

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.56



平成25年度 第1回例会(報告)

平成25年3月24日(日)13時から、我孫子市の老舗割烹鈴木屋本店において85名の参加を得て平成25年総会第1回例会が開催されました。総会では24年度の決算書が審議され承認されました。第1回例会は、搾りたての新酒を「楽しむ会」の企画でした。試飲結果は3Pに掲載)

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かすが会 内山幸一顧問の司会で参加蔵元の紹介がありました。本日の献立は次の通り。

- 一、玉子豆腐 白魚白煮
- 二、かつをたたき
- 三、鮭みどり焼
- 四、ペーパーライス巻
- 五、蛤の酒蒸
- 六、揚げだし豆腐
- 七、鳥の蒸し焼きサラダ

(写真左側から)

- 李白酒造: 藤井常務
- 名手酒造店: 名手社長
- 越後鶴亀: 松島課長
- 下越酒造: 佐藤社長
- 出羽桜酒造: 仲野顧問
- かすが会: 内山顧問



平成25年7月例会企画



暑い夏の夕方には風呂上りに先ずは冷たいビールを一杯飲みたい！

我々日本酒ファンでもこの誘惑には逆らい難いのが正直なところですが、今回は敢えて日本酒に拘り、「蔵元が薦める夏の酒」をテーマに蔵元会員推薦のバラエテ

イーに富んだ様々なお酒を味わってみようという企画に致しました。7月は日本酒の生産工程では冬場に仕込んだお酒を保管熟成途中で、やがて暑さのピークを過ぎた頃に完成し、「ひやおろし」や「新酒」等として出荷されます。この保管熟成途中のお酒はどんな味なのか、かすが会としては是非味わってみたいお酒で、「ひやおろし直前酒？」の出品を大いに期待しています。

ビールに代わる爽やかさを求めれば「微発泡タイプの清酒」がありますが、少数派ながら徐々にファンも増えているようで、乾杯用にそし

て和食との相性の良さもこの種のお酒の強みで、多数の出品を期待しています。

味が濃い目の「生原酒」、ロックグラスを使ってオンザロックで飲むと、原酒の濃さが適度に薄められ、冷たさと相俟って暑い時期には実に爽やかに楽しむ事が出来ます。

「にがり酒」も同様に冷たくしてオンザロックで飲むと、スッキリ系の味に変わり、夏向きになります。甘味の強い古酒等も、同様にオンザロックで飲んでみると、まるで別

物のような味になって、暑い時期にも適したお酒に変わります。

現代の我々の感覚には少し合いませんが、俳句の世界で「甘酒」は夏の季語だそう、昔は甘酒を暑い時期の飲料としてスタミナ飲料の様に捉えていたのでしょうか。

日本酒の蔵元で本格的な「甘酒」を生産している蔵元も有りますので、出品を期待しています。「梅酒」に代表される各種の「果実酒」も日本酒をベースにして造られるものが最近増えてきました。

「果実酒」は水割りやオンザロックで飲むことが多く、夏向きのお酒としお薦め出来るものです。

或いは夏こそ本物の吟醸酒を冷たく冷して飲んで欲しいという蔵元も有る事でしょう。

以上のように「夏にお薦めのお酒」には実にバラエティーに富んだ様々なお酒が有りますので、その飲み方も含めて、蔵元会員の皆様から「当社が夏にお薦めの酒はこれだ」というお酒を是非推薦出品して頂きます様、宜しくお願い致します。

＜全国新酒鑑評会＞

全国新酒鑑評会は、独立行政法人酒類総合研究所が毎年春に開催する全国規模の鑑評会で、明治44年に始まり平成25年で通算101回目となります。酒蔵関係者は、毎年この時期になると一喜一憂させられることとなります。本年度かすが会蔵元会員の入賞酒は別表の通りです。3P掲載の「搾りたての新酒を味わう会」アンケートと比較すると如何でしょうか。会員が試飲したのは3月24日、酒類総合研究所が審査したのは5月8日～9日でした。搾りたての新酒は熟成により変化します。

