

かすが会ニュース

No.41

発行：かすが会広報室 (tel: 04-7185-1911 春日や内)



平成20年度 第1回例会(報告)

平成20年3月2日(日) 鈴木屋本店(我孫子市)において98名の参加を得て平成20年度総会と第1回例会が開催された。

総会に先立ち12時30分より新酒試飲会が行なわれた。会員蔵元から届いた搾りたてほやほやの新酒34点が試飲された。(試飲結果は3ページに掲載)

13時30分より開催された総会では**竹内事務局長**より19年度の会計報告、**西堀監事**より監査報告があり承認された。例会では、かすが会**金子会**

吉倉相談役

はじめ関係者の皆様に大変お世

竹内事務局長

大雪の中「月の井酒造店」へ

西堀監事

援と歴代の諸先輩の皆さん、

春日や中村艶子様

長から「かすが会は30周年を迎える事が出来ました。これもひとえに春日やさんのご支

話になりまして。あらためて御礼申し上げます。30周年記念誌と記念品は、亡くなられた会員のご家族の方にも分かる範囲でお贈りしました。30周年の節目にこれからもかすが会が40年、50年と継続していけますよう頑張ります。引き続きのご支援お願いします。本日は30社の蔵元様から34点の新酒をご提供頂きました。有難く御礼申し上げます。」

春日や **中村艶子様**から「この度は新酒を愛でる会と言うことで大勢の蔵元さんから沢山のお酒をご提供頂き心より御礼申し上げます。酒類業界は大変厳しい状況に置か

れています。ここにおいての皆様はお酒の本当のプロであると確信しております。これを機に大いに国民酒であります日本酒を盛り立てて頂き、そして各蔵元さんと春日やを末永くお引き立



平成20年度の役員

- 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)
- 事務局長 竹内幸男(留任)
- 監事 西堀正雄(留任)
- 幹事 佐藤彰純(留任)
- 幹事 中村俊彦(留任)
- 幹事 徳浦英雄(留任)
- 幹事 城田信昭(留任)
- 幹事 末松徳則(新任)
- 名誉会長 森口嘉雄(留任)
- 相談役 吉倉孝也(留任)



て下さいますようお願い申し上げます。」と挨拶があった。その後、参加蔵元様からの挨拶(別記)と富士酒造(株)加藤会長の乾杯で懇親会となった。中締めは**吉倉相談役**。



第2回例会企画

「特別純米酒」について

米100%で製造される酒には、純米大吟醸酒、純米吟醸酒、特別純米酒、純米酒の4種類ある。第2回例会ではこの中から「特別純米酒」について研究します。

国税庁の「清酒の製法品質表示基準」に依れば「特別純米酒」は精米歩合が60%以下又は特別な製造方法で造られ香味、色沢が特に良好なもの。「純米吟醸酒」は精米歩合60%以下で吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好なものとし、吟醸造りとは吟味して醸造することと定義している。一方「純米酒」は精米歩合を一切規定しない(平成16年までは70%以下)としている。

「吟醸」は何となく分かるが「特別」が良く分からない。吟醸酒や純米酒と比べて何が「特別」なのか?…。味わいはどの様に違うのか?…。価格は…。これらの疑問について会員の皆さんと一緒に勉強します。

3月例会に三芳菊酒造から出品された4種類(全て米100%の生酒)の参加者のコメントは下記の通りでした。(抜粋)

吟醸 (播州山田錦 60%) = ワイン風。ヨーグルトの様で初めての味。大味。酸味があって日本酒らしい。

吟醸 (阿波山田錦 60%) = 私好み。ワイン風で変わっている。大味。クセが無いが甘い。喉越し良くフルーティー。香り口当たり良い。特長が有る味。

吟醸 (五百万石 60%) = ワイン風で変わっている。甘い。フルーティー。甘さと酸味があって日本酒らしい。

特別 (阿波山田錦 60%) = ワイン風で変わっている。晩酌向き。白ワインの様です。大味。普通。本日のナンバー1です。特徴のある味。

「歓評会」を開催します。是非ご参加下さい。



宮尾酒造(株)専務

宮尾佳明

今年の村上は、新年になってから雪が多く酒造りの環境としては良い状態です。

今年のお持ちは、本と純米吟醸が3本です。特別純米酒1では山田錦をメインに使っております。今回は阿波山田錦2本、兵庫県産山田錦と五百万石です。それぞれを飲み比べて下さい。

