

日本酒を愛する人の

かすが会ニュース

No.40

発行：かすが会広報室 (tel: 04-7185-1911 春日や内)



平成19年度 第3回例会(報告)

平成19年10月28日(日)鈴木屋本店(我孫子市)において67名の参加を得て平成19年度第3回例会が開催された。

かすが会 金子会長から「今回は昨年に続きお燗大研究としましたのでお楽しみ下さい。また来年2月にかすが会30周年記念として蔵元見学会を実施します。」

春日や 中村社長から「お燗酒は身体に優しいと言うことで密かなブームとなっております。10月に入ってから「お燗に美味しいお酒は有りませんか」とのお問い合わせが若い人からも増えて来ています。本日は29銘柄が揃いましたのでお気に入りのお酒を見つけて下さい。」

司会役の加藤副会長から来場蔵元の紹介があり、内山顧問の進行で座談会が開かれた後に試飲会・懇親会となった。(試飲集計は4ページに掲載)

参加蔵元の挨拶

出羽桜酒造(株)常務

仲野恭一



我が社が古酒を始め
たのは30年ほどに
なります。温度変化

が無い様にホーロータンクに断熱材を巻いて低温倉庫で貯蔵しています。「枯山水」は+5℃で3年間貯蔵してから出荷をしています。

消費者の皆さんから「お燗で飲むと美味しい」との声で最近では「お燗用」としPRしています。

宮尾酒造(株)専務

宮尾佳明



新潟県村上市で、張鶴を造っています。私は初参加ですので宜しく願います。本日お持ち

ちましたのは吟醸酒の特撰です。低温倉庫でタンク貯蔵しています。名手酒造店(株)専務 名手孝和



本日お持ちしましたのは、麴米は山田錦50%で掛米は五百万石の純米酒です。火入れ急冷した製品です。貯蔵温度は7〜8℃位です。特定名称酒の比率は97%で地元消費が60%を越えています。

千代むすび酒造(株)社長

岡空晴夫



本日お持ちしましたお酒は2000Lタンクで3年冷蔵貯蔵したフレッシュ純米古酒です。冷で飲んでも美味しいですが

40℃程度の燗がお奨めです。

李白酒造 田中裕一郎



私共は、貯蔵庫は、0〜3℃の冷蔵庫

が3箇所と15℃前後の蔵内です。本日のお酒は熟成を進めるためには蔵内貯蔵にしています。三芳菊酒造 馬宮加奈



私共は2回目の参加です。本日

お持ちしましたのは阿波山田錦100%の特別純米酒で瓶燗急冷しています。35℃〜40℃の燗をしますと味の深みが出てきます。貯蔵は10℃前後です。



3月例会企画

今年も3月の第1回例会は恒例の「搾りたての新酒を楽しむ」と題して、当会の会員蔵元から出品された搾り立ての新酒をじっくりと味わって頂きます。

昨今は人間活動による二酸化炭素(CO₂)排出の増加が原因と云われる地球規模の温暖化の被害が顕在化し、異常気象による猛暑や集中豪雨に大洪水、超大型台風やハリケーンに海面上昇、更には豪雪や猛烈な寒波等々、農産物への影響は無視出来ない状況のようです。ワイン程の影響は受けませんが、日本酒の原料となる米の生産への影響は

今後益々心配しなくてはならない事でしょう。

そんな中で当会の会員蔵元では、杜氏さんをはじめとして蔵人の不断の努力で今年も素晴らしいお酒に仕上げられており、今回も多くの貴重なお酒を出品して頂きました。

大吟醸酒・搾り立て・本物の生酒(火入れ一切無し)・原酒(加水調整無し)という条件を満たす高級酒は一般の販売ルートで入手する事が非常に難しく、蔵元を訪問しても良いタイミングとよほどの深いコネクションでも無ければ味わうことの出来ない大変貴重なお酒であり、今回も多くの会員蔵元から出来

立て・搾り立ての「ホヤホヤ」を出品して頂きました。

搾りたての新酒は独特の香りととろりとした旨味、それに舌先をピリピリと刺激する発泡成分が少し残っており、これが新酒独特の味を作っています。

この新鮮さをじっくりと味わうもよし、やがてこの味が熟成と共に秋にはどんな味に育っているのか想像するもまた楽しんで、実に奥深い物があります。秋の例会で熟成して酒の時の味を思い出しながら飲み比べてみるのも、また面白い企画になるのかな等々と考えています。

とは言え、今回は新酒をじっくりと味わって頂きましょう。

かすが会発足 30周年

かすが会は昭和53年に発足して今年30周年を迎えます。お酒の愛好会は全国津々浦々に多数ありますが、30年の長期に亘って継続している会は非常に珍しいと言われてい

ます。30年を経て現在も蔵元会員40数社を含み会員数が160名を超え、年3回の例会で70~90名の参加があり、会員数も参加人数も増えつつあるユニークな会です。

1、バスによる蔵元見学会

2月3日に大洗の月の井酒造(株)を訪問します。40数名が参加の予定です。

2、30周年記念誌を発行

10周年と20周年で発行してきた記念誌「酔宵良」を今回も発行致します。一般会員と蔵元会員から多くの原稿を頂戴し、かすが会30年の歴史を加えて編集し、会員の皆様に記念品と共にお届け致します。

