

かすが会ニュース

発行:かすが会広報室 (tel:04-7185-1911 春日や内)

No.53

(写真右側から)

- 出羽桜酒造:黒坂氏
- 宮尾酒造 :宮尾専務
- 下越酒造 :佐藤社長
- 名手酒造店:名手社長
- 李白酒造 :藤井常務



平成24年度 第1回例会(報告)

平成24年4月1日(水)13時から、我孫子市の老舗割烹鈴木木屋本店において90名の参加を得て平成24年総会と第1回例会が開催されました。開会に先立ち新酒の試飲会が行われました。総会では23年度の収支計算書が承認され、役員改選では現役員の留任別記が決まりました。

第1回例会は、搾りたての新酒を楽しむ会が開催され、かすが会金子昌也会長、春日や中村靖社長の挨拶と参加蔵元から今年の酒造りの紹介等がありました。本日の献立は次の通りでした。

- 一、先付 味噌かけ
ほたる鳥賊と海老の酢
- 二、造り 桜鯛松皮うす造り
- 三、煮物 厚揚げとからす鰯
- 四、しのぎ 桜飯 大根桜漬け
- 五、蒸物 あさり酒蒸し
- 六、焼物 若鶏柚子胡椒焼き
- 七、酢物 づわいがに はんぺん

かすが会役員

- 名誉会長:森口嘉雄
- 会長 :金子昌也
- 副会長 :春日育男
- 副会長 :加藤洋一
- 事務局長:竹内幸男
- 監事 :西堀正雄
- 幹事 :中村俊彦
- 幹事 :佐藤彰純
- 幹事 :徳浦英雄
- 幹事 :城田信昭
- 幹事 :末松徳則
- 幹事 :山田 泉
- 幹事 :岡庭 清



**平成24年度第2回例会企画
「会席料理と高級酒を楽しむ」**

平成24年度第2回例会は、かすが会としては初めての試みですが、当会の常用会場である佛鈴木屋本店の本格的なフルコースの会席料理と、大吟醸酒を中心に高級日本酒を組み合わせて楽しむという、とても贅沢な企画を立ててみました。

初夏から夏にかけて旬の食材が豊富な時期にそれを味わい尽くす贅沢と、日本文化の象徴とも言える大吟醸酒を中心とした高級日本酒を組み合わせて楽しむ、想像しただけでもワクワクしてきませんか。

その為には会場の雰囲気も大切という事で、一の膳付きの個別配膳とし、ゆったりと落ち着いた会場作りを心がけた結果、会場の広さの限界から参加人数限定の必要があり、かすが会会員限定で最大60人の募集となりました。

お酒は出席会員蔵元のトップクラスの大吟醸酒を中心にかすが会で購入して提供する計画です。

今回は特別企画の為、当日会費は1万円とし、事前の振込みをお願いしております。

佛鈴木屋本店の料理長に当日の献立を提案して頂きました。

食材入手の都合で一部変更の可能性も有りますのでご了承下さい。

平成二十四年七月二十九日

かすが会様 会席料理お献立

先付 湯葉豆腐 海老そうめん

青ずいき 生姜あん

冷し物 新じゃがすり流し 蒸しう

にじゅん菜 酢橘

造り 平目重ね作り ばたん海老

妻いろいろ

焼物 鮎塩焼き たて酢

石川衣かつぎ 沢蟹 はじかみ

煮物 煮穴子 冬瓜 角人参

かえて麩 銀あん

小鉢 揚げ茄子と生ハム

そら豆 辛子あん

揚物 鱧くず打揚 丸長芋

アスパラ 素塩 レモン

酢物 もずく酢 ずわいがい

水玉胡瓜 生姜

食事 茶そば

水菓子 西瓜

鈴木屋

この献立表を一読しただけで、日本料理の食材の豊富さと奥深さが伝わってくるようです。

ワインと料理のマリアージュは、食文化として広く知られていますが、日本酒にもワインに比べて決して引けを取らないだけの味の幅と深み、それにバリ干しシヨソが有るのです。

