

かすが会ニュース

No.45

発行：かすが会広報室 (tel:04-7185-1911 春日や内)



平成21年度 第2回例会(報告)

平成21年6月28日(日) 13時から、我孫子市の老舗割烹 鈴木屋本店にて67名の参加を得て平成21年度第2回例会が開催された。

かすが会 金子会長から「今回は濁り酒を取り上げました。濁り酒はこの時期なかなか手に入りませんので本年2月に購入し春日やの氷温冷蔵庫で保管をしていました。約4ヶ月間熟成しましたお酒です。清酒も何点か取り揃えましたのでお楽しみ下さい。また鈴木屋さんに無理を言いました有機栽培された旬の夏野菜を用意させて頂きました。」

中村靖夫社長

「(株)春日や中村社長より「景気が低迷していますが、私共は愛好家の皆様に支えて頂くしかありませんので宜しくお願いします。今日一日楽しんで下さい」

仲野恭一常務

参加蔵元の「出羽桜」出羽桜酒造(株)仲野恭一常務より「今、日本酒業界は危機的状態にある。お酒の中のシエアーは7%を切っている。先日、8名の大学生が蔵に実習に来た。実習を

老舗割烹 我孫子の鈴木屋本店

「有機野菜は、4点を意識しました。キュウリとトマトはそのままで、ニンジンもきんぴらに、カボチャは煮物にしました。有機野菜は、茨城県大洋村から取り寄せました」



終わって感想を聞いたら「日本酒ってこんなに美味しいとは知らなかった。居酒屋で飲むお酒と全然違っている」であった。今日、若者に(日本の国酒である)日本酒を教える先輩がいなくなっている。是非、日本の文化を教えてほしい。」

鈴木屋の女将から

その後、かすが会内山幸二顧問の音頭で乾杯し宴会に入った。



美味しい料理とお酒を楽しむ会員さん

濁酒を楽しむ 会員さん(右)

出品された濁 酒と清酒(下)



平成21年度第3回例会企画

今回は「純米吟醸酒」をテーマに取り上げ、会員蔵元から出品される数々の純米吟醸酒を比較試飲して頂くと共に、もう一つのテーマとして「料理と日本酒の相性」についてもその組み合わせの妙を楽しんで頂く様に企画致しました。

皆様ご存知のようにお酒の楽しみ方としては「食前酒」「食中酒」「食後酒」があり、夫々に適したお酒があります。

日本酒はお酒そのものの味を楽しむ事も出来ませんが、本来はワインと共に「食中酒」として料理を食べながらその相性を楽しみお酒の東西の両横綱なのです。

「純米吟醸酒」とは

- ・原材料 = 米（農産物検査法で3等以上の格付品）米麹。
- ・精米歩合 = 60%以下（玄米の表層部を40%以上削り取る）。
- ・麹米使用割合 = 15%以上（白米の重量に対する麹米の重量の割合）
- ・香味などの要件 = 吟醸造り
固有の香味、色沢が良好

ワインでは産地や原料の葡萄の違い等で味の幅が広く、肉料理には赤、魚料理には白が合う程度の知識はどなたでもご存知の事ですが、日本酒を食べる料理に合わせてどの様に選ぶかとなると、自信を持って答える事がそんなに簡単ではないようです。

そこで今回はかすが会顧問の内山幸二先生に「清酒と料理の相性について」、実際に食べ合わせ飲み合わせをしながら、ジックリと解説をして頂く事に致しました。

今回のお酒は「純米吟醸酒」がテーマですので、これに合う料理として「天婦羅」を選びました。しかも「天つゆ」ではなく「塩やレモン」を使ったアッサリ味の天婦羅が純米吟醸酒にはピッタリとの事です。

