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.74

2019 年度 総会＆第１回例会（報告）

平成31年4月14日（日）13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋において96名の参加者を得て２０１９年度第１回例会＆総会が開催されました。総会では平成30年度収支計算書が承認されました。役員改選は会長に一任されました。例会は「搾りたての新酒を楽しむ」をテーマとして開催されました。出品酒は18点でした。（下写真）

当日の参加蔵元は、（写真右側から）出羽桜酒造㈱仲野賢 営業部長兼社長室長、宮尾酒造㈱宮尾佳明 代表取締役社長、下越酒造㈱佐藤俊一 代表取締役社長、李白酒造㈲田中裕一郎 代表取締役社長、東薫酒造㈱三上正治 営業課長でした。

かすが会様 第一回例会
お料理お献立

一 先付二種　一 薯蕷豆富　蛇腹胡瓜 いくら　一 茱の花と蛍烏賊の芥子掛け
一 お造り　鮪 勘八 烏賊　妻 山葵 あしらい一式
一 煮物代り　新馬鈴薯饅頭　うぐいす菜 花弁百合根 水芥子
一 焼物　鰆麹漬け　茱の花黄身焼　はじかみ
一 蒸物　茶碗蒸し 若布餡　筍 鶏つくね 椎茸 桜麩
一 揚物　海老真薯 新挽揚げ　青唐 レモン
一 食事　桜海老の炊き込み御飯　赤出汁 香物

令和元年度 第2回例会企画

蔵元お薦めの「本醸造酒」と「純米酒」の飲み比べ

かすが会ではお酒と料理の相性やお酒の温度による味の変化、そして大吟醸酒・純米大吟醸酒・吟醸酒・純米吟醸酒・純米酒・本醸造酒等のお酒の種類による味の違い等を様々な形でテーマとして取り上げてきました。

その時々のテーマに応じて出品して頂くお酒は、どちらかといえば高級酒に片寄っていた印象も有り、ご参加頂いた皆様のアンケート回答の中に「普通の安価なお酒を飲み比べてみたい」とのご要望が寄せられるようになりました。

そこで今回はそのご要望におこたえすべく、「蔵元お薦めの本醸造酒と純米酒の飲み比べ」をテーマに致しました。

会員蔵元様には「お薦めの本醸造酒と純米酒」2種類の出品をお願い致します。

会場では「本醸造酒コーナー」と「純米酒コーナー」を設置し、夫々をじっくり比較試飲して頂く様に準備致します。

夏場ですのでお燗は別として、常温・冷やして・オンザロックでと温度の違いも試してみたいと思います。

今回はお酒そのものをじっくりと味わって頂きますが、会場の鈴木屋様には出品酒と相性の良い料理の準備をお願い致します。

毎日の晩酌用にご自身の好みに合う懐にやさしく美味しいお酒を是非見つけて頂きたいと思っています。

＜日本酒入門講座＞

本醸造酒：

精米歩合 70%以下の白米、米麹、醸造アルコールと水を原料として造られた日本酒で、香味と色沢が良好なものです。醸造アルコールの使用量には制限があり、使用した白米重量の 10%を超えてはならないこととされ、一般の日本酒（普通酒）より少ない量に抑えられています。

純米酒：

米麹と水を原料としで造られた日本酒で、香味と色沢が良好なものをいいます。醸造アルコールはまったく使っていない、いってみれば米だけで造った酒のことです。純米酒は日本酒古来の伝統を守ったもので、ふくよかで濃醇な味が魅力です。

純米酒は、

本醸造酒に比べて濃厚な味わいがあり、蔵ごとの個性が強いといわれる。

近年の規制緩和の一環として精米歩合の割合を自由にしたことで、低い精米歩合にあえてすることで、独特の酒質を引き出す低精白酒などの新しい純米酒の開発も進んだ。但し、「麹歩合 15%以上」「規格米使用」といった制約があり、麹歩合 15%未満の酒や規格外米・屑米・米粉を使用した酒は「純米酒」を称することはできない。

（出典：Wikipedia）

アルコール添加とは

上槽の約２日前から２時間前にかけて、ゆっくりと丹念に 30%程度に薄めた醸造アルコールを醪（もろみ）に添加していくこと。特定名称酒（本醸造、吟醸、大吟醸）のアルコール添加には下記の目的がある。

香味の調整：適切なアルコール添加は、醪からあがった原酒に潜在している香りを引き出す。とくに吟醸系の酒の香味成分は、水には溶けないものが多く、それを溶かし出すためにアルコール添加が必要となる。そもそも吟醸酒自体が、アルコール添加を前提として開発された酒種であった。現在、吟醸酒を生産する酒蔵ではアルコール添加は酒質を高めるために必須と考えているところが多い。

味の軽快化：醪（もろみ）の中には発酵の過程で生成された糖や酸が多く含まれており、これらを放置しておくと、完成した酒が、良く言えば重厚、悪く言えば鈍重な味わいになる。ここでアルコール添加を行っておくと、それらが調整される。また純米酒はその性質上、多かれ少なかれ酸味が飲んだ後に残る。アルコール添加により酸味が抑えられ、飲み口がまろやかになる。さらに、現代の食生活では旨み・油が多用され、飲料としては軽快な味わいのものが求められるようになってきたために、酒の切れ味を良くするためにアルコール添加が活用されている側面もある。