夫々の料理にどんなお酒を合わせようか、興味が尽きません。

香り立つあさりタイプで軽目の大吟醸酒、香りを押さえたすっきりタイプをキリリと冷やして、コクと深みを重視した純米吟醸酒、甘味旨味を強調した熟成タイプ、等々色々なタイプの高級酒を集めて提供致しますので、皆様には料理との相性を是非試して頂きたいと願っています。



平成24年度4月例会「搾りたての新酒をたのしむ会」アンケート 2012.04.01. かすが会

	銘柄	出品酒	人気	試飲の感想や意見
1	まんさくの花	特別純米 樽しずく	10	香り良く旨い。くせが無く美味しい。スッキリ味よし旨い。酸味あり。スッキリさわやか。飲み易く旨い。にごりでも飲み易いお酒があることが分かった。しっかりした味わいでした。
2	秀よし	純米吟醸 「秋の田」		しっかりした味わい。口当たりが良い。香りよし。飲み口いい。酸味よく旨い。口当たりがよくいくらでも飲める。スッキリ感がある。バランス良く旨い。旨味があり飲み易い。
3	刈穂	鑑評会出品酒		濃厚で美味しい。酸味と甘味のバランスが良い。さわやかで飲み口よし。甘みを感じる。香りがうすい。甘みの中に少し渋味がある。しっかりとした味わい。香味のバランスが最高！。
4	出羽桜	鑑評会出品酒	6	一口含むと口いっぱい広がるふくよかな香りと味文句無く美味しい。吟醸香が強すぎずバランスのとれた旨い酒です。しっかりした味わい。香り、味わい、コクとも非常に良い。
5	辨天	特別純米酒 つや姫100%	15	喉越しよし、後に残るさわやかさが良い。まるやかでちょっぴりの甘みでスッキリで飲み易い。味がしっかりしていて良かった。ラベルが斬新的で良い。
6	辨天	純米吟醸生原酒 出羽燦々100%		バランスある味わいです。スッキリしていて喉越しよし。フルーティで飲みやすかった。うまい！。香味のバランスが良い。米の旨みが出ている。
7	開当男山	大吟醸 生新酒	2	まるやかで旨い。少し甘く美味しい。酸味良く香りよく旨い。香味良く後味も良い。味がしっかりしているが飲み易い。いつも安定した美味しさ。山田錦の味わいを良く出している。
8	月の井	純米吟醸 無濾過 原酒	8	スッキリ。しっかりした重みのある味でした。まるやかで美味しい。味が印象に残る。スッキリしていて美味しい。口当たりが良い。まるやか。香りはうすいが飲み易い。喉越しが良い。
9	愛友	純米搾りたて 本生原酒		旨口。くせ。香り味のバランスが良い。麹の味が残り旨い。ガツンとした飲み応えがある。甘い、もう少し酸味があっても良い。香味のバランスが良い。味よし。
10	東力士	「極一滴雫酒」 純米吟醸 無濾過 生原酒		甘い。酸味が印象に残る。うすにごり美味しい。うまい！。甘い、もう少し酸味があっても良い？。舌ざわりザラ。複雑な味わい、もう少し熟成すると旨さが増しそう。
11	張鶴	大吟醸 生原酒	1	辛っぱい大吟醸。香味よし。フルーティでスッキリ飲み易い。フルーティでさわやか。味よし、香りよし。甘くて飲み易い。もう少しコクが欲しいが旨い。旨味とまるやかさがある。
