

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.72



かすが会
金子会長



春日や
中村社長



平成30年度 第2回例会 (報告)

平成30年8月5日(日)14時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において58名の参加者を得て平成30年度第2回例会が開催されました。今回は「蔵元が薦める冷たいお酒と旬料理のコラボを楽しむ」として企画されました。出品酒は15点(下写真)で、試飲の感想は次ページに掲載しています。参加蔵元は、写真右側から李白酒造(島根)藤井直一郎常務、出羽桜酒造(山形)仲野賢社長室長兼営業部長でした。

当日の料理(左写真)は、「先付二種」豆乳クリームチーズ寄せ(酒盗掛け叩きオクラ)、冷やし煮物焼き合せ(鶏そぼろ、南瓜、小芋、茄子、青味)

「お造り」叩き鮪とアボガドの博



多(スプラウト、山葵、黄身醤油)「焼物」鰯と夏野菜のアンチョビチーズ焼(トマト、ズッキーニ、米茄子、じゃがいも)「冷し鉢」冷し鶏のオリブオイルサラダ仕立て(玉葱、パプリカ、人参、西洋パセリ)「蒸物」鰻とトウモロコシの茶碗蒸し(吉野鮓、山葵)「揚物」鯖の竜田揚げ(青葱、絞り生姜)でした。



かすが会40周年記念式典&懇親会

かすが会は昭和53年に発
足創立し、今年は40周年を迎
えます。

発足の経緯は4頁の金子
会長のご挨拶に詳しいので
ご覧下さい。

当会顧問の内山先生に依
れば、バブル期等にスタート
した数あるお酒の愛好会も
今では解散したものが多く、
途切れる事無く安定して40
年間も開催を続けている会
は非常に稀な存在との事で
す。

かすが会が無事に40周年を迎え
る事が出来たのは、関係する皆様方
の貴重なご協力と、役員をはじめ会
員の皆様の努力のお陰であり、ここ
に厚く御礼申し上げます。

40周年を迎えるにあたり、感謝の
念を込めて、記念事業を実施する事
に致しました。

1、40周年記念式典の挙行

11月18日に予定していた第3回
例会に代わり、「40周年記念式典と
懇親会」を挙行致します。

式典では会員蔵元やご協力頂い
た関係者の皆様に感謝状と記念品

の贈呈、一般会員の参加者には記念
品を贈呈、懇親会では40周年に相応
しい蔵元自慢のお酒を出品して頂
き、参加者全員で祝杯を挙げる事に
なっています。

2、記念誌「酔宵良」の発行

10年の区切毎に発行して来た記
念誌「酔宵良」を40周年でも発行
し、式典当日参加の皆様に配布を予
定しています。

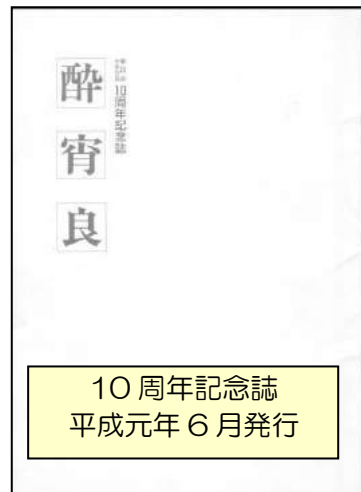
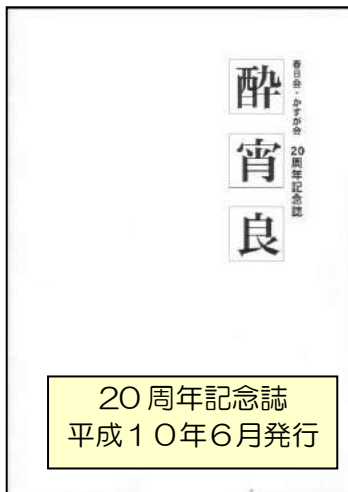
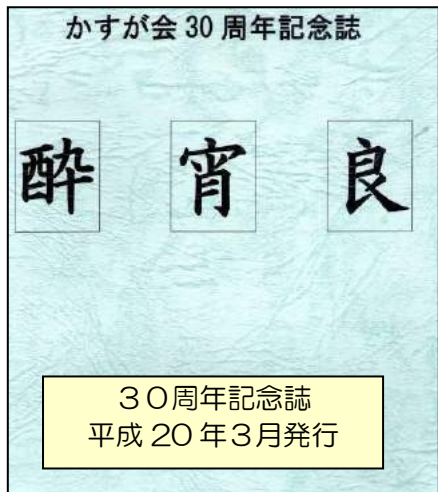
かすが会がこの10年間の歩みを
記録として残したいと考えて、現在
鋭意その準備を進めています。

