

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.64

(写真右側から)

- 李白酒造：藤井常務
- 千代むすび酒造：角田部長
- 東薫酒造：板倉課長
- 東薫酒造：徳永社長
- 出羽桜酒造：仲野部長



平成 27 年度 第 3 回例会 (報告)

平成 27 年 11 月 22 日(日) 13 時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において 76 名の参加を得て平成 27 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蔵の紹介と出品酒の説明がありました。今回の企画は「秋の旬野菜に合う日本酒探し」として、会員蔵元様から推奨品を出品して頂きました。「里芋と蒟蒻の甘味噌掛け」用として 20 銘柄、「秋茄子と油揚げの煮物」用として 18 銘柄が試飲されました。試飲結果は次ページ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 柿白和え 海老
- 二、造り 鮪磯辺巻き山掛け
- 三、煮物 油揚げ 茄子 鳥
- 四、焼物 里芋 蒟蒻 田楽
- 五、酢物 帆立マリネ なます
- 六、食事 ちりめん山椒おにぎり
- 七、香物 沢庵
- 八、留碗 鮭酒粕汁 大根 人参



(写真上)「里芋と蒟蒻の甘味噌掛け」に合う出品酒

(写真下)「秋茄子と油揚げの煮物」に合う出品酒



平成28年度第一回例会企画

搾りたての新酒を楽しむ会

今年もまた搾りたて新酒の季節がやって来ました。

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。

今年は暖冬と言われ、1月に入っても雪国で降雪の無い時期が続いたり、2月になってドカ雪になったり、相変わ

らずの異常気象に振り回される



日々でしたが、地域毎に例年とは違った気候に悩まされる状態でした。

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ほ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。

＜左記アンケートの説明＞

- ・回答者：38名(回答率50%)
- ・性別：男性30名、女性7名
- ・年齢層：30代3名、40代7名、50代9名、60代12名、70代6名、不明1名
- ・料理との相性：料理毎に相性の良い順に1位～5位を投票。
1位(5点)～5位(1点)として集計。集計点の多い順に1位～5位とした。
- ・好み度：料理との相性は別として好みのお酒を投票。集計点の多い順位。
- ・印象度：印象に残ったお酒を投票。集計点の多い順位。
- ・順位：お酒の優劣を示したのではなく、相性や好み度等を示しています。
- ・お酒No：3Pに記載しているものです。
- ・お勧め：蔵元が奨める飲用温度。

里芋と茱萸の甘味噌掛け

順位	社名	No	銘柄	お奨め
1位	出羽桜酒造株式会社	105	出羽桜特別純米酒 枯山水10年熟成	お燗
2位	李白酒造(有)	121	李白 純米吟醸 生酛仕込 こだわり	常温/お燗
3位	東薫酒造株式会社	115	夢童 純米吟醸 無濾過生原酒	冷や
4位	千代むすび酒造株式会社	120	千代むすび 完熟純米	お燗
5位	富士酒造株式会社	104	純米大吟醸無濾過生原酒 山田錦50%	冷や

秋茄子と油揚げの煮物

順位	社名	No	銘柄	お奨め
1位	出羽桜酒造株式会社	205	秋あがり 桜花吟醸酒 山田錦	冷や
2位	東薫酒造株式会社	212	純米大吟醸 卯兵衛	冷や
3位	東薫酒造株式会社	115	夢童 純米吟醸 無濾過生原酒	冷や
4位	開当男山酒造	207	開当男山 純米吟醸酒	冷や/常温
5位	株式会社多酒造	214	天狗舞 純米大吟醸 50	冷や

好み度

順位	社名	No	銘柄	お奨め
1位	東薫酒造株式会社	212	純米大吟醸 卯兵衛	冷や
2位	富士酒造株式会社	104	純米大吟醸無濾過生原酒 山田錦50%	冷や
3位	出羽桜酒造株式会社	105	出羽桜特別純米酒 枯山水10年熟成	お燗
4位	出羽桜酒造株式会社	205	秋あがり 桜花吟醸酒 山田錦	冷や
5位	李白酒造(有)	121	李白 純米吟醸 生酛仕込 こだわり	常温/お燗

印象度

順位	社名	No	銘柄	お奨め
1位	出羽桜酒造株式会社	105	出羽桜特別純米酒 枯山水10年熟成	お燗
2位	東薫酒造株式会社	212	純米大吟醸 卯兵衛	冷や
3位	東薫酒造株式会社	115	夢童 純米吟醸 無濾過生原酒	冷や
4位	李白酒造(有)	121	李白 純米吟醸 生酛仕込 こだわり	常温/お燗
5位	富士酒造株式会社	104	純米大吟醸無濾過生原酒 山田錦50%	冷や

