

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.61



平成26年度 第3回例会(報告)

「ぶり大根」に合うとして出品されたお酒(右から No101~No120)



李白酒造(有)
常務 藤井直一郎



千代むすび酒造(株)
営業部長 佐野直



徳名手酒造店
社長 名手孝和



宮尾酒造(株)社長
社長 宮尾佳明

平成26年11月16日(日)13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において82名の参加を得て平成26年第3回例会が開催されました。
かすが会金子昌也会長、春日や中村靖社長の挨拶に次いで参加蔵元から出品酒の紹介がありました。



「サンマ料理」に合うとして出品されたお酒(右から No201~No218)



その後、「知っていましたか! 料理の魔術師“日本酒”」について内山幸二顧問の説明がありました。
今回の企画は「秋の句、鯛 秋刀魚」とこれに合う日本酒探しとして開催され出品酒は38点となりました。(資料は2Pに、試飲結果は3Pに)
本日の献立は次の通りでした。
一、先付 茸酒盗和え
二、焼物 秋刀魚袖庵焼き
三、煮物 ぶり大根
四、造り 鯛と鮪の刺身サラダ
五、揚物 帆立と海老の磯部串揚げ
六、食事 俵にぎり

平成27年度第1回例会企画

搾りたての新酒を楽しむ

今年もまた搾りたて新酒の季節がやってきました。

かすが会恒例の「搾りたての新酒を楽しむ」をテーマに、会員蔵元から出品される数々の貴重な搾りたて新酒を今回もじっくりと味わって頂く事に致します。

昨年も地球温暖化による異常気象が恒常化し、記録的な猛暑や集中豪雨による被害が頻発に発生し、8月には広島市の集中豪雨で死者74人、家屋全壊133棟に達する甚大な被害となりました。

今年の冬には東北や北海道を中心に記録的な大雪となり、山間部で孤立する部落が頻発する等、雪による被害も多くなりました。

野菜の価格が高騰するなど、市民の毎日の生活にも大きな支障が出る事になりました。

雪の多い事は酒造りにとっては雑菌の繁殖を抑えられ、好ましい方向に影響するようですが、果たして今年のお酒の出来具合はどうでしょうか。

そんな状況の中で奮闘中の「かすが会会員蔵元」の皆さんからは、今回

も多種多様な搾りたて新酒が出品されます。

搾りたての新酒は麹独特の甘い香りとはのかに薄い濁りが残り、とろりとした濃厚な味わいと、舌先をピリピリと刺激する僅かな発泡成分が爽やかさと荒さを感じさせる等の特徴があり、この特徴が搾った直後から時間と共に徐々に落ち着いてきます。

そして火入れと呼ばれる加熱による殺菌処理、それに保管による熟成と共にその酒のラベル通りの味に収斂し、「新酒」や「ひやおろし」として出荷されます。

今回も大吟醸酒、純米大吟醸酒、吟醸酒、純米吟醸酒、純米酒、本醸造酒と、一般には市販されない鑑評会出品酒等の搾りたて新酒が続々と出品されます。

会員の皆様にはこの機会を逃さず、是非とも搾



鈴木酒造店(秋田県仙北郡)

りたて新酒の素晴らしさをじっくりと味わって頂きたいと願っています。

知っていましたか

料理の魔術師「日本酒」

かすが会顧問 内山 幸一

料理に深み、味わいをプラス

料理の万能選手、日本酒の役割

・日本酒はどんな調味料とも

合わせて使える最高の味付け役

日本酒の味や香りは熟成によってもたらされたものです。

主な成分である水、アルコール、グルコースを除くと、コク味を付けるへブチドやグリセリン、酸味のコハク酸、うま味のグルタミン酸を中心とするアミノ酸等ごく微量の成分ですが、これらが日本酒の味、香り、色を構成している。

調味料としての日本酒は、これらうま味や香りの成分をバランス良く含んでいる事から「調味料の王様」と言える。

・うま味を加えて

風味を良くする演出家

素材を活かしながらうま味をプラスするところにある。

魚の加熱に日本酒を使うのも、魚の臭みを抜くとともに、日本酒の

うま味成分を素材にしみ込ませるとい目的がある。

和え物や酢の物などのアルコールは邪魔だけど酒の風味を活かしたい時、日本酒を鍋等に入れて火にかけて、アルコールを飛ばしてから用いる「煮切り酒」がある。

特に酢の物の酸味を和らげ素材の味を活かすことが出来る。

・材料の臭みを消し柔らかくする

優れたテクニシャン

日本酒に含まれるアルコールには、魚の臭みの成分であるトリメチルアミンを蒸発させる働きがある。

うま味がいつそう引き立つのである。また煮ている時、日本酒は醤油や味噌といった他の調味料と一体化して「香味一体」の関係が生まれる。

アルコールは魚や肉などの組織を軟化し一方でたんぱく質の変性を促進して熱凝固を早めるため、柔らかく歯ごたえのいい食感が生まれる。

魚の蒸し物をする時に日本酒を加えると、魚の表面が乾かないようにするとともに水分を与えて火の通りを良くする効果がある。

(日本酒造組合中央会資料から抜粋)

11月例会「秋の旬、ぶり大根・サンマ料理に合う日本酒探し」のアンケート集計

下記の順位は銘柄の優劣を表したものではありません。1位～5位の数値は投票数です。得点は1位を5点～5位を1点として合計した値です。飲用別としておりますので同一銘柄が重複して掲載されています。

煮物料理:ぶり大根(飲用別)

