

日本酒を愛する人の

かすが会ニュース

No.39

発行：かすが会広報室 (tel: 04-7185-1911 春日や内)



平成19年度 第2回例会 (報告)

参加蔵元

元蔵元 加藤副会長から来場蔵元の紹介があり座談会が開催された。(蔵元の挨拶内容は2ページに掲載)

内山顧問から「最近の酒事情、

内山顧問

本日は鈴木屋本店さんの料理とのマッチングを含めて楽しんで下さい。

春日や中村社長

グ清酒が一堂に試飲出来る機会はなかなか少ないかと思えます。

金子会長

かすが会は来年30周年を迎え、30周年記念誌の発行、蔵元見学会などを実施します。

平成19年7月1日(日)鈴木屋本店(我孫子市)において76名の参加を得て平成19年度第2回例会が開催された。
かすが会 金子会長から「今回は初めて「発泡清酒」を取上げました。ビールの発泡酒は市場に沢山出回っていますが、発泡清酒は製造している蔵元が僅かですので初めての方が多いかと思えます。
春日や 中村社長から「6月の清酒の売上は前年度比10%増となりました。これは父の日やお中元需要で(景気回復に伴い)高級酒が伸びた為です。スパークリング清酒が一堂に試飲出来る機会はなかなか少ないかと思えます。
内山顧問から「最近の酒事情、

「発泡清酒」を試飲して

かすが会で初めて「発泡清酒の試飲会」を開催した。参加者76名中20名の方から感想を頂いた。19名の方が出品酒は初めて、1名は2銘柄について試飲経験ありとの回答であった。銘柄別の「好み」、「売れ筋」、「飲酒スタイル」、「飲んだ感想」などは3ページに掲載した。非常に興味ある点は、男性と女性では試飲の感想が違っていた。出品酒は低アルコールと高アルコールに分類されるが、「低アルは女性向」との男性コメントに対し女性軍は高濃度酒を好む傾向を示した。また、女性軍は発泡清酒は「一人しんみりと飲みたい」を最高位(15票)としたが男性軍は最下位(2票)であった。今後の予測として「シェアは小さいが一つのジャンルとして定着する」(8票)が「一時のブームで増えるがやがて消えてなくなる」(3票)を超えていた。女性の1人は「初めて発泡清酒を口に致し、ワインのスペックを越えると実感しました。この良さをより多くの方に宣伝します」と感想を記していた。

参加者は初めての試飲で戸惑いを示しながらも発泡清酒に好感的であった。(春日)



発泡清酒の歴史」などの講演があった。
その後、試飲会・懇親会となった。今回は出羽桜酒造の発泡清酒「とび六」の開栓を参加者の皆さんで体験しながらの乾杯となった。
(出品酒リスト及び試飲アンケートの集計結果は3ページに掲載)

試飲会の様子(上)
出品酒の一覧(右、下)



参加蔵元の挨拶

出羽桜酒造 常務取締役 仲野恭一



私共が発泡酒に
取り組んだのは10
年ほど前ですが、
清酒を澄んだ状
態・シャンペン状

態で瓶詰するのは非常に難しいです。ワインの場合は醗酵の為に必要な栄養分(ブドウ糖)を後で足しています。清酒の場合は搾った後には不足事が出来ません。そこで甘目の酒を造ってそれを瓶詰して再醗酵させるようにやってきましたが非常に難しい。四、五年前から栄養分をにがりとして残し瓶詰する方法にしました。問題は味わいでスッキリ感を如何に出すか試行錯誤してやっと今年で3年目になります。お陰様で目下、米国で「トビロック! (とびろ)」として人気を博しています。それとチョット自慢めいた話ですが今年鑑評会で11年連続「金賞」を頂戴しました。



II 補足 II

かすが会の皆さんにお願いしたいのですが、清酒が下げ止まらないです。全国のアールコール飲料の中で清酒は何パーセント占めているかご存知でしょうか。6%強です。100人の酒飲みがいると清酒は7人しかいない。日本酒が海外でどれだけ評価されているかご存知でしょうか。すごいです!。全国の地酒ブームは我孫子から始まったのです。ぜひ日本酒を広めて欲しい。

月の井酒造店 取締役・営業部長



今回初めて参加
させて頂き有難う
ございました。
スパーリング純米
酒「淡薫泡(アク

ア)」は、7年前に構想を始めました。当時、まだ名前も知らない「一の蔵の低アルコール発泡清酒」を飲み衝撃を受けたのですが、そのうちに水戸界隈の居酒屋で一の蔵「すず音」を見かけるようになり、弊社ではもっと酒らしい味の低アルコール発泡清酒を開発したいと思いました。試行錯誤の結果、沢山の技術

