

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.70



平成29年度 第3回例会 (報告)

平成29年11月19日(日) 13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木木屋本店において66名の参加者を得て平成29年度第3回例会が開催されました。

例会は「秋の旬食材とお酒の相性を探る」が開催され33銘柄が試飲されました。(試飲結果は3Pに)

参加蔵元は6社、写真右側から、**出羽桜酒造**(山形) 仲野 賢社長 室長兼営業部長、**寒菊銘醸**(千葉) 山本剛史 営業担当、**三千盛**(岐阜) 水野 岳専務、**名手酒造店**(和歌山) 名手 孝和社長、**李白酒造**(島根) 藤井直一郎 常務、**下越酒造**(新潟) 佐藤 俊一社長(途中参加)。

当日の料理は、「先付二種」錦秋和へ、**鯖河豚南蛮漬**、「お造り」**漬け鮪の山掛け**、「焼物」**鰯大根柚子味噌焼き**、「煮物」**鰻けんちん吉野館**、「肴」**鶏ももし**



出品酒と本日の料理
上段:「鰻けんちん吉野館」に合わせた出品酒
下段:「鰯大根柚子味噌焼き」に合わせた出品酒

平成30年4月例会企画



①「搾りたての新酒を楽しむ」

今年もまた搾りたて新酒の嬉しい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。

今年の冬は北陸や新潟それに東北地方を中心に記録的な大雪となり、道路で1500台もの車が2日間も立往生する等、豪雪による被害も多くなりました。

野菜の価格が高騰し続けるなど、市民の毎日の生活にも大きな支障が出る事になりました。

雪の多い事は酒造りにとっては雑菌の繁殖が抑えられ、好ましい方向に影響するようですが、果たして

今年のお酒の出来具合はどうでしょうか。そんな厳しい状況の中で奮闘中の「かすが会蔵元会員の皆さん

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。

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。

②「利き酒の仕方勉強会」

毎年沢山の搾りたて新酒が出品される4月例会で、会員の皆様には個々夫々の方法で味や香りの違いを利き分けて評価していますが、正しい利き酒の仕方を勉強した方は意外に少ないようです。

そこで今回初めてかすが会例会のテーマとして「利き酒の仕方勉強会」を実施します。



「秋の旬食材とお酒の相性を探るⅣ」

アンケート集計（順位に重み付して集計）

得点は「冷酒」「常温」「燗酒」を総合した値です。

1、「煮物:鰻けんちん吉野館」と相性の良いお酒

得点	No	蔵元	所在地	出品酒
43	116	李白酒造(有)	島根	李白 特別純米 ひやおろし
23	102	浅舞酒造(株)	秋田	まる燗 生酛
19	115	(株)三千盛	岐阜	三千盛 燗で旨い吟醸酒
18	111	東薫酒造(株)	千葉	27BY純米山田錦原酒一度火入れ
16	217	千代むすび酒造(株)	鳥取	千代むすび純米吟醸強力50氷温ひやおろし
16	105	出羽桜酒造(株)	山形	出羽桜 純米吟醸酒 雄町
15	112	関寒菊銘醸	千葉	純米酒 九十九里
14	114	(株)三千盛	岐阜	三千盛 五年熟成 朋醸

「蛇の目の猪」
利き酒には

「蛇の目の猪」
出来るものと期待しています。

2、「焼物:鱈大根柚子味噌焼き」と相性の良いお酒

得点	No	蔵元	所在地	出品酒
27	208	出羽桜酒造(株)	山形	三年低温熟成古酒 枯山水
27	217	千代むすび酒造(株)	鳥取	千代むすび純米吟醸強力50氷温ひやおろし
24	204	(株)鈴木酒造店	秋田	秀よし 純米酒 ひやおろし
14	215	(株)三千盛	岐阜	三千盛 燗で旨い吟醸酒
10	210	下越酒造(株)	新潟	蒲原 純米吟醸 生貯 高嶺錦
10	112	関寒菊銘醸	千葉	純米酒 九十九里
9	207	富士酒造(株)	山形	No104と共通 純米吟醸 朝顔ラベル
8	219	李白酒造(有)	島根	李白 純米吟醸生酛仕込生原酒

「口」を用いますが、かすが会の備品として参加者全員分を用意し、例会毎に使用出来るように準備致します
勉強会で「利き酒の仕方」を学んだ後に、新酒の試飲会を行いますので、例年とはまた違った楽しみ方が出来るものと期待しています。

