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.75

2019 年度 第 2 回例会 (報告)

令和元年8月4日(日)14時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋において66名の参加者を得て2019年度第2回例会が開催されました。例会は「本醸造酒と純米酒の飲み比べ」をテーマとして開催されました。出品酒は29点でした。(下写真)

参加蔵元は、(写真右側から)李白酒造㈲藤井直二郎常務、千代むすび酒造㈱岡空 聡社長室長、㈱名手酒造店 名手孝和社長、出羽桜酒造㈱仲野 賢 営業部長兼社長室長でした。

かすが会様 お献立

一 先付二種　一焼き茄子琥珀寄せ　海老 枝豆 絞り生姜　一ちりめん山椒 鶏もも燻製　玉蜀黍真丈 酢取茗荷

一 お造り代り　鯵なめろう　烏賊そうめん　卸し生姜 青葱 美味出汁 鶏玉

一 煮物　鰻豆富 吉野餡　山葵 青味

一 焼物　丸茄子田楽　赤味噌 白味噌 青唐

一 冷し鉢　玉子豆富　東れ素麺 蟹身 叩きおくら　ふり柚子 旨出し

一 酢物　海月胡麻酢和へ　蛇腹胡瓜 トマト 海老 黄身酢

一 汁物　鰯つみれ汁　長葱 胡椒

かすが会役員		
役職	氏名	新旧
名誉会長	森口嘉雄	留任
会長	金子昌也	留任
副会長	春田育男	留任
副会長	加藤洋一	留任
監事	城田信昭	留任
幹事	中村俊彦	留任
幹事	末松徳則	留任
幹事	山田　泉	留任
幹事	関　学	留任
幹事	麓　和満	留任
幹事	大野直人	留任
幹事	田口和枝	新任
幹事	松林眞子	新任
顧問	内山幸二	留任
顧問	中村　靖	留任

本醸造酒の部

純米酒の部

令和元年度第3回例会企画

酒米の食べ比べとその酒の味は？

例会テーマについてアンケートで様々なアイディアやご要望をお寄せ頂きましたが、今回は「酒造好適米(酒米)を食べてみたい」とのご要請に応えて、**「酒米の食べ比べとその酒の味は」**をテーマとして取り上げる事に致しました。

美味しい食用米としては「コシヒカリ」「ササニシキ」を中心にしていた時代から、最近では各県毎に開発された新種の米が続々と登場してブランドを競い、百花繚乱の時代になりました。

酒造好適米の分野でも「山田錦」「五百万石」「美山錦」等の定番の酒米に加えて、各県毎に新しい品種が続々と誕生し、地元産の酒米で醸したお酒に注力する蔵元がどんどんと増えています。

酒米をご飯として食べたらどんな味なのか、食用米と味の違いが有るのか、またブランド毎に味の違いは有るのか、等々興味は尽きません。

完成したお酒の味に影響する要素としては、「酒米」「精米歩合」「仕込み水」「酵母」「製造管理技術」等々が有りますが、その中でも使用する酒米の影響が大きいと言われています。

酒米の品種によって醸したお酒にどのような味の違いが出るのか、同じ酒米で醸した別々のお酒に味の共通点を発見出来るのか、等々様々な楽しみ方が出来そうです。

蔵元会員の皆様には地元産酒米で醸したお酒と、その酒米の出品をお願いしています。

会場の鈴木屋さんには数種の酒米で炊いたご飯の用意をお願いし、参加者に食べ比べして頂きます。

酒米を食べ比べる事は蔵元を仕込みの時期に尋ねる以外は中々その機会は得られませんので、会員の皆様には是非お誘い合わせの上、この機会を活用して頂きたく、役員一同ご参加をお待ちしています。

