

# 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.63



## 平成27年度 第2回例会 (報告)

平成27年7月19日(日)13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において48名の参加を得て平成27年第2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蔵の紹介と出品酒の紹介がありました。今回の企画は「涼やかな夏の季節料理とキリリと冷やしたお酒の相性を探る」としお酒は、会員蔵元様から推薦頂いた中から7点を厳選しました。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 豆乳蜀黍寄せ
  - 二、造り スモークサーモン
  - 三、煮物 冷やし煮物
  - 四、焼物 鮎の塩焼き
  - 五、揚物 鱈香り揚げ
  - 六、酢物 鰻と夏野菜の甘酢漬け
  - 七、食事 稻荷寿司
- 参加蔵元



高橋酒造(株)  
製造部長  
関口賢史さん



出羽桜酒造(株)  
営業部長兼  
社長室長  
仲野 賢さん



(株)名手酒造店  
社長  
名手孝和さん

新潟県五泉市の名品

さといも「帛乙女 きぬおとめ」  
最大の特徴はなめらかな「食感」  
絹のような「きめ細やかさ」と「白さ」



泉市産で国の産地指定を受けている「ブランド里芋」帛乙女(きぬおとめ)です。  
きめの細かさ、柔らかかさ、滑らかなさ拔群の美味しい里芋です。  
二つ目の食材は新潟県安田町(現

秋の旬食材とお酒の相性を探るII

平成27年11月例会企画

昨秋は、「鱈大根」と「秋刀魚の香味焼」を取上げ、これに合うお酒を会員蔵元から推薦出品して貰い、参加の皆様にお酒と料理の相性を探って頂きました。

今回はその第2弾として秋の旬野菜をテーマに取上げ、拘りの食材を特別に手配し、それを鈴木屋の料理長さんにお渡しして一品料理にして頂く事になりました。



阿賀野市の老舗「金子食品本舗の三角油揚げ」ですが、一般の油揚げと厚揚げの中間の厚みで、焼いても煮含めても抜群の味です。



3つ目の食材は同安田町特産の手作りの「こんにゃく」新保こんにゃくで、秋に掘り上げた蒟蒻芋を生そのままで作りの加工しています。

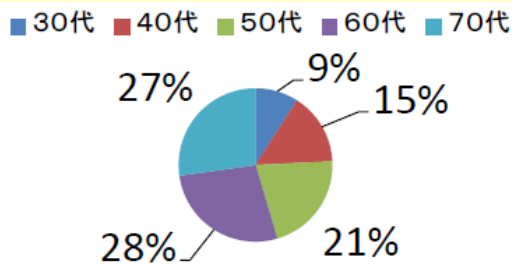
素朴な味と抜群の歯触りで、スーパーで売られているこんにゃくとは格の違う美味しものです。

以上の食材3品を鈴木屋の料理長さんにお渡ししてご相談の結果、料理2品を決定致しました。

一、「炙りの里芋と手作りのこんにゃくの甘味噌がけ」

7月例会のアンケート (P3)

7月19日に開催された「涼やかな夏の季節料理とキリリと冷やした日本酒の相性を探る会」に於いて、参加者48名(蔵元3社を含む)の内、33名(69%)のアンケート集計です。年齢層は下記です。



「相性の良い料理は？」は、当日の料理に対して銘柄毎に記述して頂きました。7品目の料理との相性チェックは大変で無記入の用紙が多くありました。

「感想・意見」は、自由記述で、同じようなコメントは集約しております。

今回の試飲酒は、蔵元推奨品ですが、「とび六」「八一吟醸」「吉六・八」など数字の付いた銘柄が3品ありました。

二、「秋茄子と三角油揚げの煮物」  
お願い致します。  
味の濃い甘味噌にはどんなお酒が合うのでしょうか。  
また煮汁をたっぷり吸い込んだ秋茄子や油揚げにはどうでしょうか。



料理の写真は、サンプルです。

会員蔵元の皆様にはこの料理2品に夫々合うと思われ、自慢のお酒を推薦出品

うか。  
美味しい秋の旬食材を使った料理と、丁度この頃に熟成を終えて出荷される「ひやおろし」「等々のマリナーージュ」を参加の皆様で楽しみましょう。  
会員の皆様にはお誘い合わせの上、是非ご参加下さい。



