

# かすが会ニュース

No.43

発行：かすが会広報室 (tel:04-7185-1911 春日や内)



佐藤俊一氏



宮尾行男氏



馬宮加奈氏



黒坂知也氏

## 平成20年度 第3回例会(報告)

平成20年11月2日(日)13時から、我孫子市の(株)鈴木屋にて90名の参加を得て平成20年度かすが会第3回例会を実施した。

テーマは「古酒を楽しむ」とし、熟成年数によりどの様に化するのかを学び、夫々の味の違いを確認して楽しむ事とした。

かすが会金子会長と、(株)春日や中村社長の挨拶に続き、当日参加された蔵元4社から出品酒などの紹介があった。

3年古酒から24年貴醸酒まで、すっきり味から濃厚味まで、実にバラエティーに富んだ24種の古酒は夫々が本当に個性的で、あらためて日本酒の奥の深さを思い知らされました。

参加の蔵元は山形県天童市から「出羽桜」出羽桜酒造(株)営業部黒坂知也氏、徳島県池田町から「三芳菊」三芳菊酒造(株)馬宮加奈氏、新潟県村上市から「張鶴」宮尾酒造(株)社長宮尾行男氏、新潟県阿賀町から「麒麟」下越酒造(株)社長佐藤俊一氏、の4名の方々に蔵の状況と古酒に関する取り組みや出品酒の紹介等々を披露し

た。

かすが会顧問内山幸二氏から古酒と料理との相性などの解説があった。

続き、張鶴の宮尾社長の音頭で乾杯し、第2部の宴会に入った。

会場には前方に24種の古酒が冷酒用と常温・燗酒用とに区別されズラリと並べられた。燗付け用として土鍋と温度計が準備された。これを取り囲んで和気藹々の比較試飲、また会場内に点在する

4社の蔵元席も大勢の会員が夫々取り囲んで侃々諤々の酒談義と3時間を越えて熱気に溢れる宴会・試飲会となった。(試飲結果は次ページに掲載)

また会場の隣には会員からの要望に応じて(株)春日や主催の即売会が実施され、日本酒・焼酎・味噌・醤油・酢・味醂・和三盆糖等々を会員が買い求めている。



宴会の最後は吉倉孝也相談役の挨拶があり3本締め解散、全員三々五々帰途に付いた。



平成21年度第1回例会企画

今年もまた新酒の季節がやって来ました。かすが会恒例の「絞りたての新酒を楽しむ」をテーマに、会員蔵元から出品された数々の貴重な絞りたて新酒を今回もじっくりと味わって頂く事に致します。

地球温暖化による異常気象が叫ばれる中、昨年は夏の猛暑や一部地域での集中豪雨は厳しかったものの、珍しく台風が殆ど日本に上陸しなかった等の幸運にも恵まれ、酒造米の出来は中々良かった模様です。

反面、昨年は原油高騰から始まった諸物価の異常な値上がりが続ぎ、年の後半からは百年に一度の世界的な経済危機が叫ばれ、派遣社員切り等の雇用不安が一挙に広がる大変な事態となり、日本酒蔵元の経営状況も益々厳しさが増えています。

そんな状況の中で奮闘中の「かすが会会員蔵元」の皆さんからは、今回も多種多様な絞りたて新酒が出品されます。

搾りたての新酒は麹独特の甘い香りとほのかに薄い濁りが残り、とろりとした濃厚な味わいと、舌先をピリピリと刺激する僅かな発泡成分が爽やかさと荒さを感じさせる

等の特徴があり、この特徴が搾った直後から時間と共に徐々に落ち着いてきます。そして火入れと呼ばれる加熱による殺菌処理、それに保管による熟成と共にその酒のラベル通りの味に収斂して行きます。

