

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.62

参加蔵元 (写真の左から)

- 出羽桜酒造 仲野 賢 (室長)
- 後藤酒造店 鶴巻和己 (営業)
- 下越酒造 佐藤俊一 (社長)
- 名手酒造店 名手孝和 (社長)
- 李白酒造 藤井直二郎 (常務)



平成27年度 総会・第1回例会 (報告)

平成27年4月5日(日) 13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において81名の参加を得て平成27年総会と第1回例会が開催されました。総会において26年度の収支計算書が承認されました。例会では、かすが会春田育男副会長、春日や中村艶子様の挨拶に次いで参加蔵元から蔵の紹介と出品酒の紹介がありました。今回の企画は「搾りたての新酒を楽しむ会」として開催された出品酒は22点となりました。試飲結果は3Pに掲載しております。本日の献立は次の通りでした。

- 一、先付 帆立 菜花などピリ辛和え
- 二、造り かつをの叩き ポン酢
- 三、煮物 新じゃが煮ころがし他
- 四、焼物 鯖の味噌漬けなど
- 五、揚げ物 鳥笹身コーンフレク揚げ
- 六、酢物 甘酢蓮根など
- 七、食事 混ぜご飯おにぎり



造り：かつをの叩き ポン酢



焼物：鯖の味噌漬けなど



酢物：甘酢蓮根など



春日や 中村艶子様



春田育男副会長



老舗割烹 鈴木屋本店



試飲風景 (左) 楽しい酒仲間 (上)





涼やかな夏の季節料理とキリと冷やしたお酒の相性を探る

平成27年度第2回例会

7月例会は暑気払いを兼ねて、鈴木屋の料理長さんに涼やかな夏の季節料理をご用意頂き、これに合うお酒としてキリと冷やした吟醸酒、純米吟醸酒、純米酒、本醸造酒等々を用意して、料理とお酒の相性を探って頂く事に致しました。

夏が旬の食材にはナス、キュウリ、トマトに代表される夏野菜、ピーマン、枝豆、トウモロコシ等、魚ではイサキ、鰹、鰯、カンパチ、カワハギ、スズキ等、果物ではスイカ、梨、イチジク、サクランボ、メロン等美味しいものが多々あります。

これらの食材を用いて暑気



払いに相応しい涼やかな夏の季節料理として、どのような日本料理に仕上がるのか今から楽しみます。

これに合わせるお酒は先ず「キリと冷やして」が基本、吟醸酒から本醸造酒まで、様々な日本酒を揃えて料理との相性を探って頂きます。

「そうは言っても夏はやはりビールでしょう」というビール党の方にも納得して頂けるように、料理とお酒のベストマッチングを是非体験して頂きたいと願っています。

日本酒はワインと同様に食中酒として料理を食べながら飲むお酒で、料理と一緒に口に含んだり、料理を飲み込んだ直後にお酒を飲む事で、互いの相性が良ければ料理とお酒の味がいっそう引き立ち、よ

り美味しく感じる事が出来ます。料理とお酒が合わない組み合わせも有り、一緒に摂る事でむしろ美味しさを損なう場合も有ります。このような料理とお酒の相性を探る事は実に楽しい事で、良い組み合わせを見つけてその美味しさを是非味わって頂きたいと願っています。

第1回例会アンケート

平成27年度第1回例会、搾りたての新酒を楽しむ会において22点の試飲アンケートを実施しました。(No4は欠番) 集計結果は3Pの通りで、試飲者の性別・年齢によりコメントは相違しています。30代・男性は左記の表現をしていました。

30代・男性のコメント(抜粋)

	銘柄	旨味	香り	後味
1	八 鶴	○	○	△
2	天の戸	△	△	△
3	まんさくの花	×	×	×
5	刈 穂	◎	◎	◎
6	栄光富士	△	○	◎
7	出羽桜	○	○	◎
8	辯 天	○	○	◎
9	開当男山	◎	○	○
10	愛 友	×	×	×
11	東力士	○	△	△
12	×張鶴	◎	○	○
13	麒麟	◎	◎	◎
14	麒麟	○	○	◎
15	越の鶴	○	△	△
16	麗 人	○	○	△
17	東 薫	◎	◎	◎
18	若 鶴	△	○	△
19	天狗舞	○	○	△
20	三千盛	○	○	○
21	黒 牛	◎	◎	◎
22	千代むすび	◎	○	○
23	季 白	○	○	○

アンケート回答者					参加人数	回収率
アンケート回答者数						
年代	男性	女性	計			
30代	2	0	2	81	35%	
40代	1	2	3			
50代	4	3	7			
60代	3	0	3			
70代	4	0	4			
不明			9			
合計	14	5	28			

このアンケートは、試飲の感想やコメントを記したもので出品品の優劣を記したものではありません。試飲の方法は3Pの番号順に並べて試飲順序は指定しておりません。尚、アンケート回答者は別表の通り回収率が35%と低いので参加者の全体像とは言いがたい状況です。

