

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.71



平成30年度 総会・第1回例会 (報告)

平成30年4月8日(日) 14時から、我孫子の老舗割烹 鈴木木屋本店において88名の参加者を得て平成30年度総会・第1回例会が開催されました。

総会では、29年度収支計算書と役員変更(退任:徳浦英雄、新任:大野直人)が承認されました。

例会は、参加蔵元が紹介されました。上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、下越酒造(新潟)佐藤俊一社長、名手酒造店(和歌山)名手孝和社長、千代むすび酒造(鳥取)岡空 聡社長室長。ついで「利き酒の仕方」(内山顧問)の学習があり「搾りたて新酒を楽しむ会」が開催されました。出品酒は20点(下写真)で、試飲の感想は次ページに掲載しています。

当日の料理は、「先付二種」長芋千切り、鶏塩麹蒸しと菜の花の辛子和え。「お造り」鯛の昆布炙。

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	末松徳則
幹事	山田 泉
幹事	関 学
幹事	麓 和満
幹事	大野直人
〈顧問〉	
	内山幸二
	中村 靖



「強肴」春飛の菜の花黄身焼き。
「炊合せ」海老信田巻 鶏治部煮。
「焼物」新馬鈴薯と鮭のブロッコリ
「味噌グラタン」。「蒸物」蓮根の魚
つみれ。



「蔵元が薦める冷たいお酒と、旬料理のコラボ」を楽しむ会

真夏の夕方風呂上がりで縁側に腰掛けて、団扇で涼みながら「エタマメ」でビールを一杯・・・これは昔から絵になる夏の風物詩ですが、冷たく冷やした日本酒もまた夏の楽しみの一つです。

更に季節感豊かな旬の食材を生かした和食料理に合わせるとすれば、冷たい日本酒は欠かせません。

そこで8月例会では「蔵元が薦める冷たいお酒と旬料理のコラボを楽しむ」をテーマに、蔵元会員お薦めの冷やして美味しいお酒を出品して頂きます。

会場鈴木屋の板長さんには



写真は、参考用です。

冷たいお酒に合う旬食材を使った和の料理に腕を振るって頂きます。

参加の皆様には冷たいお酒と旬の料理のコラボを大いに楽しんで頂く企画です。

板長さんからは、コースの中の焼物として、「鰯と夏野菜のアンチョビチーズ焼き トマト、ズッキーニ」の提案を頂きましたので、これをメイン料理にしてコースを組み立てて頂きます。

何となくイタリアンのニュアンスが香るメイン料理ですが、冷たい日本酒とのコラボは初体験なので、今から楽しみにしています。

お酒と料理のコラボは組み合わせ自由で、時には常識外れの組み合わせに挑戦してみ

4月度例会のアンケート結果

本日の料理についてご感想や今後のご要望等

- ① チャンジャは不用です。量的にはちょうど良いです。(40代、女性)
- ② 珍しいお料理で嬉しい。(50代、女性)
- ③ 鯛の昆布めめが美味しかった。(60代、女性)
- ④ 美味しかった。(60代、女性)
- ⑤ 「春飛の菜の花黄身焼き」が美味しい！(30代、男性)
- ⑥ 良い。(40代、男性)
- ⑦ 美味しかった。(40代、男性)
- ⑧ 量は良い感じだったけど安っぽい。(50代、男性)
- ⑨ お酒に良く合って美味しかった。(60代、男性)
- ⑩ 美味しい。(60代、男性)
- ⑪ Best！(70代、男性)
- ⑫ 大変美味しくいただきました。(60代、性別不明)

利き酒の仕方勉強会についてのご感想と評価

- ① 同クラスのお酒を各々取り揃えた方が良いと思います。(40代、女性)
- ② モットやってほしい。香り、味の種類(表現)が面白い。(50代、女性)
- ③ 勉強になりました。(60代、女性)
- ④ 素直に感じただけ。(60代、女性)
- ⑤ プラの猪口が置いてあると良かった。(30代、男性)
- ⑥ 良い。(40代、男性)
- ⑦ 基本的な話が聞けてよかった。(40代、男性)
- ⑧ 良かった。(50代、男性)
- ⑨ good！(60代、男性)
- ⑩ 利き酒法をモット詳しく。(60代、男性)
- ⑪ 簡潔な講義で良かった。(60代、男性)
- ⑫ とても良い、勉強になりました。(60代、男性)
- ⑬ 勉強になりました。(60代、男性)
- ⑭ ありがとうございました。(70代、男性)
- ⑮ 蛇の目の意味がよく分かりました。(60代、性別不明)
- ⑯ 実技があると良かった。(不明)

