

# 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.69



上から「先付二種」「お造り」「焼物」の料理です。



## 平成29年度 第2回例会 (報告)

平成29年8月6日(日) 13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において 66名の参加者を得て平成29年度第2回例会が開催されました。例会は「真夏に冷やした日本酒と、和食を楽しむ会」が開催され16銘柄が試飲されました。(試飲結果は3Pに)

参加蔵元は3社で写真左側から、

**出羽桜酒造** (山形) 仲野 賢

社長室長兼営業部長、**名手酒造店** (和歌山) 名手孝和社長、**李白酒造** (島根) 藤井直二郎

常務。

当日の料理は、「先付二種」鯿の酢炊き、鶏と茄子の田舎煮。「お造り」「飛魚のタルタル」「焼物」鮎塩焼き。「冷し鉢」冬瓜、南瓜、里芋、湯葉の炊き合せ。「蒸物」枝豆豆富茶碗蒸し。「酢物」玉蜀黍とアボガドかき揚げ。「食事」素麺でした。



平成29年11月例会企画

## 秋の旬食材とお酒の相性を探るⅣ

日本酒はワインと同様に、料理と共に飲んで楽しむ食中酒の代表格と言えましょう。

料理とお酒のベストマッチングは想像以上の美味を生み、1プラス1が2ではなく、3や4になる楽しみを味わうことが出来ます。

かすが会秋の例会ではこの料理とお酒の相性を探るシリーズを続けていますが、昨秋は第3回目として「鰯と蕪の粕汁鍋」を取り上げ、お酒との相性を楽しんで頂きました。

第4回目に当たる今回は、会場の



写真はイメージです。

季節と共に味わう酒  
秋に薫り実る豊かな食材  
あざやかに彩る山の景色

鰯大根は家庭料理の定番として煮物で供されますが、焼物の鰯大根はプロの手でどんな味になるのか大いに楽しみです。  
蔵元会員の皆様には、今回のテーマで取り上げた料理一品に合わせ

で、秋の旬食材を生かした料理2品をメイン料理として選びました。

### 料理①「煮物」

鰯けんちく加野鍋 木の葉南瓜、  
海老 占地 青味

### 料理②「焼物」

鰯 大根 柚子みそ焼き 白髪葱

鰯大根と和食の料理技術ノウハウを駆使して工夫し、手間をかけた逸品です。

煮物は、炊いた鰯をすり身と豆腐と一緒に茸類を合わせたもので巻いて、そこで出た汁を吉野餡にしてかけて仕上げる、という手の込んだ料理。焼物は、ふりふきのように炊いた大根と、鰯に塩をして別々にオーブンで焼いて柚子みそをかけ、再びオーブンで焼くという、これもまた非常に凝った料理です。

鰯大根は家庭料理の定番として煮物で供されますが、焼物の鰯大根はプロの手でどんな味になるのか大いに楽しみです。

るお酒の出品を宜しくお願い致します。

秋十一月は冬場に仕込んだお酒が暑い夏場を涼しい酒蔵の貯蔵庫で過越し、「ひやおろし」として順次出荷される時期、美味しい日本酒が揃います。

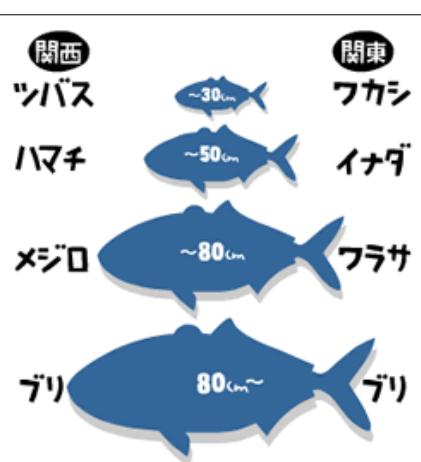
気候も朝晩の涼しさが増して清々しい日々となり、美味しい旬の食材と料理に合わせて日本酒を楽しむには絶好の時期到来です。