上記は、30代・男性のアンケートで、記入者の自由表現で記しております。◎○△×の基準などは不明です。

平成27年4月例会「搾りたて新酒をたのしむ会」アンケート集計

	銘柄	出品酒	コメント
1	八鶴	十魂 純米吟醸生	若いのもうすこしたってから飲みたい。うまい。酒屋にあっては直ぐ買いたい。旨いバランス良し。甘くて美味しい。純米らしさが有り熟成が楽しみ。
2	天の戸	天の戸 美稲すっぴんささにごり生	若い。酸味強く辛い。すっきりおいしい。酸味。個性ある香りだけど旨味あり。
3	まんさくの花	特別純米酒 うまからまんさく 番外編	うまい、本日のお薦め品。香りが良い。さらっとしている。からい。9号酵母の香りがしなく味が硬い、熟成が楽しみ。
5	刈穂	刈穂 純米大吟醸 銀千樹	美味しい。自己主張がない。柔らかい甘み。浅旨。甘くて飲みやすい。甘さが残る。
6	栄光富士	栄光富士 純米吟醸 無濾過生 原酒 愛山50%	口当たり良し。女性が好む品の良さは先代から引き継ぐ感じですが。辛旨。さわやかな甘味。酸味強い。香り良し。愛山の良さが出ている、Good。
7	出羽桜	出羽桜 大吟醸 鑑評会出品酒	インパクトのある大吟醸で楽しく頂きました。甘味、香り良し。品格、香り、芳醇さが抜群。最高。香りコクあり旨い。スッキリ飲みやすい。金賞向き。
8	辯天	辯天 純米大吟醸 生原酒 出羽燦々	チョット若く雑味あり。酸度、香りがあると良い。サラリとして美味しい。熟成が楽しみ。スッキリした甘味。うまい、のどごし良し。心地よい酸味。
9	開当男山	開当男山 大吟醸 新酒生酒	大吟の割には旨味がある。出来の良いい酒で熟成が楽しみ。出品酒の中で最高。バランス良し。山田錦の柔らかい丸みがある。
10	愛友	吟醸 しぼりたて本生原酒	いやな香り、雑味も強い。旨さと価格が不一致。美味しい。後味が独特。独特の味。味が細い、生酒の良さが出ていない。
11	東力士	東力士 極一滴雫酒 とちぎ酒14	雑味が好きでない。酸味。酸味が強い。洗い。雫酒にしては雑味がある。
12	張鶴	張鶴 大吟醸 生原酒	うまい。甘味辛味うまい。これぞ生原酒。万人から好まれる口当たり。すごく美味しい。さらっと。今日の5番。洗みがあるが時間とともに旨味に。
13	麒麟	麒麟 大吟醸 袋取り雫酒 山田錦	料理にも負けないのが嬉しい。美味しい。深みとコクが有り美味しい。後味のキレがとても良い。熟成が楽しみ。独特な酸味、香り。山田錦の味わい。
14		蒲原 純米大吟醸 越淡端麗	後味が良い。飲みやすい。柔らかくバランスがとれて飲みやすい。食中酒に良い。熟成が楽しみ。スッキリ。ほのかな甘味。きれい。味わいがある。
15	越の鶴	越の鶴 本醸造 無濾過生原酒	特徴のある口当たり。好みなお酒。オトナの味で満足。匂い強め、くオーとくる。旨い。旨味。アル臭があるが熟成すると良くなりそう。
16	麗人	麗人 しぼったまんま 純米吟醸 生原酒	美味しい原酒。おいしいお酒。すっきりおいしい。熟成が楽しみ。華やかな香り。香り良し。濃い。個性ある洗み熟成が楽しみ。
17	東薫	東薫 大吟醸 叶 生原酒	旨味、香りがありすっきり。甘口。甘い、辛い、うまい。食中酒に良い。さわやかな甘味。香り良し。香味のバランスが良い。チョット熟成すると良さそう。
18	若鶴	苗加屋 純米吟醸 琳赤	後味がチョット残念。特徴がない。しっかりと芯のある味わいで、今日一番のお酒。旨い。しっかりした味。純米にしては輪郭がない。
19	天狗舞	天狗舞 大吟醸 生酒 中三郎	モット頑張っって欲しい。美味しい、すっきりしたのどごし。控えめな主張。熟成が楽しみ。パンチあり。スッキリ旨い。軽い。味が薄い旨い。
20	三千盛	蔵出し生	新しい挑戦に応援したい。さっぱりしている。初めての味で好きです。味よし。華やか。ぎつい。酸味。ほど良い酸味。
21	黒牛	純米大吟醸 黒牛 斗瓶取り	味が特に良い。好みの酒。少し洗みを感じるが美味しい。味わい深くうまい。マイルドで、バランスよく旨味がある。熟成が楽しみ。しっかり。
22	千代むすび	千代むすび 純米吟醸 強力 無濾過原酒生	くせがあるけど好きな味、原酒らしい。特徴のある山陰の酒。CPが良い。味が濃く力強い感じがする。甘い。今日の1番。力強い。辛すぎる。
23	李白	李白 純米大吟醸 しぼりたて 生原酒	飲み飽きしない、料理に合う。ちょっと辛いがうまい。多少の酸味が清涼感。おいしい。熟成が楽しみ。搾りたてにしては輪郭がしっかりしたお酒。