頂けるものと思っております。



蔵元の挨拶
出羽桜酒造(株)営業

黒坂知也

今年の山形はチョット異常気象で全体的には雪が少ないのですが寒波が着ますとドカンドカンと大雪になります。寒波が過ぎますと日が差して雪が溶けてしまいます。確実に温暖化が進んでいるように感じます。酒造りは蔵の中でタンクを冷やしていますので例年通りの安定した酒質のお酒を醸しております。



富士酒造(株)会長

加藤有倫

昨日、私共の蔵では甑倒しが終わりました。その最後のお酒が出来るのが3月25日ごろになりました。今年は社長と若い杜氏が仕込み水に工夫して頑張っていますので宜しくお願いします。



三芳菊酒造(株)

馬宮加奈

社長の妹です。社長は杜氏として酒造りをしておりまして妹の私が出席させていただきます。



銀盤酒造(株)営業部長

大作導雄

今年の富山県黒部は予想以上に寒く酒造りに適していません。その為か雑味のない綺麗な酒に仕上がっていません。それに伴う酒米は昨年天候不順で心配していましたが私共に入荷した米は良いものでした。本日はこれだけの方々が日本酒に思いを寄せて頂くのは本当に有り難いことです。私共は良い物を造り続けていき、皆様方が広く知らせて頂く事が継続出来れば必ず日本酒は飲んで