3、新しいホームページの立上げ

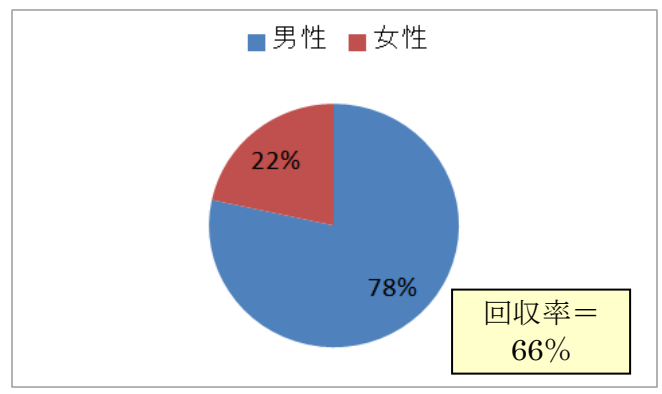
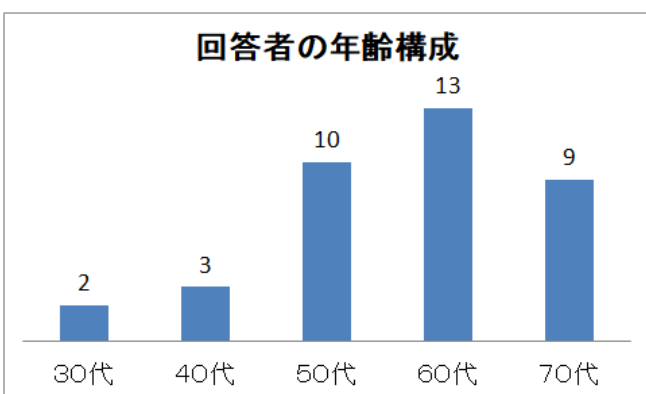
現在は(株)春日やのホームページ
の一角をお借りして、かすが会の簡
単なホームページを公開していま
すが、更に内容を充実して本格的な
ホームページを立上げるべく、現在
準備を進めています。

かすが会のPRに留まらず、広く
日本酒ファンの皆様に興味を持つ
て頂けるような内容にしようとして、
大野幹事を中心に鋭意努力中です。
間に合えば式典当日にホームペ
ージの概要をご披露したいと考え
ています。

会員の皆様には是非40周年記念
式典にご参加の上、共に祝杯を挙げ
て頂きたい、役員一同準備万端整え
てお待ちしております。



第2回例会「印象に残った出品酒や料理とのマッチングについての感想など」アンケート集計(3P)



