

かすが会ニュース

No.44

発行：かすが会広報室 (tel:04-7185-1911 春日や内)



平成21年度 第1回例会(報告)

仲野恭一氏 宮尾佳明氏 佐藤俊一氏 名手孝和氏 馬宮加奈氏

平成21年3月1日(日)13時から、我孫子市の(株)鈴木屋にて106名の参加を得て平成21年度かすが会総会と第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。会員蔵元の搾りたてほやほやの新酒33点が試飲された。(試飲結果は3ページに掲載。第1番は欠品です)

13時30分より開催された総会では竹内事務局長より20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、かすが会金子会長から「この会場は定員98名なのですが、今回は106名の参加となりました。締切り後に届きました20名の方には大変申し訳ありませんでしたがお断りさせて頂いております。次回は定員に達しましたら締切りとさせて頂きますので早めに申し込みをお願いします。」

(株)春日や中村社長より「最近はこの場で経済悪化の話が多いが日本酒メーカーさんも苦境にある。私共も今回出品されている様な高品質のお酒をお客様に提供してい

くしかない。生き残る上で消費者の愛好家の方に支えて頂くしかない。今日一日楽しんで下さい。」

参加の蔵元は徳島県池田町から「三芳菊」、三芳菊酒造(株)馬宮加奈氏、和歌山県海南市から「黒牛」、(株)名手酒造店副社長名手孝和氏、新潟県阿賀町から「麒麟」、下越酒造(株)社長佐藤俊一氏、新潟県村上から「張鶴」、宮尾酒造(株)専務宮尾佳明氏、山形県天童市から「出羽桜」、出羽桜酒造(株)常務仲野恭一氏の5名の方々の蔵の状況、出品酒の紹介、地域の話題などを披露した。(「花垣」(有)南部酒造場社長南部隆保氏は来場途中に体調を崩し急遽帰郷された)かすが会顧問内山幸二氏の音頭で乾杯し宴会に入った。会員の要望に応えて、(株)春日や主催の即売会も隣接し実施された。宴会の最後は吉倉孝也相談役の挨拶があり3本締めで解散、全員三々五々帰途に付いた。



平成21年度第2回例会企画

「初夏に味わうにごり酒と有機野菜」

今回は「夏にごり酒を味わう」を主テーマに準備を致しましたが、同時に旬の夏野菜も楽しみたい、野菜ならやはり有機栽培の野菜にしたいと次々に話が膨らみ、最後は「初夏に味わうにごり酒と有機野菜」という事になりました。

一般的にごり酒は搾りたてを生そのままメーカーから出荷する事が多い為、11月頃から3月頃までが旬で、4月以降は出荷完了となつて中々手に入り難くなります。

中には火入れをして年間を通して出荷するメーカーも有りますがあくまでも例外的であり、夏場にごり酒を多種類集めるのは至難の業と言えそうです。

そこで入手し易い2月中に会員蔵元から購入し、(株)春日やさんにお願ひして水温冷蔵庫で保管、6月例会まで保管熟成させる



ことに致しました。

搾りたてのごり酒は酵母が生きたままで発泡を伴う事で独特の爽やかさが有りますが、反面それが味の荒さに繋がっています。

2月から約4ヶ月間、水温冷蔵庫で保管熟成させたにごり酒は、はたしてどんな味に成長しているでしょうか。今回は個人では中々体験し難い4ヶ月保管熟成させたにごり酒を、会員の皆様にジックリと味わって頂きたいと思っています。



保管熟成中のごり酒は11種類、出羽桜桜花吟醸さらさらにごり、栄光富士にごり酒、弁天純米吟醸生原酒にごり酒、開当勇山にごり酒、麒麟活性にごり酒、銀盤吟醸にごり、麗人にごり酒、花垣純米にごり酒、花の舞山田錦純米にごり酒、李白純米にごり新酒、三芳菊純米にごり酒となります。

初めから終わりまで全てにごり酒だけではきつい、濁りの無い清酒も味わいたいという当然の要望にもお応えして、別途吟醸酒や純米

酒を中心に清酒も色々取り揃えて味わって頂きます。

当会では平成18年7月の例会で「有機野菜」テーマとし、我孫子市

で有機栽培を実践しておられた認定生産工程管理者・野口善一様を講師としてお迎えして講演して頂き、美味しい有機野菜を色々味わって頂きました。その後野口様は残念ながら若くして他界されたとの事、現在は野口様のお仲間の皆さんが野菜の有機栽培を続けておられるようです。



