

かすが会 30 周年記念誌

酔

宵

良

かすが会 30 周年を迎えて

かすが会会長 金子昌也



かすが会発足 30 周年を記念する「酔宵良」の発行にあたり、会員の皆様そして関係者の皆様に一言ご挨拶を申し上げます。

私がかすが会に入会したのは昭和 53 年、二代目会長吉倉さん(当時会社の上司)に勧められ「春日や」を訪問致しました。お店に入ると聞いたことも無いまた見たことも無い日本酒がお店を囲むように並び、唾然としたことが記憶に残っております。そしてあの笑顔、少ししゃがれた声で出てこられたのが故中村会長でした。その頃私は「若鶴」の二級酒が好きで毎日会社の同僚と飲み明かすのが日課でした。中村会長、吉倉さんと 3 人でお店の中にある囲炉裏を囲んで地酒談義。日本酒に対する情熱、日本酒を追求する真剣な姿、約 2 時間中村会長のお話を聞きとても感動し、又不思議な魅力に引き込まれてお店を後にしたのがつい最近のように思われます。

あれから 30 年、昭和 57 年に柏高島屋で行われた日本初の「吟醸酒チャリティーオークション」、昭和 59 年は春日やさんの農林水産大臣賞受賞祝賀会、数々の全国蔵元見学会、そして年 3 回のかすが会例会と日本酒研修会。特に昭和 60 年日本酒研修会でのイベント「酒道」の再現には春日やさんのご自宅で現在東京農業大学教授小泉武夫先生のご指導で何度も練習を重ねたこと。あれもこれもまるで昨日のような気が致します。又、何時かの日本酒研修会での朝、役員全員で当日の準備の為春日やさんのご自宅にお伺いしたところ、中村国夫夫人がお赤飯を炊いて私達に振舞って頂いたことなど今でも鮮明に覚えています。そして現在の例会会場「鈴木屋本店」さんには何時もご無理なお願いで申し訳なく思っています。

あれもこれも無事 30 周年を迎えられたことは森口初代会長、吉倉二代目会長、そしてかすが会役員の皆様、春日やさん、一般会員及び全国の蔵元会員の皆様、それと関係者の皆様に心より深く感謝申し上げる次第でございます。お蔭さまで現在は会員も約 160 名となり、最近では女性会員もかなり増えて参りました。美味しい日本酒との出会い、素晴らしい仲間との出会いをこれからも大切に頑張っていきたいと思います。故中村会長に恥じないように「春日や」中村靖社長と力を合わせて役員一同「かすが会」をより一層盛り上げて行く所存でございますので、今後共益々のご支援の程をよろしくお願い申し上げます。

最後に皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げ、お礼の言葉と致します。

(平成 20 年 1 月吉日)

かすが会 30 周年を祝う

春日や 社長 中村 靖



かすが会設立 30 周年おめでとうございます。清酒文化の啓蒙と振興を目的に少人数で立ち上げて以来、会員を少しずつ増やしなが、今日に至るまで脈々と運営を継続してきたわけであり。続けていくことの尊さと難しさを思うと、歴代の会長様、役員様そして会員の皆様には頭が下がる思いであります。

さてアルコール業界は様々な要因からその消費量を減少させております。人口減少・超高齢化・健康志向・若者の酒離れ・酒気帯び運転の取締り強化などあらゆる社会現象に連動して、飲酒の機会は後退するばかりです。なかでも清酒の需要減退は著しく、後継者難や慢性的な売上不振による廃業に留まらず、過大な設備投資や副業の失敗による破産や特別清算も相次いで、製造業者の淘汰が進展しております。更には酒販免許の自由化によって卸業者や小売業者の廃業・倒産も増加しております。

そんな八方塞がりの状況ではありますが、海外市場における清酒市場の拡大など明るい話題も見られます。これからは自助努力と自己責任のもとで世界に通用する個性を磨いていかねばなりません。

30 周年を迎え、21 世紀に再スタートを切るに当たって、われわれは清酒文化が持つ素晴らしい特性に着目する必要があると思います。それは、すなわち「癒し」や「喜び」や「交流」の機能であり、文明が進歩していくにつれて一層重要とされ、更にはあらゆる社会で支持される価値観であります。

かすが会が今後も継続されていくにあたって、これら清酒文化の美点を継承しながら、その活動に新たな付加価値を添加していけるよう私も微力ながら協力していく所存であります。そして会員の皆様方が有意義な充実した活動をしていけるよう心よりお祈り申し上げ、お祝いの言葉といたします。
(平成 19 年錦秋)

株式会社 春日や

〒270-1166 千葉県我孫子市我孫子 4-38-20

Tel : 04-7185-1911 Fax : 04-7184-3047



春日やの「心」

東京農業大学教授 小泉武夫



今の春日やの店舗が新築完成したとき、その披露を兼ねた見学会に招待されたことを覚えている。当時としてはなかなかお洒落で斬新で、木造の酒蔵風を感じさせる建物には、遠くから見えるぐらいに「東西の地酒春日や」と書いてあり、ご主人の中村国夫さんの愛嬌のある笑顔も描いてあった。しかし何と言っても驚くと同時に感心したのは、店内につくられた地下倉庫の立派な設備であった。当時、酒飯店にそのようなものを備えているところなど皆無と言ってよかったので、とても新鮮に見えた。

