

# 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.65

(写真右側から)

李白酒造：藤井常務  
 名手酒造店：名手事務員  
 下越酒造：佐藤社長  
 宮尾酒造：宮尾社長  
 後藤酒造：後藤専務



## 平成28年度 第1回例会 (報告)

平成28年4月10日(日) 13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において87名の参加を得て平成28年度総会と第1回例会が開催されました。開催に先立ち、12時30分から「搾りたての新酒」(21銘柄)の試飲会が開催されました。試飲結果は次ページに掲載しております。

総会では27年度の収支計算書の報告と監査報告があり承認されました。例会では、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(写真上)から蔵の紹介と出品酒の説明がありました。

本日の献立は次の通りでした。

- 一、先付 アスパラ豆腐 蛸烏賊
- 二、造り 初鯉焼霜造り
- 三、煮物 スルメ烏賊と大根煮物
- 四、焼物 鯖西京焼き
- 五、揚物 桜海老のかき揚げ
- 六、食事 しらす炊き込み御飯



平成28年度第2回例会企画  
鑑評会出品酒と

蔵元拘りのお酒を集めて

「鑑評会出品酒」とは毎年行われる「全国新酒鑑評会」や「地方国税局主催の鑑評会」、「杜氏組合等の様々な団体主催の鑑評会」等々に出品するために、各蔵元が極少量を特別に醸したお酒で、非売品が多く非常に貴重なお酒です。

中にはその後に保管熟成を経て市販されるお酒も有ります。

杜氏さんのチャレンジ目標の一つは鑑評会で良い評価を獲得する事で、金賞や優秀賞受賞はブランドイメージの高揚に大いに貢献し、その後のお酒の販売にも影響が大きいですと言われています。

様々な鑑評会に向けて杜氏さんだけでなく、蔵を上げての準備を重ね、最高の作品を最高の状態で出品



新酒鑑評会出品酒の審査

して審査の結果を待つ事になります。そんなすごいお酒も非売品だったり、極少量



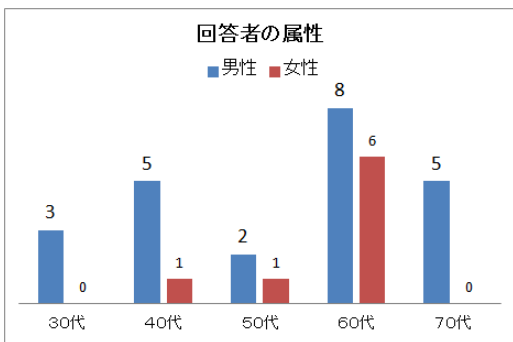
南部杜氏自醸清酒鑑評会

生産販売品の為、一般にこれを味わう機会は非常に少なくなります。かすが会では毎年4月例会で

「搾りたての新酒を味わう」をテーマに出品をお願いし、その中に鑑評会出品予定のお酒を何社か出して頂きましたので、会員の皆様には搾りたて新酒として「鑑評会出品酒」の一部を味わう機会は有りました。その「鑑評会出品酒の搾りたて新酒」が約3か月の保管熟成を経て、7月例会の頃にどんな味に成長しているか、かすが会としても初めて非常に興味有るテーマです。

そこで7月例会のテーマを「鑑評会出品酒と蔵元拘りのお酒を集めて」とし、「様々な鑑評会出品酒」「鑑評会へ出品予定だったお酒」「我蔵元最高のお酒」「杜氏が挑戦中の試作酒」「非売品ですよ」「こんなお酒も有りますよ」等々のお酒の出品を蔵元会員の皆様にお願ひ致しました。

「搾りたて新酒を楽しむ会」アンケート集計



<感想>

- ・参加蔵元のおすすめのマリアージュがあるとうれしいです。(40代・女性)
- ・個性あるお酒なので大胆な料理も面白いかもしれません。(40代・男性)
- ・出品酒のグレードを統一したらどうか。新酒鑑評会の出品酒相当品とか・・・。(50代・男性)
- ・今回は参加者のマナーが悪かった。かすが会は単なる酒飲みの会ではない。(70代・男性)

この時期に「鑑評会出品酒」が蔵元に残してあるかどうか心配はしていますが、蔵元会員の皆様にはご協力宜しくお願い致します。お酒に詳しい「かすが会会員」の皆様でも、今までに味わった事の無