会員の皆様には体調を整えて、美味しい料理とお酒のマリアージュ

を是非とも楽しんで頂きたいと願っています。

役員一同皆様のご参加をお待ち

## 鰯(ブリ)は出世魚です。



## 8月例会「真夏に冷した冷酒と、和食を楽しむ会」アンケート

	銘柄	出品酒	ピッタリ度	試飲後のご感想やご意見を率直に記入して下さい。
1	天の戸	純米吟醸 ランドオブウォーター生酒	B	コンセプトが良いですね。白桃の様なジューシーな口当たり甘めでスッキリ。ラベルがおしゃれ。こってり、奥深い。飲みやすい、ミネラル感もあるし米の旨味も感じる。フルーツの香りと甘味。さっぱりした呑口。
2	刈穂	刈穂 夏吟醸 六舟生	B	コクがある旨味、ロックで飲みたい。夏向きのお酒です。甘味、ほんのり青っぽい苦味、きれいな旨味を感じる、後苦レガ良い。生クリームの様な含み香、冷酒向き。冷やしてgood。さわやで旨味がある。コクが有りいい酒。やわらかい呑みやすい。
3	出羽桜	出羽燐々誕生記念 無濾過生原酒	A	ロックが飲みやすい。氷を浮かべると飲みやすい。米の旨味が出ている、チョイ甘。香味、含むとバナナな様なフルーティな甘味、ちょっと重さを感じるが余韻は長く心地良い。ワイン感覚。やはりロックが美味しい、さらり感が良い。香りが良い。
4	辯天	辯天 夏吟醸 出羽燐々	C	おだやかな香味、旨辛、夏野菜と合う。さっぱり、さわやか、甘い。さらっとした酒質、ほんのり華やかな香りがある。超辛口系。どんな料理でも合う。飲みやすく美味しい。ブルーボトルに涼し気なラベルの吟醸酒、香味良いがちょっと薄いか。
5	開当男山	夏 山王丸	B	スッキリ飲みやすい、レモンっぽい感じ。みずみずしい口当たり。爽やかな口当たりまろやかで和食にピッタリ。ほどよい甘味が良いが飲み続けると口がだるくなる。デザート向き。飲みやすく美味しい。非常に呑みやすい。スッキリさわやか。
6	東力士	東力士 純米吟醸 酔夏	B	グイグイ呑める低アルタイプ。サッパリしているけどちょっと物足らない。甘い、こってり。青っぽい酸が夏向き。甘い香り、含むとメロンっぽい味と苦味、後はサラッときれる。後味が良い。ジューシーで呑みやすい。
7	〆張鶴	〆張鶴 吟醸 生貯蔵酒	B	やわらかい吟香とほどよい甘味、さらっとして余韻がキレる。サッパリして美味しい。香り良し。軽くスッキリしている。香りがあり旨い。飲み慣れている。少し辛味が欲しが呑みやすい。
8	麒麟	麒麟 純米吟醸 夏の生酒	C	心地良い米の甘味、キウイを思わせる酸。ちょっと香ばしい、ピリット辛い味わい、甘い余韻がある。中程度の酸と辛味、飲み飽きしない。かなり辛口。コクがあり美味しい。良い酸味でスッキリ。味が残る。香味のバランスが良い夏酒にピッタリ。
9		麒麟 大吟醸 生貯蔵酒	B	辛い美味しい。くせがなく飲みやすい。ほどよい吟香、さらっとした口当たりが後から苦味と旨味がくる。辛口系、すっきり。ワインのような味わいがある。サッパリしていて美味しい。軽くスッキリしている。少し辛いが旨い。夏酒に合う。
#	越の鶴	越の鶴 本正 specially made	C	さわやか・すっきり系。おいしい。甘く感じるけど低アルみたいな飲みやすさ。やさしい甘味とほのかな苦味、つっかかる味がなく飲みやすい。スッキリ。ロックで美味しい。いいねーエッジが効いている。
#	黒牛	黒牛 純米吟醸 中取り 瓶燜原酒	A	エッジが効いた口当たり、肉料理に合う。スッキリした中に濃醇な味わいがあり美味しい。旨味があり香味のバランスが良いが夏向きかどうかは?。濃い甘味とフルーティな味わいがあるが、余韻はサラッとしている。バランスが良い。
#	千代むすび	千代むすび 純米吟醸夏酒 無濾過生原酒	C	ほどよいガス感とさわやかな酸が旨口、夏酒。ワイン感覚で呑めるお酒です。バランスはいいけどちょっと甘いかな後味が。ロックで滑らかな味わい。原酒と思えない口当たり後味しっかり。口当たり良い。
#	李白	李白 特別純米辛口やまだのおろち生夏ラベル	A	すっきり。さわやか、瓜系の味、熟していないメロン若干発泡していて飲みやすい。やさしい酸、落ち着く。高級感のある上品なお酒。飲みあきしない。フルーティで美味しい。夏向きのブルーボトルとラベルになっているが、酒質は春先向きか?、
#		李白 特別純米 超辛口 生原酒	B	洗練された香味、冷えすぎないほうが良い。あっさり、油っこい料理にも合う。クセがなく香りも抑えめで呑みやすい、酸味も感じないのでくどくない。旨味とやわらい甘味を感じストキシキする余韻が心地良い。スッキリしていて呑みやすい。
#	あさ開	あさ開 純米大吟醸 ハレの日 夏酒	B	自己主張があり良かったです、なつかしい。さらり、夏バテした体にしみる味。スッキリ。クセがなくスイスイのめる。旨味が丁度良く広がる。フレッシュ!最高、ラベルが面白い。美味しい。すっきり感が欲しい。
#	寒菊	寒菊 純米吟醸	C	ふあーとしたやわらかい甘味が良いです。旨い。フルーティで口当たりが良い。燐酒の方が合うかも。スッキリながら香りが良い。常温の方が深味が出る。ふかふかした感じでいいねー。呑みやすい。一般的な味。味が薄く夏向き。さわやかな呑口。