山田錦

11	若　鶴	本醸造　若鶴 玄　金ラベル	マルチな酒(40代、男性)。酒単独で飲める(40代、男性)。スッキリ爽やか(50代、男性)。飲みやすいがコクがない(60代、男性)。期待外れ(60代、男性)。辛い(70代、男性)。味が濃いのでこってり料理にあう(不明)。うすい(不明)。
30		純米酒　若鶴　玄 プラチナラベル	辛口でスッキリさっぱり(60代、男性)。味に個性がある、好き嫌いがある(70代、男性)。玄シリーズ(辛口酒)には、分かりやすい(70代、男性)。なかなか？(60代、女性)。古酒のような深み(不明)。うすあじで水っぽい(不明)。旨い(不明)。
31	三千盛	三千盛　嶺萌 (純米大吟醸)	辛口で良い(40代、男性)。今までにないタイプ、旨みがある、ワイン風(40代、男性)。舌触りが独特、刺激感(60代、男性)。個性豊かな酒です(70代、男性)。ロックが似合う(70代、男性)。コクがあり飲みやすい(60代、女性)。味がうすい(不明)。強烈(不明)。
12	黒　牛	金泉　菊御代	香り高い(40代・男性)。華やかでしっかり(50代、男性)。料理に合う(50代、男性)。食中酒としていい(60代、男性)。非常に飲みやすい旨い(60代、男性)。さっぱり(60代、男性)。口の中に広がる香り(70代、男性)。常温でおいしいが燗酒でも(不明)。
13		仕込み其の1 (普通酒)	香り高い(40代・男性)。後味はスッキリ爽やか(50代、男性)。旨い好きです(60代、男性)。旨い(60代、男性)。純米酒のレベル、旨い(70代、男性)。時代に合っているのか淡麗辛口、バランス良い風味(60代、女性)。バランス良い(不明)。純米ぽい(不明)。
34		純米酒	料理に合う、まろやかな味わい(50代、男性)。ふくよかな味わい(50代、男性)。しっかりした個性、おいしい(50代、男性)。飲みやすい、冷やした方が良い(60代、男性)。旨い、バランスが良い(60代、男性)。定番でバランス良く美味(不明)。
14	千代むすび	鬼の舌震い	香り高く好き(40代、男性)。キレがいい、料理と合う(40代、男性)。シャープな味わい(50代、男性)。濃いめの料理に(50代、男性)。しっかりした味わい(50代、男性)。香りが独特、辛口の食中酒(60代、男性)。旨みがある(60代、男性)。温めたい(60代、女性)。
32		千代むすび 純米 強力　60	料理と併せると旨い(50代、男性)。繊細な味わいがある(50代、男性)。口に含むと芳醇な香りが広がり旨い(60代、男性)。すっきりしている(60代、男性)。まろやかで飲みやすい(70代、男性)。辛口で飲みやすい(60代、女性)。
15	李白	李白 特別本醸造	どんな料理にも合うマルチ酒(40代・男性)。辛口で飲みやすい(50代、男性)。バランスが良い(60代、男性)。スッキリ旨い(50代、女性)。おいしく飲めました、つまみいらない(60代、女性)。味わいがある(60代、女性)。どの温度帯でもいけそう(不明)。
33		李白 特別純米酒	甘み、コクがあり好み(40代、男性)。ほどよいフルーティ、食事にも合う(50代、男性)。すっきり旨い(60代、男性)。クセがなく旨い(70代、男性)。飲みやすく淡泊(70代、男性)。個性がある(不明)。本日のナンバー3(不明)。ふんわりした飲みでgood(不明)。

