

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.54



平成24年度 第2回例会(報告)

平成24年7月29日(日)

13時から、我孫子市の老舗割烹鈴木屋本店において51名の参加を得て平成24年第2回例会が、会席料理と高級酒を楽しむこの企画で開催されました。

かすが会 金子昌也会長、春日や中村 靖社長の挨拶に続いて、鈴木屋本店 酒出真一料理長から本日の献立紹介がありました。

参加蔵元(写真)からは、出品酒や造りの説明、海外における日本酒の評価などの紹介がありました。今回の出品酒と料理との相性アンケートは3Pに掲載しています。

本日の献立は次の通り。
一、先付 湯葉豆腐
海老湯引き

(写真左側から)

参加蔵元

- 日の丸醸造:佐藤社長
- 出羽桜酒造:仲野顧問
- 後藤酒造店:後藤専務
- 愛友酒造 :須之内課長
- 名手酒造店:名手社長
- 千代むすび酒造:佐野部長

遅れて:
(下越酒造:佐藤社長)



鈴木屋本店
料理長
酒出真一氏

二、冷し物 新じゃがすり流し 蒸しうに

三、造り すずきの洗い ぼたん海老

四、焼物 鮎塩焼き たで酢 沢蟹

五、煮物 煮八子 冬瓜 かえで麩

六、小鉢 揚げ子と生ハム そら豆

七、揚物 鱧くず打揚 丸長芋他

八、酢物 もずく酢 すわい蟹他

九、食事 茶そば

十、水菓子 西瓜



会員さんの日本舞踊

出品酒の一部(下)と、蔵元との懇親風景(左)



平成24年度第3回例会企画
お燗酒とご当地地酒を楽しむ会

記録的な猛暑酷暑も漸く
終わり、朝夕の涼しさと虫
の声に秋を感じる季節とな
りました。

ビールを中心に冷たい飲
物ばかりを飲んで来た反省
も含めて、この時期になる
と何となく「お燗酒」が恋し
くなるのが日本酒ファンの
性でしょうか。

かすが会では過去3回に
亘り秋に「お燗酒」をメインテーマに
して研究を続けて来ました。

平成18年秋には「お燗大研究」と
題して会場で湯銭しながら温度計で

測定し、温度による味の変化を試し
て頂きました。写真も平成18年秋
翌年秋には前回好評だったお燗の
第2弾として、「お燗研究パート二」
と題し、更に料理との相性も味わっ
て頂きました。

平成22年秋には第3弾としてお
でんに合うお燗酒」と題し、料理を
限定してこれに合うお燗用の酒を会
員蔵元から推薦して貰い、その相性
を楽しんで頂きました。

今回はお燗の第4弾として「お燗
酒とご当地地酒を楽しむ」と題し、
更にお燗酒の奥深さを味わって頂き
ます。

普通酒(レギュラー酒)

この呼び名何とかならんのか、といつも思うのが
普通酒とかレギュラー酒としか書けないカテゴリー
。これほど激しい内容の格差のある清酒の分類
はない。改正された酒税法ぎりぎりのあいも変わ
らない範疇から、伝統製法で原料米や精白もま
まあ、本醸造並の香味のものまで、とにかく差が
大きすぎるのだ。しかも地酒に詳しい人々からは、
純米でもないのを見捨てられている。うまい普通
酒を探そう、などという雑誌や先生の取組は記憶
にない。今、こそこそ当社が別のラインでその辺
を試そうとしている。3等にならなかった契約栽培
の酒造好適米と大吟醸の精米途中で割れた山田
錦を掛け米にした、精米歩合は特定できないが、
醸造アルコールを添加してない、「普通酒」(純米
と書けない)である。農家と直接契約栽培をして
いて精米所を自社で運営している蔵でないと出
てこない、そうそれと「普通酒」をほとんど売っ
ていない蔵でないと。これなら純米ファンはどう思
われるだろう。「きれいですが旨味があります。ア
ミノ酸も少ない。」と製造。高く売ってほしい、のは
現場の声として当然。1年大阪の下町でこそこそ
売ってきたが、いよいよラベルも整えて「仕込み
其の言 菊御代」とした。これを売らないと契約
栽培が維持できない。しかしなあ、とにかくいい呼
び名がほしい。