指導を頂き、な

んとか商品化
出来たのは6
年前です。
味をPRするの
が上手く行か
ず、市場から認
めてもらえま
せんでした。



当初販売に苦労しましたが、水戸の若者に人気の居酒屋さんのメニューに採用されたことにより、若い女性のお客様から「アルコール度数はそれほど高くなくシャンパンみたいで美味しい」との評判を得て、口コミで広まって行きました。現在では当初の5倍の造りになり、今では自信を持って皆様にお奨め出来る商品になったと自負しております。

三芳菊酒造 代表取締役・杜氏



馬宮亮一郎

徳島県池田町

から初めて参加
させて頂きまし
た。四国でも高知
県のお酒は名が
知れていますが徳島県はあまり知
られていないかと思えます。阿波池

田は四国の中央に位置し吉野川の上流で四国山脈の連峰に抱かれた冬季は寒く酒造りに最適な場所です。仕込み水は秘境祖谷の湧き水を使っています。私は平成13年に社長となり杜氏制度を廃止して自らの手で納得のいく酒造りを始めました。自分の世代、若い人に日本酒をアピールしたいと思い酒造りしています。今年で6回目の造りを終えました。私共のお酒は、私と家内と冬場のお手伝いさんの3人で800石ほど造っております。9月末日から5月連休明けまで毎日やっていますが限界です。現在は徳島県内で97%を販売しております。今後は県外でも販売しようかと思っておりますので宜しくお願いします。本日は2種類の発泡清酒をお持ちしました。3年前から低アルコールの「微発泡純米酒」を造り始めました。2年前から甘目を押さえた度数の高い「発泡純米酒」を造り始めましたが、度数が高くなると醗酵力が弱まり瓶内醗酵が難しく苦労しました。



蔵元	商品名	容量	度数	価格	蔵元のコメント
1 三芳菊酒造	三芳菊「微発泡純米酒」	500ml	9	1,060	軽い飲み口ですので食前酒にどうぞ。180ml(315円)の商品もあります。
2 月の井酒造店	発泡純米酒「淡薫泡(アクア)」	300ml	9~10	525	もろみが発酵する時に生じる微発泡が爽やかな低アルコールで白い甘口のお酒。清酒とは全く違った味わいのスパークリングワインの様なお酒。特に女性の方におすすめです。
3 千代むすび酒造	微発泡純米吟醸「小悪魔」	300ml	12~13	630	真にびったり! シュワッと感に新刺激のお酒です。シュワシュワの正体は生きたまま凝結した酵母が瓶の中で発酵する時に発生した炭酸ガスです。ほのかな甘さと、さわやかな酸味。低アルコールならではの口当たりの良さが魅力です。真前・真後に気軽に飲めるお酒です。
4 出羽桜酒造	夏祭り「とび六」	300ml	15	630	「夏祭り」の躍動感、そして心のふるさとを思い出させる夏の酒です。吟醸生酒の奥深く優しい味わいに加え、微発泡の爽やかな喉越し、甘すぎない風味が絶妙です。爽やかな微発泡吟醸酒で他に類を見ない辛口ドライタイプです。720ml(1,500円)の商品もあります。
5 秋田清酒	刈穂活性純米酒「六舟」	720ml	15~16	2,228	吟醸造りをした純米酒に、2次発酵によって適度な発泡性を持たせました。きめ細かいフレッシュなスパークリングの口当たりが爽やかな活性純米酒です。
6 三芳菊酒造	三芳菊「発泡純米酒」	720ml	17~18	1,260	高いアルコール度数の発泡純米酒です。コクのある味わいは食中酒としてもお楽しみいただけます。300ml(472円)の商品もあります。
7 千代むすび酒造	純米吟醸「強力おおにごり生」	720ml	17~18	1,732	名の如く酒米「強力」は強く硬く、熟成するほどに味を醸し出します。もろみを直接綿袋で濾し、-4℃で過年氷の温貯蔵しています。酸が抜けていて発泡性が高くとても飲みやすいにごり酒です。
8 日の丸醸造	まんさくの花「寒にごり」	720ml	18~19	1,300	特別純米酒を粗漉した微活性のにごり酒です。美山錦90%、日本酒度+5の辛口純米です。
9 島崎酒造	東力士「にごり生原酒」	720ml	19~20	897	ヨーグルトの様なトロトロで米の旨み十分の荒漉し「にごり生原酒」です。甘口でありながら炭酸ガスが含まれる為、しつこさを感じさせずもろみそのままの旨さを味わえるお酒です。
10 秋田清酒	☆刈穂大吟醸生原酒おりがらみ	1.8L	17.4	6,300	夏向きの商品です。低温貯蔵でほどよく旨味の出た生原酒です。ロックなどでもおすすめです。
11 富士酒造	☆栄光富士「白耀(はくよう)」	720ml	18~19	1,260	白い輝きと名付けられたこのお酒は、甘口ながらもどっしりとした味わいと濃厚のとれた旨味をもったお酒です。まるで冬の山形の雪景色を思わせるような甘口タイプのお酒です。