一応新築店舗を見て廻り、心の落ちつく囲炉裏端でお茶をごちそうになりながら、私は中村さんになぜ地下に酒倉庫をつくったのか真意について聞いてみた。すると、とても素晴らしい答えが返ってきた。

「酒を蔵出しのまま、変質させずにお客様に提供するには、酒蔵と同じ環境をここにつくっておくことです。何んせ酒は気温と光に敏感で、そこの管理を怠るとせっかくの酒が痛んでしまう。そのためには地下に保管庫をつくって、そこに保存しておけば、換気さえよくしただけで夏でも 20℃前後、年間平均だと 13℃程度に保てます。また蛍光灯は酒が劣化しますので使いません。せいぜい裸電球でよいのです。造る方が真剣に技術を競

っているのに、売る方はさっぱりその気がないのでは話にならない。造る人の心になって努力するのが、小売屋であります。飲む人に届けるまでの義務がそこにある。だから日本酒は、他の食品と大いに異なった意味があって、むしろ日本酒を扱う業者は、消費者や造る側から選ばれる職業として、誇りを持って商品に気を配らなければならないのです」。

なんと素晴らしい考えではないか、これぞプロフェッショナルというものだ、と私はその時思った。それからもう三十数年経ったが、今でも春日やが御子息の代に渡ってもこんなに繁盛しているの



吟醸オークション (S57年)

は、売る酒をととても大切にしているからにはかならず、その心は先代中村国夫さんからそのまま伝わっているからなのであろう。造り酒屋の技術と心を客に伝える役割に徹している春日やは永遠だ。



あじさい寺 (本土寺) で吟醸酒 (S57年)

日本酒のグローバル化

かすが会顧問 内山 幸二



日本の得意芸はものづくりである。既に米国、ブラジル、韓国、中国へ海外派遣された善良な日本人技術者や杜氏達は伝道者精神に

満ちて真剣に知識・技術を伝達している。この20数年前から日本企業は採算を高める為海外進出し、世界にもものづくり技術を広めようとしている。その結果はいずれ後発国の生産性を引き上げることになる。

第1に先進国の製造業は過去において何度も後発国に追いつかれ、追い抜かれた事実がある。第2に日本企業は海外進出に当たって技術の普及や現地従業員の訓練に熱心であり、技術ギャップを縮めるのに努力している。それは日本的労働慣行や技術の移植を伴っている場合が多い。第3に日本が輸出する資本財は日本の生産技術を集約したものである。まさに日本の技術水準に接近し、いつか日本以上にレベルアップするのではないかと思う。日本酒を例にとっても酒づくりがいつまでも日本独自の伝統文化とか得意芸だと思いつくには無理がある。そこで、日本酒づくりの危機を乗り越えるには、フランスやイタリアのように伝統的な生産物をブランド化したワイン産業のように生き残りを図るかなど、厳しい対応を今後覚悟すべきではないか。

更に我々日本人の心のグローバル化の意識改革もしなければならない。既に日本経済

は世界的な自由貿易の流れに入っている。第1は輸入食品と国産食品を区別する意識がある。食品の安全性を確保するのが正しい取り組みであって、輸入と国産を区別するのは差別である。第2は外国人と日本人を区別する意識である。犯罪という観点で分けて考えるのは差別であって、犯罪を防止すべきなのである。第3は外資系企業と日本企業を区別するという意識である。このことはどのような経営姿勢・雇用管理をしているかによって企業の特徴を見分けることが大切である。日本という国の中で雇用を維持し経済活動を行い税金を納めているという点で全く違いは無いからだ。

日本酒の低迷が止まらない原因には色々な理由があるが、その一つの要因としてコメを巡る現行のルールが日本酒業界に不利に動いてきたかと思う。コメを統制する1940年体制(コメの管理制度)が日本酒も統制してきたのだ。そこで世界的な自由貿易が進むと日本の農政改革も自由化に向けて進捗し、コメ改革として値段は国際価格並みになり、日本酒業界も一段と原料米へシフトし、米の旨さを提案する技術が向上するのでないか。かすが会の皆さんも美味しい日本酒を飲みたいですね。



「新酒を楽しむ」(H19年3月例会)

かすが会 30周年を顧みて

かすが会相談役 吉倉孝也



かすが会 30周年おめでとうございます。

昭和51年に中村さんとそして素晴らしい酒と出会って、それからかすが会が

出来て一生懸命、仕事以外で飲んで能書きを云って気が付いたらもう30年。

こんなに長く飽きもせず続けられたのは何だったんだろうか。やはり中村さんと出会えたのも昭和30年に須磨の伯父の別荘で飲んだ灘の生一本が忘れられなかった事が引き金であったし、冷酒をなみなみとコップに注いで飲んだとき、船員時代、相生ドックに入って待ち兼ねた一升瓶の上澄みをコップで一気に飲みした時が目に浮かぶし、爛酒を飲むと寒かった花巻の冬を思い出す。

吟醸酒や純米酒のラベルを見る度、出来るだけ人を集めてPRにいそしんで迎えた最初の10周年、平成元年、福島へ転勤し副会長を降ろしてくれと頼んだがそのまま続けてくれと云われ、かすが会の副会長役で当会顧問の梁取さんの主催する上野精養軒の吟醸酒大会で最後の締めを続けた15周年、新しく起こした会社の運営に苦慮していた20周年、そして病で酒が飲めなくなるのではと悩んだ25周年、かすが会の歴史はそのまま自分史と結びつく。