今回は会場と料理を毎回お願いしている「鈴木屋」さんのご協力です。有機野菜を色々集めて頂き、料理して頂く事に致しました。

野菜は有機栽培である事と同時に



に、地元で取れた新鮮さが美味しさを決める重要な要素となりますので、大いに期待したいところです。

有機野菜に合わせるお酒としてはオーガニックの日本酒が順当なところですが、残念ながらまだまだ入手出来るオーガニック日本酒は極僅かであり、今回テーマとして取り上げるのは難しいと判断致しました。

世の中の健康志向の高まりから、有機栽培やオーガニックが色々な分野で注目されて久しいところですが、オーガニック日本酒はまだまだその数が少なく、かすが会としてはもう少し品種が増えれば是非とも取り上げたいテーマであると考えています。会員の皆様からもかすが会で取り上げて欲しいテーマやご要望があれば、例会会場で役員に是非お話し頂きたいと思っております。



写真は平成21年第1回例会です。



搾りたて新酒のアンケート集計

2009.03.01.かすが会

No	銘柄	出品酒	参加者の感想や意見。
			(注:点数や記号は1人の回答で総合評価ではありません)
2	天の戸	特別純米酒「天の戸 美稲・生」	甘い。飲みやすい。スッキリ。サッパリして口当たり良い。調った味に仕上がっている。後味に個性。メロンのような後味。とっても美味しかった。香り良く洗い、熟成すると旨味が増しそう。
3	まんさくの花	樽しずく「まんさくの花」	フルーティーな白ワインにも似た味わい。香りよし喉越し可。味は良いが苦味が少し気になる。旨い。口中香が立ち上がる。フルーティーな味でした。静かでおとなしい。
4	秀よし	純米吟醸 無調整新酒・生	美味しい、やや辛口。水っぽい。味にキレが無い。旨い。女性が好む甘さ。香りが強く個性的。香りがあって美味しい。まるやか。昔ながらの味。古風で旨い。
5	刈穂	大吟醸搾りたて生	イチゴのような香り。飲み易く口当たりがとても良い感じ喉越しも良い。まるやかで口当たり良好。旨い。バランス良く美味しかった。後味にクセ。香りがあって美味しい。まるやか。
6	出羽鶴	大吟醸搾りたて生	甘味が強いが喉越し良い。甘い、飲み易い中にもキレが強い最高です。酸味を感じた。飲んだ瞬間から「好き」が舌の上に広がりました。品の良い甘さ。美味しかったです。後味が良い。まるやか。
7	栄光富士	栄光富士しぼりたて「仙龍」	美味しい、やや辛口。非常にできの良い酒。鯛の刺身にあいそう。辛味が強い。少し酸味を感じた。個性に乏しいが飲み易い。まるやかで美味しい。甘く感じる。旨味たっぷり。
8	出羽桜	純米吟醸出羽燦々無濾過生原酒	香味が非常に程よくクセが無く飲み易く美味しいです。辛い味よし。バランスが良く美味しいかった。酸味と渋味が同等に主張。軽くてのみやすい。まるやか。米の旨味が出ている。
9	出羽桜	純米大吟醸「一路」19BY	サラットして飲み易い。濃い目の味が良かった。香り豊か後味まるやか。辛味と甘味のバランスが素晴らしい。飲み口は軽く女性にも口当たり良い。美味しい。熟成の旨味が安定している。
10	辨天	「辨天」純米大吟醸 原酒	水みたいが好き。刺身、煮物にあう。まるやかで口当たり良好。まるやかで美味しい。Good、これからの熟成が楽しみだ。8番の出羽燦々とはベスツキリ感があってバランスが良い、好きなタイプ。
11	開当男山	吟醸酒「六月雪」新酒・生	コクがある。サッパリしていて口当たり良好。辛い。旨い。優しい味。まるやか。心地よい香り、繊細な旨味がある。熟成すると旨味が増しそう。火入れしないでこのまま商品化して欲しい。
12	月の井	純米酒 無濾過原酒	酸味。渋い。飲み易い、少し甘い。まるやかな甘さ。喉越しが柔らかい。まるやか。近県にこのような素晴らしいお酒がある事を見ました。麹味があの時期しか味わえない旬のお酒ですネ。
13	東力士	純米大吟醸中取り無濾過生原酒	甘くて好き。酸味。水のように。旨い。酸味がある。甘味・酸味・渋味がバランス良く。まるやかで優しい味で好きな味だった。まるやか。鼻の抜けが良い、後口が良い。味が太く好きなタイプです。
14	張鶴	大吟醸「張鶴」	喉越しよし後味辛口。辛い、旨味先行もチオイ香り。旨い、毎日飲みたい酒。香り豊かで爽やか、和食以外にも合わせたい。大変美味しかったです。キレがあって美味しい。まるやか。
