

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.67

(写真は左側から)

李白酒造 : 藤井常務
名手酒造店 : 名手社長
出羽桜酒造 : 仲野部長



平成28年度 第3回例会 (報告)

平成28年11月20日(日)13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において77名の参加者を得て平成28年度第3回例会が「秋の食材とお酒の相性を探る巨」のテーマで開催されました。

料理は「鮭と蕪(カブ)の粕汁鍋」で、合わせる出品酒は22銘柄となりました。例会では、かすが会 春田育男副会長、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 白滝とエノキの金平、鮪のユッケ風
 - 二、煮物 鮭とカブの粕汁鍋
 - 三、焼物 秋刀魚の焼き浸し
 - 四、揚物 ブリとナスの揚げ出し
 - 五、酢物 帆立貝 宮重和え
 - 六、食事 ひじき炊き込み御飯



かすが会 : 内山顧問



春日や : 中村社長





搾りたての新酒を楽しむ

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

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。
 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

平成29年度第一回例会企画

（写真は一般公開のHPから）
 会員の皆様にはこの機会を逃さず、搾りたて新酒の素晴らしさを味わって頂きたいと願っています。

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お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。

平成28年11月例会「鮭と蕪の粕汁鍋と合う日本酒探し」アンケート集計

1. アンケートの回答者（46名、回答率60%）

	男性	女性	不明	
30代	1	0		1
40代	6	1		7
50代	8	3		11
60代	14	1		15
70代	7	0		7
不明		1	4	5
	36	6	4	46

＜日本酒の提供方法＞
 試飲会の直前まで冷蔵庫で保管
 a：冷酒＝そのまま試飲
 b：常温＝徳利に入れ湯煎で常温に
 c：燗酒＝徳利に入れ湯煎で燗酒に

2. 鮭と蕪の粕汁鍋に合う日本酒（参加者の回答数順）

a：冷酒で飲む場合

No	銘柄	蔵元	出品酒	税込価格	容量
5	栄光富士	富士酒造(株)	桜花吟醸酒 山田錦	1,620	720
15	東 薫	東薫酒造(株)	東薫 吟ぎんが純米大吟醸無濾過生原酒	3,240	1,800
6	出羽桜	出羽桜酒造(株)	純米酒出羽の里 しぼりたて生原酒	1,404	720
19	黒 牛	(株)名手酒造店	純米 黒牛 直汲み無濾過生原酒	非売品	1,800
12	張 鶴	宮尾酒造(株)	張鶴 しぼりたて原酒	2,345	1,800

b：常温で飲む場合

No	銘柄	蔵元	出品酒	税込価格	容量
10	東力士	(株)島崎酒造	東力士 純米極一滴生原酒 五百万石	1,544	720
20	千代むすび	千代むすび酒造(株)	初しぼり無濾過原酒生純米吟醸山田錦	2,970	1,800
21	李 白	李白酒造(有)	李白 純米吟醸 Wandering Poet	3,078	1,800
3	刈 穂	秋田清酒(株)	刈穂 山麿純米酒 ひやおろし	2,592	1,800
6	出羽桜	出羽桜酒造(株)	純米酒出羽の里 しぼりたて生原酒	1,404	720

c：燗酒で飲む場合

No	銘柄	蔵元	出品酒	税込価格	容量
17	若 鶴	若鶴酒造(株)	辛口 玄(げん) 純米酒 プラチナラベル	2,160	1,800
1	天の戸	浅舞酒造(株)	天の戸 まる燗 生酛	2,916	1,800
8	開当男山	開当男山酒造	開当男山 純米酒	2,484	1,800
3	刈 穂	秋田清酒(株)	刈穂 山麿純米酒 ひやおろし	2,592	1,800