夏酒ピッタリ度：全出品酒は、5点満点中3点以上であった。その内で4点前後=A、3.7点前後=B、3.5点前後=Cとした。（評価点には、瓶の色やラベル、酒質の好み、参加蔵元の説明等も含まれているものと思われる）

## 内山幸一の「コーナー」

### 第8回 「暦から見た行事とともに日本酒を楽しむ」



かすが会顧問 内山幸一

我が国には季節行事に合わせて服装や

食べ物を選び、季節折々を尊ぶ伝統が有

り、日本酒にも節句やハレの日に合わせた文化が有る。

1月は新年を祝つて「祝い酒」

を楽しみ、「お屠蘇」

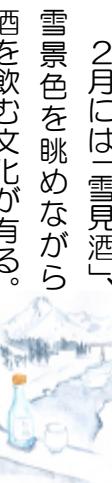


は屠蘇散を浸したみりんや酒で、延命長寿

を祝つて年頭に飲む。

また念頭に飲む「祝い酒」も有る。

2月には「雪見酒」、



雪景色を眺めながら酒を飲む文化が有る。

3月の「桃の節句」、



陰曆3月の最初の日のお盆である3月3日、古く宮中ではこの日に「曲水の宴」が行われた。

また、民間では女児の祝いとしてひな祭りをするようになった。



白酒とは蒸したものに麹・みりん・醤油・焼酎などを加えて造った濃厚で甘みの強い酒である。

桜の咲く頃になると「花見酒」、農村では桜の木を田んぼの神様と敬い、桜の季節に日本酒を供え、その年の五穀豊穣を祈願する習慣が有った。



今日の花見にはこのよひな歴史上の行事がもとに有る。

5月の端午の節

句には「菖蒲酒」又



は「あやめ酒」、菖蒲の根を細かく刻んで浸した酒、邪気を払うため端午の節句に飲んだ。

9月9日の「重陽の節句」は中国を起源とし、日本では平安時代に宮中の年中行事として「菊の宴」が催された。

桃の花びらを浮かべた「桃花酒」を飲む習慣が有ったが、江戸時代以降は「白洒」に変わった。

桃の花びらを浮かべた「桃花酒」を飲む習慣が有ったが、江戸時代以降は「白洒」に変わった。

その際邪氣を払い不老長寿の効果があるといれた「菊酒」（菊の花を浮かべたもの）を飲む習慣が平安時代より有った。



陰曆8月15日夜中秋の名月の月を鑑賞しながら日本酒を酌み交わす「月見酒」は、平安時代から月を愛でながら酒を楽しみ、和歌を詠む風習が有った。



昔から季節行事と日本酒は欠かせないものである。現在でも季節毎に変化する風情を日本酒と共に楽しむという文化は継承されてくる。



七夕例会の動画をコーチコープにアップし、エラからリンクを貼りましたのでご覧ください。

[かすが会のHP](http://www.kasugakai.com/kasugakai.html)

第3回例会  
・日時 8月15日(日)  
・企画 未定

開始時間は14時を予定

第2回例会  
・日時 8月15日(日)  
・企画 摺りたての新酒を楽しむ

・日時 4月8日(日)  
・企画 摺りたての新酒を楽しむ

## 平成30年度かすが会の開催日程

### 第1回例会と総会

・日時 4月8日(日)

・企画 摺りたての新酒を楽しむ

酒飲み 1000人に聞く「酒飲みのミカタ」hpより

### 編集後記

猛烈に暑かった梅雨時、日差しが無い真夏の日々が終わり、異常気象が続く今年も漸く実りの秋を迎えるからが本格的な日本酒の季節。季節感薫る旬の食材を生かした料理と共に大いに日本酒を楽しみましょう。