料理の写真は、サンプルです。当日をお楽しみに。

## 平成27年7月例会「夏の季節料理との相性を探る」アンケート

2015.07.19.かすが会

No	製造元	商品名	相性の良い料理は?	あなたのご感想やご意見を率直に記入して下さい。
1	出羽桜酒造株式会社	微発泡吟醸にごり「とび六」	先付、サラダ	すっきりしつつしっかりしている。面白い。のどごしが良い。香り高く食中酒と言うより単独で味わいたい。乳酸飲料のようなさわやか、乾杯酒におすすめ。女性好みの飲みやすさ。香りが甘い柔らかいお酒。香りと甘味が心地よい。食前酒に良い。イベント用に良いかも。華やかな香り、オリの甘味も感じられますが心地よいガスがスッパリとさせてくれます。香りがとても良い。乾杯用に良い。どっしり、爽やか。個性が強いが旨い。サイダーの様な香り。うまい。発泡酒はシャンパンに任せて日本酒は不要と思うが…。旨いです。口当たりが良くこれだけで飲める。日本人には向かない？
2		特別純米「山廃仕込」	焼物、酢物、煮物、揚物、食事。	バランスが良く深みがある。美味しい。飲み飽きしない。疲れない。美味しい。氷を入れると酸っぱい。ロックよりもそのままのほうが美味しい。きれいな山廃。スッパリで和食に合う。甘い山廃。コクがあって良い。燗酒のほうが良さそう。甘い香り、旨味強いが酸が感じられ後がキレます、心地よい。きれいな山廃。深みがあり意外と行けそう。さわやかな酸味。力強さがあり冷酒はキツイ。辛味があるが飲みやすい。水っぽい。さらっとして水っぽいが飲みやすい。力強いお酒。夏酒としても合いそう。燗酒が良いと言われたが冷酒もさりとして良い。冷酒でもいける。
3	下越酒造株式会社	麒麟純米酒 新米新酒しぼりたて 生貯蔵酒	焼物、揚物、先付。	あっさり。こくがあって飲みごたえあり。キリッとして美味しい。スッパリしている。香り微。スッパリして良い。水なようなサラッ。濃くて甘い。柑橘系の柔らかい甘さ、後味に甘味と苦味が広がっていく。良い食中酒、飲みやすい夏酒。甘い。ワインに近い飲みやすさ。酸味が良い。下に残る。スッパリ飲みやすい。Good。飲みやすいので飲み過ぎに注意。
4	高橋酒造株式会社	「八一吟醸」	先付、揚物、サラダ、煮物。	名前の由来からお寺っぽい感じを想像したが、試飲してみると明るい「庭の静寂とざわめく音」の印象。香りが好き。飲みやすい。もっとキンキンに冷やして飲みたい。やわらかでとても飲みやすい。あっさりしている好きです。スーッと心地良い。食中酒にベスト、スッパリ。口当たり含み香よし、後味は？です。アミノ酸強く感じる、カツオだしの様なお酒、苦味がやわらかで心地よいです。水のごとく飲みやすい。蛋白で甘い。なめらかで旨い。すっきりしていて旨い芳醇で飲みやすい。美味しい。口当たり良く、いくらでも飲めそう。のどごしが良い。香味良し。
5	株式会社三千盛	三千盛「れいじょう」	焼物、酢物、サラダ、食事。	料理を邪魔しないお酒。好みではありませんでした。好きです。酸味が強く辛い酒です。香り微であり個性が感じられない。スッパリした大吟。個性は弱い。おとなしさが良い。さわやかな香り、透明感のある味わい、ほのかな柑橘系の余韻が良い。酸が強い。さっぱりして飲みやすい。甘い、サッパリ。渋み。辛味や酸っぱさがあり夏酒向き。夏に最適さわやかで辛い。バランスは良い。美味しい冷酒。うまい。飲みやすい、万人向けのお酒。
6	株式会社名手酒造店	生酒 黒牛「壱六・八」	焼物、酢物、煮物、揚物。	ロックにしてみたら、とろみあってびっくりした。みりんのような香り。飲みやすく後味も良好で飲み過ぎてしまう。幻のお酒です。酒好きのお酒。さらっとして飲みやすい。力強い。ほどよい生酒感。口当たり良い。丸みがあり良い。口に広がる甘味とバナナの様なクリーミーな香りだが、スツ引いて後味が良い。濃厚。生酒のうまさ。口当たりが強い。甘みがあり、すっきり感もあり飲みやすい。独特の味がした。味があり旨い。独特の味、個性あるまあ美味しい。スッパリして旨い。飲みは最高、黒牛ファンです。
7	李白酒造(有)	李白特別純米辛口「やまたのおろち」	食事、揚物、先付。	どんな料理にも合いそう。冷やしてもうまい。キリッ辛い酒です。すごくあっさりしている。日本酒が苦手な人を日本酒ファンにするならこのお酒。食中酒に良い。サラッとした飲み口でスイスイ飲め、程よい甘さや辛さもあってバランス良し。甘味と味が濃厚で旨い。軽い、薄い。さわやかな辛さ、名前が恐ろしいが味が優しくて大好きです。私には辛口すぎるが夏場は良いかな。味が濃厚。旨。