（出典：Wikipedia）

かすが会 平成31年4月例会「搾りたて新酒を楽しむ会」アンケート

	銘　柄	所在地	出　品　酒	試飲後の感想や意見
1	天の戸	秋田県	純米吟醸 亀の尾仕込　生酒	スッキリした印象です(30代・女性)。やわらかい(30代・女性)。しっかりした味わい、個性ある香り(40代・女性)。みずみずしい口当たり(40代・女性)。甘味がキレイに出ている(40代・男性)。フルーテイな香りで美味しい(60代・男性)。
2	刈　穂	秋田県	純米吟醸 六舟 中取り 生原酒	サッパリしているが確かな味わい(40代・女性)。軽やかな酸と旨味、キレ良し(40代・女性)。サラッと流れる清流のように体に入ってきた！(50代・男性)。飲んだ後に鼻に抜ける香りが何とも心強い(60代・男性)。
3	あさ開	岩手県	純米新酒　生原酒	フルーテイ、どんな料理にも合う(30代・女性)。スッキリ爽やか(40代・女性)少し甘め、香り良い(40代・男性)。サッパリとした抜けの良さ(60代・男性)。少し渋味がって好みです(70代・男性)。芳醇な味わい(不明)。
4	出羽桜	山形県	鑑評会出品予定酒	飲み口が良い(50代・女性)。香りと後味が良い(40代・男性)。上品な風味と鼻に抜ける爽やかな風(50代・男性)。華やかな香り、強い味、美味(60代・男性)。甘味と口当たりがよく喉越しが良い(不明)。
5	辯 天	山形県	出羽燦々 純米大吟醸 生原酒	軽いがしっかりした味わいを感じる(40代・女性)。後味スッキリなのに飲みごたえ有り(50代・女性)。フルーテイで美味しい(60代・女性)。スッキリした切れ味(70代・男性)。甘味と酸味のバランスが良い(不明)。
6	開当男山	福島県	大吟醸　新酒生酒	美味しい、飲みやすい(40代・女性)。ふわっとした香りの後に上品な米の味(60代・女性)。まろやかで飲みやすい、後味が良い(40代・男性)。優しい味わい(50代・男性)。派手さは無いが旨い(60代・男性)。
7	東力士	栃木県	純米吟醸 極雫　澄艶	飲みやすいです(30代・女性)。飲み口が良い(40代・男性)。爽やかな香り、味が良い(40代・男性)。フルーテイで味わいがある(50代・男性)。透き通った味わいで飲みやすい(60代・男性)。ふわっとした甘さ(不明)。
8	〆張鶴	新潟県	大吟醸酒	米の甘みがあり(40代・女性)。華やかな香り(40代・女性)。おいしい！、香りとのみやすさ、フルーテイで甘すぎない(60代・女性)。豊かな甘味と爽やかさのバランスが良い(50代・男性)。深みがあり旨い(50代・男性)。
9	麒　麟	新潟県	大吟醸　袋どり雫酒　山田錦	香りと柔らかさがふわっとして美味しい(60代・女性)。香りと旨味のバランスが良い、スッキリしている(40代・男性)。深みがあり美味しい(50代・男性)。優しい旨さ(70代・男性)。淡麗だが適度な華やかさが有り旨味がある(不明)。
10			大吟醸　袋どり雫酒　越淡麗	キッチリした口当たり、品よく香りを抑えた印象、品良い酸(40代・女性)。スッキリしている(40代・男性)。香りが良い(40代・男性)。すごく美味しい！！(50代・男性)。甘く感じたけど口に含むととても美味しい(50代・男性)。
11	越の鶴	新潟県	純米大吟醸 ド・メーヌ	しっかりした米を感じる(40代・女性)。甘口ですがスッキリしている中に甘い香り(60代・女性)。甘味酸味があり飲みやすい(60代・男性)。ドメーヌ(栽培から瓶詰まで)を酒蔵が自ら行っている、応援したい(70代・男性)。
12	東　薫	千葉県	純米吟醸　愛山 しぼりたて	エレガントな仕上がり、映画女優をほうふつさせる味(40代・女性)。香り豊かでキリッとして飲みやすい(60代・女性)。フルーテイで美味しい(50代・男性)。超辛口、スッキリ感が強い、香りは控え目(60代・男性)。
13	若　鶴	富山県	純米大吟醸　瑤雫50（ようのしずく）	酸が心地よい味わいです(40代・女性)。とろみのある巨峰なような香り、後から来るエグが嬉しい(40代・女性)。フレシュでキレあり(50代・女性)。さわやかな香り、切れの良い味、後味あり(60代・男性)。
14	天狗舞	石川県	大吟醸　中三郎 生酒	しっとりした口当たりの中にふくよかな米の旨味(40代・女性)。朝もやのようにやさしくみずみずしい(50代・女性)。後口の良さ(60代・男性)。淡麗、甘味があり飲みやすい(60代・男性)。味の濃さを感じる(70代・男性)。
15	三千盛	岐阜県	春出し生	米がしっかりした味わいがある(40代・女性)。キレがあるのにコクがある(50代・女性)。プラス17とは思えない優しさがある(30代・男性)。フルーテイで飲みやすい(40代・男性)。香りが素晴らしい、後味もスッキリしている(50代・男性)。
16	黒　牛	和歌山県	純米大吟醸	軽やかで白桃を思わせる香味、バランスの良い酸味が素晴らしい(40代・女性)。香味があってとても飲みやすい(40代・男性)。味が濃い美味しい(60代・男性)。飲みやすいフルーテイ(60代・男性)。飲みやすい(60代・男性)。
17	千代むすび	鳥取県	特別純米 無濾過原酒生	とてもフレッシュ感がありました(40代・女性)。しなやかな旨味と後から来る「強力」らしいコク(40代・女性)。キリッとした美味しさ(50代・女性)。美味しい、香りもよくパンチがある(60代・女性)。フルーテイで飲みやすい(40代・男性)。
18	李　白	島根県	純米大吟醸 あらばしり　生原酒	白ぶどうのような香り、なめらかな酸(40代・女性)。すっきり感、飲み終わりの口の中の良い旨味です(60代・女性)。米の香りを感じる、程よい酸味(50代・男性)。香り抑えめ、酸味旨味あり(50代・男性)。旨い後口の良さ(60代・男性)。