出品酒に対するコメント・感想など

No	社名	所在	出品酒	コメント
101	六花酒造(株)	青森	本醸造 超辛口 卍の城物語	クセがなく旨い。油料理に合いそう。燗酒向き？。ドライで鰻の濃い味を洗い流すので食中酒として良い。
102	浅舞酒造(株)	秋田	まる燗 生酛	料理を食べた後に飲んだ方が美味しく感じました。サッパリで良かった。まろやか。クセがなくうまい。冷酒から熱燗(60℃位)までOK
103	日の丸醸造(株)	秋田	うま辛口純米酒 うまからまんさく	常温が良い 燗をすると個性がなくなる。通常の純米酒と較べて品がある、食中酒として冷や、常温がおすすめです。
104	富士酒造(株)	山形	純米吟醸 朝顔ラベル	やや甘めですが焼物と合う。味よし。あっさりしながら味も深い。うまい！。朝顔ラベルは冷やでも燗でも良い。お燗をしたら甘さが丸くなった。
105	出羽桜酒造(株)	山形	出羽桜 純米吟醸 雄町	常温でも燗でも美味しくいただきました。のみやすい 後味よし。柔らかい甘みと雄町のミネラル感が、鰻にピッタシでした。
106	崙後藤酒造店	山形	辯天 純米酒 山田錦	しっかりした味で美味しい。クセがなく旨い。純米でありながら軽快な呑口で食中酒向き。
107	開当男山酒造	福島	南山 純米吟醸	南山の旨味と吉野館のとろりとした旨味がよくマッチしていた。冷やでも燗酒でもOK。上品な味わいで、香味とも好みます。
108	下越酒造(株)	新潟	ほまれ麒麟 純米大吟醸	スッキリしていて美味しい。この酒は燗酒でも美味しい。柔らかな口当りと奥行きのある深く豊かな味わいが料理と合う。
109	(株)越後鶴亀	新潟	越後鶴亀 純米酒	軽快でなめらかな口当たりとたしかな旨味、後味のキレも良く食中酒向き。冷やよりも燗酒向き。211の方が個性があり好みます。
110	越銘醸(株)	新潟	純米吟醸濾過前原酒 越の鶴 本正	味わい深い旨味と爽やかな甘味があり食中酒として良い。シンプルで美味しい。「本正」シリーズに期待しています。
111	東薫酒造(株)	千葉	27BY 純米山田錦 原酒一度火入れ	なめらかな口当たり、お燗にするとやわらかな甘味が増します。クセがなく旨い。冷やだとチョットきついが燗酒だと旨味が増す。
112	崙寒菊銘醸	千葉	純米酒 九十九里	スッキリ フルテ 呑みやすい。スッキリした味わいで、料理の味が濃いので良かったです。味に深みがない。
113	若鶴酒造(株)	富山	辛口純米吟醸「若鶴」 山田錦55%	当初は「純米酒」(五百万石)でしたが、当日「純米吟醸酒」(山田錦)に変更となりました、食中酒として常温から燗酒で美味しいです。
114	(株)三千盛	岐阜	三千盛 五年熟成 朋醸	料理とよくマッチしていた。濃い味の料理と合う、燗酒がおすすめです。
115	(株)名手酒造	和歌山	純米吟醸 黒牛	ぬる燗、やわらかく幅のある味 酸が心地よい。うまい！。本日1番。燗酒がおすすめです。鰻の旨味と黒牛の燗酒がマッチしていた。
116	李白酒造(株)	島根	李白 特別純米 ひやおろし	うまい！。飲みやすくサッパリ。いつも旨い口に優しい。好みでない。鰻の濃い味を李白の燗酒がさらりと洗い流してくれる。
204	崙鈴木酒造店	秋田	秀よし 純米酒 ひやおろし	お燗でgood 非常に旨い！。常温よりも燗が良い。口当たりなめらか。旨味がほどよく喉ごしもキレる。バランスよく飲み飽きない。
205	秋田清酒(株)	秋田	出羽鶴 純米酒 秋あがり	冷やが良い、燗にするとバランスが悪くなる。爽やかな香りと凝縮された旨みがある、冷やからぬる燗が良い。
206	(株)あさ開	岩手	純米酒 昭和旭蔵	まろやかな風味でおいしい。お燗でgood 旨い。さらりとした口当たりでのど越しが良い。シンプルな味わいで食中酒向き。
208	出羽桜酒造(株)	山形	三年低温熟成古酒 枯山水	おいしいです。出羽桜のお燗酒、んーん、口当たりが良いかな。燗酒でおすすめ。バランスよく旨い。古酒っぽく無い味が薄い冷酒向き？。
209	開当男山酒造	福島	開当男山 純米酒	まろやかな味わいとふくよかな香り。米の旨味が広がる。
210	下越酒造(株)	新潟	蒲原 純米吟醸 生貯 高嶺錦	コクと後味good 温度帯の幅が広く万能酒。淡麗な飲み口に華やかな芳香がある。すっきりとした旨みがあり、冷やでも燗でもOK。
211	(株)越後鶴亀	新潟	越後鶴亀 山鹿純米原酒	オーソドック。旨い。心地よい酸 しっかりした味わい。個性ある香りがあり後味が持続する。燗酒が旨い。
212	崙寒菊銘醸	千葉	純米吟醸 50%	香り穏や、口当たり滑らかで特徴が無いどこにでもある晩酌酒。違和感なく食中酒向き。
213	若鶴酒造(株)	富山	特別純米「雄山錦」	スッキリと飲みやすい。ほんのりとした甘さとあとはキリリとした辛さが残る。米のふくよかさが感じらる。バランスが良い。食中酒向き。
214	(株)車多酒造	石川	天狗舞 山鹿仕込純米酒	さっぱりしていて美味しい。個性ある濃厚な香味と酸味のバランスが良い。濃い山吹色は燗酒に合う。冷だとキツイ お燗酒がおすすめ。
215	(株)三千盛	岐阜	三千盛 燗で旨い吟醸酒	燗酒でおすすめ、バランス良い。辛い。熱燗(60℃位)が良い、甘く、丸く大きく膨らむ。後味に苦味が微かに感じられるが心地よい。
216	(株)名手酒造	和歌山	純米 中取り 黒牛	55℃の燗がいい。味、香りが好き。燗すると柔らかい口当たり。お燗のすると幅が広がるgood。鰻大根に黒牛の燗酒が合う。
217	千代むすび酒造(株)	鳥取	純米吟醸「強力50」 水温ひやおろし	洗練された口当たりシルキーな後口。キレのある後味、辛口を得意とする蔵の醍醐味を感じる。味よし。燗をすると旨味が増す。
218	(株)稲田本店	鳥取	純米酒 いなたひめ 強力	個性ある香り、甘味・酸味・苦味がコクを与える。辛い、味が薄い。燗酒にすると料理の邪魔をしなないので食中酒に向いている。
219	李白酒造(株)	島根	李白 純米吟醸 生酛仕込 生原酒	シルキーな香りがありお料理の旨味が増す。クセがなく美味しい。バランスよし。燗酒がおすすめ。鰻大根の濃い味に生酛の燗酒が良く合う。