(「黒牛が歩くの記」より抜粋)

会員蔵元には先ず全国出荷のお酒
の中から「お燗」はこれがお勧め」と
いう自慢のお酒の出品をお願いして
います。

更にもう一つのテーマである「ご
当地地酒」も合わせて出品をお願い
しています。

北から南まで変化に富んだ日本全
国の各地方には、その土地の気候風
土に育まれた美味しい郷土料理があ
り、お国言葉があり、そして民謡やご
当地ソングがある様に、郷土料理と
相性抜群の「ご当地地酒」が必ず存
在します。

しかし残念ながら「ご当地地酒」
はその地元に行かなければ飲めない
貴重な存在でもあります。

関東中心のかすが会会員には、
まだ味わった事の無い未体験ゾ
ンが多々存在している事でしょう。

今回はそんな「ご当地地酒」の中
から会員蔵元の推薦で出来るだけ多



く集めて見
たいと思
います。

その地域
に根ざして
地元で愛さ
れている
「ご当地地
酒」はナシ
ョナルブラン
ドとは違い、
ハッキリとした味の特徴を持つてい
る事が多く、大いに期待したいとい
えます。



初めて見るラベルも今から楽し
みます。

「ご当地地酒」はお燗用に限定せ
ずに会員蔵元から推薦して頂きます
ので、そのまま常温で試したり、また
当然お燗も出来ますので、幅広く味
わって頂きたいと思えます。

また、鈴木木屋さ
んの美味しい料理
との相性も是非楽
しんで頂きたいと
思います。

皆様のご参加を
お待ちしております。



かすが会平成24年度7月例会アンケート

2012.07.29. 於:鈴木屋本店(我孫子)

1.料理とお酒の相性について、貴方のご印象をお聞かせ下さい。

(非常に相性が良かった組み合わせに◎) 下記は◎の数を表す。

	1	2	3	4	5	6	7	8
	まんさくの花 大吟醸酒	出羽桜 純米 大吟醸酒 雪浸々	辨天 純米 大吟醸酒 出羽燦燦	愛友 限定 大吟醸酒	×張鶴 大吟醸酒 金ラベル	麒麟 純米 大吟醸酒 山田錦 9BY	黒牛 純米 大吟醸酒 還山 斗瓶園	千代むすび 大吟醸酒
1.先付: 湯葉豆腐 海老湯引き	2	4	2	3	6	3	6	4
2.冷物: 新じゃがす り流し 蒸しうに	5	4	3	3	4	0	4	4
3.造り: すずきの洗 い ぼたん海老	6	10	2	6	7	4	3	6
4.焼物: 鮎塩焼き たて酢 沢蟹	3	7	3	4	3	3	5	2
5.煮物: 煮穴子 冬瓜 かえで麩	0	5	1	3	8	2	3	5
6.小鉢: 揚げ茄子と 生ハム そら豆	2	4	2	1	7	1	1	5
7.揚物: 鱧ぐず打 揚 丸長芋 他	4	4	2	0	5	0	3	2
8.酢物: もずく酢 ずわい蟹 他	0	4	2	1	1	3	1	1
9.食事: 茶そば	2	2	3	0	1	0	0	2
10.水菓子:西瓜	0	1	0	0	1	0	0	1

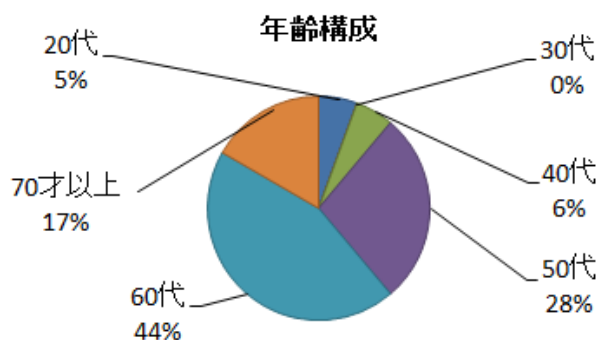
<メモ>

この集計表は、参加者(51名)にアンケート記入用紙を配布して回収した36枚(回収率=71%)をまとめたものです。
第1項の設問は、当日の献立に対するお酒の相性を聞きました。