ワインの世界ではワインと料理の味がピッタリとマッチする事を「マリアージュ」（結婚）と表現して楽しみます。

はたして純米吟醸酒とアッサリ味の天婦羅は「マリアージュ」出来るでしょうか。

参加の皆様にはこの組み合わせ食べ合わせを大いに楽しんで頂きますように。

清酒と料理のピタピタ講座

参考資料として藤原正雄著「清酒と料理のピタピタ講座」から株式会社太田商店様のご好意により、その一部を転載させて頂きました。

天婦羅

塩・レモン汁では辛口純米吟醸酒揚げたての天ぷらに塩をばらりとふり、レモン汁をちよっぴりとしぼると、さわやかなおいしさが口の中に広がります。

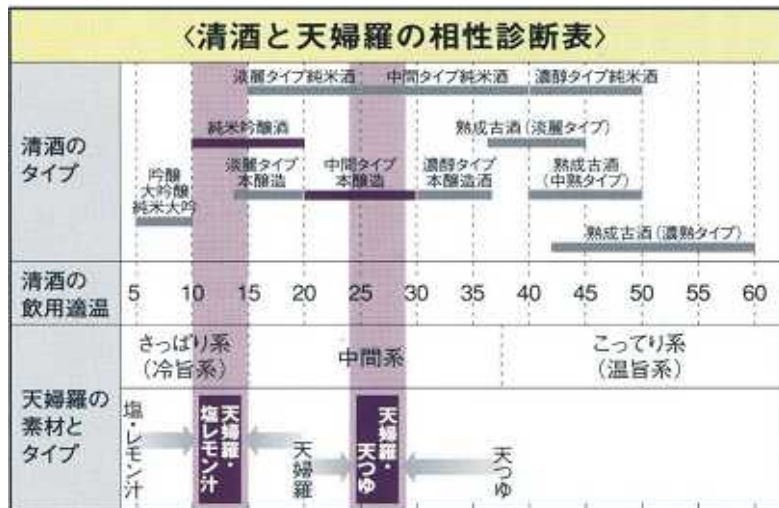
その時、ほどよく冷えた辛口の純米吟醸酒や、淡麗タイプの辛口本醸造酒を口に含むと、天ぷらにもない、又、清酒にもない一段上の旨みが口の中につくり出されます！

ピタピタと合ったときのサインです。

これは、中間系料理の天ぷらが、塩とレモン汁（いずれも冷旨系）により左側に引っぱられて（さっぱり系）となり、同じ冷旨系タイプの純米吟醸酒や淡麗タイプ辛口本醸造酒に合ってきたわけです。

天つゆではやや甘口の本醸造酒

天つゆの材料は、煮だし汁、みりん、醤油などで、ややこってり系（中間系寄りの温旨系）の甘味のある調



味料（コク）の尺度は37 前後です。ややさっぱりした中間系の天ぷらも、天つゆをつけることによって、右側に引っぱられて、常温でおいしい、やや甘口の本醸造酒に合ってきます。

焼き鳥



タレには濃醇タイプ純米酒が合う

した中間系の食材。

また、レバー、砂ぎも、ハツ、ヒモなどの「鶏モツ」には、脂分がほとんどなく、正肉よりも更にさっぱりとした冷旨さっぱり系食材です。さて、ヤキトリはタレで食べるか塩で食べるかで、清酒との相性はガラリと変わります。

まず「タレ」材料は、醤油、みりん、清酒、果汁、粉山椒などの香辛料が一般的の温旨系(こってり系調味料)コクの尺度は48位。さて正肉にタレをつけ、こんがり焼き、赤とつながらし(いずれも温旨系)をつけて食べます。さっぱりした正肉も、コクのあるタレと赤とつながらし(いずれも温旨系)により右側(こってり側)に引っぱられて、ぬる爛がおいしい濃醇タイプの純米酒や濃醇タイプの本醸造酒によく合ってきます。

塩・レモンは淡麗辛口酒で食べる

一方「正肉」に塩とレモン汁(いずれも冷旨系調味料)では、さっぱり側に引つ張られて、さわやかなおいしさとなり、純米吟醸酒か、淡麗タイプの本醸造酒によく合ってきます。

「鶏のモツ」は、正肉よりも更にさっぱりしていますので、塩とレモン汁がよく合います。これには、すっきりしたおいしさの吟醸生酒などがピタピタと合ってきます。

〈清酒と焼き鳥の相性診断表〉

	淡麗タイプ純米酒		中間タイプ純米酒		濃醇タイプ純米酒	
清酒のタイプ	吟醸 大吟醸 純米大吟	純米吟醸酒	淡麗タイプ 本醸造	中間タイプ 本醸造	濃醇タイプ 本醸造	熟成古酒(淡麗タイプ) 熟成古酒(中熟タイプ) 熟成古酒(濃熟タイプ)
清酒の飲用適温	5	10	15	20	25	30
焼き鳥の素材とタイプ	塩・レモン汁	さっぱり系(冷旨系)	鶏肉(正肉)	中間系	塩・レモン汁	鶏肉(正肉)

おでん



おでんはこってり温旨系

おでんの煮汁で煮込んだもの。

おでん(関東風)は、こんにゃく、いも、だいこん等の野菜類、豆腐製品、魚製品などを、たっぷりの煮汁で煮込んだもの。

おでん煮汁の材料は煮だし汁、醤油、みりん、清酒、塩などです。ここでは、おでんの具として、大根とがんもどきを選びました。

大根(さっぱり系)とがんもどき(中間系)をおでん煮汁でコトコトと長時間煮込むと、これらの具に、こってり系のおでん煮汁(コク)の尺度は47位がよくしみ込み、温旨系に変わります。