例えば大吟醸の搾りたて生原酒（加水処理・加熱処理一切せず）等は一般向け販売が殆ど無く、適時に蔵元を訪問しても中々試飲させてもらえない大変貴重なお酒です。

今回も大吟醸酒、純米大吟醸酒、吟醸酒、純米吟醸酒、純米酒、本醸造酒と、一般には市販されない鑑評会出品酒等の搾りたて新酒が続々と出品されます。

会員の皆様にはこの機会を逃さず、是非とも搾りたて新酒の素晴らしさをじっくりと味わって頂きたいと願っています。



昨年3月、搾りたて新酒を楽しむ

“古酒についての感想” 平成20年度第3回「古酒を楽しむ会」アンケートより

- ・ 古代のかおりがした。日常的に飲むのはチョット。(50代・男性)
- ・ 前回は比べ古酒を再認識した。試飲温度により味わいが大きく変化した。(60代・男性)
- ・ 古酒も良いが新酒を好む。(60代・男性)
- ・ 熟成年度により味に個性があり自分の味覚に合えば楽しく味わえる。(70代・女性)
- ・ 色が付いた古酒は飲みやすい。淡熟の物は大変飲みやすい。(60代・男性)
- ・ 古酒でも色々な種類があることをしりました。シェリー酒に近いものもありました。(50代・男性)
- ・ このような深い味わいのお酒をはじめて飲みました。改めて日本酒の広さを知った。(60代・女性)
- ・ 古酒はどす黒い物と思っていたが目からウロコでした。(30代・女性)
- ・ 歴史を感じる味わいでした。(60代・男性)
- ・ 酸味の強さがあまり得意でないけれど夫々に個性があって良かった。(20代・女性)
- ・ 温度も含めて多数の比較事項があるのに皆さん真剣に試飲されていました。私はお燗の比較は殆ど出来ませんでしたし冷酒も3分の2位しか飲み比べていません。それでも古酒の味の幅広さを改めて再認識し、日本酒のすごさをまたまた感じました。(60代・男性)
- ・ 出品して頂いた蔵元に感謝です。特に麒麟の「時醸酒0年と7年の比較」、「濃熟と淡熟の比較」、東力士の「5年と10年の比較」及び張鶴の「5年と17年の比較」は貴重な体験でした。貴醸酒の商品性を改めて再認識しました。(60代・男性)
- ・ 古酒は食前酒、食後酒として最適です。(60代・男性)



## 平成20年11月例会「古酒を楽しむ会」アンケート結果(参加者90名中53名分)

No	銘柄(熟成年数)	参加者のコメント
1	まんさくの花 吟熟(5)	満足度6点(10点満点)であった。飲みやすい。スイスイ飲める。チヨット酸が残るが飲みやすい。
2	秀よし 秘蔵酒(5)	満足度6点(10点満点)であった。満足度1番でした。常温よりも35℃燗酒が旨かった。
3	出羽桜 枯山水(3)	満足度5点(10点満点)であった。旨い。さっぱりしている。35℃の燗が良い。満足度2番目でした。40℃の燗がいい。冷の方がいい。味が濃い。
4	出羽桜 雪漫々(5)	満足度10点(10点満点)であった。フルテで美味しかった。40℃の燗がいい。30℃の燗がいい。おいしい。ぬる燗がいい。好きなタイプ。
5	開当男山 大吟(10)	満足度5点(10点満点)であった。40℃の燗が美味しかった。残念ながら試飲できなかった。焼酎みたい。常温だと甘さが残るが燗をすると旨い。出品酒の中で1番旨いと思う。
6	東力士 大吟(5)	満足度7点(10点満点)であった。旨い。好みのタイプ。
7	東力士 大吟(10)	満足度7点(10点満点)であった。フルーティ。香りに特徴があり丸い味で好みのタイプ。
8	〆張鶴 純米大吟(5)	満足度8点(10点満点)であった。質の良い吟醸香に熟成の良さが目立つ。燗酒にするとキツイ。常温が良い。甘味があり旨い。サラッとしている。熟成されたおいしさ、和食全般に合う。
9	〆張鶴 純米大吟(17)	満足度8点(10点満点)であった。5年の方がうまい。常温がうまい。口当たりが良くいくらでも飲める。濃厚で旨い。35℃の燗がいい。8よりも旨い。
10	麒麟 秘蔵酒(5)	満足度5点(10点満点)であった。辛口どっしり。ちょいキツイ。とてもおいしい。味わいが深い。未だ若い、あと5年が・・・。
11	麒麟 純米大吟(9)	満足度6点(10点満点)であった。サッパリして旨い。香味ともハツガン。旨い。
12	麒麟 生もと本醸(10)	満足度5点(10点満点)であった。美味しいです。味醇ほい。40℃の燗酒がいい。
13	麒麟 時醸酒(7)	満足度6点(10点満点)であった。日本酒らしくないかな。まるやか。14よりまるやかでチョコレート、干しブドウと一緒に頂いたらおいしかった。14と比較ができてよかった。丁度飲み頃。
14	麒麟 時醸酒(0)	満足度6点(10点満点)であった。0年とはいえ古酒に勝る味。3～5年の熟成が楽しみ。フルーツ酒の様な味。古酒の風格を感じる。古酒の原酒を再認識した。
15	越の鶴 雪の足音(3)	満足度7点(10点満点)であった。若い強い。すっきりしているが特色がない。未だ若い旨い。
16	麗人 越冬譜(20)	満足度6点(10点満点)であった。独特のクセがあり旨い。
17	麗人 紅麗葉(3)	満足度5点(10点満点)であった。冷酒<35℃燗酒。甘くまるやかで飲みやすい。少しくせがある。香りにクセがあるが旨い。
18	銀盤 昭和の酒(20)	満足度5点(10点満点)であった。飲みやすい。古酒を感じさせない。40℃の燗酒よりも冷酒がいい。
19	花垣 貴醸酒(8)	満足度5点(10点満点)であった。40℃の燗が良い。本日のNo1でした。冷酒<40℃燗酒。中華料理にあいそう。色、香、味のバランスがいい。鴨肉のスムークに合わせたい。最高に旨い。
20	三千盛 朋醸(5)	満足度5点(10点満点)であった。古酒?。特別に古酒を感じさせない。味よし。40℃の燗酒よりも冷酒がいい。
21	千代むすび 完熟(3)	満足度6点(10点満点)であった。まるやか、飲みやすい。まるやかな味、もう少し香りがあれば。常温と40℃燗酒では味わいは異なるが共に旨い。
22	李白 大吟(13)	満足度7点(10点満点)であった。美味しい。すっきり辛口。少し味がうすい。すっきり。非常におだやか。何時飲んでもうまい。古酒を感じさせないスッキリ感がある。
23	三芳菊 貴醸酒(24)	満足度6点(10点満点)であった。深みが有って美味しい。酸味と甘味がほどよい。甘い。30℃～45℃の燗酒がいい。食中酒にはならない。面白い酒。酸味が強く味わいがあるので多くは飲めない。
24	三芳菊 貴醸酒(8)	満足度7点(10点満点)であった。私には甘すぎる。酸味におどろいた。イマイチでした。面白い。飲口よし。色と香りが濃いので味も濃いとあったが意外とあっさりしていた。