**内山幸二の「コーシーコーナー」**

**第二回「日本酒ならではの**

飲み方を楽しみましょう」

かすが会顧問 内山幸二



日本酒は世界でも類を見ない味わいの深さと、飲む温度帯の幅広さを持っています。

「冷酒」きめの細やかな味わいと心地よい香り。

「常温」銘柄やタイプにかかわらず、ありのままの香りや味わい。

「お燗」まるいふくらみと旨味が現れる。(日本酒の真骨頂)

**神様、仏様には日本酒を**

神事においては神棚に日本酒を供え、お米と一緒にお祭りの際の奉納、結婚式の三三九度の固めの杯、地鎮祭などいろいろな行事に日本酒が供されています。

五穀豊穣を願い、米そして米から出来る酒、つまり日本酒を供えています。

日本には日本酒の伝統文化があるのです。とりあえず日本酒で乾杯と行きましょう。そして世界に自慢していい酒、それが日本酒です。

**温度による日本酒の香りと味の変化**

温度	香りや味わいの特徴	温度などの目安
55℃以上	香りが強まる。辛口になる。	持てないほどではないが、持った直後に熱いと感じる。
ほぼ 50℃	香りがシャープになる。味わいは切れ味の良い辛口になってくる。	熱く感じる。徳利から湯気が見える。
ほぼ 45℃	香りがきりっと締まる。味わいはやわらかさと引き締まりが感じられる。	数秒間持つとやや温かい。注ぐと湯気が立つ。
ほぼ 40℃	香りが最も大きくなる。ふくらみのある味わいに。	体温と同じ位の感じ。熱いとは思わない程度。
ほぼ 35℃	米や麴のよい香りに。さらりとした味わいに。	体温より少し低い。「ぬるいな」と感じる程度。
ほぼ 30℃	香りが引き立ってくる。なめらかな味わいに。	体温よりは低い印象。温度が高いとも低いとも感じない。
ほぼ 20℃	いわゆる常温。かつての土間の温度。香りはやわらかく、味わいもソフトな印象。	手に持つと、ほんのりと冷たさが伝わってくる程度。
ほぼ 15℃	冷蔵庫から出して暫く経った温度。香りは華やかさをもち、味わいはとろみがある。	ひんやりとしてはっきりした冷たさを感じる。
ほぼ 10℃	冷蔵庫に数時間入れて置いた温度。香りはやや閉じ気味で、器の中で香りが開く。まどまりのある細やかな味わい。	ビンに触れるとすぐに冷たさが指に伝わる。
ほぼ 5℃	氷水に浸して十分に引き締めた冷たさ。香りはあまり立たない。味わいは冷たい感触に隠される傾向になる。	冷たく、冷気が見え、ビンに結露が生じる。

**平成28年度かすが会日程**

**第1回例会と総会**

・日時 4月10日(日)

・企画 搾りたての新酒を楽しむ

**第2回例会**

・日時 7月17日(日)

・企画 未定

**第3回例会**

・日時 11月20日(日)

・企画 未定

会場は全て鈴木屋。

開始時間は13時を予定

**編集後記**

日本酒は神事仏事に供される有難いお酒ですが、やはり食中酒として料理と共に楽しみ、味わって貰う事こそ、未永く発展継続出来る道ではないかと思えます。そして適量を嗜めば健康増進

に大いに役立ち、がん予防にも有効(本誌前号)とのお墨付きもあり、マスコミなど周辺からの援護も盛んで、今後益々の発展を大いに期待しています。

かすが会副会長 加藤 洋一