平成20年3月例会「新酒を楽しむ会」アンケート集計

No	銘柄	好み				ベストスリー			感想	
		5	4	3	2	1	1位	2位		3位
1	高砂酒造 特別純米蔵酒一番しぼり	4	11	15	2		1		酸味がある。甘さが少ない。甘い。スッキリした純米酒、熟成すると味が乗りそう。	
2	じよっぱり 特別純米しぼりたて生原酒	2	7	16	1	1			酸味がある。あっさり。スッキリしていて喉越し良し。	
3	蔵物語 純米 荒しり	2	14	11	3	1		1	2	酸味がある。コク、香、喉越し良し。香り良し。辛い。味がしっかりして旨い！の一言。
4	まんさくの花 純米吟醸 吟の精	4	10	11	1				喉越しが良い。甘い。少しうすい。香り良く飲みやすい。香味のバランスが良い。Good！	
5	秀よし 大吟醸	6	17	7	1			1		甘い。いつもキツイ。超辛い。女性向き。コク良し。No7と比べて香味に巾が有る。
6	刈穂 大吟醸鑑評会出品酒	8	15	9			1	1	2	好み。口当たり、コク良し。甘い、ワイン風で女性向。香味ともベリーGood！！。金賞確実！
7	出羽鶴 大吟醸鑑評会出品酒	8	13	12			2	2	2	うすい、すっきり、コクなし。さわやかな甘味。スッキリ。No6と比べると後味が残るがGood！
8	福小町 特別純米 生原酒	1	9	11	3					さわやか。大吟醸酒の隣に並んでいるので損をしているが料理と共に飲むと実に旨い。
9	栄光富士 白雫	4	10	15		1		1		にごりにしてはスッキリして美味しい。濁りは酒は好みではないがとても美味しかった。甘くて美味しい。香り良し。旨い！！。
10	出羽桜 鑑評会出品酒	12	17	6			3	1	3	フルーティー。好きな味。香り良いが甘くなく絶品。後味が良い。好きな酒。12年連続金賞間違いなし！！
11	開当男山 大吟醸 新酒生	7	17	11				1	3	まさに新酒の味で旨い。コクあり。飲みやすい。昔からのファンです。香味がバツグン！！
12	月の井 純米無濾過原酒	4	13	10			1	2		やさしい。喉越し良し。飲みやすい。生原酒にしてはうすい。うすにごりにした方が良さそう。
13	東力士 純米吟醸 中取り無濾過生原酒	3	8	13	2			1		さらりとしている。このまま熟成すると更に旨くなりそう。私は東力士のごり酒が好きです。
14	八張鶴 大吟醸	19	18	2			10	3	4	相変わらず旨い。熟成したお酒を想像するとワクワクする。甘味、酸味のバランスが良い。コクあり美味しい。香味良し。
15	ほまれ麒麟 純米大吟醸 越後霞	5	14	11			2	1		コクがあり飲みやすい。サラリ。未だ米の旨さが出ていない様です、熟成すると良くなりそう。
16	千代の光 しぼりたて生		13	12						酸度とアミノ酸のバランスが良い。料理と共に飲むと実に旨い。
17	長陸 大吟醸(壺申天地)しぼりたて	4	19	5	1			2		香味のバランスが良い。私好み。生原酒にしてはうすく感じる。熟成後が楽しみな酒です。
18	越の鶴 本醸造 無濾過生原酒	3	12	12	2			1		辛口で美味しい。もう少し香りが欲しい。生原酒なのにうすく感じる。熟成すると更に旨くなりそう。
19	天法 寒づくり生酒	4	9	16	1		1		2	酸味があって日本酒らしい。少し水っぽい。ピリッと来る。香り・口当たり・辛さ良し。うすく感じる。熟成すると旨くなりそう。
20	麗人 春を呼ぶ酒 紅麗花(くれか)	1	8	13	4	2				甘い。パーテー向き。花見酒にピッタリ。フルーティーでワイン感覚で美味しい。とっつきやすい。味がうすい。甘すぎで女性向き。
21	若鶴 特別純米雄山錦しぼりたて	4	7	12	3	1				味がうすい。変わった香味で個性の有るお酒です。料理と共に飲む酒。
22	銀盤 米の芯	10	9	9	1			2		しっかりした味。香味のバランスが良い。市販の「米の芯」とは雲泥の差で旨い。
23	天狗舞 大吟醸生酒 中三郎	12	15	8	1		1	2	1	燗酒向き？。余韻が少ない。香り・辛味が適当。味わい深い。うすい。熟成すると更に旨さが増しそう。
24	花垣 大吟醸 槽搾り生原酒	8	14	8	2				2	飲みやすい。強く奥深い。コク深い。本日のベスト2です。花垣ファンです。香味ともバツグン。
25	三千盛 純米大吟醸しぼりたて	3	7	17	4	1	1			辛口で美味しい。飲みやすい。渋い。味がうすい。辛さより渋みが強い。昨年に比べて酸味が残る。熟成が楽しみです。
26	黒牛 純米大吟醸黒牛斗瓶取り	5	13	11	2			1	1	冷酒が良い。味がうすい。もう少し香りをスッキリに。インパクトが弱い。熟成が楽しみな酒です。
27	千代むすび初搾り純米吟醸無濾過生原酒	2	16	8	1		1			お酒らしいお酒。コクがあり大変美味しい。生原酒の旨さが出ている。香味が良い。
28	李白 純米大吟醸しぼりたて	8	13	8	4					私好み。さらりとしすぎる。飲み易くて良い。インパクトが弱い。口当たり良し。
29	三芳菊 特別純米酒 阿波山田錦	8	14	8	2		1	1		ワイン風で変わっている。晩酌向き。白ワインの様です。大味。普通。本日のナンバー1です。特徴のある味。渋い。
30	三芳菊 純米吟醸 播州山田錦	12	10	9	3		2	1		旨い。私好み。ワイン風で変わってる。ヨーグルトの様で初めての味。大味。酸っぱい。再発見！！。特徴のある味。渋い。
31	三芳菊 純米吟醸 阿波山田錦	14	9	8	1		1	2	4	私好み。ワイン風で変わっている。大味。クセが無いが甘い。喉越し良くフルーティー。再発見！！。香り口当たり良い。渋い。
32	三芳菊 純米吟醸 正月しぼり	7	15	8	2		2			ワイン風で変わっている。旨いが値段は？(編者調査:2,835円/1.8L)。甘い。フルーティー。私好み。大味。特長ある味。渋い。
33	藤娘 四万十の風	4	9	17	2	1			1	おいしい。飲みやすい。料理と共に飲むと実に旨い。
34	六十餘洲 特別純米酒	5	8	12	4	1				ベタベタ感がある。私は「六十餘洲」のファンです。波佐見焼きのぐい飲みでジックリ飲みたい酒です。応援してます。