会員蔵元のHPから

・国士無双 高砂酒造(株)

12月24日 サンタが街にやってくるこの日、私は雨竜郡沼田町にやってまいりました。というのも沼田町産「純米酒 雪なごり」を「雪の科学館」に雪中貯蔵するためなのです

すでに7kLタンクは10日の日に運びこんでいたため、この日は酒を搬入し、タンクに雪をかける作業を一日かけて行いました。

今年は何年になく積雪量が少なく心配されていましたが、沼田町の皆様のご協力もあり、巨大な除雪車3台をフルに稼働し、駐車場中の雪をかき集めて搬入。

純米酒は旭川と沼田を2往復し、約5kLを貯蔵。

3月25日まで雪の中で、じっくりと眠り、美味しい酒に仕上がることでしょう。



・花の舞 花の舞酒造(株)

手づくりといえば、年が明けると大吟醸づくりが始まります。そのため、暮れのうちにその準備を行います。麹づくりで使われる「もろ蓋」もその一つ。一つひとつ手洗いで天日干しします。花の舞の大吟醸づくりはすべての工程が伝統にのっとった手作業。使う道具も特殊なものばかり。蔵人たちはこうして大吟醸づくりののぞむ心構えをし、そのときを迎えるのです。今も昔も変わらない、花の舞暮れの風物詩です。



・天狗舞 御車多酒造

2008年11月12日 杉玉完成

はさみで丁寧に刈り揃えられ、大きな杉玉がほぼ出来上がりました。明日の初搾りにあわせて昨年の杉玉と掛け替えられます。

映像ではお伝えできませんが、杉の葉の香りがあたりに漂います。

2008年11月13日 初絞り

もろみの発酵も順調に進み、今期はじめての新酒が誕生しました。おりを分離した後に瓶詰めし「しぼりたて生酒本醸造」として蔵出しします。恒例の杉玉の掛け替えも行われ、晴天のもと鮮やかな緑色が映えます。



・麒麟 下越酒造(株)からの便り

今年は何年になく暖冬との事で雪は少なめ、1日も小雪がみでしたが、麒麟山の金上稲荷登山の頃には朝日が射し、一時、晴れやかな気持ちになりました。業界にも朝日が射してくれる事を祈っております。貴会の益々のご隆盛を祈念して！



平成21年度例会日程

第一回例会・総会

・日時 3月1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

第二回例会

・日時 7月5日(日) 13時から

・場所 鈴木屋本店 ・テーマ未定

第三回例会

・日時 11月3日(火) 13時から

・場所 鈴木屋本店 ・テーマ未定

編集後記

毎年末に恒例として京都の清水寺で発表されるその年一年を表す漢字一文字は、一昨年が「偽」、昨年は「変」でした。

そして今年の年末にはどんな漢字がクローズアップされる事になるのでしょうか。

出来る事なら明るく前向きなイメージに変わって行って欲しいと願うばかりですが、現状を見る限り中々そうなりそうにもありません。

我々庶民としては「変」を「良い方向に変える」と勝手に解釈し、美味しいお酒を盛大に飲んで、消費拡大に貢献する事に致しましょう。

(かすが会副会長 加藤 洋一)