写真を整理しているとこの間に亡くなられた懐かしい顔を思い出す。高橋さん、肥沼さん、顧問の梁取先生、会合でなぜか私の靴

を2回も間違えた牧田先生、そして福室さん、それぞれの立場でかすが会に尽くされた方々だ。それに創始者で同い年の中村会長まで先に行かれてしまった。やはり30年は長かったなあとしみじみと思う。平成13年都合で会長を引き継いだが私にとって大変な年であった。13年は年寄りの看病と野辺送り、14年は病気発覚による闘病、こんな時の10月、春日やさんの株式会社への移行は世代交替を示唆していた。15年はその意味で体調も幸い回復しつつある中で若返りを考え模索し相談のうえ、翌年会長職を一回り若返えさせる事が出来た。今やかすが会は若手の人材を得て、内部組織も充実し、これから定年を迎える団塊の世代に対応出来る年代になっている。彼らの多くが酒と付き合うから楽しむ時期に入ってくる。女性が男性以上に酒に親しむ事の多い時代が変わってきた。そしてこれからの会の運営も当然軌道修正が必要となり、また、して行かねばならない。春日や若社長をもり立てながらさらにこの会を続けて行って欲しいと切に願って止まない。私も、余生への考えを切り替えて少しでも役に立てたらと思っている。

かすが会ニュースを発行して12年

かすが会副会長 春田育男



かすが会ニュースは、平成20年3月でNo40号となった。No1号の発行は平成8年3月であるから今年で12年目となる。かすが会の会報紙は、発足当初3~4回ほど発行されていた様であるがその

後途絶えていた。

私は毎回開催されている行事を何とか記録に残したいとの思いで会報紙の発行を役員会に提案したが、再び途絶える事を心配してか余り乗り気でなかった。私が勝手に作成し例会当日に配るのであれば構わないとの了解を得て No1 号の発行となった。No2 号からは加藤洋一さん（現副会長）と 2 人で編集作業をすることとなった。

発行から 1 年経った平成 9 年 3 月に「かすが会ニュース募金箱」が設置され、参加者の皆さんから寄付金を頂き発行費用として使えるようになった。No1 号～No10 号までは A3 コピー用紙に原稿を貼付けコピーするだけの簡単な会報紙であったが、No11 号（平成 10 年 9 月）からは募金金額も増えてきたので現在のスタイルとなった。

会報紙は会の行事実施記録と次回の開催紹介が主な内容で、時には参加蔵元・食品メーカー、会員さんが経営している居酒屋の紹介、日本酒入門などを掲載している。No34 号（平成 18 年 3 月）は平成 17 年 12 月 17 日にご逝去された中村国夫氏の特集号となった。「中村国夫氏の生い立ち」を纏めるに当り多くの資料を目にし、改めて同氏の日本酒に対する思いを知った。会を継続する為には会報紙は欠かせない物と言われているので今後とも発行し続けて行



創刊号 (H8 年 3 月)

きたいと思っている。

中村国夫さんとの出会いとかすが会

かすが会副会長 加藤 洋一



かすが会が今年創立 30 周年を迎えると言う事は 30 年前の昭和 53 年に創立したのだが、何かの縁があったのか私はこの年の 2 月に横浜から我孫子市に引っ越して来た。勿論我孫子には全く土地勘は無く、春日やの存在も知らずたまたま、つくし野のマンションを購入した事で転居して来た。その頃私はオーディオメーカーの商品企画を職とし、仕事で欧米への出張が多かった事もあって、ウイスキーやブランデー等のハードリカーと、食中酒としてはワインが中心で日本酒は全く口にしなかった。日本酒独特の匂いがダメで飲みすぎると頭痛がするように、あまり良いイメージが持てないでいた。

やがて家のすぐ近く、徒歩でも行ける 6 号線に面して酒屋を発見、これが春日やで暫くはワインを求めて通うようになった。そこには顔が長くやたら酒に詳しくてうるさい親父が何時もいて、ニコニコとお茶を勧めてくれるし近いこともあって、色々な話をしてみたい長居となるのが常だった。これが中村国夫社長（当時）との出会いで、業界は違っても当時の私の仕事の中心であるマーケティングの達人であり、大変なアイディマンである事がすぐに分かって意気投合した。年齢では大先輩であるのに、そんな事は関係なく何時も気楽にお話頂いたので大い

に助かった。

ある時中村社長から「加藤さん、そんなにワインが好きならこれを飲んでみて！」と冷たく冷やした日本酒を勧められた。それは今まで味わった事の無いすっきりとした味に素晴らしいフルーツの香りがするお酒で、一口飲んでみて私の身体に衝撃が走った。私には飲み慣れた上等の白ワインに非常に近い味に感じられ、今までの私の日本酒の概念を根底からひっくり返されてしまった。

そのお酒が出羽桜の「桜花吟醸」だった。

生来の凝り性も手伝って、その後は食欲なまでに純米酒や吟醸酒を飲み漁る日が続いた。暫くして中村社長から「かすが会」を紹介されて即入会し、例会や日本酒研修会それに蔵元見学会等に積極的に参加し、効率良く本物の日本酒の何たるかを学ぶ事が出来た。