日の丸醸造(株)の「酒林」

まんさくの花でお馴染みの、日の丸醸造(株)の「酒林」です。12月26日、まんさく蔵の初搾りです。1年間軒先で風雪に耐えた昨年の杉玉を降ろし、新酒の印である青々とした真新しい杉玉(酒林)をお披露目します。又次の造りまで酒屋の看板の役目を果たしつつ和醸良酒が生まれるのを見守ってくれ

会員蔵元のHPから

秋田清酒(株)の「搾り」

刈穂でお馴染みの秋田清酒(株)の「搾りについて」です。酒造りも終盤戦。搾りを持つモロミもあと数本となりました。写真は刈穂での搾り作業。刈穂では仕込んだモロミはすべて昔ながらのスタイルの搾り機「槽(ふね)」で搾ります。熟成したモロミは「酒袋」という丈夫な布でできた細長い袋に注がれ、蔵人がひとつひとつ槽(ふね)の中に積み重ねていきます。酒袋にモロ



る事でしよう。今冬も今のところ雪の無い師走を迎えて、ご覧のように爽やかな青空の下堂々とした酒屋の表玄関となりました。

これから美味しい新酒がどんどん出来まますよ、どうぞ皆様新年をまんさく蔵の新酒でお迎え下さいませ。

鈴木酒造店の伝承行事



ミが入ると、ちようど水風船のよう
な「プルプル」とした触感に。不
思議なことに袋の口を下側に折り
込むだけで、入ったモロミは漏れて
こないのです。布の目からじんわり
と滲みでたお酒は槽の底を流れて
お酒の出口「フナクチ」へ。「チヨ
ロチヨロ」と美味しそうな音が聞こ
えてきます。

秀よしでお馴染みの鈴木酒造店
から元禄2年創業以来の伝承行
事の話題です。

若水汲みの行事

正月元旦未明(午前4時頃)、
沐浴齋戒をし、体を清めた後、
手桶、柄杓を持ち、屋敷内に流
れる川岸に立ち、東方を参拝。
ここで若水汲みの唄を唱えます。そ
して柄杓で水を汲み上げて一番最

初に酒造の大釜に
3回水を差し、次に
小釜、最後に飲食用
の釜に水を差しま
す。

新年を迎えて厳かに行われる水
に対する畏敬の念をあらわす神事に
です。

節分の行事

毎年節分の日、夕
方6時頃から行われ
る節分行事で、その
年の暦をみて歳徳神



の場所を決め、伝来の大火鉢で豆を
煎り、その後当主が袴を着用して供
の者にろうそくと御神酒とお膳を
持たせて各部屋を回り豆をまきま
す。この時、「何の目を打つ、何の
目を打つ、鬼の目を打つ、鬼は外、
福は内、天に花咲け、地に実が成れ」
と豆まき唄を三唱します。

造仕舞行事

その年の酒造りの
仕込を終えた3月、
全社員が蔵内松尾山
大社前に集合し、無
事造りが完了したことをご報告後
参拝。その後蔵人だけが御会の間に
通され、そこで当主が蔵人に御礼の



挨拶をし、造り期間中の労に対して
の報奨金を一人一人に手渡します。
そして夕刻には全社員での祝宴
となります。大仕事を成し終え、重
い責任を果たした喜びが湧いてく
る瞬間です。

酒蔵開放

造りの最盛期の2
月。普段は固く扉を
閉ざし、厳しい仕込
みの仕事が続く酒蔵
ですが、この日ばか



りは蔵を一般に開放し、酒造りの解
説や鈴木家所蔵品の公開、当蔵自慢
の日本酒の御披露など楽しい1日
となります。毎年恒例となったこの
行事は、参加希望者が大変に多いた
め抽選で、60名程に限定させていた
だいていますが、ありがたいことに
申込みは年々増えています。

出羽桜酒造(株)恒例の祈願

出羽桜酒造(株)の話題です。
酒造りシーズン始めに毎年
行われている、恒例の祈願祭
「酒造り初めの祭り」が11
月12日に出羽桜本社蔵、山
形蔵で行われました。
酒造りに携わっている蔵人、

社員全員で、良い酒が醸されますよ
うに、造り期間の安全無事を祈って、
神前にうち揃って祈願します。
本社蔵は天童市八幡神社の宮司さ
んによるお導きで、造り蔵の入り
口の上に祀られている神棚の前で
行われました。今期の安全祈願、良
い酒が醸されるようにと気持ちを
新たにしました。

山形蔵では、山形市六楯八幡宮の宮
司さんによるお導きで、造り蔵内に
祀られた神棚の前で行われ、蔵内各
所には新しい注連縄の新鮮な藁の
香りがたちこめました。

出羽桜は現在、全国新酒鑑評会は11
年連続で金賞を受賞しています。今
期の造りにおいても良いお酒が造
れるように、来年に行われる鑑評会
においても良い成績を修めること
が出来るよう
に、一丸とな
って頑張りま
す。今後しば
られるお酒を
楽しみにして
いただきます
と思います。