コメント：この集計は出品酒の優劣を示すものではありません。また、出品酒には非売品が含まれております。例会参加者98名中44名の方から回答があった内容で、全ての項目について評価をしていないものも含まれる。

秋田清酒株式会社

刈穂と出羽鶴の香り漂うような素敵な便りです。

蔵元会員のHPから

酒粕の出荷が忙しい時期になってきました。蔵では毎日のようにお母さんたちがせつせと酒粕を袋詰めしています。酒粕には時期によって板粕と練粕があり、搾られるお酒の種類によって酒粕の味も変わってきます。蔵では酒粕を大まかに普通の「酒粕」と「吟醸粕」とに分けています。

酒造りが盛りの時期になると蔵の中はモロミのいい香りが漂ってくるわけですが、その香りの成分のほとんどはお酒よりも酒粕の方に多く持っていられるのだそうです。吟醸などの香りのいいお酒の酒粕にはもちろん、その吟醸の香りも残っているわけです。



酒粕の袋詰作業
(秋田清酒)

酒粕を熟成させているタンクの壁をみると、どのお酒の粕がどこにあるかわかるようにメモが残されています。

仕込みごとに搾られるお酒の味が違うように、酒粕の味もタンクごとに違ってくるわけですが、粕は用途別に分けてタンクに仕込まれます。

熟成の具合によって出来上がりもまた違ってきますので、その味わいはさらに複雑なものとなります。

練粕は調味料のように扱われがちですが、吟醸粕となるとそのまま食べる「嘗粕(なめがす)」としても楽しまれることも多いようです。酒粕も奥が深い！

出羽桜酒造株式会社「ポリシー」

地元でしっかりとした市民権と存在感のある酒

地元のお客様から圧倒的支持を得て、「旨い酒・・・は出羽桜」との声を頂くように精進しています。圧倒的の差のある分かりやすい品質の酒のプロが僅かの差を指摘するのではなく、一般的なお客様が違いを認める分かりやすい酒質の酒にしています。

一般的なお客様の手が届く価格設定

パッケージを豪華にするなどの余分な経費を省き、その分を酒質を良くする為の経費にまわしています。

他の酒の犠牲の上に立った吟醸酒でないこと

吟醸酒だけを良くするのではなく、スタンダードレベルの酒も圧倒的に良くしています。

利益の社会還元

昭和63年に財団法人出羽桜美術館を設立、平成5年に分館として斎藤真一心の美術館を設立、李朝の陶磁工芸品、斎藤画伯の絵画等を中心

天鷹酒造株式会社

酒造りの心構え「酒造り五観」

酒造りは神聖なり

生命を扱うが故に

酒造りは科学なり

理論と実践の統一を要求するが故に

酒造りは芸術なり

人の美的感覚充足を要求するが故に

酒造りは修行の場なり

人間完成の場たり得るが故に

酒造りは事業なり

収益伴なはざれば存続し得ざるが故に

に一般に公開しています。

かすが会のホームページ公開

5月中旬に(株)春日のホームページが改装され、その中にかすが会のページが設けられました。

会の概要、蔵元会員の銘柄とHPのリンク先、かすが会ニュース、30周年記念誌、例会の写真等を掲載していますので、皆様是非ご覧下さい。アドレスは左記の通りです。

<http://www.kasugaya.com>

次回例会案内

- ・日時…11月2日(日) 13時から
- ・場所…鈴木屋本店(我孫子市)
- ・テーマ…未定

編集後記

中学時代の同期の連中と十年来上野公園で続けている花見会を今年は4月5日に実施、満開を過ぎていた為、花吹雪の中で23名参加の大宴会になりました。持ち寄った手料理にビール・ワイン・焼酎と何でも有りでしたが、やはり花見には日本酒が一番ピッタリでした。

かすが会副会長 加藤 洋一