2016.07.17. かすが会

No	蔵　元	出品酒名	分類	試飲後の感想や意見
1	浅舞酒造㈱	天の戸 純米大吟醸 35 （出品酒仕様）	①	甘味、香りが良い。キレ味のあるお酒。華やかなのに後味スッキリ、嫌味なし。甘味の抜けさが素晴らしい。美味しい。ワインに近い味わい。フルーテーな甘さ。甘味がほどほどで飲みやすい。フルテーな甘さ。うまくち。飲みやすくスッキリしている。
2	日の丸醸造㈱	まんさくの花 鑑評会出品酒 （純米大吟醸酒	①	味がしっかり、バランス良い。フレッシュなガス感となめらかな舌ざわり、南国パパイアの様な香りも好きです、おりがらみ最高の味わいです。健康に良さそう、毎日飲みたい。シュワシュワ感、日本酒の新しい魅力を感じた。日本酒が苦手な方でも好まれる味。
3	秋田清酒㈱	刈穂 鑑評会出品酒 （純米大吟醸）	①	香味ひかえめキリットしたダンデーな味。あっさりしていて旨い。甘味があり米の味がすごく出ていて美味しいです。うまい。オーソドックスな味。辛口で美味しい。甘味が強めでしかししているが飲みやすい。スッキリ、食事と合う。美味しいです。
4		刈穂 山廃純米 生原酒	⑥	一口目のインパクトがすごい。辛口なのに旨味あり。＋25と感じさせない旨味。異端児的お酒、他とは違う。口にいれた時の強い印象。香りと味のバランスのギャップがあり面白い酒。濃い。好みです。カドがあるがgood。
5	出羽桜酒造㈱	出羽桜 金賞受賞酒 （大吟醸酒）	①	やや硬い仕上がり、優等生です。旨い。バランスが良い。酸味が素晴らしいバランスになっている。フルテー。GOOD。やっぱり旨い、バランス良し。味が強い。飲み心地良い、サッパリ感が大。
6		出羽桜 特別純米酒 出羽の里	⑦	安定感あり、もう少し遊びがあってもいいかも。すごく甘い、スイーツ酒。バランス良し。スッキリしつつ甘味と香りがあり後味スッキリ辛味が心地よい。甘い、デザート酒に良さそう。
7		出羽桜 桜花吟醸酒	⑦	昔ながらの感じ。定番！。飽きの無い何時も飲みたくなるフレンドリーなお酒。飲み心地良い、サッパリ感良い。これ旨い。出羽桜らしい味わい。
8	（資）後藤酒造店	辯天 極上 大吟醸原酒	①	和梨系の香、もう少し味のりがほしい。美味しい。日本の風土に合った味わい。キレとまったり感のバランスが良い。美味しいです。スッキリした大吟醸、辛口で後味良し。少し辛口。辛いけどどんどん進む。好き。バランスガ素晴らしい。サラッとして甘い。
9		辯天 大吟醸生原酒 出羽燦々	⑦	生原なのに飲みやすい。キレのある酸、コクあり。毎日飲みたい。舌の奥に乗せるとチョット重い。飲み心地良い、酒の存在感あり。飲んだ時の甘味、後に残る香りと辛味。大吟醸でこの辛さは素晴らしい。サラッとしている。
10	開当男山酒造	開当男山 純米大吟醸 久宝居（くぼい）	③	ものすごく綺麗で飲みやすい。やわらかい旨味、甘味、透明感のある後味。やっぱりうまい。飲みやすさがある。コクがあり口当たりが良い。酸味あり。口当たりよし、バランスOK。フルテー、好き。旨い、甘い。これも旨い。まろやかです。好き。辛口の後に甘味が。
