

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.68

かすが会役員

- 会長 金子昌也
- 副会長 春田育男
- 副会長 加藤洋一
- 事務局長 竹内幸男
- 監事 城田信昭
- 幹事 中村俊彦
- 幹事 徳浦英雄
- 幹事 末松徳則
- 幹事 山田 泉
- 幹事 関 学
- 幹事 麓 和満
- <顧問> 内山幸二
- 中村 靖



平成 29 年度 総会 & 第 1 回例会 (報告)

参加蔵元は6社で写真右側から、**李白酒造**(島根) 藤井直二郎常務、**名手酒造店**(和歌山) 名手孝和社長、三千盛(岐阜) 水野岳専務、**下越酒造**(新潟) 佐藤俊一社長、**宮尾酒造**(新潟) 宮尾佳明社長、**後藤酒造店**(山形) 後藤大輔専務。

当日の料理は、「先付」花吹雪の頃、「お造り」初鯉の頃、「煮物」磯遊の頃、「替り鉢」摘み草の頃、「強肴」菜種梅雨の頃、「酢物」野遊の頃、「食事」汐干狩りの頃、でした。

平成29年4月16日(日) 13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木木屋本店において82名の参加者を得て平成29年度総会・第1回例会が開催されました。総会では平成28年度収支計算書が承認されました。役員改選では全役員が留任されました。

第1回例会は「新酒を楽しむ会」が開催され26銘柄が試飲されました。(試飲結果は3Pに)



平成29年第1回例会のアンケート集計
 参加者42名(回答率:51%)の試飲コメント(抜粋)は、3ページに掲載しております。
 回収した用紙に30代・男性の方が、下記のコメントをしておりますのでご報告します。
 (評価基準などは不明です)
 試飲風景は、かすが会HP「例会動画」でご覧ください。<http://kasugaya.com/kasugakai.html>

30代・男性の評価(評価基準は不明です)

	銘柄	出品酒	香	旨味	後味
1	じょっぱり	純米酒 生原酒	○	○	◎
2	天の戸	純米酒 「醇辛」生酒	△	△	○
3	まんさくの花	純米吟醸酒 「吟丸」生原	○	○	◎
4	刈穂	純米大吟醸 「銀千樹」	○	○	◎
5	出羽鶴	純米大吟醸酒 「飛翔の舞」	◎	◎	◎
6	栄光富士	純米吟醸酒 「白燿」おり	○	○	○
7	出羽桜	大吟醸酒 鑑評会出品酒	◎	○	◎
8	辯天	純米大吟醸酒 出羽燦々・生	○	◎	○
9	開当男山	大吟醸酒 新酒 生	◎	◎	○
10	愛友	純米大吟醸酒 備前雄町	◎	◎	◎
11	東力士	純米吟醸酒 愛山・生原酒	○	◎	◎
12	張鶴	大吟醸酒 生原酒	◎	○	◎
13	麒麟	大吟醸酒 山田錦・袋取	◎	◎	◎
14	越の鶴	純米酒 プレミアム	△	△	◎
15	麗人	純米吟醸酒 しぼったまん	△	△	○
16	東薫	純米大吟醸酒 出羽燦々	○	◎	◎
17	銀盤	純米吟醸酒 無濾過	○	◎	○
18	天狗舞	大吟醸酒 「中三郎」生	○	○	◎
19	三千盛	醸明 「れいぼう」	○	△	◎
20	黒牛	純米大吟醸酒 斗瓶取り	◎	◎	◎
21	千代むすび	純米酒 「強力60」生	○	◎	◎
22	李白	純米大吟醸 しぼりたて	◎	○	○
23		純米大吟醸酒 2年熟成・生	○	◎	○
24	あさ開	本醸造酒 「穂乃香」生	◎	◎	◎
25	寒菊	純米大吟醸酒 雄町50	○	○	◎
26		特別純米酒 無濾過	○	△	○

真夏に冷やした日本酒と、
和食を楽しむ

わけてどんなお酒を飲もうかといところですが、その後に料理に合

「まず冷たいビールを一杯」という誘惑には、日本酒ファンと言えども逆らい難いところですが、その後に料理に合



ると、冷たく冷やした日本酒の出番となります。かすが会では料理とお酒の相性について、今まで色々な組み合わせを皆様に試して頂き、相性を探る事で「1+1」が2ではなく、美味し