るのも楽しい冒険であり、意外な発見になって驚く事も少なくありません。

かすが会ではお酒と料理の相性チェックを何回か詳細に追及して頂きましたが、今回は色々な組み合わせを自由に楽しんで頂く事としますので、大いに楽しんで頂きたい

と願っています。

会員の皆様にはお誘い合わせの上、是非ご参加下さいます様、役員一同お待ちしております。



平成30年4月例会「搾りたて新酒を楽しむ会」アンケート(抜粋)

No	銘柄	所在地	出品酒	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	天の戸	秋田県	亀の尾生酒	さらっとした舌触りだけど後味がくる。口当たりなめらか、米の旨味が程良い。辛口でスッキリしている。爽やかで美味しい。少し辛いけどスッキリしている。香がとていい、春の日だまりを感じる。フルーティで飲みやすい。うまい。どっしりした味わいでコクがある。
2	あさ開	岩手県	純米 新酒 生原酒	新酒らしいガス感と米の味がしっかりめ、食中向け。爽やかで辛口。香りが良い。スッキリ。後味がしっかり残る。うすい。しっかりした味。熱燗で飲みたい。淡麗辛口。そこそこ。イマイチ。熟した。荒々しい酒。今年も美味しい味でした。若干酸味がある。スッキリ素晴らしい。
3	出羽桜	山形県	大吟醸 鑑評会 出品酒	口に含むと香りが広がる、やや辛め、後味に香りがしっかり残る。まろやかな味わい。爽やかで美味しい。後味が好き。とても濃い味で好き、香りも高い。舌触り、香りのバランスが良い。フルーティ、味に透明感がある。ちょっと甘いサラッとしてキレが良く大変気に入りました。
4	辯天	山形県	純米大吟醸 出羽燦々 生原酒	なめらかな口通り。控えめな香りとサラッとした味、もう少し純米らしい味が欲しい。アッサリ爽やかな感じ。辛口で美味しい。まろやか。水のようにサラサラ、薄さを感じる。うまい。辛口。華があるが、わりとスッキリした呑口。甘口の美味しいお酒。白ワインのような飲みやすさ。
5	開当男山	福島県	大吟醸 新酒生酒	赤肉メロンのような甘味が心地よい。旨い！。わりと辛め。サラッとしてスッキリ美味しい。香味が良いが若干後味が悪い。甘味に癖なくバランスが良い。味があって良い。フルーティ。甘い。喉越しバツグン。しっかりした旨味。濃い味。まろやか。香りよし、舌に残る。コク。
6	東力士	栃木県	極雫澄艶	最初は甘く感じるがパンチが効いて辛め。米のコクしっかり後味が重く感じる。旨味がある。フルーティーあさりめ。スッキリ美味しい。後味が良い、旨味があってスッキリしてい。コクあり。アッサリ。パンチのぎいた辛口。甘くて癖がなく美味しい。フルーティ。
7	張鶴	新潟県	大吟醸酒	少しフルーティー、香りがくるけどスッキリ水のように呑める。香りが良く、ずーっと呑める、後から辛さがる。口当たりが良く美味しいです。香りが高い、若干スッキリ過ぎている。飲みやすい。旨い。とても上品な香味。上品な味、香りよし。スッキリ軽い。フルーティで美味しい。
8	麒麟	新潟県	大吟醸 山田錦零酒 /K1801	香りが良い、口に含むと香りが広がってスッキリ呑める、後味に少し辛味がる。9番よりもサラッとして呑みやすいが辛め。和梨の様な控えめな香りと透明感有る味、洗練されている。味わいが良い。後からのうすら辛口の味が好き。サラッとして美味しい。8番の方が好き。
9			大吟醸 山田錦零酒 /広島	香りが良い、口に含むとなめらか、後味が辛め。上品まろやかだけど味がしっかりめで後味のキレがいい、香りがものすごく良い。ベリー系の香りキレ有り。香りが良い、角がなく、まろやか。8番よりもアッサリ。8番よりも香は弱い飲みごちがまろやか。9番が好き。