11	愛友酒造㈱	愛友 鑑評会出品酒 （大吟醸）	①	味があって飲みやすい。ベリー系、わかりやすい味わい、もう少し奥行きがほしい。パイナップルのような香り、熟味少しあり。フルテー。腰があるしっかりした味わい。華やかな味、香りがパーット広がります。甘味がひろがりつつ安定感がある。
12	宮尾酒造㈱	〆張鶴 大吟醸原酒	⑤	チョット甘味が前面に出ている。コクがある。飲みやすい。旨い。飲み心地良い、サッパリ感良し。べたつき感がなくサッパリしている。飲みやすく好き。伝統的な味、旨い。飲みやすく完成度が高い。重い。これが原酒？と言うくらいスッキリ、お米の香りあり。
13	下越酒造㈱	麒麟／蒲原 純米大吟醸 越淡麗	③	みずみずしい仕上がり。軽いけどチョットだけ苦味が気になる、熟味もある。キレ、酸味、旨味のバランスが良い。濃厚。スッキリした味わい。料理とマッチする。バランスがよくとても飲みやすい。心地よい辛さが嬉しい。幅はまあまあ。好みです。
14	越銘醸㈱	越の鶴 金賞受賞酒 （大吟醸）	①	バランスが良く飲みやすい。香味ひかえめ、しなやかな旨味。出会って良かった。後味として甘味が欲しい。さらっとしている。特有な甘さが良い。バランスが取れていて女性好み。料理を問わずとにかく美味しい。味の幅が広い。
15	東薫酒造㈱	東薫／夢童 純米吟醸 無濾過生原酒	⑥	お米の味がしっかり出ています。赤肉メロンの様な香り、エジの効いた酸がアバンギャルド（革新的な試み）。米の味が強く味が濃く美味しい。吟醸香は強くなく程好い。面白い酒。飲みやすくフルーティな香り。最初はすっきりしているが後から甘味が強い。
16	㈱三千盛	三千盛 小仕込純米	⑥	それほど辛さはなく旨味がありました。ほどよく効いた酸、さりげない旨味、食材の味を引き立てる味。飽きないうまさ。辛口でスッキリして良かった。どんな料理にも合うスッキリ感。ワインの様。辛口でその後の味はスッキリしつつつ強い。
17	㈱名手酒造店	黒牛 純米大吟醸	③	香りが良い。華やかすぎない、最高峰。何と表現したらよいか分からない。やわらかく変化して主張しない旨さ。飲みやすい。うすい。味が濃い。料理と会う。味がしっかりしていて飲んだ時のバランスガ良い。ツマミがいらないお酒、酌だけで楽しめる。
18	千代むすび酒造㈱	千代むすび 鑑評会出品酒 （大吟醸）	①	綺麗な香りでしっかりした味わいでした。お洒落なフルーツの香り華やか。湯燗で飲みたい。しっかり旨味のある素晴らしい酒。チョット濃さを感じるが料理と合わせるとgood。硬さを感じるが本日の「ナスの揚げ煮」と合わせると最高。
19	李白酒造㈲	李白 大吟醸斗瓶囲い	③	しっとりした味わい、贅沢な食中酒。スッキリして美味しい、料理に合う。お酒本来の味が飽きない。上品な味。口の中に広がる独特の味。香味が珍しい、お酒を楽しむ日本酒。飲み口はアッサリ、後からほのかに香る甘味が良い。口当たり良い。独特な味わい。
20		李白 大吟醸斗瓶囲い 長期貯蔵酒	⑤	奥行ある熟成がしっとりとした余韻、酒の実力を感じる一本。深い味わいが何とも旨い。まろやか。辛口です。バランス良し、少し甘く感じる。サラリとした美味しさが素晴らしい、少し渋味を感じた。ワイン風で飽きない。熟成感が少ない古酒。