12	麒麟	大吟醸 袋取り雫 酒・山田錦		旨い。あっさりしているが旨味がある。上品さを感じる。若干辛口であるが旨い。どっしりしていて旨い。もう少し喉越しが欲しい。香味のバランスが良い。山田らしさが良い。
13	麒麟	大吟醸 袋取り雫 酒・越淡麗		濃厚な味、好みの酒。香味とも良くくせが無い。旨い！。まるやかで華やか最後ちょっと渋みあり。うまい。香味とも一級品。もう少し喉越しが欲しい。越淡麗の良さが出ている。
14	越の鶴	純米吟醸 中取生酒	15	あっさりしていて良かった。スッキリ美味しい。抵抗ない旨さ。曇のイメージ。今迄の越の鶴と違ってシッカリした味わいで良かったです。もう少し熟成すると旨味が増しそうです。
15	麗人	純米大吟醸	14	今回のお酒は素晴らしい。酸味が印象的。甘酸すごくあり。いつもより旨い。旨い。珍しい味わい。山田錦にしては硬い味わいでした。もう少し熟成すると旨味が増しそうです。
16	東薫	純米吟醸 中取り 無濾過生原酒		スッキリ、水みたいに飲める。甘味が少なく料理に上手く協調していくお酒です。飲み易い。「手見奈の夢」酵母は初めてです、香りが落ち着いています、香味のバランスが？。
17	若鶴	純米吟醸初しぼり	12	甘味が大変気になる。ボリューム感あり。「旨い」そのものである。山田錦にしては味わいが硬い。熟成すると旨味が増しそう。
18	銀盤	吟醸 搾りたて 2×720ml		熟成したらもっとよくなるかな。飲み易いが少し物足りない。飲み口よし、辛口淡麗、スッキリ。くせ無く洋食にもあいそうなお酒です。辛口でサッパリしています。香りが弱いと思う。
19	天狗舞	大吟醸生酒	9	旨い。甘。主張あり、香り良く、力強い。大変美味しい。酸味が強い。辛味がある感じ。飲み易い、若干からい。香味よい。舞ったりと濃厚な旨さあり。香味のバランスが良い。
20	花垣	大吟醸		ほどよい酸、バランスが良い。旨み辛味とマッチングしています。香りがとてもよかったです。甘い感じ、量は飲めない。華やかで旨みあり。少し辛いかな。辛口感が強い。
21	三千盛	嶺萌(れいほう) 2×720ml	5	このお酒を飲んで酒度+11を感じた。私好みのお酒です。飲み易い。味がうすい、香りもない。へんてこ。辛口が残っていて良かった。辛いだけで味が無い。
22	花の舞	鑑評会出品	11	きれい。すなお、トゲなし、おだやか。香味よし。やや酸味と渋味。さっぱりして飲み易い。奥ゆかしい香りで好みます。酸味と苦味を感じる。ザラザラ。香味のバランスが良い。
23	黒牛	純米大吟醸 斗瓶取り	3	深みが絶妙、五味のバランスがとていい。フルーティでおいしい。コクありくせなし。まるやかで旨い。香りよく飲み易い。口当たり、香りとも良品でした。甘味を感じた。
24	千代むすび	純米吟醸「強力」 袋取りしずく生酒	4	いつもの強力に比べて物足りない感じがした。辛口で飲み易い。甘いかな。良。味・香りよし。若干から口だが飲み易い。辛い、香り適当。酸強い、熟成すると旨さが増しそう。
25	李白	純米大吟醸 しぼりたて生原酒	7	夏の空。きつい。あっさりしていながら旨みのある旨いお酒です。女性にも良さそう。搾りたての水みずさと旨さが良い。酸味がきついかな。酸強い。うまい！。旨い。口当たりが良い。