食べる際、和風ねりがらし(温旨系)を少々つけると一段と風味が増します。

コクのある濃醇タイプの純米酒

その時、ぬる爛の濃醇タイプの純米酒や濃醇タイプの本醸造酒(いずれも温旨系)を飲むとなんと云えないおいしさが口の中に生まれま

〈清酒とおでん(関東風)の相性診断表〉

	淡麗タイプ純米酒		中間タイプ純米酒		濃醇タイプ純米酒	
清酒のタイプ	吟醸 大吟醸 純米大吟	純米吟醸酒	淡麗タイプ 本醸造	中間タイプ 本醸造	濃醇タイプ 本醸造	熟成古酒(淡麗タイプ) 熟成古酒(中熟タイプ) 熟成古酒(濃熟タイプ)
清酒の飲用適温	5	10	15	20	25	30
おでんの素材とタイプ	大根	さっぱり系(冷旨系)	がんも	中間系	おでん煮汁	おでん煮汁

よく合った時のサインです。

「似たもの同士は相性がよい」というピタピタ理論の典型例と云えます。

逆に、吟醸生酒のような冷旨系タイプの清酒だと、温旨系料理の醤油味のおでんとは全くかけ離れて、口の中に

苦味などが生じ、ますますくなくります。



【飲酒と健康】

A酒造の蔵元日記(抜粋)

自民党政権で主要閣僚を歴任した政治家が先日亡くなりました。発言は硬派で波風の立つことも多かったです。真剣に国の行く末を考えていると思えた数少ない政治家でした。だからこそ、酒の上の武勇伝が洩れ聞こえてくると眉をひそめたものです。最後にはおそらく飲酒が原因ではと思える大失態をやらかして辞任に追い込まれました。嫌いな政治家ではなかったがためにその辞任のタイミングミスも残念なものでした

死因は色々言われているようですが、結局長年の飲酒が原因という見方が大勢のようです。酒ってこんな有為の人の人生も奪ってしまうことがあるんです。A酒造は「酒ってたくさん飲むから偉いんじゃない。楽しむ酒をほどに飲んでほしい」と言い続けてきました。それはこんな経験を



はこんな経験を
ずいぶんしてき
たからです。
父の死後、A
酒造の社長にな

った時代はまだ一級・二級のある時代でした。その二級酒が突然売れなくなる店があるんです。原因を調べてみるとほとんどは二級の小瓶が売れなくなっていました。

実は二級の小瓶を買うお客様というのには酒量の多い方、つまり自分でコントロールできにくい方が多かったです。大体日本酒というよりアルコールの魅力で飲むわけですから、銘柄は酒屋さんの言うがまま。ですから酒蔵にとつてもある意味都合のいいお客様です。一回の食事に300mlか720mlを一本。300mlの間はまだいいんですが720mlになるとほとんどは一年以内に売り上げがとまります。

「なぜ、この店の売り上げが落ちたのか?」と聞く私に「飲んでくれるお客様が入院した」とかひどいのは「亡くなった」と答えるセールス。それに対した「売れなくなっ

て残念」としか感じない社長の私。なんとも情けない姿でした。
こんな経験がいくつもいくつも重なって、販売競争に血道を上げて売り上げを追いかける酒蔵から、「とにかく量じゃない」「たくさん売れなくてもいいから、お客様の楽

しい人生のお手伝いをする酒」「量より質の酒を」と現在の純米大吟醸しか造らない蔵に変わって行ったんです。

地元中心から東京中心の販売にシフトしたこともあって、「地元を無視するのか。俺たちの売る酒や飲む酒は造らないのか」と不満を持つ地元の酒屋さんやお客さんと軋轢を起しながらも無理やり転換してきました。その意味では楽な道ではありませんでした。それでも「お客様の健康」つまり「幸せ」と矛盾する酒蔵であり続けることは我慢できないことでした。

しかし、しかし、実はもう一つ違う矛盾を抱えることになりました。つまり量より質の転換を目指して酒を磨き上げてきたわけですが、磨き上げれば磨き上げるほど、突き詰めれば突き詰めるほど・・・、言われるんです。

「A酒造の酒って、香りもあるし飲み始めに飲むのに最適と思うんだけど、それだけじゃなくてたらだらといつまでも飲めちゃうんだよね」「(量)を追いかけはする(普通酒はたくさん飲めないけど、(量)を追わないはずの)A酒造の酒はいくら

でも飲めちゃう」「下手に食中酒を標榜する酒よりいつまでも飲める」と私の狙いと反対のことを言われるお客様が多いんです。私も皮肉なことに「それはあるなあ」と感じています。

A酒造では、口に含んだときガツンとくるアタックよりも、最初はすっと入ってその後で魅せるバランスと余韻を大事にしています。しかし、理想の酒にむいて努力すればするほど、どこまでも飲める酒になっていきます。この矛盾、どうしたらいいんでしょう。

【次回の案内】

- ・日程・・・平成22年3月14日(日)
- ・場所・・・鈴木屋本店(我孫子市)
- ・内容・・・総会・新酒を楽しむ会

【編集後記】

前回の例会で、仲野さんから「若い人達に日本酒を教えて欲しい」との提言がありました。

生活の多様化で日本酒の種類が多くなりタイプの異なるお酒が増えてきていますので日々勉強しなくてはなりません。

アルコール0%の日本酒も出るとは思いませんので・・・。(H)