さが増して3にも4にもなる事を体験して頂きました。組み合わせに依っては逆に美味しさを損なう結果となる組み合わせもありました。今回は8月の暑い時期での例会ですので、会場の料亭鈴木屋さんに暑気払いを兼ねた涼やかな夏の和食を中心とした料理をお願いし、蔵元会員の皆様にはその料理に合うお薦めのお酒を出品して頂く事になりました。冬場に仕込んだお酒が保管によって徐々に味が落ち着き、秋に仕上がる少し前のこの時期、冷たく冷や



夏の定番野菜

して飲む事でどんな味で楽しめるか、大いに期待したいと思えます。会員の皆様にはこの機会を生かして是非ご参加頂きたく、役員一同心からお待ちしています。

かすが会 平成29年4月例会「搾りたて新酒を楽しむ会」アンケート(抜粋)

銘柄	出品酒	1. 試飲後のあなたのご感想やご意見を率直に記入して下さい。	
1	じょっぱり 純米酒 生原酒	飲口さっぱり、最後にキリッします。やさしい味わい。米の旨味、コク、食中向きです。バランス良い、旨い。あまり主張しないが飲んだあとに美味しさが残る。ほんのり甘さあり。	
2	天の戸 純米酒 「醇辛」生酒	キリッ辛口、好きです、辛さに徹しているのが良いです。さわやか。美味しい。しっかりした味。辛口で旨い。甘い、飲みやすい。キレがあって美味しい。香りは無いが超辛口。	
3	まんさくの花 純米吟醸酒 「吟丸」生原酒	甘めですが辛党にも飲みやすい味かと思えます。旨味と後味がいい。香りよくワインを思わせる、洋食にピツタシ。香りがいい。ほどよいバランスがいい、コスパ良し。	
4	刈穂 純米大吟醸 「銀千樹」	旨口ですね、最後にほっとした後味が残ります。ソフトな感じ。シャープな口当たり、もう少し奥行きが欲しい。ほどよい旨味、飲み飽きない。うま。香り良し、フルーティー。	
5	出羽鶴 純米大吟醸酒 「飛翔の舞」	まるやかでさっぱりした甘味。とても美味しく、まるやか。程よい酸が快い。口当たりがよく、飲みやすい。厚みがある。うま。甘いかな。香味のバランス良し。淡麗ながら深みがある。	
6	栄光富士 純米吟醸酒 「白耀」おり	甘いけどさっぱりして好きです。キュウイを思わせる香味、新酒らしい苦旨とガス、もう少し寝かせて呑みたい。にがりだけどスッキリしている。後味がスッキリしている。純吟のにごりは大好きです。	
7	出羽桜 大吟醸酒 鑑評会出品酒	まるやかな甘味と旨味。フルーティーで美味しい。甘いけど美味しい。洗練された味、後味がいい。大吟でも純米のような香りと甘味、大好きです。上品で香味のバランス良し。	
8	辯天 純米大吟醸酒 出羽燦々・生	飲口やわらかく、後味スッキリとします。強く主張しないので何にでもあいそう。甘くて飲みやすい。飲みやすい。純米にしては細身の味わい、少し寝かせると味乗りするか。	
9	開当男山 大吟醸酒 新酒・生	赤肉メロンのファーストインプレッション、長い余韻が心地良い、余韻はキャラメル。旨い、優しく残ってくる甘味と旨味がとてもよい。口当たりがいい。ほどよい辛口。米の甘さあり香りフルーティー。	
10	愛友 純米大吟醸酒 備前雄町	エレガントな雄町の酒、もう少しエッジが欲しい。バランスのいい酒。熱燗で呑みたい味。飲みやすい。ふくよかな味わい。甘さ、旨味、丁度よい。辛さがGood、わたし好み、料理に合う。	
11	東力士 純米吟醸酒 愛山 生原酒	とっても美味しいです、デザート代わりに飲みたいです。スッキリうすい。やわらかい。旨味と後味がいい。甘め。ダブル酵母で愛山、良いですね、にごりも好きです。	