この設問に対して、全ての献立について全てのお酒を試した回答はありませんでした。
1料理(冷物)に対して6銘柄を試した回答や、全ての料理に対して1銘柄(出羽桜)を試した回答はありますが、殆どは1料理に対して2~3銘柄しか試していません。

上記表の見方は色々ありますが、1つの料理に対して相性が良さそうな銘柄が見えて来ます。
また、1銘柄を縦に見て行くと相性の料理が見えて来ます。
但し、アンケートの取り方が適切でなかった(全料理、全銘柄を試していない)為、本当に正しい相性は不明です。

回答者の属性:	男性	女性	不明	計
	22	5	9	36



暖房と燗酒と鈴木屋さん



かすが会顧問 内山幸一

なごきました。

昨冬は例年と違って雪や寒さが一段と身に感じましたが、今冬はどうでしょう。

そこで、厚着をして温かくなると体が温かい環境に慣れて熱を出さなくなる為に、また寒くなるという着寒きさむじみがあります。昔は暖房も防寒着もあまりなかったのに皆平気で暮らしていました。人間も恒温動物の一種で本来は暖房の要らない体質なのです。

地方から上京すると体中がバトバトしてくる時があります。都会生活をしている人は全然気にしていません。人間の温度感覚は個人差が大きく、普段の生活に大きく影響されます。最初暑いと感じても直ぐに暑く感じなくなることを経験しました。

冬は快適と感じるまで温めずに少し寒いと感じるくらい場所を体を慣らす事が大切です。快適と感じ

る温度は25℃位ですが、25℃に慣れていますと20℃や10℃は寒く感じ、0℃の外には寒くて出られません。

逆に0℃や10℃で暮らしているところから10℃でも暖かく感じます。医者によると「冷え」は暖房することによって上半身が熱くなり、足元との温度差が出来て頭寒足熱に反する事で起きる現象だそうです。

暖房の無い時代には「冷え症」は無かったでしょう。田舎で暖炉を囲み、夕食時に湯豆腐とお新香で燗酒でイッパイは最高の楽しみです。今日も生きていたという実感が湧いてきます。

ところが、都会のダイニングキッチンスタイルでの燗酒は美味しく飲めません。何か不思議な飲み物の様です。鈴木屋さんの畳の大広間で皆とワイワイガヤガヤと飲む時には燗酒であれ冷酒であれ一日の至福の時間であります。いつまでも鈴木屋さん頑張ってください。



元かすが会幹事

小泉巧介様ご逝去



例会 (2008-11-2)

小泉様はかすが会発足当時から永い間幹事として活躍され、ご数年は役員を引退、会員として例会に参加しておられました。

2年程前から体調を崩され療養中でしたが薬石効果無く、9月14日肺がんでご逝去されました。

享年77歳とまだまだこれからというお歳で、真に残念な事です。

17日のお通夜と18日の告別式は常磐線荒川沖駅付近の「アズミヤ荒川沖斎場」で執り行われました。

かすが会からは金子会長(榊春日)や中村社長をはじめ小泉様と親交の有った役員会員の皆様を中心に9名がお通夜に参列致しました。

お清めの席で喪主の奥様から、是非かすが会の皆さんに飲んで欲しいと小泉さんが冷蔵庫に残された大吟醸酒を振舞われ、小泉さんを偲んで全員で頂きました。

また、昨年11月のかすが会に久し

振りに参加出来た事を、小泉さんが本当に喜んでいたのでした。

奥様からかすが会の皆様にご難うございました。直しくお伝え下さいこの伝言が有りました。

小泉様のご冥福を心からお祈り申し上げます。 文責 加藤

平成25年度かすが会予定

第1回例会と総会

日時：3月24日(日)13時

内容：搾りたての新酒を楽しむ

第2回例会

日時：7月21日(日)13時

内容：未定

第3回例会

日時：11月17日(日)13時

内容：未定

会場は全て我孫子(榊鈴木屋)です。

編集後記

昭和53年に発足した「かすが会」は来年35周年を迎えます。

30周年では記念誌「酔宵良」を発行しましたが、35周年も何か会員の皆様のご記憶に残る記念行事が出来ればと、役員一同鳩首会議中。

会員の皆様からも是非アイデアをお寄せ下さい。 加藤洋一