内山幸二の「コージーコーナー」

第12回「酒器に歴史あり」
サカヅキ～酒坏から盃へ

かすが会顧問　内山幸二

「盃」をサカヅキと読む。

この字、にわかに読めるものではない。

「延喜式(えんぎしき)」(927年)等の古書には「酒坏（さかつき）」という表記が見られる。

坏(ツキ)は底が平らで縁が切り立った器。深皿型、或いは浅鉢型の器である。

「一遍聖絵(いっぺんひじりえ)」「絵師草紙(えしのそうし)」「慕帰絵詞(ぼきえことば)」等の中世（前期）の絵巻物を見ると、食器の主流派はこの坏であり、坏は須恵器(高温で焼き締められた土器)であった。

因みに、土器・須恵器だから「坏」。

これが木器だと「杯」となる。

簡単に言うと古代における食器は坏、唯一の器と言えないまでも多目的に使われていた。

飯を盛れば飯坏、汁を盛れば汁坏、そして酒を盛れば酒坏なのである。

室町時代になると、器の分化が進む。

これは漆器の発達とのからみである。

大別すると坏が一方で皿となり、一方で椀となった。

そして漆器での膳組を形成して今日で言う日本料理の基礎を成した。

その時漆器の平盃も登場した。

無骨な土ものから瀟洒な塗り物へと転換して行った。

そこでしかるべき席での初献(酒宴での最初の杯)は平盃を両手で頂く作法も出来た。

須恵器の酒坏は絵巻物で調べてみると、片手で縁を持ってぐいっと飲むのが一般的であった。

漆器の美しさ、口当たりの滑らかさが酒を粛々と飲む作法を進める事となった。

平盃を押し頂くように掲げてから静かに飲む、今はその習慣がすっかり後退した。

しかしたまにはそうしてみると、気分が妙に和む事であろう。

（出典：日本酒造組合）

酒器：酒を取り分けたり、供したり、飲むときに用いられる道具。
猪口：徳利から酒を受け、飲むのに用いる小さな器。江戸時代では宴の初めのうちは盃で酒を受け、宴も半ばを過ぎ座がくだけてくると猪口に変えたという。
徳利：瓶売りが一般化するまで、酒屋は徳利（酒屋の貸し物で酒屋の屋号が大きく書かれていた）に入れて酒を販売していた。
ぐい呑：猪口と呼ばれるものより大きいサイズのものを指す。
角打ち（かくうち）：酒屋の店内において、その酒屋で買った酒を飲むこと。四角い枡の角に口をつけて飲むこと。立ち呑み屋を表現する店もある。

令和元年度 かすが会日程

第3回例会

・日　時：11月17日（日）14時
・テーマ：「酒米を食べてみたい」とのご希望に添うよう検討中です。
・会　場：鈴木屋（我孫子）

かすが会の新ホームページ

創立40周年記念行事の一つとして新しく「かすが会ホームページ」を立ち上げました。

写真と動画を多くし、見易くて充実した情報を提供、今後更に内容を強化して、日本酒と会の発展に寄与出来る様に頑張ります。

40周年記念式典の詳しい動画や本年4月例会の動画も載せていますので、ぜひご覧ください。

https://kasugakai.org/

編集後記

例会のアンケートに「普通のお酒を比べてみたい」との要望が有り、今回はそれにお応えする為、「蔵元お薦めの本醸造と純米酒の飲み比べ」をテーマに取り上げました。

かすが会副会長　加藤　洋一