12	張鶴 大吟醸酒 生原酒	美味しいのにサッパリしていますね！。スッキリしていていい。香りよく美味しい。最初は少し甘いかなと思ったけどその後スッキリでキレが良い。口の中でスツ広がり喉越しがいい。	
13	麒麟 大吟醸酒 山田錦 袋取	旨さと辛さのバランスがとても良いです。華やかフルーティー。のびやかで、しなやかで洗練された味、味わいがあり。スッキリして美味しい。ふくよか、口の中にやさしく残る香りがGood！。	
14	越の鶴 純米酒 プレミアム	旨味もあって良いです、苦旨も好きです、グレープサワーの感じですね。さわやか。シャープな香口が心地良い。辛口スッキリしている。辛味が丁度よい。	
15	麗人 純米吟醸酒 しばたまんま	フレッシュな日本酒ですね、若い味も苦さが好きな人には良いと思います。キレがあり。さわやか。ポリウムと旨味が楽しい。口当たりが優しいのでいくらでも呑める酒。しっかりしている。	
16	東薫 純米大吟醸酒 出羽燦々・生	フレッシュな味、最初やわらかくて後味がキリッします。酸味がある。やさしい甘味、後味ややもっさり。スッキリしています。甘さが優しさを感じる。味が濃い。にがり生酒特有の味わいが最高。	
17	銀盤 純米吟醸酒 雄町・無濾過	飲み口が本当にサラッとしています、最後に少しだけツンとします。エッジを効かせた酸が印象的。少し甘い。香りがいい、旨い。「銀盤」のイメージを変える一品。	
18	天狗舞 大吟醸酒 「中三郎」生酒	酸とのバランスが良く旨味があった。おだやかな香り、安定感のある上品な大吟。後味がいい。口当たりがいい。やわらかくて美味しい。旨い。香りよく飲みやすい、喉越しよし。優等生です。	
19	三千盛 嶺萌 「れいほう」	辛口が過ぎると甘くなる、なるほどと思いました、たっぷり含むとピリッときますね！、スパイシーな辛口になっていますね。+18と言われたがスッキリ飲みやすく食中酒に使いたい。	
20	黒牛 純米大吟醸酒 斗瓶取り	美味しいですね、ちょっとサッパリめ、サラッとした美味しいです。おだやかな旨味と綺麗な後味があった。辛味が強い。アプリコットの様な余韻。米の旨味がとてもいい。コクあり旨い。	
21	千代むすび 純米酒 「強力60」生	荒い感じがするのがまたよいです、チョップリ苦いのが個人的には好きです。辛い。強力個性を引き出しながら洗練された後味がgood。いい旨口の味、好きな味。味あり。バランスよい。	
22	李白	純米大吟醸 しばりたて・生	とっても甘口のお酒になるんだなーと思いました、スペック見たら辛口でびっくり。完成度の高い生原酒。さわやかで新鮮な味。コクがあり美味しい。まるやか。香りがある。
23		純米大吟醸酒 2年熟成・生	まるやかで好きです、熟成味最高です！。なめらかな舌触り、ぬる燗にして呑みたい。味が乗っていて旨い。コクがあり美味しい。じっくり味わいながら呑みたい。喉越しよく、いくらでも呑める。
24	あさ開 本醸造酒 「穂乃香」生	チョット甘口の美味しいお酒です、何にでも合いそうです。お燗にしてみたい。あっさりしています。香ばしい、面白い。オールシーズン美味しく飲めそう。バランス良い、だけど物足りない。	
25	寒菊	純米大吟醸酒 雄町50	香口ピリッときてから旨味、旨辛好きにはたまりません。甘い。エレガントな印象、わずらわしくない旨味。バランス良い、上品。香りは強くないが味のバランスは良い。スッキリ味わい良い。
26		特別純米酒 無濾過	とっても辛口！！、でも旨味が損なわれていないのがすごいです。燗酒で飲みたい。辛い。パイアの様なさわやかな酸味、もう少し旨味が欲しい。とても美味しい。喉越しが良い。