☆は非発泡性です。

平成19年7月例会アンケート結果(参加者76名中、20名の集計)

出品酒番号	銘柄蔵元	試飲酒	A:好み					加重平均値	B:予測					加重平均値	C 飲酒スタイル	D:長所・短所・改善意見等、自由にご記入下さい。
			5 非常に好き	4 好き	3 普通	2 やや嫌い	1 非常に嫌い		5 良く売れる	4 売れる	3 普通	2 売りにくい	1 売れない			
1	三芳菊酒造	微発泡純米酒	0	4	7	3	1	2.9	0	3	6	2	2	2.8	④(5)、⑥(2)	最初に飲んだ時は酸味が強かったが最後に飲んだら美味しかった。酸が強い。味の濃い料理に。好き好き
2	月の井酒造店	微発泡純米酒「淡薫泡(アクア)」	1	13	2	1	1	3.7	1	10	3	2	1	3.5	⑧(7)、⑦(5)、②(4)	焼酎サワーとの区別がつかない。甘すぎて沢山飲めない。香がイマイチ。飲みやすい。ドンペリよりもgood
3	千代むすび酒造	微発泡純米吟醸酒「小悪魔」	2	4	2	3	1	3.3	1	4	2	2	1	3.2	⑦(3)	在庫切れで飲めなく残念でした。シャンパンに比べ味が固い。サッパリとして夏向き。生の魚介類に合う。
4	出羽桜酒造	微発泡吟醸酒「夏祭り」とび六」	2	5	7	3	1	3.2	1	3	8	2	2	2.9	⑧(5)、③⑦(3)	脂っこい料理に。そら豆の甘煮と合う。サッパリしている。シュワー感が良い。さわやか。香りが良い。
5	刈穂秋田清酒	活性純米酒「六舟」	1	3	9	0	1	3.2	1	2	5	0	2	3.0	①③⑦(2)	味の濃い料理に合う。もう少しスパークリングが欲しい。味がある。女性には強すぎるかな?でも私好みです。
6	三芳菊酒造	発泡純米酒	1	3	9	2	1	3.1	0	3	5	3	2	2.7	⑦(3)、①②③⑤(2)	No1よりも飲みやすかった。味が無い。最初に飲んだ時は?でしたが酔うほどに美味くなりました。
7	千代むすび酒造	発泡純米吟醸酒「強力おおにごり生」	2	5	4	2	1	3.4	1	5	3	1	2	3.2	③(3)、⑤(2)	カルピスの味に似ていた。脂っこい料理に。合わせる料理に迷う。Good。話が弾む楽しいお酒です。
8	日の丸醸造	微活性特別純米酒「寒にごり」	2	3	7	1	1	3.3	1	1	7	1	2	2.8	①(3)、⑥(2)	苦味がある。生魚が合う。レベルアップした濁り酒。味が無い。クセが無く◎です。サッパリした料理に合う。
9	島崎酒造	東力士「にごり生原酒」	3	6	6	2	1	3.4	2	6	7	0	3	3.2	①②③(3)	ピリッし度数が高く美味しかった。味の濃い料理に。発泡性なし。魚介類。すっきり喉を通った。
10	刈穂秋田清酒	大吟醸酒「生原酒おりがらみ」	3	6	3	0	1	3.8	4	3	5	0	1	3.7	⑥(3)、②⑤(2)	サッパリした料理に。発泡酒に比べ飲みやすい。ツマミ不要で酒だけで飲める。旨い。大好き。鍋料理に。
11	栄光富士酒造	白耀(はくよう)	1	3	5	0	1	3.3	2	1	4	1	2	3.0	①②(2)	味の濃い料理に。苦味が強い。香味のバランスが良い。好きなお酒です。
合計と平均値			18	55	61	17	11	3.3	14	41	55	14	20	3.1		