かすが会蔵元会員の入賞酒(24BY全国新酒鑑評会)

| | 地域 | 銘柄 | 蔵元 | 金賞 | 銀賞 |
|----|------|--------|------------|----|----|
| 1 | 青森県 | 蔵物語 | 八戸酒類(株) | ☆ | |
| 2 | 宮城県 | 日高見 | (株)平孝酒造 | ☆ | |
| 3 | 秋田県 | 天の戸 | 浅舞酒造(株) | | ○ |
| 4 | 秋田県 | まんさくの花 | 日の丸醸造(株) | ☆ | |
| 5 | 秋田県 | 秀よし | (名)鈴木酒造店 | ☆ | |
| 6 | 秋田県 | 出羽鶴 | 秋田清酒(株) | | ○ |
| 7 | 秋田県 | 福小町 | ナショナル物産(株) | ☆ | |
| 8 | 山形県 | 栄光富士 | 富士酒造(株) | | ○ |
| 9 | 山形県 | 出羽桜 | 出羽桜酒造(株) | ☆ | |
| 10 | 福島県 | 大和川 | (資)大和川酒造店 | ☆ | |
| 11 | 栃木県 | 天鷹 | 天鷹酒造(株) | ☆ | |
| 12 | 新潟県 | 張鶴 | 宮尾酒造(株) | | ○ |
| 13 | 新潟県 | 千代の光 | 千代の光酒造(株) | ☆ | |
| 14 | 千葉県 | 稲花正宗 | 稲花酒造(有) | | ○ |
| 15 | 千葉県 | 東薫 | 東薫酒造(株) | ☆ | |
| 16 | 石川県 | 天狗舞 | (株)車多酒造 | | ○ |
| 17 | 福井県 | 花垣 | (有)南部酒造場 | | ○ |
| 18 | 静岡県 | 花の舞 | 花の舞酒造(株) | | ○ |
| 19 | 和歌山県 | 黒牛 | (株)名手酒造店 | | ○ |
| 20 | 鳥取県 | 千代むすび | 千代むすび酒造(株) | ☆ | |
| | | | | 11 | 9 |