試飲のスタイル

a：冷酒で飲む



b：常温で飲む



c：燗酒で飲む



平成28年11月例会「鮭と蕪の粕汁鍋と合う日本酒探し」アンケート集計

注:Noは出品酒リストの番号。コメントの前書き(冷酒、常温、燗酒)は、試飲した時の温度。

No	銘柄	感想など
1	天の戸 まる燗	燗酒:燗では一番良かったです(60代・男性)。燗酒:める燗でやさしい味となり料理を引き立てる(60代・男性)。燗酒:冷やでは甘口、燗酒でOKでした(70代・男性)。燗酒:冷酒では非常に重たいお酒です。
2	まんさくの花 亀ラベル	冷酒:飲みやすい、香りが良い(40代・男性)。常温:あこがれの亀の尾。美味しかった(60代・男性)。冷酒:上品な香りです。熱燗にすると香味のバランスが崩れる(70代・男性)。
3	刈穂 山鹿純米酒	燗酒:キレあり、透明感もあり味がしっかりしている(30代・男性)。常温:ふくよかな酒です(50代・男性)。燗酒:熟成すると冷酒ではちょっと重たい。鍋料理には燗酒が合う(70代・男性)
4	栄光富士 秋酒	冷酒:キレが良い料理に向いている(60代・男性)。冷酒:スッキリして鍋料理に合う(60代・男性)。本日の一品、気に入りました(60代・男性)。燗酒:個性あるお酒で燗酒が良かった(70代・男性)。
5	出羽桜 桜花吟醸酒	燗酒:燗をしても冷やそのままのバランスが残っている(30代・男性)。常温:美味しい、自分好みの酒(40代・男性)。さすがの味!(50代・男性)。冷酒:日頃から飲んでいるので安心して飲める(50代・男性)
6	出羽桜 出羽の里	冷酒:特徴的な風味、口当たり、旨味が新鮮でした(40代・男性)。冷酒:高級な味わいで料理に合っていました(50代・男性)。冷酒:出羽桜ファンで好みに合う(60代・男性)。冷酒:評判通り旨い(60代・男性)。
7	辯天 純米	燗酒:冬用のお酒です(50代・男性)。冷酒:非常に丁寧に醸しているお酒です(70代・男性)。燗酒:冷やだと個性がないが燗酒にすると旨味が出てくる(70代・男性)。
8	開当男山 純米酒	燗酒:燗をすると優しい甘味が出てくる心地よい(30代・男性)。燗酒:ふくらみのあるまろやかさが粕汁にマッチ!(40代・男性)。冷酒:何時もの「開当男山」スタイルのふっくら感あるお酒でした(70代・男性)。
9	月の井 純米吟醸	冷酒:全くクセがなく主張のないお酒。本日の料理に対しては良いかもしれませんが…?(不明・女性)。冷酒:味が好き(40代・男性)。燗酒:冷酒では旨味が感じられないが熱燗にすると旨さが増す(70代・男性)。
10	東力士 純米 極一滴	冷酒:しっかりした味わいの濁りで余韻が心地よい(30代・男性)。常温:シュワシュワが口の中をさわやかにしてくれる(40代・男性)。つまみが無くてもチビチビ一人酒に合う(60代・男性)。
11	〆張鶴 純	冷酒:相変わらず美味しい。何種類かのお酒をいただいても「純」は口に含んだとたんに分かります。素人の私ですが(50代・女性)。冷酒:とにかく旨い(50代・男性)。冷酒:口当たり良くさわやかです(60代・男性)。
12	〆張鶴 しまりたて	冷酒:すごく美味しいです(50代・女性)。口当たりよし(50代・男性)。冷酒:なにしろ旨い(60代・男性)。冷酒:口当たり、甘さ、こちよ(60代・男性)。
13	麒麟 にごり酒	冷酒:キレ良くメロン感もあり飲みやすい、クセになりそう(30代・男性)。飲みやすい(40代・男性)。濁り酒の割にはスッキリして良い(60代・男性)。冷酒:純米の濁りが飲みたかった(70代・男性)。
14	越の鶴 純米酒	冷酒:香り強い、少し甘い(40代・男性)。冷酒:旨い、スッキリしている(60代・男性)。燗酒:冷酒では旨味が薄い燗酒にすると旨味が増す(70代・男性)。料理がなくてもスイスイ行ける(70代・男性)
15	東薫 吟ぎんが	冷酒:食べ物じゃましません(50代・女性)。酸味が好みです(不明・女性)。常温:甘味が旨味に、くどくなくしっかりした味わいでした(40代・男性)。冷酒:香りが少しうすい(40代・男性)。
16	苗加屋 琳青 (りんのおお)	冷酒:無濾過の旨さがジュワーと来る、ちょっと甘口で飲みやすい(70代・男性)。燗酒:冷酒も良いが、燗をすると旨味が増す(70代・男性)。銘柄の「琳」はどのような意味合いで付けたのでしょうか?(70代・男性)。
17	若鶴 辛口玄(げん)	冷酒:すぎりしたキレ味良い(40代・男性)。燗酒:鍋料理にピッタシ!!(50代・男性)。冷酒:総合点で一番印象に残る(60代・男性)。燗酒:バランス良く料理の邪魔をしない(60代・男性)。
18	三千盛 純米ドライ	冷酒:スッキリして好き(40代・男性)。常温:非常に個性がある、これからの酒です(50代・男性)。燗酒:冷酒だとドライ過ぎて旨味が薄い。燗酒にすると旨味が増す。鍋には燗酒が合う(70代・男性)。
19	黒牛 純米	バンバン飲める酒(50代・男性)。いつ飲んでも美味しい。さすが!(50代・男性)。冷酒:飽きの来ないお酒です(50代・男性)。冷酒:やっぱり旨い(60代・男性)。冷酒:美味しいお酒です(60代・男性)。
20	千代むすび 初しぼり	冷酒:キレ、旨味がある酒(40代・男性)。冷酒:上品で飲みやすいお酒です(50代・男性)。常温:まろやか、すんなり、しっとり(50代・男性)。燗酒:この酒の粕で作った粕汁鍋は、この酒が一番合う(70代・男性)。
21	李白 純米吟醸	冷酒:お土産用にしました(50代・男性)。常温:スッキリして飲みやすいです(60代・男性)。燗酒:冷酒よりも燗酒が旨い(70代・男性)。
22	李白 やまたのおろち	常温:酒飲みが好む酒。それだけで良いと思う(50代・女性)。常温:バランス良い辛口酒(60代・男性)。燗酒:このお酒は燗が旨い(70代・男性)。