食中酒はワイン中心だった私に、日本の文化の象徴とも言える日本酒が加わり、食べ物に合わせて色々なお酒を選ぶという楽しみを得た事は本当に素晴らしい事だった。

また、かすが会では仕事を離れて実に多種多様な会員の皆様と酒を囲んで親しく話をする事が出来て、色々な専門分野の方達と知り合えた事が自分の大きな財産になっている。

一昨年惜しくも亡くなられた大恩人中村会長へ少しでも恩返しのためと思ひ、かすが会の役員をお引き受けして運営のお手伝いをし、また出来る限り日本酒の素晴らしさを広めたいと思ひ、現役の間は社内や同業界の知り合いに本物の日本酒を紹介しまくり、5年前に定年退職してからは色々なOB会や

会食の機会がある度に本物の日本酒を持参して紹介するよう努めている。

30周年を迎える「かすが会」が次の40年、そして更に50年へと続くよう、微力ながら応援をして行きたいと思っている。

かすが会に入会して10年・・・

かすが会事務局長 竹内幸男



かすが会に参加して早10年余りなりますが、数年後には入会した事を後悔しました。

入会前の私の酒に関する知識と云えば夏のビアガーデン、

居酒屋の熱燗徳利の酒、等々程度でした。それがいきなり地酒のミシュランの三つ星、四つ星の世界に入った訳ですから。色々な旨い酒を呑んでこの酒は俺に合う、合わない、甘い、辛いと贅沢な御託を並べて、あの酒この酒を呑んで来ました。このため、星無しの酒は呑めなくなってしまったのです。困りました。料理のミシュラン界にのめりこんでいればとっくに破産していると思われませんが、こちら地酒のミシュラン界はそれがありません。蔵元様には感謝感謝の気持ちです。後悔先に立たずです。このままズルズルと地酒の世界にのめり込んだまま生きて行くしかありません。幸か不幸か私は多くは呑めませんが、かすが会が末永く続いて行くように、事務局として応援して行きます。

「思い出」

かすが会幹事 佐藤彰純



「かすが会」に参加させていただき随分と年月が経ちました。「みちくさ」で会をやっていた時分からであるから大分なものであります。

この「かすが会」はお酒を愛する人々の集いと云う事で綿々30年と言う長きに渡って継続して来ましたが、何と言っても歴代の会長を中心として、お酒好き仲間の共に引き合う強い結束があったればこそと思っております。

この間に全国のすばらしいお酒との出会いがあった事は無論のことですが、会が開催される度に色々な素晴らしい方々との出会いがあり、楽しい交流をする事ができました。

こう長く会に参加させていただくと、会で出会った方々の転居や都合による退会、そして誠に残念なことです。物故者も沢山おられ、思い出してみると皆懐かしい方々であります。

私は、地元であったと云う事もあり、役員を仰せつかり会のお手伝いをさせてもらっております。「かすが会」開催の度に最初の頃は、私よりもかなり先輩の役員が裏方として重いピンを仕分け、整理をしたりして一所懸命に会の準備をしており、その姿には頭が下がりましたが、その当初の役員も大分交代となりました。

私は、次の40周年に向かって、「かすが

会」の益々の発展を願っておりますが、一番には健康であって何時までもお酒をいただきたいと思うし、お酒好きの友と美味しいお酒を楽しく飲みたいと思っております。

最近の酒の楽しみ

かすが会幹事 中村俊彦



学生の頃、かすが会を知って以来27～28年になる。この間、日本酒に関わる酒販店の店主、居酒屋・飲食

店の方、メーカーの方々、研究者、酒徒など酒の魅力についてさまざま教わりながら、自分なりの楽しみ方で今に至っている。

最初学生の頃は、1人住まいで冷蔵庫が独占できることもあり、冷蔵保存が必要な変質に敏感な酒を選んでいた気がする。ところが家族が増えてくると、4合壇1本が限度で冷蔵庫はほとんど使えなくなった。

そこで敢えて常温でもびくともしない酒で変化・熟成が面白いものなどを探してきた。最近では吟醸酒のような香りの立つ酒よりも、むしろ料理を食べながら味わい深い純米酒の何種類かを口開けから2～3週間ぐらいかけてゆっくり楽しむようにしている。居酒屋などの外ではできないことを自宅でやるようにしている。さまざまな温度で燗の具合を調節したり、冷ましてみたりと自由自在に味をコントロールできる。場合によっては加水して燗する方法やお湯と交互にのんだりすることを知り、飲みつかれが少ない。

蔵元も本来の日本酒の原点を再確認する

方向に動いているような気がするし、そう期待したい。全量純米酒になった蔵も随分増えてきている。飲む側にも付き合い酒(潤滑油)としてだけでなく酒を選び自分に合わせて楽しむことが求められているような気がする。

売る方にもエタノールが含まれていれば酒という感覚が蔓延しており、不思議な飲み物が、たくさん登場しているが、その前に「酒は文化をもった嗜好品」であることを忘れてはならないと思う。毎日2~3合飲んだとすれば、1年で1石前後飲む計算になる。飲んできた年数をかければ量がわかる。もちろん健康でなければ楽しめないわけだから、続けて楽しめるものでなければ意味がない。酒を味わうこともさることながら、選んでしかも自分に合わせる(仕立て上げる)一連の過程が日本酒の楽しみのような気がしている。