平成25年度3月例会「搾りたての新酒をたのしむ会」アンケート

| 銘柄 | 出品酒 | 1.試飲後のあなたのご感想やご意見を率直に記入して下さい。 |
|----------|---------------------------|---|
| 1 八鶴 | 八鶴 純米吟醸無濾過生 | 飲み口が好き。香り良くおいしい。まろやかで後味が良く美味しい。香り高く旨い。いかにも純米。やわら旨いが深みに欠ける。美味しい。酒本来の味。香り少し、辛口。心地よい酸があり香味良し。 |
| 3 秀よし | 秀よし 純米生原酒 | 酸味がある。甘い。辛い。若い。秋田酒らしく味よかったです。香り控えめ、懐かしい味。心地よい酸があり香味良し。香り高い酵母(AK-1系)のダブル効果が良く分からないが、理屈抜きで旨い。 |
| 4 刈穂 | 純米大吟醸酒 嘉永 | 辛口で旨い。フルーティ。後味すっきり飲み飽きしない。いやみが無く旨味がある。コクもある。水の様だ、おいしい。満足でした。うまかった。山田錦の特徴を引き出している旨酒。純米酒で金賞を狙うか？ |
| 5 栄光富士 | 純米大吟醸 無濾過 生原酒山田錦50% | 香り深く、甘辛口。この香味でこの価格(3,150円)はお買い得品です。旨酒。純米の旨さが良く出ている。もう少し熟成すると更に良くなりそう。このお酒の「冷やおろし」を9月頃に飲みたい。 |
| 6 出羽桜 | 鑑評会出品酒 | 美酒。万人に合う飲み口で日本料理・洋食にも合う。香りが良く上品な味わいです。研ぎ澄まされた清らかさ、気品がある、旨し。飲み易さは一番。香り良し旨い。香味のバランスが良い。 |
| 7 辯天 | 大吟醸 辯天 | のみやすい。素直で気品ある香り。◎香りよく飲み易い。イマイチ。鑑評会用のお酒と認識しました、もう少し酸度が欲しい処ですが出品のタイミングでこれで良いのか？・・・K-1801の香りは好きです。 |
| 8 開当男山 | 開当男山 大吟醸生新酒 | スッパリ。若い。何時飲んでも旨い、今日も申し分なく旨い、満足。味、香りとも最高。旨かった。香り控えめ、ほど良い辛口。山田錦の良さが出ている。金賞を狙えそう。 |
| 9 愛友 | 純米搾りたて 本生原酒 | 純米らしい米の酸味がでて旨い。この香味で3千円以下？ 安い！。ちょっと酸を感じるが、もう少し熟成すると軟らかくなりそう。ジックリ味わいたい一品です。 |
| 10 東力士 | 極一滴雫酒 山田錦 雫取り純米吟醸 | 好みます。おからの面白さ。飲み易い、ただ何故か料理と一緒に選ばなそう、でも旨い。すっぱい、若い。香り控えめ、甘い。東力士の濁酒は大好きです、もっと熟成すると旨味が増します。 |
| 11 張鶴 | 「張鶴」 大吟醸 生原酒 | とても旨い。少し辛口。スクリとした、それでいて香り高く旨い酒でした。軽い、飲み易い。強い香りなくふよやかで旨い。味良し旨い。味良し。このお酒は何回飲んでも非常に美味しいです。 |
| 12 麒麟 | 「麒麟」 大吟醸 袋取り雫酒 | とてもスッパリしている、料理の邪魔をしない。少し甘いが旨い。飲み易くバランスが良い酒でした。旨いですね、なごみの酒。素直なお酒、もう少し熟成すると味が乗ってきそう。K-1801の香りは好きです。 |
| 13 峰の白梅 | 純米無濾過生原酒 | まさに純米の良さが出ている一品で旨い。味がイマイチ。甘やわらか。「越の三梅」の一つで日頃アル添系のお酒を飲んでいるが、この純米無濾過はジックリした酸を持つ、熟成させ燗酒で飲みたい。 |
| 14 越後鶴亀 | 越後鶴亀 純米吟醸 しぼりたて生原酒 | フルーティで美味しい。旨いと言うより美味しい、綺麗で上品な味で料理を選ばない。香りよくスッパリしている。喉越しが良く最高でした。濃い目の味ですが飲み易く良い酒でした。 |
| 15 越の鶴 | 純米大吟醸 壱醸21 (twentyone) | 精米21%すごいですね。甘く、デザートワインのようでした。サラッとしている。越の鶴は何となく薄い酒質でしたが、純米系の出品で見直しました、今回の出品酒は純米酒でありながらスッパリしています。 |
| 16 麗人 | 麗人 蔵出新酒 純米吟醸 | キリッくる。ほど良い酸味で米を絡めている。飲み易い。イマイチ。今までの麗人酒と異なりアミノ酸が出ている、旨さを感じる一品です。もう少し熟成させ燗酒で飲みたい。 |
| 17 若鶴 | 特別純米 苗加屋 初しぼり | うまい。米の旨味が出ている、飲み易くGood。独特な味。飲み口の良いお酒です。ちょっと酸が立っている、もう少し熟成すると丸くなりそう。 |
| 18 銀盤 | 吟醸搾りたて | キリッくる。キリッしている、短い晩酌に合いそう。香り控えめ、甘さ少し強い。K-9号+k-1801でどんな香りになるか期待したが？・・・またアケボノ米のお酒はスッパリ系？。白ワイン感覚で飲めそう。 |
| 19 天狗舞 | 天狗舞 大吟醸生酒 中三郎 | スッパリ。うまい。甘さが白ワイン系で飲み易い。辛口。大変美味しかった。能登の四天王「中三郎」杜氏の名前を付けたお酒、ジックリした味わいでした。 |
| 20 花垣 | 花垣 大吟醸 40% | すてき。他の大吟醸と比べ好味。超でした。口当たりが良い。香り高くほど良い辛口。落ち着いた香りで味わいとバランスが良い。山田錦の味わいが出ている。金賞狙い？ |
| 21 三千盛 | 嶺萌(れいほう) | 辛口で旨い。香り良し。超辛口。香り良し。軽さが良い。辛さはあるが深みに欠ける。パンチの効いたお酒です。山田錦の旨味が良く出ている、+16の辛さを感じさせない旨酒。 |
| 22 黒牛 | 純米大吟醸 黒牛斗瓶取り | 後味スッパリ。コク、押し強い、チビチビとやりたい、醤油を介する料理と合わせたい。好みます。味良し旨い。香りよく甘強い、塩梅を友に飲みたい春の酒。山田錦の旨味が良く出ている。 |
| 23 千代むすび | 千代むすび 純米吟醸 強力袋取りしづく生酒 | 安くて美味しい。スクリして良い。風味良し。酸が強く、味が乗っていない未完成品、もう少し熟成すると大化けするか？。心良い酸が後に残る。9月頃「ひやおろし」で飲みたいお酒。 |
| 24 李白 | 李白 純米大吟醸 しぼりたて生原酒 | 甘さがまったりした中、後から酸味がほのかにくる。まろやかな感じ。スッパリした甘味が美味しい。旨い。喉越し良し。大変美味しいお酒です、蔵元の息遣いが伺われます。口当たりが良い。 |
| 25 三芳菊 | 阿波山田錦 特別純米 生原酒 | いやな事が吹っ飛ば、さわやか果実酒。甘い！。フルーティ。甘酸っぱい酒で苦手。パイナップルの様なお酒です。酸っぱさ、甘さが同居しているお酒です。もう少し冷やせば甘さが消えて良くなりそう。 |
| 26 三芳菊 | 岡山雄町 純米吟醸 生原酒 | ストレス解消どうぞ。甘い香り。美味しい。個性が強い酒。甘酸っぱい酒で苦手。お酒のカクテルとして最適か。もう少し冷やして飲みたい。 |
| 27 三芳菊 | 播州山田錦 等外米 壱 | アロマの効果。酸味と甘味のバランスが良い。女性向き。まあまあ。重い・・・？。甘酸っぱく苦手。お燗酒にしたらどうかな～？。日本酒のジャンルから外れそう？ |