10	越の鶴	新潟県	大吟醸 手ふなしばり 生原酒	香りが弱いけどほんのり良い香、サラッと呑めて上品、後味は辛め。呑みやすくサラッとしている、キレがある。米の味ありアルコール感強め。香味のバランスが良い。洗い。フルーティ。爽やかな桜色の味わい。味が濃く感じた。辛口で個性あり旨い。うまい。バランスよく好きです。
11	麗人	山梨県	純米吟醸 しばたまたま 生原酒	口に含むと香りが広がり最後までスッキリ残る、呑みやすい。フレッシュな喉越し、白ぶどうの様な後香り。少し洗い。コクと香りは良いが酸味が少し感じる。米ぬか、粗い。洗い。味が粗い。酵母の香りが軽くスツ呑める。冷して氷を入れて飲みたい。バランスよく好きです。
12	東薫	千葉県	山田錦 65	控えめな香り、サラッとした味わい、透明感はあるがもう少し旨味が欲しい。春の日差しのような温かみ。スッキリ飲みやすい。良い味、お米の味を引き出している。サラッとしている、呑みやすい。後味が良い。スッキリシッカリ。飲みやすい酸味が心地良い。うすい。
13	寒菊	千葉県	純米大吟醸 無濾過生 山田錦	マスカットを思わせる爽やかな香り、なめらかな舌触り、イタリアンと合わせたい。サラッとして呑みやすい。香味、後味どれも素晴らしい。深みキレ甘味好し。スッキリ旨い。甘い嫌らしさはない。味の輪郭がしっかりしている。味が濃い美味しい。おだやか。
14	若鶴	富山県	特別純米 琳青	ヨーグルト感があり呑みやすい。香味のバランスが良い、食中向け。そよ風のような爽やかさ。苦味がる深い味わい。酸味が強い。酸っぱい。呑みやすい。フルーティ。ちびちび味わいたい。かなりスモーキー。好きな酒のタイプ。ダメ。甘さと酸味が表に出ている。苦い。濃い。
15	天狗舞	石川県	大吟醸 中三郎 生酒	口に含むと香りが広がってなめらか。後味は残らない。酸味があり辛め喉にくる。穏やかな香りとまろやかな旨味。呑みやすく好みます。辛口で美味しい。スッキリ。個性が強い、味が強い。旨いコクあり。いくらでも呑める。なめらかで喉越しが良い。深い味わい。味が薄い。
16	三千盛	岐阜県	純米大吟醸 蔵出し生酒	辛さを感じさせない食中向けの純米大吟、クリアな舌触り。辛口スッキリ美味しい。独特な味わい。超辛口、個性あるお酒。冷たくすると飲みやすく、スツ水のように呑める。スッキリ、ドライ。癖がない薄い感じ。酸味強い、個性的。辛口にしては飲みやすい。
17	黒牛	和歌山県	純米大吟醸	スッキリ呑みやすい、後味スッキリ、水のように呑みやすい、香りも残らない。白桃を思わせる香りとみずみずしい味わい。食中にスッキリ呑める。味がしっかりしていて、とても美味しい。バランスよし。心地よい酸味。香りよしさわやか。フルーティなのにシッカリ感、コクがある。
18	千代むすび	鳥取県	純米吟醸 強力50 無濾過 生原酒	口に含むと香りが広がるのに残らずとても呑みやすい！。酸味があって旨味。パッションフルーツのような香りと酸、若々しさを感じさせるお酒。辛口で美味しい。米の甘味とコク深みが有る。パンチが有るがスッキリ。どっしり。どんな食事にも合う。フルーティで膨らみが有る。
19	李白	島根県	純米大吟醸 しばりたて 生原酒	口に含むとややフルーティーな香りが広がってスッキリ呑める、後味に残らない。ほどよい酸味と旨味があり辛め、香りは控えめ。フレッシュな口当たり、程良い香味と爽やかな酸が心地よい。酸味と旨味のバランスが良い。米の旨味が感じるお酒です。
20	じょっぱり	青森県	純米酒 無濾過 生酒	香り控えめ、辛めの感じが口に広がる。食中向け、ぬる燗酒にしたい。初夏の香り。ふわっと残る甘味を感じる、インパクトは薄いかな。スッキリ爽やか。呑みやすい。濃いけど旨い。うすい。爽やかな味わい。辛口で濃厚な酒。辛いけど美味しい。淡麗な中で喉越し爽やか。