かすが会 30 周年記念誌によせて

かすが会幹事 城田信昭



お酒のことになりますと、歌舞伎・狂言等によく出て来るのは、盃でちびり・ちびりよりは、大杯でぐい・ぐいとあおる様に飲むのが

印象的です。特に歌舞伎の「勸進帳」。

安宅関での弁慶と富樫左衛門との掛け合いの後、無事に義経主従が関所を通り抜ける時、富樫からの計らいで弁慶に御酒を差し出される。この時の弁慶の大杯をあおる時の様子は、誠に見事です。命を掛けた勝負(一仕

事)の後の酒はさぞ美味かったろうと思います。大杯で何度もあおる様はいつ見ても気持ちのいいものです。

又、狂言では(歌舞伎にも取り入れられています)「素襖落し」(すおうおとし)。太郎冠者がお使いで行った先のお姫様から素襖(鎌倉時代の武士の上着・羽織のようなもの)を頂く時の、お酒の催促とその飲みっぷり。弁慶の大杯をあおる時とは又違った趣のある、お酒を感じるものです。

当時の時代背景は平安末期から鎌倉時代。この時代のお酒は、濁り酒のはず。これを水のように飲むことはいかに豪傑と言えども無理では? たしか澄んだお酒は、江戸時代の中頃では? 逸話にもあるように、造り酒屋の手代が首を言い渡されたその腹いせに貯蔵樽に灰を投げ込んだ。がっかりした主人がダメになった酒を捨てようと、その酒樽を見た時、偶然にもお酒が澄んでいた。それ以来、澄んだ酒を造る時は、灰を入れて濾過するようになったとか……

いずれにしても、当時から「お酒は美味しいもの」だったと思います。しかし、我々が経験した、戦後から昭和の50年代頃までのお酒(日本酒)は不味いものだった! 合成酒の、コップからこぼれた酒はコップを糊付けし、コップをなかなか取れないものした。挙句の果ては二日酔いにさせるという悪酒でした。そのような悪酒の中で、「地酒ブーム」を起こし、現在のような、「昔ながらの日本酒」を復活させた原動力として、「春日や」さんや「かすが会」の存在は誇りに思うものです。先輩方の御努力に感謝と敬意を表します。そ

れが 30 年にも亘って連綿と続いているなんて、何と見事なことではありませんか。

かすが会は 21 世紀の遊び心

鈴木屋本店 鈴木美知代



かすが会は魅力的な会です。日本酒をこよなく愛し、新酒の出来に心配りし、古酒はこんな風だ、甘い、辛い、この酒と料理の相性

はどうだ、包丁式などの日本文化も知ろう、おいしいお酒ができる蔵元も見よう…と、日本酒にかかわる一切の事柄を楽しく味わい尽くすことを真面目に追求し続ける人生の楽しみ上手の会、という印象です。

長年お世話になっておりました父が平成 9 年に他界後、たまたま主人に代わって例会に出席したのがきっかけで、現在まで末席に加わせていただいておりますが、温かく迎えていただき感謝しております。

そもそも私がかすが会と出会ったのは 20 数年前、鈴木屋に嫁いでしばらくのことでした。まだ我孫子の事も、かすが会のこともよく知らず、日本酒については TV の CM で見るものや、学生・OL 時代に飲み会でお目にかかったもの程度しか知らずにおりました。さて、かすが会で利き酒会があると聞いて覗いてみると、色とりどりの一升瓶が並ぶ中、何やら和紙に毛筆で書かれたラベルの秘蔵酒らしきものが多数あり、格調高い雰囲気。そして会員の方々は片手に記録紙を持ちながら、それらの一升瓶を傾けてチョコに注ぎ、真剣に或いは嬉々として口に含んで、出して、次々他の瓶へ。これが話に聞く利き酒と大変

珍しく思い、私も一口いただいていた。その刹那、強い衝撃を受けました。なんとなんとフルーティーな芳香。これが日本酒？こういう日本酒もあるの…？初めての本物日本酒体験は「歓びの泉」でした。その後かすが会御用達の銘酒を数々教えていただき、その味わいに感激するとともに蔵元さんの真剣な取り組みやご苦勞のお話し、先生、諸先輩方のレクチャーに、このようなすばらしい産物がこのまま見過ごされるはずはないと確信を深めています。実においしいお酒である日本酒が和食と同様広く世界にまで理解されるのも近い将来と思いますが、かすが会の皆さんの、日本酒をこだわりつつ楽しくおもしろく味わっている姿こそが、1 番広く魅力を伝える手段です。かすが会の存在は 21 世紀の食文化の世界に大きな位置を占めることでしょう。



割烹 鈴木屋本店

〒270-1152 千葉県我孫子市寿 1-10-21

Tel : 04-7182-0002 Fax : 04-7184-0077

「かすが会」の思い出

会員 青木兼昭



私が、かすが会に入会するきっかけは会が結成されてすぐのことでした。

その頃は谷田部まで通っていたので帰り道に春日

日に立ち寄るようになりました。初めてお店に入り中村さんから「お酒の好みは」と質問されて明確に回答出来ずにいました。中村さんから、銘柄や値段の高い物が美味しいお酒ではない事を教えて頂きました。