2007.10.28. かすが会		お燗大研究アンケート										
No	銘柄	一番美味しく感じた温度					ベスト3				コメント	
		室温	35℃	40℃	45℃	50℃	1位	2位	3位	総合		
1	国土無双 特別本醸	5	2	6	4	2	1				3	高温になると甘くなる。
2	八鶴 山廃純米「南部史」	0	6	6	3	0		1			2	燗上がりする。
3	まんさくの花「真人」	4	3	11	2	1			1		1	お燗向きで飲みやすい。
4	秀よし「からくち」	4	4	3	1	3				1	1	煮物に合う。
5	秀よし 特別醸造「秀」	2	0	3	3	5	1				3	煮物に合う。こってりして燗向き。
6	出羽鶴「生もと純米酒」	0	2	6	0	1	1	2	2		9	飲みやすい。
7	刈穂「燗あがり」	1	4	5	2	4	1				3	煮物・焼物に。
8	栄光富士「万流」	2	4	3	1	1	1			1	4	うまい。
9	栄光富士 純米酒「純月」	5	1	2	3	1				1	1	まるい。
10	栄光富士 純米吟醸「心鍵」	4	4	8	2	4		2			4	上品な味わい。
11	出羽桜「枯山水」	17	11	12	5	5	7	3	2		29	高温になると滑らかになる。
12	開当男山 純米	1	2	2	2	1		1	1		3	すっきり。
13	月の井「ぬくめ酒」	2	3	3	1	2				1	1	からい。
14	東力士「燗あがり」	1	0	2	1	2				1	1	心地よい酸。
15	天鷹 純米酒「国造」	0	1	1	2	3				1	1	燗上がりする。
16	張鶴「特選吟醸酒」	9	19	13	2	3	6	7	1		33	香味コクキレ良し。
17	麒麟「ほまれ麒麟別撰」	0	5	3	2	1	1				3	いくらでも飲める。
18	千代の光「もち純米」	1	1	3	0	0				1	1	独特の味わいで好きです。
19	長陵 純米酒「長陵」	3	0	1	2	0				1	1	燗向き。
20	越の鶴 特本「越の鶴」	1	1	0	1	1				1	1	繊細な味わい。
21	麗人 大吟醸「和寛」	7	5	9	4	3			1		2	冷やが良い。
22	銀盤「レトロ銀盤」	1	1	2	1	7				1	2	燗向き。
23	天狗舞 山廃「天狗舞」	6	5	4	3	2		2	2		6	濃い。自己主張が強く好きです。
24	花垣生もと純米「米しずく」	3	2	3	1	1	1				3	ぬる燗が良い。
25	黒牛 純米「黒牛」	11	7	21	0	0	2	1	4		12	インパクト弱い。まるやか。甘い。
26	千代むすび「完熟純米」	14	11	6	6	1	2	2	1		11	冷やが良い。甘い。
27	李白「やまたのおろち」	6	9	6	6	1	1	1			5	高温になると酵素が強く感じる。
28	三芳菊 特別純米「麗」	15	14	14	2	3	8	2	6		34	印象が強い。コクがある。
29	六十餘州純米「六十餘州」	1	1	3	2	0				1	1	燗上がりする。
(室温=24℃)		126	128	161	64	58	33	26	30		181	

<会員さんからの燗酒についてのコメント(抜粋)>

冬はやはりぬる燗が一番。本当の旨さを味わうには常温が良い(60代・男性)。ホームパーティはワインが主であったがこれからは日本酒を出したいと思う。お燗する時に簡単に適温を出せるように(電子レンジの場合は設定値など)表示してほしい(70代・女性)。冷でも燗でも旨い酒が本当の酒と聞いていたがキリとアルコールで仕上げた本醸造酒が燗に合うような気がする(60代・男性)。やっぱり人肌の温度と入浴時の体温とかが舌の感覚が良いと感じました(50代・女性)。今まで熱過ぎたことがよくわかりました(50代・女性)。味わいが全く変わるので面白かった(50代・女性)。フォット目を離すと温度が上がってしまう。誰か管理して欲しい。温度によって大きく変化する(50代・女性)。

平成20年度例会予定

第一回例会・総会

・日時…3月2日13時から

・場所…鈴木屋本店

第二回例会

・日時…7月6日13時から

・場所…鈴木屋本店

第三回例会

・日時…11月2日13時から

・場所…鈴木屋本店

編集後記

やっとな本紙は40号まで継続することが出来た。思えば12年前の役員会で「途中で途絶えるのなら会報紙は・・・?。勝手に例会時に配布するのはok」とのコメントを得て発行となった。創刊当初は会社のコピー機を無断借用し制作していた。現在は会員さんの年会費に依ってオンラインDTP出力サービスで制作している。本紙は、例行事の記録が主な内容となっている。

現在、30周年記念誌を制作中である。本紙40号と同時にお届けする予定であったが、原稿の集まり具合とコスト優先で印刷会社を選定した関係で別発送となってしまった。記念品と共に楽しんで欲しい。(H)