11月例会「秋の旬野菜に合う日本酒探し」出品酒リスト

社名	No	出品酒1. 里芋と茱萸の甘味噌掛け用	お奨め	No	出品酒2. 秋茄子と油揚げの煮物用	お奨め
浅舞酒造(株)	101	純米吟醸 天の戸 五風十雨	お燗	201	純米酒 天の戸 吟泉	常温
㈱鈴木酒造店	102	純米吟醸酒「松声」	冷や/常温	202	純米酒「神代」	常温/お燗
秋田清酒(株)	103	出羽鶴 生酏純米酒	常温	203	刈穂 燗あがり	お燗
富士酒造(株)	104	純米大吟醸無濾過生原酒 山田錦50%	冷や	204	純米大吟醸無濾過生原酒 五百万石50%	冷や
出羽桜酒造(株)	105	出羽桜特別純米酒 枯山水10年熟成	お燗	205	秋あがり 桜花吟醸酒 山田錦	冷や
㈱後藤酒造店	106	辯天 特別純米酒 出羽の里	常温	206	辯天 特別純米酒 出羽の里	お燗
開当男山酒造	107	開当男山 純米酒	常温/お燗	207	開当男山 純米吟醸酒	冷や/常温
愛友酒造(株)	108	ひやおろし 特別純米酒	冷や/常温	×		
㈱島崎酒造	109	東力士 秋あがり 純米吟醸	冷や	208	東力士 極一滴雫酒 新酒壱号 純米	冷や
下越酒造(株)	110	麒麟 本醸造 濃熟オールド	お燗	209	蒲原 純米吟醸「緑」しぼりたて	常温
峰の白梅酒造(株)	111	峰の白梅 本醸造	お燗	210	No111と共通 峰の白梅 本醸造	お燗
㈱若鶴酒造	112	純米吟醸無濾過山田錦100%	冷や		×	
高橋酒造(株)	113	月夜うさぎ ひやおろし 特別純米	常温		×	
越銘醸(株)	114	純米酒 越の鶴	お燗		×	
麗人酒造(株)		×		211	初しぼり 純米吟醸生原酒	冷や
東薫酒造(株)	115	夢童 純米吟醸無濾過生原酒	冷や	212	純米大吟醸 卯兵衛	冷や
銀盤酒造(株)	116	純米吟醸 富の香り	常温	213	銀盤 本醸造	お燗
㈱車多酒造	117	天狗舞 文政六年	常温	214	天狗舞 純米大吟醸 50	冷や
㈱三千盛	118	三千盛 朋醸	お燗	215	三千盛 朋醸	お燗
花の舞酒造(株)	119	花の舞 純米しぼりたて	冷や	216	No119と共通 花の舞 純米しぼりたて	冷や
千代むすび酒造(株)	120	千代むすび 完熟純米	お燗	217	千代むすび 特別純米酒	冷や
李白酒造(株)	121	李白 純米吟醸生酏仕込 こだわり	常温/お燗	218	李白 特別純米辛口 やまたのおろち	お燗

(注) 浅舞酒造(株)の出品酒(101、201)は到着遅れのために試飲は出来ませんでした。

内山幸一の「コーシーコーナー」

第三回「日本酒で乾杯」

かすが会顧問 内山幸一



ニッポン人には日本が足りないと言われている。

「和服をさりげなく

着こなしてみたい」「ほどよく美しい言葉で語りかけてみたい」等、日本という国で生まれて来た日本文化の数々。

私たちがほんの少し心掛けるだけで、まだそれが取り戻せそう。

2020年の東京オリンピック・パラリンピックの「おもてなし」は日本の神髄です。

日本酒を粹に飲んでみよう。

日本酒は長い歴史の中でしなやかな感性と優れた技術で磨き上げられてきた。

また和食も日本の伝統的な食文化であり、和食がユネスコの世界無形文化遺産に登録された。

「日本酒」と「和食」は主従関係である。

和食の「和」は日本の事、敵対する者同士を仲良くさせるという意味が有る。

聖徳太子の「和をもって貴しとなす」の言葉が象徴する日本人の協調性重視の国民性とも一致する。

「和」という字の読みや意味として「やわらかく」「なごむ」「あえる」「穏やかにまとまる」「ゆったりする」「性質の違うものが一緒にとけあう」等の様を表す表現です。

甘くて辛い「妙味の酒」、特定の料理を選ぶことなく、心身を癒し縁をつなぎ、「和なごみ」に酔うお酒です。

あらたまった礼講から賑やかな無礼講に移るとき、私達は乾杯する。

「皆様のご発展とご健勝を祈念して乾杯!」・・・これは何に向かつて祈るのでしょうか。

神様? 仏様? 先祖様?

ニッポン人の心の奥底に宿るものとふれあう時、新たな力が生まれるはず。

これからの人生を益々豊かなものにするために。

和食の無形文化遺産登録後、和酒に限らず日本の酒が「和」の酒として世界中から乾杯酒として使われて欲しい。

さらに「和」という字が持つ「争わずに穏やかにまとまる」という意

味合いも同時に世界へ広がって、戦いの無い世界平和を日本酒の乾杯で祝って欲しいと願うばかりです。

平成27年4月「搾りたて新酒を楽しむ会」出品酒（写真：左から右へ）

李白、千代むすび、黒牛、三千盛、天狗舞、若鶴、東薫、麗人、越の鶴、麒麟（蒲原）、麒麟、
×張鶴、東力士、愛友、開当男山、辯天、出羽桜、栄光富士、刈穂、まんさくの花、天の戸、八鶴



平成28年度かすが会日程

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

かすが会ホームページ紹介

かすが会ニュースの最新号から過去号まで、また蔵元会員HPのURL等の情報を左のURLでご覧頂けます。

<http://www.kasugaya.com/kasugakai.html>

編集後記

昭和53年(1978年)に創立発足した「かすが会」は今年で38年、2年後には創立40周年を迎えます。

40周年記念にふさわしい行事のアイデアやご要望を、会員の皆様からは非役員へお寄せ下さい。

かすが会副会長 加藤 洋一