かすが会西堀正雄監事のご逝去

当会役員を永年勤められ、最近は監事としてご活躍しておられた西堀正雄様は、2年程前から病を得て加療中のところ薬石効果なく、去る3月28日入院先の済生会中央病院にてご逝去されました。享年82歳でした。

お通夜及び告別式は4月1日と2日に築地本願寺にて執り行われました。

春日や中村社長、かすが会からは金子会長と役員諸氏、西堀様と親交の有った会員の方々も多数お通夜に参列し、西堀様を偲んで遅くまで話が途絶えませんでした。

西堀様はかすが会の役員としてご活躍の傍ら、永年に亘り年に2回「やどかり会」の主催者としてご自宅を会場として提供され、また奥様と共に料理の腕を振るわれて、参加者を楽しませて頂きました。



h24年4月例会にて

役員が中心で一部有志



張鶴の宮尾さんと(17年)

を加えた方々で、毎回本当に寛いだ雰囲気の中、大いに楽しんで頂きました。

また、4月14日には奥様からのお誘いで西堀様のお別れ会が晴海のご自宅で行われ「やどかり会」メンバーの面々が参加して最後のお別れを致しました。

ご遺骨とご遺影の前に、何時ものやどかり会と同様に明るく楽しい話題が中心で、西堀様のお人柄が偲ばれる最後の「やどかり会」になりました。

奥様のお話では西堀様は「かすが会」「やどかり会」を本当に楽しみにしておられたとの事で、ご入院中も何時もその話題が出ていた様です。

西堀様のご冥福を心からお祈り申し上げます。

(かすが会副会長 加藤 洋一)

かすが会創立35周年記念品

先号の「かすが会ニュース」で金子会長からお伝え致しましたように、かすが会は昭和53年に創立され、今年創立35周年を迎えました。

十年前の創立25周年では会員名簿を作成して配布、五年前の創立30周年では記念誌「酔宵良(よいよいよい)」を作成配布すると共に、記念行事として蔵元見学旅行会を実施致しました。

今回の35周年にあたり、作成して10年を経過した会員名簿の更新も検討致しましたが、昨今の個人情報管理の重要性を考慮して名簿の作成は断念し、記念品を配布する事に致しました。

役員一同慎重に協議の結果、岡山県の特産物である畳表の天然イグサを使って作成された和風感覚溢れるコースター五枚と花瓶敷きのセツトを選定し致しました。

7月例会の案内に同封して全会員にお届け致しますので、ご笑納下さい。



かすが会例会予定

平成25年度第2回例会

- ・日時：7月21日(日) 13時
- ・テーマ：蔵元が薦める夏のお酒
- ・場所：我孫子鈴木屋にて

平成25年度第3回例会

- ・日時：11月21日(日) 13時
- ・テーマ：未定
- ・場所：我孫子鈴木屋にて

編集後記

地球温暖化の影響でしょうか、昨年は猛暑で色々な問題が出ましたが、今年はどうやら空梅雨の様子、入梅宣言後に関東では殆ど雨が無く、水不足を心配するニュースが昨今の話題となってきました。

中には貯水率10%を切るダムも有って、飲料水だけでなく農業用水も不足して田植えが儘ならないところも出そうな様子。

日本酒ファンとしては酒造好適米の生育状態が大いに気になるところですが、今後の状況好転を期待して祈るのみです。

(かすが会副会長 加藤 洋一)