社名	No	出品酒	飲用	1位	2位	3位	4位	5位	合計	得点	順位
宮尾酒造(株)	108	張鶴 純米吟醸 山田錦	冷や	6	6	1		3	16	60	1
千代むすび酒造(株)	118	千代むすび 純米酒 強力60	お燗	2	3	2	1		8	30	2
(株)名手酒造店	117	黒牛 純米酒 雄町60%瓶燗急冷	常温	2	1	1	5		9	27	3
東薫酒造(株)	112	東薫 大吟醸 夢とまぼろしの物語	冷や	2	2	1	1		6	23	4
銀盤酒造(株)	113	銀盤 超特選 純米大吟醸 米の芯	常温	2	3			1	6	23	4
出羽桜酒造(株)	105	出羽桜 特別純米酒 山廃純米	常温	1	2	2			5	19	6
下越酒造(株)	109	ほまれ 麴麟 純米大吟醸	冷や	3	1				4	19	6
李白酒造(有)	119	李白 純米吟醸 生酏仕込みこだわり	常温	2	1	1	1		5	19	6
(株)車多酒造	114	天狗舞 山廃仕込 純米酒	お燗	2		1	1		4	15	9
出羽桜酒造(株)	105	出羽桜 特別純米酒 山廃純米	お燗		2	2			4	14	10
李白酒造(有)	119	李白 純米吟醸 生酏仕込みこだわり	お燗	1	1	1	1		4	14	10

焼物料理:秋刀魚柚庵焼き(飲用別)

社名	No	出品酒	飲用	1位	2位	3位	4位	5位	合計	得点	順位
出羽桜酒造(株)	205	出羽桜 桜花吟醸酒 山田錦	冷や	4	3		2		9	36	1
富士酒造(株)	204	純米大吟醸 無濾過 生原酒山田錦40%	冷や	2	2	1	1	1	7	24	2
千代むすび酒造(株)	217	強力50 純米吟醸 氷温ひやおろし	冷や	2	1	1	2	1	7	22	3
開当男山酒造	207	開当男山 純米吟醸酒	冷や	2	1	2		1	6	21	4
(株)島崎酒造	208	東力士極一滴雫酒新 酒搾り立て純米壺号	冷や	2	1	1	1	2	7	21	4
福井酒造(株)	211	峰の白梅 純米吟醸	冷や	3		1			4	18	6
宮尾酒造(株)	108	張鶴 純米吟醸 山田錦	冷や	3			1		4	17	7
東薫酒造(株)	213	東薫 純米吟醸 卯兵衛	冷や	1	1	2	1		5	17	7
(合)後藤酒造店	206	辯天 ひやおろし 特別純米 山田錦	常温		1	4			5	16	9
李白酒造(有)	218	李白 特別純米酒	常温	2	1			1	4	15	10

【日本酒復活の兆し】

若者のアルコール離れやワイン等他のアルコール類に押され、厳しい状況が続いてきた日本酒にも最近では明るい兆しが見えてきました。

元々健康食として世界で注目されていた日本食が、世界遺産に登録されて海外で日本食ブームとなり、それに伴って吟醸酒等高級酒の輸出が順調に伸びています。

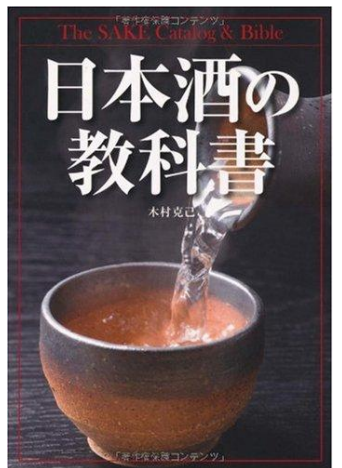
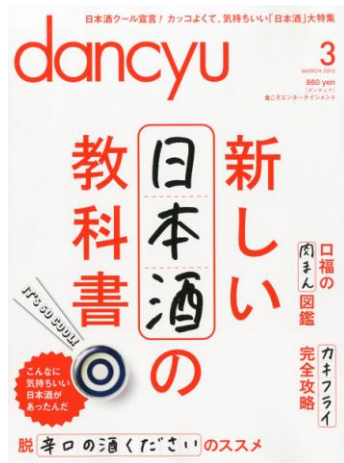
更に国内でも酒蔵メーカーの様々な工夫や食文化の多様化の中で、日本酒に対する一般の認識が変化向上し、親父が酔う為に飲むダサイ酒から、食事と共に楽しむカッパイ酒になってきたようです。

この流れにはカッパイ食中酒として、ワインが日本でも一般にかなり普及し、食事と共に楽しむアルコールとして高級日本酒が再認識されてきたように思われます。

その流れを追って最近是一般雑誌や単行本でも日本酒をテーマに取り上げる例が非常に多くなっています。

我々日本酒ファンにとっては大変喜ばしい事であり、地道に活動を続けて来た「かすが会」としても大いに歓迎すべき事態だと思います。

これからも「かすが会」は日本酒の普及発展に寄与すべく頑張つて行きます。
日本酒をテーマとした最近の雑誌や書籍を写真で紹介します。



昨年11月例会で秋の旬料理と食中酒である日本酒の相性を探って頂きましたが、お酒の種類が多過ぎて評価が大変との意見もあり、今後はそのご意見を活かした企画を検討したいと思います。

編集後記

- ・日時：11月22日(日) 13時
- ・場所：(株)鈴木屋
- ・テーマ：未定

第3回例会

- ・日時：7月19日(日) 13時
- ・場所：(株)鈴木屋
- ・テーマ：搾りたての新酒を楽しむ

平成27年度かすが会例会予定

第1回例会と総会

FOR MEN
世界で愛され始めたSAKEの常識、マナー、燗酒と冷酒の作り方、酒器の選び方まで！
モテる日本酒。

東京・京都 44軒の日本酒PARLOR名産酒蔵、2店舗おつまみ45選！ 参加費16選！