15	麒麟	大吟醸「麒麟」	本日のNo.1。飲み口スッキリ。酸味。香り米のよう。苦味。折角おいしいのに味が強すぎる。普通の味。旨い。主張に欠けるかな。物足りない。美味しい。まるやか。
16	峰の白梅	純米酒しぼりたて無濾過・生原酒	チーズみたいな香りおもしろい。重たい。スッキリした喉越しです。香りがある。まるやか。甘い麴香があり旨口で好きなタイプです。
17	越後鶴亀	純米吟醸あらばしり生原酒	甘くて旨い。甘い。旨い。鋭角な辛さを感じた。美味しい。濃い味のお酒です。まるやか。まるやか。ピリッ感と酸味。旨味が好み好きなタイプ。
18	越後鶴亀	純米大吟醸 木綿搾り生	酸味強い。旨い。甘さが気になる。スッキリしている。香りがあって美味しい。強く美味しい。面白い味わいで好きなタイプ。ジックリ味わいたいお酒です。
19	長陵	純米吟醸「八一」無濾過・生原酒	今年のできは非常に良い。濃いガツンとくる。濃くて旨い。淡麗。控え目。飲み易い。香りがいい。腰があり今迄の長陵と違ふ近年にない旨さのお酒です。
20	越の鶴	純米吟醸「越の鶴」中取り生	やや甘く水みたい。甘いまるやかでやさしい。スッキリした味わいで美味しい。酸っぱい。バランスの良さ。一番美味しかったです。飲み易い。まるやか、軽い。渋い、これからが楽しみだ。
21	麗人	吟醸生原酒・新米新酒	甘ったるい。酸っぱい。濃い。酸味強い。中辛、味やすい。白ワインとおぼしき。サラリとした飲み口。キリッとした香り、後味あっさり。飲み易い。香りがあって美味しい。淡くボデーが好み好き。
22	若鶴	純米吟醸「彦八」寒造り初しぼり	わりと好き。酸っぱい。旨い。甘い。味がしっかりしている。まるやか。蔵クセを感じる。生にしてはシャープで個性がある。熟成すると旨味が増すタイプのお酒です。
23	銀盤	大吟醸酒「黒部の雫」	よくできた味。鼻に抜ける香り。ワインみたい。キレがよく、しかも余り誇示しない(満足度1)。スッキリ感の中に凄みがあった。もう一つとい物足りない。飲み易い。すっきり。旨味が少ない。
24	天狗舞	大吟醸生酒 中三郎	飲みやすい。スッキリ感の中に凄みがあった。ほのかに甘く後味スッキリ。まじりつけの無い透き通った味。どんな料理にも合わせやすい味。美味しいけれどおとなしい。香りを抑え落ち着いた。
25	花垣	大吟醸 樽搾り無濾過生原酒	香りよし。酸味が強い。上々。すっきり。生酒にしては旨味が少ないが、落ち着いていて完成品。このまま市販してほしいお酒です。
26	三千盛	純米大吟 しぼりたて	刺身・煮物にあう。酸味が強い。白ワイン?。ちょっと辛い。ちょっと甘すぎる。甘くてキレが無い。クセが無く料理を引き立てる感あり。すごく辛かった。とろとろ感があるが麴香が無い。
27	黒牛	大吟醸「一掴」生原酒	甘すぎるが口当たりはいい。後から苦味。適度な辛味で口当たり良好。酸味強い。旨かった。普段飲めない味。後味スッキリ。しっかりしている。好き。
28	千代むすび	純米吟醸「強力」袋取りしずく酒	クセが無く口当たりよし。香りバランスよし。華やかな味と香り。渋い。辛味。旨い。個性的な思いに好き嫌いがでるか。美味しい。良。米の旨味が出ている。ちょっと加水すると飲み易い。
29	李白	純米大吟醸しぼりたて	口当たりよし。どんな料理にもあう。酸味強い。旨味有り酸度良。味は良かったが辛味が強い。あっさりしていて良い。バランスが良い。透き通った味。スッキリした繊細な味。すっきり。
30	三芳菊	純米酒 三好高校「大地の夢」	香り強い。良い感じ。普通に旨い。名前が良い。高校生が造ったとは思えないバランスだった。後味に渋味が残る感あり。スッキリして美味しい。
31	三芳菊	純米酒 阿波山田錦 生原酒	飽きの来ない味。柔らかな口当たりと香りとても美味しい。酸味・甘味が強く個性が強すぎる。コッテリした味、深みがあって濃厚、刺身などに合いそう。後から甘味が伝わる。
32	三芳菊	純米吟醸 阿波山田錦 生原酒	濃い旨い。旨いバランスあり。しっかりと味わい。甘い舌感。まあまあ。雑味が残る。軽い。美味しい。重厚な味。すっきり。
33	三芳菊	特別純米酒 阿波山田錦 生原酒	口当たりスッキリ。甘さの奥の辛味がgood。香りよし酸味やすい。ドイツワインのような甘く華やかな香りが楽しめました。美味しかったです。香りがすごい。まるやかで喉越しが良い。
34	藤娘	四万十の風	酸味が強い。香りはあるが味がうすい。期待はずれ。本日の二番目に美味しい。飲み易い。すっきり。後口は良いが鼻に抜けない。宇宙酒のイメージで心地よい甘味が良い。