酒・初心者の方に、毎回熱心に説明してください、今帰りお茶煎れるから飲んでいきなさいと言われ毎回ごちそうになりました。そして興味があるなら楽しい会があるからと「かすが会」に誘われ入会しました。

初めて参加したときの緊張感は特別なものでした。参加するたびに知り合いも出来大変有意義で私にとっても勉強になりました。各蔵元さんからの近況報告、酒の出来具合等の説明は、毎回楽しみで会員と同じテーブルに蔵元さんがそれぞれ分かれて着席し気軽に話が出来るのも魅力のひとつだと思います。

かすが会が縁で蔵元見学にも行き蔵内を丁寧に説明して頂いたことや仕込み水をごちそうになり大変おいしかったこと今思えば大変なぜいたくをしていたことになりました。時にはお茶やコーヒーを蔵元自慢の仕込み水でご馳走になりました。これもかすが会に入会出来たからだと思います。

一時、仕事の都合で会に出席出来ない時期がありましたが、昨年からは仕事も替わり以前より出席する機会を増やし会員の皆様と今まで以上に親睦をはかり、楽しく、健康に注意しながら程ほどお酒を嗜みたいと考えています。

かすが会が、これからも楽しい会で40、50周年と発展するようにガンバリましょう。皆さん今後とも、宜しくお願い致します。

かすが会に入会して

会員 大野保枝



かすが会30周年にあたりかすが会について考えてみました。

入会当初は若気の至り？ 恥ずかしながら会員にな

ったのだからとお酒の入門書を購入したり、蔵元見学に行かなきゃ酒通とはいえない等とカッコつけてひたすらお酒についての情報を収集していたような気がします。

その頃の私は筆記道具は必需品でした。

そして利き酒の仕方を諸先輩に指導していただき真似てみる。あ～あ、又ちょこっと呑んじゃった！こんなやり方じゃ敏感な空腹にこたえて数銘柄で既に酔いがまわり7～8回目にはもう何がなんだかわからない。

内心カッコ悪！

そんな失敗をしながらも元々集うことが好きな性分なので、蔵元さん初め色々なジャンルの方とハードルもなく楽しく呑めるのも会の楽しみのひとつです。

年に3回のつかず離れずのお付き合い。
お互い元気な姿に出会うと健康でなにより、
お酒を呑めることの幸せに乾杯！楽しいで
す。

入会して20年、今何を思うかと言えばや
はり大好きな食文化としてのお酒ですね。
食物に氾濫している添加物、他国籍の大夫
夫？と思える食材。BSE、鳥インフルエン
ザと不安が蔓延している。

日々の食生活も手軽な・・・、がもては
やされ安易な飲食店でもそれなりの？料理。
とても寂しいです。良い食材できちんと作ら
れたものはお料理にもどっしりとした安定
感としっかりとしたお味があります。料理人
のこだわりや集中力が見えます。私は根が食
いしん坊故本物に出会う喜びを感じます。
そう思うと良いお酒を頂いたとき、やはり見
えてくるのは蔵元さんや、杜氏さんのご苦労
です。酒造りには多くの技術は勿論のこと、
繊細な味覚、気候に左右されながらの作業生
活、たくさんのプロセスを経て美味しいお酒
が出来た喜び・・・。ありがたく姿勢を正し
て頂かなくちゃと思います。

かすが会でも企画として数回食材をテー
マにした催しをして下さいました。とても意
義のある素晴らしい企画でした。熱心に語っ
て下さるメーカーさんの姿、作り手が見える
本物志向の安心感。去年のお爛のテーマも楽
しかったですね。役員のみなさんには毎回た
くさんのアイデアやご尽力を頂き感謝でい
っぱいです。

かすが会は本物を追求する会でもあり、そ
の事を通じて大切な失ってはいけないもの

を再認識する場でもあるように思います。

日本人の心や感性を大切に、これからも精神
性の高いしかも肩の凝らないかすが会の繁
栄発展を祈ります。

楽しい日本酒

会員 小泉功介



お酒は酔うために飲む
ものですが、お酒を飲み
始めた頃は安価なアルコ
ール飲料で酔って苦しん
だこともたびたびありま

した。

日本酒を飲むようになり、酒学館・かすが
会へ入会してから歴代会長・副会長と故中村
国夫春日や前会長をはじめとする顧問の先
生の方々及び会員蔵元などの良い指導者と
飲み仲間恵まれ、お酒を楽しめるようにな
りました。

日本酒の楽しみは、自分の好みの「香り・
色・味」をもつ日本酒を探すことから始まり、
毎年行はれる各地の国税局などの鑑評会・杜
氏組合の腕比べなどへ積極的に出かけてい
きました。そのうちに、お米や造りの違い
による味・酵母の醸し出す香りなど自分なり
の好みが見つかるようになりました。次には、
例えばYK35のような米の種類と精白の
度合いと酵母の組み合わせとか、あらばしり
や中汲みとかのもろみの搾り時期、袋吊りと
か舟搾りなどの搾り方、搾ってからの貯蔵法
や経過時間、火入れした酒か生酒か、近頃は、
ろ過してあるかないか、お爛温度の差など味