内山幸一の「コーシーコーナー」

第6回「たべもの酒の未来」

かすが会顧問 内山幸一



近年生活習慣の変化とともに若者の「酒離れ」や食生活・嗜好の変化が起きている。

今の家庭での夕食の現状を見ると世間で言われている程ひどくはない。

毎日家で夕食を食べている人の割合は若い年代では少ないが、それ以外の年代では意外に家で食べている。

しかし家族がバラバラに食べているのではないか。

日本的な食生活の「一汁三菜」から、汁が半分くらいに家庭で無くなっている。

夕食時にお酒を飲むかどうかは食卓の満足度に影響する。

家族で食卓を囲んでお酒を飲み、会話を楽しんでご飯を食べる事が大切であり、食卓の満足度アップにも繋がる。

ところが今の若者の「酒離れ」も家庭での経験の影響が大きい。

一家団欒の食卓でお酒を楽しむ

事は、お酒に対するポジティブなイメージを醸成し、酒の正しい飲み方についての入門道場にもなる。

多くの若者は楽しく酒を飲む姿を見ずに育ち、酒に酔って犯罪や交通事故故というネガティブな情報に大きな影響を受け、「酒は楽しく美味しく飲むもの」という事を知らずに育ったのではないだろうか。

若者はテレビ・ゲームにパソコン等に興味が有って、「頭が明晰な状態で楽しみたいから酔っぱらいたくない」と、お酒の魅力を見出せないのである。

酒を楽しく飲むのにも教育が必要な由縁である。

家庭の食事が肉・ハンバーグ等、子供向けの献立・味付けになっており、例えば苦いものとか酸っぱいものが子供は苦手である。

子供の時から肉類・油気多い食べ物に慣れ親しむと、大人になっても本当の大人の味を十分楽しめないのではないだろうか。

中学生の頃親父の飲み残した徳利から残り酒を飲んだり、コップの残りのビールを飲み顔が赤くなったりして、何でこんなに苦い飲み物を親父は飲むのかという思いを経験し、自然に酒に対する勉強をして来たのである。

皆で楽しく食べると美味しいし、食事は大事だという気持ちが増し、そこに酒があればさらに豊かな食卓になる。

肉食増えて「酒離れ」か！

外食と言えば肉類のメニューが豊富である。

日本人の「肉食化が味覚の変化に大きく影響している」。

食の嗜好を研究している田島先生は「肉などに多く含まれる**アラキドン酸**が体内に入ると、脂を食べると「いい気持ち」になって美味しいと感じる**「脂味覚」**になる」と指摘している。

また「脂味覚」は調味料にも表れており、特に顕著なのはマヨネーズ・ドレッシング類の増大である。

「脂味覚」になると苦味や酸味音痴になり、「旨味」が分からなくなる。

これも日本酒離れの一因かも知れない。

酒類消費数量が平成に入った頃ピークを迎え、減少の入り口となるのが平成8年。

日本マクドナルド等の外食産業の誕生とほぼ同じく、昭和45年(1970)前後生まれの「ファストフード世代」が社会に出て、酒に出会い始める時期に重なる。

同時に酒類規制緩和が有り、特に外国産ワインの輸入増加により、日本酒と果実酒類の消費量は同じ位になってしまったのである。

この30年の期間で肉食による「脂味覚化」が進んでワインの増加となり、日本酒がピーク時の3分の1になってしまった。

平成29年度かすが会日程

第2回例会

・日時 8月6日(日)

・企画 未定

第3回例会

・日時 11月19日(日)

・企画 未定

毎回会場は鈴木屋本店(我孫子)。

開始時間は13時を予定

かすが会のホームページ

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

編集後記は今回お休みします。