分類明細→　①鑑評会出品酒　②出品予定だったお酒　③我蔵最高のお酒　④杜氏が挑戦中の試作酒
⑤特別な非売品　⑥こんなお酒も有りますよ　⑦その他

内山幸二の「コージーコーナー」

第5回「清酒と和食の相性が良い訳」

かすが会顧問　内山幸二

米から造る清酒の味わいの特徴は上品な旨味にある。

今日、清酒を飲む時には色々なご馳走を食べながら飲むことが多いが、以前は「肴」と呼ばれる簡素なつまみと共に飲むことが大方だった。

日本の東西津々浦々で多様な珍味が生まれ、酒の味わいもこの味と絡み合って夫々の地域の特徴が生まれて来た。

日本の夏は高温多湿なので、食材保存法も燻製より塩を加えて発酵させる塩辛やなれ鮓等の魚介加工物が発展した。

従って酒の肴も塩辛いものが多く、塩や味噌だけで簡易に酒を飲む事も有った。

塩分が多い肴と旨味の有る酒や甘い酒とは良く合った。

日本食は素材の特徴を生かした調理法が多いが、そこで調味料も独自の発達を遂げている。

基本調味料の「醤油」「味噌」「米酢」「みりん」等は全て麹を利用した醗酵調味料である。

特に醤油と味噌は清酒同様に各地域での独自性の有る味が育まれ、郷土料理の味覚の中心となっている。

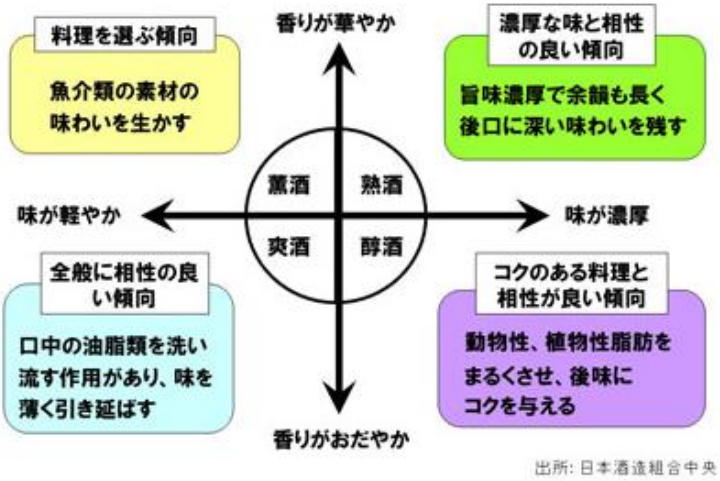
発酵食品を多用している事と油脂分を殆ど使わない事が、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食日本人の伝統的な食文化」の特徴である。

日本人が好んで食べる魚は、いわゆる洋食と言われるものよりミネラルやカルシュウムが多く含まれている。

清酒はこれら調味料やミネラル分等との相性が良く、生魚の臭みを隠すマスキング効果にも優れ、飲むだけでなく調味料としても沢山使われている。

また今日の清酒の持っている旨味や多様化した酒質は、日本の色々な料理だけでなく、油脂の多い肉料理をはじめ世界各国の多様な料理をも受け止めて、料理との相性の幅もより広がっている。

（日本酒造組合中央会資料）



平成29年度かすが会日程

第1回例会と総会

・日時　4月16(日)

・企画　搾りたての新酒を楽しむ

第2回例会

・日時　8月6日(日)

・企画　未定

第3回例会

・日時　11月19(日)

・企画　未定

毎回・会場は鈴木屋本店(我孫子)。

開始時間は13時を予定

編集後記

8月までは発生数が非常に少なかった今年の台風は、9月から毎週のように集中して発生、その多くが日本列島に上陸し、各地に甚大な被害をもたらした。

コースも異常で太平洋側から東北や北海道に直接上陸し、豪雨による河川の氾濫や土砂災害を引起し、多くの犠牲者も出ている。

そして本日も超大型18号が久米島を経由し、中国地方や九州へ直撃の構えである。

農作物への影響、とりわけ酒米の生産はどうなるか、大いに気になる毎日である。

かすが会副会長　加藤　洋一