内山幸二の「コーシーコーナー」
第10回「飲酒マナー」

かすが会顧問 内山幸二



お酒と言えば清酒や日本酒のイメージが強い。飲酒運転に
よる事故となれば、

「サケ」すなわち清酒かと思っ
てしまふ。一方とりあえず乾杯はビール
で、最近の女子会等ではワインで飲
み会が多い。

ビールやワイン、ウイスキー等は
戦後に所得や生活文化が向上し、車
社会へ移行すると、明るく楽しく健
康的なアルコール文化の発展に寄
与してきた。

戦前戦後から昭和四十年代頃ま
では、「サケ」と言えば日本酒オン
リーで「サケ」により周囲に迷惑を
掛けても、世の中大目に見ていた。
今日では「サケ」を飲む時にはマ
ナーを絶対守らないと生きて行け
ない。

昔は「酒飲みの掟」が有り、日本
酒のつき方に始まり、盃の廻し方、
献盃や返盃のし方、立ち居振る舞い
に至るまであった。
つまり「酒道」ではいかに酒を楽
しむかより、いかに品良く酒席を乱

さずに「サケ」を飲むかという礼儀
作法が重んじられた。「酒道」は武
家が天下を取った室町時代に出来
江戸時代に更に厳しくなり、公家、
武士、商人と身分別の「酒飲みの掟」
が作られた。公家はマナーというよ
り酒の種類を利き分ける「十種酒」
が中心であった。厳しいのは武士に
対してで、例えば乱酒、喧嘩公論は
もとより、泣き上戸、おしゃべり上
戸、舞い、騒ぎ、クダを巻く等ご
法度だった。商人同士は付き合い上
での作法が中心で、客への挨拶から
始まり、もてなし方、料理の出し方、

箸の付け方、お燗の付け方、お酌の
し方、盃の干し方、返盃のし方等、
事細かく掟が決められていた。特に
武士達の酒席で乱れる人が多かつ
たようだ。
◎現代の飲酒マナーは「適正飲酒10
か条」が大切。(左記掲載)
◎「和らぎ水」を使った健康的な飲
み方。「和らぎ水」とは「サケ」を
飲みながら飲む水の事で、「ときど
き水」「追い水」とも言います。
飲酒マナーを守り、楽しく美味し
く、そして健康的にお酒を楽しみま
しょう。

適正飲酒の10か条

- 1 談笑し 楽しく飲むのが基本です
- 2 食べながら 適量範囲でゆっくりと
- 3 強い酒 薄めて飲むのがオススメです
- 4 つくろふ 週に二日は休肝日
- 5 やめようよ きりなく長い飲み続け
- 6 許さなぬ 他人への無理強い・イッキ飲み
- 7 アルコール 薬と一緒に危険です
- 8 飲まないで 妊娠中と授乳期は
- 9 飲酒後の運動・入浴 要注意
- 10 肝臓など 定期検査を忘れずに



(社) アルコール健康医学協会のチラシ

平成30年度かすが会の開催日程
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
例会の動画を毎回YouTube
にアップし、HPからリンクを貼っ
ていきますのでご覧下さい。

編集後記

今日6月12日は10時からシン
ガポールで歴史的と言われている
米朝首脳会談が行われ、世界中がテ
レビにき付けとなった。

困難と見られていた北朝鮮の核
やミサイルの廃絶、長く続いた休戦
状態から抜け出す貴重な第一歩を
踏み出した。

特異なキャラクターの米大統領、
若年乍ら交渉力のタフな北の首領
のコンビだからこそ出来た合意か。

批判も有り、今後の詰めと合意の
実行に期待したいところだが・・・

かすが会副会長 加藤 洋一