内山幸二の「コーシーコーナー」

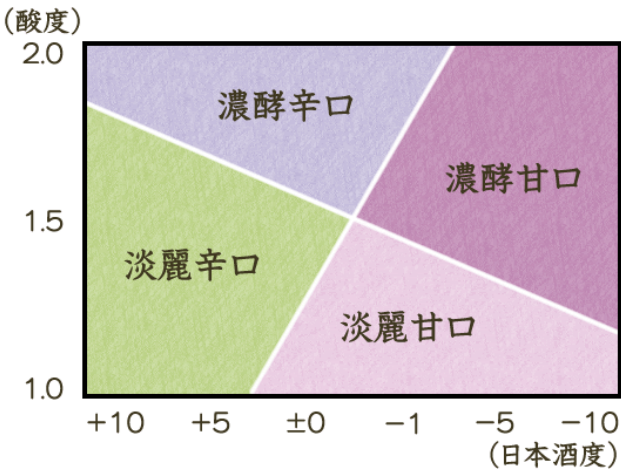
第7回「酒と料理の「コソボ」

かすが会顧問 内山幸二



酒飲みの良い酒の表現として「つまみがいらぬい」とか「本当の酒飲みは飲む時には食べないものだ」等と言われる事が有る。

酒を飲むと食べ物を食べない人が案外多いようである。現代人はつまみ酒を飲むと何か食べたくなり、美味しい料理を食べると酒を組み合わせたくなるのが健全な酒飲みである。



「上善如水」

料理家は「料理の邪魔をしないのが料理に合う酒だ」と言っている。

「こつゆのお店で使われている酒はさっぱりとした淡麗辛口の酒が多いようだ。」

料理人本人にすれば、酒で料理の味が変わるのは嫌である。

しかし邪魔をしないだけなら料理と酒の調和は生まれない。

より美味しさを魅了するには、料理を1、酒を1として足して2を超える事が必要である。

つまり合わせる事で3にも4にも美味しさをアップさせられる酒がその料理とピタピタな酒と言える。

「水の如く、さわりなく飲める」この言葉は水の様に薄い事とは違い、引かかる事無くすべるように飲めるのが良い酒だという意味で有って、味の薄さではない。

「旨味と酸味」

料理を引き立てる酒とはどんな酒であろうか。

日本酒は米と水から造られる。味が濃い薄いの、甘い辛い等に関わらず、米と水のパワーを持った酒ならば、米由来の旨味が感じられる。

他酒類と比べて日本酒が抜き出ている点は、その複雑な「旨味」であり、もう一つは「酸」である。

昔は酒が変質して腐る事が珍しくなかった。

それは酒が汚染される事、濁ったり、腐ったり、酸臭が出たりする事が多くあった。

その対策として麹菌、酵母、蔵内の衛生環境改善等による酒造技術の研究で、酸を低く抑える造り方に変わってきた。

そして最近特に日本酒の酸度が低くなってきている。

酸は料理の味を受け止め味を切り、飲んだり食べたりのリズムを作り出す。

酸の乏しい酒は食中酒には向かない。

複雑な旨味と多様な酸が、酒と料理双方の魅力を増し、食事を一層充実させてくれる。

この数年来、生醗系酵母造りの酒、多酸性酵母やワイン酵母、白麹菌等によって酸味を持たせた酒、炭酸力ス(CO2)含味やアルコール度数の低い日本酒が増えている。

平成29年度かすが会日程

第3回例会

- ・日時 11月19日(日)
- ・企画 未定
- ・会場は鈴木屋本店(我孫子)。
- ・開始時間は14時から

かすが会のHP

<http://www.kasugaya.com>

<http://kasugakai.html>

4月例会の動画を「YouTube」にアップし、HPからリンクを張りましたのでご覧下さい。

例会の開催時間変更について

従来は13時開催でしたが、8月例会から「14時開催」に変更します。

例会では毎回冒頭に約1時間の日本酒についての研修時間を設けていますので、朝食を済ませてこまめ場頂く為の変更です。

編集後記

関東では梅雨入り宣言が出た直後から雨が殆ど降らず、カラカラ天気が続いています。

これも地球温暖化による異常気象の影響か、夏場の水瓶が心配です。

かすが会副会長 加藤 洋一