加重平均値 = (5*5点 + 4*4点 + 3*3点 + 2*2点 + 1*1点) / (1~5の総投票数)

<飲酒スタイル>

()内は投票数を示す

- ① 一人しんみりと飲む時(17)。
- ② 夫婦や恋人同士二人で飲む時(15)。
- ③ 友達と飲み屋で飲む時(18)。
- ④ 大勢でワイワイと飲む時(13)。
- ⑤ 高級料亭やレストランで食事の時(10)。
- ⑥ 自宅で家族パーティーの時(15)。
- ⑦ 屋外のパーティーや花見で飲む時(19)。
- ⑧ 祝いの席の乾杯用に(16)。
- ⑨ 真夏の暑い時にキンキンに冷やし冬景色を想像しながら(8)。

蔵元見学会のご案内

(かすが会 30周年記念行事)

下記要領で開催しますのでお知らせします。

—記—

- 1、訪問先：月の井酒造店（茨城県大洗町）
- 2、日時：平成20年2月3日（日）
- 3、集合：8:50 JR我孫子駅北口
- 4、コース：我孫子駅北口（9時発）→月の井酒造店
→大洗シーサイドホテル（宴会：アンコウ料理）
→那珂湊鮮魚センター→常磐高速道→我孫子駅
(18時帰着予定)

- 5、参加費：10,000円/人
- 6、申込み：10月例会の「出欠ハガキ」か、案内状の申込用紙で。
- 7、問合せ：Tel/Fax 04-7143-2457(金子)

詳細は別紙案内書をご覧ください。ご家族や日本酒に興味をお持ちのご友人も参加大歓迎ですので、お誘い併せの上でご参加下さい。

以上

平成19年度第3回例会

昨年10月の例会でかすが会として初めて「お燗」をテーマにして、参加の皆様は湯煎によるお燗で実際に温度を測りながら飲み比べをして頂きました。その会場での声でもその後のアンケートでも大好評で、また時期が来たら「お燗」をテーマに取り上げて欲しいとのご要望が多数ありました。

大研究パートII」をテーマに再びお燗の楽しさを体験して頂く事に致しました。

多種類のお酒を大量に同じ条件でお燗をして提供することは非常に難しい事ですが、昨年と同様に参加者自ら温度を測りながら湯煎をして頂く様に、鍋物用の土鍋とお調子、それに表示用のタグと温度計を多数用意致しました。

お燗の温度によって味がどのように変化するのか、このお酒は何度くらいの時に一番美味しいのか、ど

お燗大研究パートII

要望が多数ありました。

そこでそろそろ温かい物が恋しくなる季節を迎えて、今回は「お燗



陶作：加藤洋一

んな料理に合いそうか、そのお酒のメーカーが推奨しているお燗の温度が本当に一番美味しい温度なのか、等々色々な視点で比較試飲をして頂きたいと考えています。

世界中の各国に様々な種類のお酒がある中で、温めて飲むお酒はごく僅かしかありませんが、日本酒はその珍しく温めて飲む酒の筆頭格であり、日本文化の代表の一つと言えるでしょう。

冷蔵庫で冷やして飲むことが当たり前のようになった吟醸酒などの高級酒ブームのお蔭で、日本酒本来の「お燗」が一時は忘れられていたような感じがありました。最近はお燗して飲むのに適した種類のお酒を発売するメーカーも徐々に増えており、今回も当会会員蔵元メーカーからお燗に適した沢山のお酒を出品して頂きました。

鍋を囲んでアグラをかき、じっくりとお燗の楽しさを味わって頂き

たいと思います。

次回例会予告

平成20年度第1回例会・総会

- ・日時：3月2日(日) 13時から
- ・場所：鈴木屋本店
- ・テーマ：搾りたての新酒を楽しむ

編集後記

今年の夏は記録的な猛暑が続き、9月に入っても残暑が厳しい異例の年となりました。

この暑さが農産物に様々な影響を与え、大部分の果物類は良い結果となったようですが、中にはレタスやキャベツが玉を結ばない等の被害も大きかったようです。

地球温暖化の影響で農業の適地が徐々に北に移動し、やがては北海道が米の一大産地になるという説が現実味を帯びてきます。

食用の稲の品種によっては暑さの影響で実の入らないものが出ていくというニュースもあり、心配しています。気になる酒造米の今年の出来具合は果たしてどうだったのでしょうか。この暑さが好結果に結びつく事を願うばかりです。

(かすが会副会長 加藤 洋一)