い珍しく貴重なお酒が集まる事に期待しています。会員の皆様には珍しく貴重なお酒を味わう事が出来るこの機会に、是非ともお誘いあわせの上ご参加下さい。



地方国税局主催の鑑評会



全国新酒鑑評会・公開きき酒会



IWC Sake 部門 受賞酒試飲会

## かすが会 平成28年4月例会「新酒を楽しむ会」アンケート集計

	銘柄		出品酒	感想やコメントなど
1	天の戸	浅舞酒造(株)	純米酒 醇辛天の戸生酒	味の乗が良い純米、後味は生らしいフルーティ。口の含んだ瞬間「美味しい」と感じました、好きです。飲みやす。安くて美味しい、いい甘口。魚料理とピッチャン。
2	まんさくの花	日の丸醸造(株)	うまからまんさく 番外編	キレの良いフレッシュな味わい。原酒らしい、コストパフォーマンスが良い。日本酒とは思えない違いがあり美味しい。もう少し熟成させた方が良さそう。
3	刈穂	秋田清酒(株)	刈穂蔵付き 自然酵母仕込み 純米にこり生原酒	さり気ないおりの旨みが食欲をさそ。飲みやすい。コストが良い。濁りらしいお酒の香りバランス良い。味薄目、香りよし。何となくロマンを感じる。
4	栄光富士	富士酒造(株)	純米大吟醸 無濾過生原酒 リープイヤー2016丙申	ゴージャスな香り、愛山らしいコク、印象的な余韻が素晴らしい。ラベルにビックリ、酒は本物。1万円クラスと比べてもお得です。通年も販売して欲しいお酒です。
5	出羽桜	出羽桜酒造(株)	出羽桜 大吟醸 鑑評会出品酒	華やかでキレあり。フリーティで美味しい。飲みやすい。バランスは素晴らしい。香りよし。甘みもあり喉越し良く旨い。スッキリ味。
6	辯天	(資)後藤酒造店	辯天 特別純米生原酒 出羽の里	なかどりらしい雑味のない味、食中向き。濃い味わい美味しい。飲みやすい。食事に合う。適度のさわかさがある。純米酒の旨さが出ている。
7	開当男山	開当男山酒造	開当男山 大吟醸新酒生	やわらかな花の様な香味、まあるく広がる甘味と旨味さらりとした喉越しがたまらない。力強く、喉越しが良い、香がいい。大変美味しい、理屈なし。フルーティ。
8	愛友	愛友酒造(株)	特別純米酒 しずく	エッジの効いた酸と旨味が面白い、食中向きです。日本酒の苦手な女性でも飲める。M-310の香りで、スッキリした純米酒に仕上がっていました。
9	東力士	(株)島崎酒造	東力士 純吟生原酒	ピチピチジュシーな味わい、南国フルーツを思わせる香りと酸がクセになります。美味しい、シュワシュワがあり飲みやすい。発泡性で辛口、バランスよし。
10	張鶴	宮尾酒造(株)	張鶴 大吟醸 生原酒	しっとりした旨味と香り、洗練された酸の効果が絶大。バランス良い。市販品よりもフルーティ。このお酒が火入れ熟成されどどのように変化しているか楽しみです。
11	麒麟	下越酒造(株)	「麒麟」大吟醸 袋取り雫酒山田錦	バランスの取れた上質な味わい、じわりと染み渡る余韻がエレガント。飲みやすく美味しかった。呑みあきしないお酒です。すっきりして飲みやすい。
12	越の鶴	越銘醸(株)	コシノソルプレミアム	ふくらみのある旨味とほど良い酸がアクセント、食中向き。料理に合う。舌触り、喉越し共良い。果物のようなフルーティーな香り。
13	麗人	麗人酒造(株)	麗人 しばったまんま 純米吟醸生原酒	美山錦らしい旨味酸味、フレッシュな後味がgood。バランス良い。キリッとして美味しい。辛口酒で脂っこい料理に合う。フルーティな香りと旨味があるお酒。
14	東薫	東薫酒造(株)	東薫 大吟醸 叶	シャープな呑口、都会的な大吟。あっさり。飲みやすい。淡麗で辛口。スルッ飲める。美味しい。辛口がいい。さすがに旨い。
15	若鶴	若鶴酒造(株)	苗加屋 純米吟醸 琳青	バランスの取れた旨味と酸、とろりとした味わい。スキップ感あり。フレッシュな甘みが良い。白ワインのようで旨い。フルーティな味わい。クセなく良い。
16	銀盤	銀盤酒造(株)	吟醸 しばりたて	さらりとした口当たり、ほど良い吟酸香。飲みやすく和食にピッタス。さっぱりして飲みやすい。もう少し熟成すると香味が増しそう。
17	天狗舞	(株)車多酒造	天狗舞 大吟醸生酒 中三郎	白桃のようなフルーティな香り、透明度のある味わいが上質。さっぱりして飲みやすい。フルーティさを押さえている。熟成すると大化けしそうな酒。
18	三千盛	(株)三千盛	嶺萌	米の旨味、香味おだやか、食中向け。飲みやすくスッキリしている。大変飲みやすい、食事に良く合う。さっぱりして飲みやすい。夏にピッチャンのスッキリ感。
19	黒牛	(株)名手酒造店	純米大吟醸 黒牛 斗瓶取り	和梨の様な上質な香味、しみわたる旨味、洗練された後味が最高。辛口で美味。さっぱりして飲みやすい。バランスよし。後味が気にならない食中に楽しめる。
20	千代むすび	千代むすび酒造(株)	千代むすび 純米強力60 無濾過原酒生	「強力米」らしい旨味・コク・酸の絶妙なバランス、さわかな後味、呑みあきない食中向き。サラリと飲める。なめらかでスッキリ。もう少し熟成すると旨さが増しそう。
21	李白	李白酒造(株)	李白 純米大吟醸 しばりたて 生原酒	フリーティな香り、ジュシーな旨味、生原らしいキレ。香味・後味が素晴らしい。ほど良いコクがある。フルーティな味わいで旨い。熟成が楽しみなお酒です。