今回から、かすが会顧問内山幸二先生に日本酒に関する様々なお役立ち情報を連載して頂くコーナーを創設致しましたのでご期待下さい。
(編集担当)

内山幸二の「コージーコーナー」

第一回「日本酒の力」



飲んで美味しい秘密、日本酒で健やかに、日本酒の適量飲酒で肝硬変や肝ガンが少なくなる。

日本人の肝硬変や肝ガンの死亡率は世界で低いほうといえます。

これには国内でも地域差があり、1983年(昭和58年)までの15年間に於ける肝硬変、肝ガンの性別・都道府県別死亡率は、日本酒消費量が多い東日本地域のほうが、西日本に比べて低いという結果です。

この差は肝ガンより肝硬変で大きく、男性の中高齢層でより明確でした。

更に医学博士の滝澤行雄氏(秋田大学医学部)が昭和40〜50年代の10年間の肝硬変による死亡の危険が極めて少ないと発表され、肝ガン

でもほぼ同様の結果となっていました。

また、日本に於けるガン研究の第一人者であった国立ガン研究所の故・平山雄先生の研究発表をみますと、これは全国から選ばれた健康な成人について、様々なガンの危険因子を継続観察した調査ですが、これによると「毎日喫煙・飲酒・肉食をし、しかも毎日緑黄色野菜を摂らない」「グループがガンの最高危険度を示しました。しかし興味深いのは「喫煙・飲酒・肉食を毎日せず、緑黄色野菜を毎日摂る」という節制型のグループのガン危険度は最低ですが、この群に「毎日飲酒する」を加えても、その発ガンリスクには殆ど差が無かった事です。

平山先生によれば「毎日飲酒する」群が非飲酒群に比べて胃ガンや腸ガンのリスクが低い事も明らかになっています。

文部省の「ガンコンホート班」研究の40歳以上の12万5760人を対象にしたガン死亡率調査で全ガン、胃ガン、肺がん、肝ガン、肝内胆管ガンの全てで毎日飲酒者のほうが非飲酒者に比べて男女とも低い事が明らかになっています。

酒好きの人には大変嬉しい話ですが、何事も程々が健康的・精神的に良さそうです。

美味しい日本酒に乾杯!

(日本酒造組合中央会)

第3回かすが会例会予定

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

全国新酒鑑評会

かすが会の蔵元会員の入賞状況は左記表の通りでした。会員44蔵の57%が入賞されました。

編集後記

本誌前号でも一部ご紹介しましたが、日本酒に関する出版物がその後も続々と出版され、一般雑誌等でも日本酒をテーマにした特集が目立ちます。

日本食が世界遺産に登録されて世界で大きな話題となり、その影響で日本酒にも光が当たってきたこのチャンスこそ是非とも最大限に活かして頂きたいと願っています。

かすが会副会長 加藤洋一

26BY全国新酒鑑評会 入賞リスト (☆は金賞)

	銘柄	蔵元	入賞
1	じょっぱり	六花酒造	☆
2	八鶴	八戸酒類(株)	☆
3	日高見	(株)平孝酒造	☆
4	天の戸	浅舞酒造(株)	
5	まんさくの花	日の丸醸造(株)	☆
6	秀よし	(名)鈴木酒造店	☆
7	刈穂	秋田清酒(株)	☆
8	福小町	カヨ丸物産(株)木村酒造事業部	☆
9	栄光富士	富士酒造(株)	☆
10	出羽桜	出羽桜酒造(株)	☆
11	辨天	(資)後藤酒造店	☆
12	月の井	(株)月の井酒造店	☆
13	愛友	愛友酒造(株)	
14	×張鶴	宮尾酒造(株)	☆
15	千代の光	千代の光酒造(株)	
16	峰の白梅	福井酒造(株)	☆
17	八海山	八海醸造(株)	
18	越の鶴	越銘醸(株)	☆
19	東薫	東薫酒造(株)	☆
20	天狗舞	(株)車多酒造	☆
21	豊祝	奈良豊澤酒造(株)	
22	黒牛	(株)名手酒造店	☆
23	千代むすび	千代むすび酒造(株)	☆
24	稲田姫	(株)稲田本店	
25	六十餘州	今里酒造(株)	