内山幸二の「コーシーコーナー」

第9回「日本酒の季節感を楽しむ」

かすが会顧問 内山幸二



表示を良く読んで日本酒の「季節感」を楽しもう。

1、酒造りの季節に合わせ、出荷される酒も変わってくる。

年間を通して日本酒を造る四季醸造蔵も有るが、日本酒造りは冬が本番である。

多くの蔵は十月頃から三月の冬間で製造している。

新米が出回る頃の十月から酒造が始まり、最初の酒が出来上がる十一月末から十二月に出荷されるのが「新酒」「しぼりたて」「初しぼり」と表示されていて、特有の新鮮な香りと爽やかな苦味、キシの良い飲み口が特徴である。

十二月から三月の酒造り期間他にもフレッシュなものが沢山有る。

醪(もろみ)を搾る時最初に出てくる酒を「あらびし」と言い、華やかな香りと少し荒っぽさを残すフレッシュな味わいを楽しめる。

三月から五月の限定品として出荷される「うすごり酒」や「滓(お

り)からみ」は、搾り後に残る沈殿物である滓を取り除かないもので、

米の旨味成分が多い味わいになり易い。これ等は粗い布で少し漉して

商品化したものを「にこり酒」「うすごり酒」「滓(からみ)等と呼ばれる。

瓶の中で酵母がまだ生きていて、口に含むと「シユワツ」と弾ける微

炭酸を含むものも沢山売られている。

日本酒には「漉した酒」の定義があり、「にこり酒であっても布で漉してあれば」とびろく」とは異なるお酒になる。

2、夏は冷やして、秋には熟成された「ひやおろし」

六月から八月にかけて出荷されるのが「冷して飲んで美味しい酒」である。

季節柄冷えた新鮮感が求められることから、「生酒」がヒタヒタとなる。

「生酒」は、全く火入れをしない日本酒。

「生貯蔵酒」は、瓶詰前のみ1回火入れをし、「生詰め酒」は、貯蔵

前のみ火入れする。

これ等は独特のフレッシュ感が売りである。

最近「瓶貯1回火入れ」を良く見かけるが、瓶貯は瓶詰貯蔵のことで、

出来上がった日本酒を火入れして直ぐ瓶に詰め、その後瓶のまま貯蔵する。

特に吟醸酒等はこの方法が多く、フレッシュ感が味わえる。

夏には凍らせた日本酒「凍結酒」がある。

これは火入れを行わない生酒を凍らせる場合が多い。

日本酒は十月頃から翌年三月頃にかけて造られ、その年の九月頃まで蔵の中で貯蔵される。

熟成に依って味がまろやかになり、円熟した味わいを楽しめる。

こうして貯蔵熟成され、秋の訪れとともに出荷する日本酒を「ひやおろし」又は「あきあがり」と呼ぶ。

(参考文献・日本酒学)

平成30年度の開催日程

第2回例会

・日時 8月5日(日)

・企画 未定

第3回例会

・日時 11月18日(日)

・企画 未定

会場は、鈴木屋本店(我孫子) 開始時間は、14時を予定

かすが会のHP

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

11月例会の動画をYouTubeにアップし、HPからリンクを貼りましたのでご覧下さい。

編集後記

かすが会は昭和53年10月に発足し、今年10月に創立40周年を迎えます。

一般会員・蔵元会員・(株)春日や、関係する皆様方のご協力のお陰でここまで継続出来ました事に、役員一同感謝と御礼を申し上げます。

今後共ご協力の程を宜しくお願ひ致します。

かすが会副会長 加藤 洋