と香りと色の変化を楽しんでいます。

いま一つの楽しみは、自分のお酒を利き分ける感覚を試してみることです、毎年各地方の酒造協会が催す利き酒会に行きます。6種類か7種類の酒をABC順というは順に順番を変えて並べてあり、それぞれのグループの酒に、自分の好きな順に番号を付ける競技です。同じお酒に対して、ABC順のグループというは順のグループにつけた好みの順番の数値を引き算して二乗し合計した数値の少ないほうが、酒の識別能力が高いのです。例えば、両方のグループにつけた順番が全部合致していれば0点ですが、一番好きな酒と二番目の酒と間違えると点数は $1 - 2 = -1$ と $2 - 1 = 1$ のそれぞれの二乗和で2点となり、同じように一対の間違いで1番と6番では同様に計算して50点になります。私の得点は年を重ねるたびに増加しています。

皆さんも、日本酒をよりいっそう楽しんでみては如何でしょうか。

かすが会三つの出会い

会員 末松徳則



かすが会には私が言うまでもなく、三つの貴重な出会いがあります。

それは良い日本酒との出会い、日本酒を愛する役員や会員の方々との出会いそれに蔵元関係者の方々との出会いです。

かすが会例会ではいろいろな日本酒が、春

日や、役員および蔵元殿のご尽力・ご協力により用意されており、それを楽しませていただいています。個人では入手することができない最高級酒、極上酒ではないにしても近隣の酒販店では目に触れることのないおいしいお酒です。これは貴重な出会いの一つ目です。

今は亡き春日や中村会長、現在はかすが会名誉会長の森口様や役員の方々は皆さん大変いい人達です。中村会長は毎回の例会で私の顔を見ると、いつも満面の笑顔で迎えてくれていました。そのお顔は私の脳裏に刻み込まれています。また役員や顧問の先生それに会員の皆様とも気安く歓談させていただいており、交友の中の広くない自分にとっては貴重な出会いの場になっています。

それにかすが会例会には世間一般の日本酒会では会うことはできないであろう、指折りの地酒メーカーや、ご当地に我が蔵ありの人達が出席されています。自分にとってはかすが会でなければとてもお会いすることのない方々ですし、ましてや気楽にお話をさせてもらうなどありえない事です。お陰さまで2~3の蔵元殿には私の人相くらいは、少しはメモリに入れていただいたのではと勝手に思っています。これは貴重な出会いの三つ目です。

私がかすが会に入会したのはだいぶ以前に思っていたのですが、この度“酔宵良”かすが会10周年記念誌を紐解いてみると、昭和63年の東薫蔵元見学会が契機だったので、なんと20年になることがはつきりしました。遠縁の高橋から「八王子は遠いから」と言わ

れたのに、その場で、そのとき会長さんだった森口様に酔った勢いも手伝って直にお願いしてOKをいただき、今日に至った次第です。

この間何度かおいしいお酒を飲みすぎて、酔っぱらいました。このような時にはご迷惑をおかけしたこともあろうかと、申し訳なく思っています。

かすが会の運営に何らお手伝いすることなく20年間もお世話になっていることにも大変申し訳なく思っていますが、今後もそれを省みずあつかましくお世話になり続けるつもりです。その動機は、言うまでもなく、三つの貴重な出会いなのです。

今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

「かすが会」に参加して

会員 鈴木清義



「かすが会」に参加して小生自身だけではなく、家族も大変助かり有難く思っている事が2つあります。

その1つは、職場の同僚である末松氏に連れられて、かすが会の例会々場(鈴木屋本店)に入るまでは、単なる「日本酒の同好会」と思っていたのが、たくさん展示されている「蔵元さんからの出品酒」、「宴席数の多さ」、そのまわりには出席されている「蔵元さん方がすわっておられる」情景には驚愕し、席にすわってから落ち着かない状態でした。

例会では会長の挨拶のあと、「蔵元さん全員が壇上の椅子にすわり、順番に挨拶と酒造りの苦労話」を、そして内山顧問の司会とわかり易い解説のため、引き込まれるような感じで聞きました。その後「出品酒を試飲し、アンケート用紙に記入する」ので、今迄はただ飲んで楽しんでいただけが、「酒をよく味わい、理解する世界(正しい見方と考え方)に入った」のだと思い、かすが会のレベルの高さを感じて、「また来よう」と次ぎの例会が楽しみでした。

又、かすが会に参加することにより、会員の方々や、酒蔵メーカーの方々との出会い、地酒の話、そして酒蔵見学や利き酒等の機会により、勉強をさせて頂くので、とても楽しい思い出となっております。

その2つは、当時、吉倉かすが会前会長から「免疫力強化のため、ミヤトウの野草酵素を飲み、更に認識を深める」目的で新潟県新潟市の工場を訪問した内容を報告された時、小生の妻は「膝痛」で悩み通院生活をしていたので、特に関心を持って聴講させて頂きました。その後「ミヤトウ野草研究所」見学バス旅行(1泊2日:赤倉温泉宿泊)に参加し、「野草酵素の効用と製造工程」の説明の後、工場内を見学させて頂きましたので大変勉強になり、早速「春日や」さんより「野草酵素」を購入し妻に継続して飲ませた結果「膝痛」はすっかり快くなりました。その後一時中止していましたが最近(平成19年2月)になって以前程ではないのですが、「膝痛」の兆しが少し出てきたみたいで、また「野草酵素」を飲みたいと妻のほうから言い出し、春