かすが会 令和元年8月例会アンケート

2019.08.04.　かすが会

No	銘　柄	品　　名	試飲後のあなたの感想や意見を率直に記入して下さい。
1	じょっぱり	本醸造　津軽じょっぱり	中華に合いそう(40代・男性)。しっかり飲みごたえあり(40代、男性)。シャープな味わいです(50代、男性)。後味に個性あり、熱燗が良さそう(60代、男性)。燗酒だとどうかな？(60代、女性)。
21		純米酒じょっぱり	塩辛に合いそう(40代、男性)。透明感、残り香が良い(50代、男性)。コクがあり飲みやすい(60代、男性)。さっぱりした口当たり(70代、男性)。ニガラ(苦みのクセ)が強い(不明)。本日のナンバー1(不明)。スッキリおいしい(不明)。
2	あさ開	あさ開　蔵埠頭COLOR 本醸造	どんな料理にも合う(40代・男性)。甘い、まろやか(50代、男性)。クセなく飲みやすい(70代、男性)。味が薄い(70代、男性)。爽快感溢れるお酒です(70代、男性)。スッキリ旨い(50代、女性)。常温が良さそう(不明)。さっぱりクセがない(不明)。
22	天の戸	特別純米酒天の戸美稲	口当たりが好み、後味よし(40代、男性)。サッパリして美味しい(60代、男性)。綺麗な香りと酸味が良い(60代、男性)。純米にしては薄い？(70代、男性)。常温が良さそう(不明)。さっぱりクセがない(不明)。
3	出羽桜	出羽桜本醸造酒	スッキリ甘い(40代・男性)。華やか(50代、男性)。なめらか(50代、男性)。のみくちすっきり後味クセなし(60代、男性)。なめらかで優しく広がる最高です(70代、男性)。香味バランス良い(70代、男性)。さっぱりしている(60代、女性)。バランスが良い(不明)。
23		出羽桜　特別純米酒　一耕　本生	高級感ある味わい、洋食に合う(50代、男性)。香味のバランスがいい(50代、男性)。口当たり良くのど越しスッキリ(70代、男性)。料理とは合う(60代、女性)。スッキリ(不明)。本日のナンバー2(不明)。
4	辯 天	辯天 金印本醸造	バランス良く飲みやすい、ソフト(50代、男性)。うまい(60代、男性)。甘い(70代、男性)。香りあり、味が薄い(70代、男性)。万人に飲みやすく女性好みのお酒(60代、女性)。美味しいの一言(不明)。クセがない(不明)。旨味がありgood、コクもOK(不明)。
24		辯天 つや姫特別純米酒	本日のナス料理に合う(40代、男性)。シャープなおいしさ(50代、男性)。バランスが良い(60代、男性)。飲みやすく好みです(70代、男性)。ラベルが良い、米の旨みが出ている(70代、男性)。口当たり良し(60代、女性)。燗酒で試してみたい(不明)。
5	開当男山	開当男山本醸造	辛口で旨い(40代・男性)。フルーティな香り(50代、男性)。食中酒として合う(60代、男性)。いくらでも飲める(60代、男性)。バランスが良い、旨い(不明)。飲みやすい、少し甘い、クセがない(不明)。確かに飲みやすい、個性が欲しい(不明)。
25		開当男山純米酒	旨い、好み(40代・男性)。フルーティなさわやかな香り(50代、男性)。クセがなく飲みやすい(60代、男性)。飲みやすいが温くなると味が落ちる(60代、男性)。爽やか(60代、男性)。毎日飲みたい酒(70代、男性)。深い味(60代、女性)。ほどよい純米(不明)。
6	〆張鶴	〆張鶴　雪　特別本醸造酒	さわやかな甘味、バランスよし(50代、男性)。かろやかな味わい(50代、男性)。とてもスッキリ(60代、男性)。さっぱり感(60代、男性)。まろやか(70代、男性)。味が薄い(70代、男性)。キリットしておいしい(60代、女性)。安定した高級感ある味good(不明)。
7	麒　麟	ほまれ麒麟　特別本醸造酒	アッサリ(40代・男性)。甘い(40代、男性)。しっかりした飲み口(50代、男性)。芯があって旨いがスマートすぎる(60代、男性)。やさしい(70代、男性)。甘い、味が濃い(70代、男性)。古酒？(70代、男性)。甘味がある(不明)。個性が強い(不明)。
26		麒麟　純米酒	料理と合う(50代、男性)。バランス良い、純米酒の完成度が高い(50代、男性)。スッキリ芯があって旨い(60代、男性)。古酒？(70代、男性)。一番好き(60代、女性)。これぞ「麒麟」酒(不明)。強いコクと苦み(ニガラ)が(不明)。
8	越の鶴	越の鶴　プレミアム本醸造	香り高い(40代・男性)。若さ(50代、男性)。微妙な渋み(50代、男性)。すっきり感(60代、男性)。おいしい(60代、男性)。口当たり良し(60代、男性)。個性あり(60代、男性)。香味のバランスが良い(70代、男性)。ロックが合う(不明)。うすあじ(不明)。
27		越の鶴　プレミアム純米酒	上品な香りと味わい(50代、男性)。旨いの一言(70代、男性)。8番よりも27番が好み(70代、男性)。自社栽培 ドメーヌを応援しています(70代、男性)。上品(50代、女性)。酒味あり(不明)。超ビター、クセは少ない(不明)。本日の純米で最も好み(不明)。
9	東　薫	東薫　本醸造二人静	香りが良い、肴と合う(40代・男性)。口当たり良い、まろやか(40代、男性)。夏に合う、スッキリ感(50代、男性)。薫り豊か(50代、男性)。辛口スッキリ(70代、男性)。毎日飲んでも飽きない酒(不明)。華やかで少し甘い(不明)。
28		特別純米山田錦60% 一度火入れ	スッキリ甘い(40代・男性)。飲みごたえあり香りよし(40代、男性)。なめらかさ(50代、男性)。クセがない(60代、男性)。のみくちすっきり後味クセなし(60代、男性)。口当たり良い(70代、男性)。後味の甘味が好み(70代、男性)。冷やで(50代、女性)。
10	花の舞	本醸造　つう	素直にうまい(40代、男性)。飲みやすい(40代、男性)。旨い、料理に合う、ズート飲んでいられそうな酒です(50代、男性)。飲んだ後の甘い香りがいい(60代、男性)。口当たり良い(70代、男性)。燗酒が良さそう(70代、男性)。スッキリしていてうすい(不明)。
29		純米酒	のど越しの甘さが何とも美味です(60代、男性)。冷やして飲む方が良い(60代、男性)。辛口スッキリ(60代、男性)。ほっとする(50代、女性)。さっぱりしている(60代、女性)。甘みのバランスが良い(不明)。味がうすめ(不明)。旨い飲みやすい(不明)。