「にごり酒」についての豆知識

「清酒」・「にごり酒」・「ドブロク」

日本酒のことを正式には「清酒」といいますが、「清酒」とは本来、透明で清らかに澄んだお酒のことです。これに対して「にごり酒」とは透明ではない濁ったお酒のことをいいます。濁ってはいませんが現在市販されている「にごり酒」のほとんどは「清酒」に分類されています。濁っている酒なのに清酒とはこれいかに。これは酒税法上の分類によるものなのです。現在の酒税法では『清酒』の定義の中に、「発酵の終わった清酒のモロミを濾したものと明記されています。普通の「清酒」は目の細かい布などでモロミを濾しますが、「にごり酒」は一般的に目の粗いザルのようなもの



で濾しています。どんなに濃い「にごり酒」であっても、『清酒』または『日本酒』の表示があるお酒は、必ず一度は濾しているのです。また「にごり酒」に非常によく似たお酒に「ドブロク」があります。「ドブロク」も「清酒」と同じように、水と米麴、蒸した米または、炊いたご飯などで造ったやや酸っぱい素材な風味のお酒です。しかし「ドブロク」はモロミを濾さずにそのまま飲むため、「清酒」には分類されません。

有機野菜とは



農水省のガイドラインによると「農薬、化学肥料を3年以上使っていない畑で、堆肥などの有機質を肥料として育てた農作物」と定義されています。堆肥の原料は、鶏糞、落ち葉など自然界に存在するもので、それを利用して、生産者や生産者グループが自ら肥料を作るところから始めるのが有機農業なのです。つまり有機野菜は薬などに頼らず、大地と太陽の恵みをたっぷりうけて、自然にのびのび育った野菜のことです。もちろん自然のものなので形が不揃い、しかも普通野菜に比べると値段も高くなるわけですが、その安全性や栄養面を考えると、必要不可欠といえるでしょう。

「にごり酒」は日本酒のルーツか

「清酒」と「にごり酒」の区別がいつ頃からあったのか、定かではありません。しかし、弥生時代以前から日本にあつたといわれる「口噛みの酒」や、現在でも皇室の祭祀に用いられる「白酒」(しろぎ)や「黒酒」(くろぎ)が「にごり酒」であることを考えれば、もともと「にごり酒」が先にあつて、後にそれを濾した「清酒」が誕生したと考えられます。「清酒」についての記録は、播磨国風土記(716年頃)に「清酒」(すみぎけ)の文字があり、天平時代(729年~749年)の諸国正税帳にも「浄酒」(すみぎけ)とありますが、それが「澄んだ酒」を意味するのか、宗教的な「清めの酒」を意味するのかはつきりしません。平安時代、宮中行事の施行規則を定めた延喜式(927年)には、宮中の酒造り専門の部署・造酒司で造られた様々なお酒のなかで「御酒」や「御井酒」という最も格式の高いお酒は澄酒であつたことが記録されています。

(日本名門酒会のHPより)

かすが会のホームページ案内

再度のご案内ですが、昨年5月中旬に(株)春日のホームページが一新され、その中に当会を紹介する項目を掲載し、かすが会のホームページとしました。

そこでは「かすが会の概要」「蔵元会員のブランドとそのホームページへのリンク」「かすが会ニュース」「三十周年記念誌」「例会の写真集」等々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29日(日) 13時
- ・場所：鈴木屋本店(我孫子市)
- ・テーマ：未定

編集後記

今年も中学時代の同期20人と上野で4月4日に花見会をした。桜が満開に晴天で大混雑の中、日本テレビの取材があり、翌日夕方のニュースで放映された。10年続いている花見会で、数年前にも取材放映されて今回は2度目だった。

(かすが会副会長 加藤 洋一)