日やさんより郵送して頂き飲み始めました。毎日、愛犬の散歩に励んでいます。

こうして「かすが会」に参加することにより、日常生活にも影響があると思いますと、本当にありがたいと思っております。

「かすが会」の更なる発展を祈念します。

親子三代飲ミニケーション

会員 松林正子



私のお酒の経歴は、不謹慎ながら高校時代からでした（破天荒で心配を掛けていた娘ですが、今では時効ですよ）若さゆえに無茶な飲み方をしていました。或る日、父が冷蔵庫より「菊水のふな口」を取り出して、「美味いよ！」との一言。返答もできなく黙って飲むだけでした。心の中では「お父さんゴメンナサイ。そのうち美味しい日本酒を一緒に飲もうね」と語りかけていました。

名誉会長の森口さんに出会って、私『かすが会』に席を置くこと二十数年。えっ！、と思うことでしょう、父ではなくなぜ私が会員に・・・残念ながら父は糖尿病と癌そして狭心症と患ってしまいドクターストップとなり、会には一回だけの参加でした。しかしながら、78歳の父は量こそ減ったものの日本酒は今でも欠かせません。酒好きな人は何か名目をつけてお酒を飲みますが、私の身内も父を中心に子供・孫と三世代揃って飲み会をしています。お酒を介し世代を越えて会話が弾みます。世の中人との付き合いが希薄にな

りがちで増してや核家族化の今日ですが、我が家のコミュニケーションは飲ミニケーションで保たれています。現在の父は、私の息子達に銘酒を手にして「美味いよ！」と勧めますが、私の願いとしては、父と息子の親子三世代揃ってかすが会に参加させていただくことなんです。会員の皆様と共に銘酒を酌み交わしながら飲ミニケーションが広がったなと思っています。

この紙面をお借りしてお礼をのべさせていただきます。かすが会で出会った諸先輩の皆様からの教えは尊く、立場や年齢などを超えて気軽に話せて心地のよい居場所です。会員皆様の健康を祈りながら、かすが会の発展に貢献される蔵元さん、春日やさん、鈴木屋さん、役員の皆さんに感謝いたします。会の30周年おめでとうございます。

かすが会例会に初参加して

会員 山田 泉



会社の先輩OBの勧めで入会し、2007年7月に初めて参加させて頂いた「かすが会」には本当に驚きました。まず30年もの長期間に亘って継続しているとのこと、かすが会は本当に日本酒のブーム（地酒や純米酒に吟醸酒等々）の火付け役だったのです。素晴らしい事だと思いました。そして会員の皆様のエネルギッシュな事、美味しい日本酒を飲む為には何事をも厭わない体力気力に感激しました。反面現状の世の中の日本酒離れは我が

家の近くの酒屋にビールや焼酎が多くなり、本当に美味しい日本酒の店在庫が無くなってしまったことや、若い人達と気軽に行ける居酒屋に美味しい日本酒が無かったり少なかったりする事に憤慨していましたが、酒類の中での日本酒のシェアが7%を切ったとの話で納得もしましたが残念でもあります。

私はほぼ毎日（休肝日は年2〜3回位）食事の時は必ずワイン又はビール+日本酒を飲みますが、これからは日本酒の比率を増やして消費拡大つまり美味しい日本酒を守る為に協力して行きたいと考えました。かすが会の次回のテーマが爛酒という事で大いに期待をしています。私の好きな純米酒（大吟醸とか特別何々というより単純な純米酒が好きなので）を軽くお爛でと言う美味しい飲み方を勉強させて頂きたく、楽しみにしています。ありがとうございました。

もっと!もっと!日本酒を!

会員 横須賀泰行



35〜36年ほど前、欧州での料理修行中にカメラ会社の人達とオランダのレストランに夕食に出かけた。その折に勧められ

た食前酒は、日本産の「梅酒」だった。

梅酒は欧州人にも好評とかで、皆も懐かしがりながら、ライスワイン（日本酒）の将来、舶来品の酒に比べて日本酒を下に見てしまう日本人の悲しい性、20〜30年後はどうなっているか、他の品物に対してはどうか、円

がもっと強くなったらどうなるか・・・、等々の話で喧喧諤諤やり合った事が思い出されます。

今の日本の現実には悲しいかな効率化や儲けを追求し、日本発のブランド品を作り上げる事に消極的な対応で来てしまいました。欧米産・欧米発が有難い! 良いんだ! と日本には日本人の造る物の良さを認めたがらない処がある。職人の手作り等モノ造りにも日本人の良さを継承しないで来てしまった様な気がします。

宗教で酒の製造と販売を禁止している国もありますが、一般的にはどんな国に行っても酒はあるし、飲める! 酒は塩や砂糖に次いで必要な嗜好品。

日本酒は世界に誇れる上位ランクの白ワイン! 日本の気候風土の中で技術の対応もしながら米と水の日本文化を受け継いで磨き上げてきた大切にしたいもの!

チーズや魚料理（ポアレやクリーム和え）との相性も良く、そして辛口なら肉料理にも合うので、欧米人を初めとしてもっと多くの外国の方々にも「美味しい日本酒」を知って欲しいと望んでいます。

私も日本のあちこちを旅しながら地酒をチビリ!! もっともって周りの人達に日本酒の味と良さを伝え、楽しみ、味わい、・・・人生も楽しみたいですね。!!