内山幸二の「コージーコーナー」

第13回「飲酒の功罪」

かすが会顧問　内山幸二

今年も飲酒による交通事故が多く更に日本航空の男性副操縦士が乗務前の飲酒検査でアルコールが検出され、パイロットが交代となったとか、また新幹線の運転手もアルコールチェックで交代となったと報道され、飲酒不祥事に対する世の目が一段と厳しくなってきている。

そこで安心して飲んで楽しい健康の為に日本酒の効能を①～③斎藤茂太先生(精神科)、④～⑥木村修一先生(栄養学)にお聞きしました。

①適正飲酒が飲み上手

適度な飲酒は血液循環を良くし、食欲を増進させる。

心の抑制が取れるのも何よりも精神的なストレス解消になるし、コミュニケーションの手段にもなる。

百歳以上の健康な長寿者の6割は毎日適量のお酒をたしなんでいる。

お酒は上手に飲めば健康に良いし正に百薬の長である。

そこで先生は「適正飲酒の勧め」をアピールしている。

②具体的な適正飲酒とは

「酒は微酔い、花は半開」という言葉が有る。

花は満開より半開きが美しい。

お酒はほろ酔い位が気分も良いし、健康にも良いという事です。

その適正飲酒のキーワードは「2」という数字です。

まず一日の飲酒量が日本酒なら2合、ビールは中瓶2本、ウイスキーはダブルで2杯までにする事が、いつまでも美味しくお酒を楽しむコツです。

それから独り酒や空腹で飲むのは良くない。

孤独な酒はつい飲み過ぎとなりがちです。

食べるものは大豆製品等の植物性蛋白食品を中心に摂ると良い。

③日本酒は健康のバロメーター

日本酒は日本の風土が育んできたものだから日本人の体に合う。

四季に応じて冷やしたり燗をしたりして楽しんでいるし、最近は日本酒も色んな種類が沢山市販されている。

④飲む前に食べる、食べながら飲む

先ず飲む前に何かを食べる。

これは胃の出口に幽門というという門番に当たる弁が有り、食べ物が入ってくるとこれが閉じ、胃液や消化酵素等が分泌し食べ物と混ぜ合わさり、ある程度消化してから腸へ送る。

ところが空腹のまま飲むと幽門は開いたままでアルコールはいきなり腸へ行ってしまう。

腸は胃に比べてアルコールの吸収が良いから、直ぐに酔いが回ってしまう。

食べながら飲むというのも同じ理屈である。

⑤飲む人は肝臓の働きを良く知ろう

アルコールの殆どは肝臓が分解する。

アルコールを沢山飲めばアルコール脱水酵素等アルコール代謝に関わる酵素が消耗する。

この酵素を補うためには蛋白質やビタミンが必要ですが、この酵素の場合蛋白質とニコチン酸を含む酵素から出来ているから、蛋白質やビタミンが不足している状態では、この働きが弱ってしまう。

食べずに飲めば肝臓の負担を大きくしてしまう。

他にもビタミンB群やビタミンC・E・A等が有り、アルコールを飲むと消費されてしまう。

つまり日常の食生活で良質な蛋白質やビタミンを十分に摂る事です。

⑥日本酒にはビタミン、有機酸、アミノ酸等の栄養素も

日本酒は醸造酒であり、ビタミン類、有機酸、アミノ酸が微量に含まれている。

これらは皆貴重な栄養素であるばかりでなく、アルコールの分解を促す物質です。

日本酒の良さと栄養素の関りを知って、体に良いお酒を楽しみましょう。

令和2年度かすが会例会の予定

第1回例会(総会)

・4月11日(土)14時～

・テーマ：新酒を楽しむ

第2回例会

・8月1日(土)14時～

・テーマ：未定

第3回例会

・11月21日(土)14時～

・テーマ：未定

会場は鈴木屋(我孫子)

編集後記

かすが会の開催案内と参加申し込みを、ホームページを活用してペーパーレス化する検討を進めていますので、会員の皆様のご協力を宜しくお願い致します。

かすが会副会長　加藤　洋一