人気：試飲酒(1升瓶または2×720ml)が空になった順番です。

全国新酒鑑評会

全国新酒鑑評会は、全国的規模で開催されてくる唯一の鑑評会です。明治44年に第1回が開催されてから今年で100回目となります。



この鑑評会は、酒類総合研究所 国税庁醸造研究所が主催する日本酒のコンクールで、お酒の品質を全国規模で調査研究し、醸造技術と品質の実体を明らかに

くお酒の品質向上に貢献するのを目的としています。各蔵元はこの酒質を高める場となっており、杜氏による鑑評会と金賞を取る事が一つの総務ともいわれています。

金賞酒の条件として「マース」白田錦を35%まで精米し協会0.01酵母で醸すといわれていますが、近年の使用酵母は、協会10.0、14.0、15.0、16.0、17.0、その他 県工業技術センターなどで開発された酵母に移り、平成19年から協会18.0が急速に増加しています。

23BY全国新酒鑑評会 受賞酒				
	銘柄	蔵元	県	金賞 入賞
1	じよっぱり	六花酒造(株)	青森	○
2	蔵物語	八戸酒類(株)	青森	☆
3	新関	(株)平孝酒造	宮城	☆
4	天の戸	浅舞酒造(株)	秋田	☆
5	まんさくの花	日の丸醸造(株)	秋田	☆
6	秀よし	(名)鈴木酒造店	秋田	○
7	出羽鶴	秋田清酒(株)	秋田	○
8	栄光富士	富士酒造(株)	山形	☆
9	出羽桜	出羽桜酒造(株)	山形	☆
10	辨天	(資)後藤酒造店	山形	☆☆
11	大和川	(株)大和川酒造店	福島	☆☆
12	開當当男山	開當男山酒造	福島	☆☆
13	月の井	(株)月の井酒造店	茨城	○
14	愛友	愛友酒造(株)	茨城	☆
15	東力士	(株)島崎酒造	栃木	○
16	天鷹	天鷹酒造(株)	栃木	○
17	張鶴	宮尾酒造(株)	新潟	☆☆
18	麒麟	下越酒造(株)	新潟	☆☆
19	越路乃紅梅	頸城酒造(株)	新潟	☆☆
20	千代の光	千代の光酒造(株)	新潟	☆☆
21	越後鶴亀	(株)越後鶴亀	新潟	☆☆
22	越の鶴	越銘醸(株)	新潟	☆☆
23	東薫	東薫酒造(株)	千葉	○
24	若鶴	若鶴酒造(株)	富山	☆
25	銀盤	銀盤酒造(株)	富山	○
26	天狗舞	(株)車多酒造	石川	☆
27	花の舞	花の舞酒造(株)	静岡	○
28	豊祝	奈良豊澤酒造(株)	奈良	☆☆
29	千代むすび	千代むすび酒造(株)	鳥取	☆☆
30	稲田姫	(株)稲田本店	鳥取	○
31	李白	李白酒造(有)	島根	☆

第3回例会

出品酒は、一般的に100〜150g程度の白米で仕込みます。吟醸香を生ずるのは酵母菌です。酵母に与える糖分をゆへり補給す麹造り、10℃の温度管理が重要となります。香りと味わいのバランスが崩れてはいけません。お酒を搾る時には、袋吊りという方法で、それを18リットルの斗瓶にとります。最初に出るお酒はまだ白濁し、2〜3本目くらいから透明になり、それが5〜6本とれます。鑑評会に出品されるのは、このうち、真ん中の2、3本でそれをさらに配合して出品します。

例会企画のアイデア募集

かすが会では今までに色々なテーマで皆様に日本酒の素晴らしさを紹介してきました。搾りたての新酒「純米酒」「吟醸酒」等のお酒の種類、お燗酒「常温で飲む酒」等の飲み方の違い、様々な料理と日本酒の相性等々。そこで會員の皆様が希望される今後の例会のテーマを募集致します。アイデアを役員までご連絡下さい。お待ちしています。間に合えば十一月例会のテーマに反映出来るので、7月例会の会場等でご意見を寄せ下さい。

編集後記

かすが会ニュースの印刷をカラー化して2作目になりますが、今号から書体を変えて見易く致しました。まだまだ発展途上で今後も少しずつ改良して行く予定です。 (加藤)



全国新酒鑑評会(公開さき酒会)が、平成24年6月15日(金)池袋サンシャインシティで開催され受賞酒428点(内金賞:247点)が一般公開されました。かすが会蔵元会員の受賞は別表の通りでした。写真左から「銀盤」「若鶴」1つ飛して「月の井」「愛友」