**内山幸二の「コーシーコーナー」**

**第四回「サケの表示と啓蒙」**

かすが会顧問 内山幸二



「クールジャパン」を世界へ売り込む試みの一環として、日本政府が日本酒の輸出を後押しし始めた。

既に日本酒にある程度なじみのあるアメリカ以外の地域での市場開拓を目指し、ワインのソムリエの様に日本酒の味わいを人に伝える「日本酒伝道師」を海外でも育成し始めた。

この講習会がロンドンで開かれ、会場は「ワイン&スピリッツ教育財団(WSET)」。

62カ国に分校・提携校を持ち、17言語でワインの知識やテイスティング技術を教え、資格を与える学校である。

年間の受講者は5万人にのぼっている。

講師は世界有数のワイン鑑定師のアンソニー・モスサンとロンドン在住の利き酒師菊谷なつきさん。

同校でも独自の日本酒コースを始め、毎年約500人位の生徒が集

まるといふ。

日本酒を学んだ伝道師が欧州やアジアへ広がってゆくものと考えている。

初回の講習会は「酒サムライ・コーディネーター」としてWSETと日本酒業界を繋いだ平出淑恵さんが提案した。

平出さんはWSETの資格を持つ外国人ソムリエを日本に招き、酒蔵での研修を通じて酒の伝道師になってもらう事業も手掛けている。

先日、小倉和夫(前韓国・フランス大使さん)にお聞きしたところ、日本酒普及の為に使用して欲しいと国から要請されたそうです。

挨拶に日本酒の話をする「日本酒は何なのですか、ワインですか、ビールですか」位しか見えていないそうです。

私達日本人は日本酒が国酒と想っている、世界の人達には良く分からないようです。

これから世界に広めて行くには「サケ」「SAKE」「セイシュ」それに「自分のブランド名」を明確にPRした方が良いとおっしゃっていました。

日本酒の輸出額は年間約140

億円位になりましたが、仏産ワイン輸出額は年間約8000億円。

フランスは40年前頃から国を挙げて海外にフランスワインを売り込みして来ました。

「サケ」「清酒・セイシュ」が世界中どこでも飲めるように期待したいです。

伊勢志摩サミットの夕食会のメニューには地元の「サケ」が使われていました。

総理大臣の国酒に対する思いが、外務省の担当官が気を使わせているものと思います。



**安倍総理大臣夫人主催夕食会**  
2016年5月26日(木)  
志摩観光ホテル「リアン」  
この夕食会では、災害復興を願って宮城県、熊本県、茨城県の清酒が提供されました。

サミットのランチ	
前菜	車エビ塩レモン煮、エンドウとウニのかき揚げなど
吸い物	ハマグリのお粥(うしお)仕立て
造り	マグロ、シマアジなど
煮物	アブラメ、カボチャなど
焼き物	伊賀牛フィレ肉
すし	松阪牛のフィレ肉あぶりなど
デザート	らくがん、モモなど
ワイン	長野県産の2014年のワイン 山梨県産の2012年のワイン
日本酒	作智 純米大吟醸 満取り(三重県) 酒屋八兵衛 山廃純米酒 伊勢錦(三重県)

**平成28年度かすが会日程**

**第3回例会**

・日時 11月20日(日)13時から  
・テーマ 未定  
・会場 鈴木屋。

**役員全員の再選決定**

4月10日の「かすが会総会」で役員改選が審議され、選任を現役員に一任と決議されました。その後の協議で全役員の再選が決定され、直ちに就任しましたのでご報告致します。

**編集後記**

7月例会テーマ「鑑評会出品酒」の裏話ですが、4月例会後の2次会に参加された蔵元さんと大いに話が盛り上がる中で、今後の例会テーマの話になりました。

その中で麒麟の佐藤社長から「鑑評会出品酒」のアイディアが出され、果たして集められるのかとの危惧も有りましたが、「かすが会にしか出来ないテーマだから頑張れ」と叱咤激励され、とにかくチャレンジしてみる事に致しました。

かすが会副会長 加藤 洋一