印象に残った出品酒や料理とのマッチングについての感想など

No	銘柄	出品酒	感想・コメントなど
1	じょっぱり	純米吟醸 生貯蔵酒	クリームチーズにはいい。(30代・女)。ロックで美味しい(50代・女)。鯖と夏野菜のアンチョビチーズ焼にしっかりした香味ある酒と合う(60代・女)。鯖の揚物にも合った(40代・男)。のど潤いが良い、酒盗と合う(70代・男)。鯖の旨味とドライな酒質と良く合う(70代・男)。
2	天の戸	純米吟醸 ランド オブウォーター 生酒	鯖のお造りと合った(40代・男)。キレあり(50代・男)。しっかりスッキリ(50代・男)。先付け(豆乳、冷やし煮物)に会いました(70代・男)。味が薄い、物足りない(70代・男)。ラベルが面白いが意味不明(米を育てた水で酒造り)、生詰の純吟、チョット薄いが旨い(70代・男)
3	刈穂	夏の生吟醸 六舟	本当に美味しいお酒、豆乳クリーム、塩辛に合う、どうもろこしの茶碗蒸しにも合う(60代・女)。発泡性があって美味しい(70代・男)。豆乳クリームに合う(70代・男)。夏向けの「生吟醸」です(70代・男)。確かなフレッシュ感あり、評判通りキレが良く旨い(不明)
4	まんさくの花	純米吟醸 爽爽酒	フレッシュ(50代・女)。酸味が強かった、豆乳の料理に合う(60代・女)。ねっとり口当たり良い(60代・女)。夏酒らしくアッサリしているが癖がなく味わい深い(50代・男)。酸味が少しあり飲みやすい夏酒(60代・男)。生原酒(16度)で旨い(70代・男)。
5	あさ開	純米酒 冷奨 豊潤旨口	イチゴのようなフルーティな香りと優しい甘みを感じ余韻に透明感があってよい(30代・男)。純日本料理(醤油、味噌など)とのリアージュがgoodです(50代・男)。うまい、口当たりも良い(60代・男)。素直な味(70代・男)。飲みやすい(70代・男)。
6	出羽桜	純米大吟醸 雪女神 4割8分	チーズなど濃厚なものに合うと思う(30代・女)。イチゴの様なフルーティな香り、優しい甘みを感じ余韻が透明感があっていい(30代・男)。渋みもあり酸味も加わり爽やかさを感じる(50代・男)。豆乳と合いました(50代・男)。キレ、深み、蒸物に合った(60代・男)。
7	辯天	夏吟醸 出羽燦々	やっぱり辯天おいしい、豆乳クリーム、塩辛に合う(60代・女)。香りよし、豆乳と合いました(50代・男)。山形の酒はいい、料理とともにゆっくり味わう酒(60代・男)。うまい、芳醇、おいしい、鯖の揚物と合った(60代・男)。飲みやすい(70代・男)。叩き鯖に合った(70代・男)
8	開当男山	夏 山王丸	鯖とアボガドのお造りに合う(60代・女)。コメの香り、ふくよかな甘味がすぎです(50代・男)。常温で試したい、バランス良い、マイルド(50代・男)。味がしっかりしている、酒飲みに向いている、お造りに合う(60代・男)。確かにスッキリ感が良く出ている(不明)。
9	張鶴	吟醸生貯蔵酒	茶碗蒸しの出汁に負けない、柑橘系と合わせたい(30代・女)。冷やし鶏肉の柔らかさが合った(70代・女)。豆乳と合いました(50代・男)。スッキリしているがコクもあり後味よし(50代・男)。鯖の揚物に合う(70代・男)。バランス良く、ほどよいまろやかさがある(不明)。
10	麒麟	蒲原 純米吟醸 高ね錦 無濾過 袋取り生貯蔵	スッキリ(60代・女)。本当にスッキリしていておいしい(60代・女)。キレあり(50代・男)。うまい、辛口、芳醇、飲みやすい(60代・男)。鯖と夏野菜のアンチョビチーズ焼と合った(60代・男)。辛口、旨い(70代・男)。鰻とどうもろこしの茶碗蒸しに合う(70代・男)。
11	越の鶴	プレミアム 純米	ラベルが面白い(50代・女)。ほどよい旨味、サラットした余韻、のどごしがよく飲み続けられるバランス(30代・男)。まろやか(50代・男)。本日のNo1、料理と一緒に飲んでもよし、料理がなくても最高(50代・男)。冷やし鶏肉と合った(50代・男)。
12	東薫	純米吟醸 愛山 一度火入れ	鶏肉のあっさりした味わいと東薫のコクがマッチ(60代・女)。上品な甘味と華やかさ、味わいがいい(30代・男)。ほどよい甘味が氷を入れるときれいに流れていく(40代・男)。味は濃い、華やかで飲みやすい(60代・男)。酒盗に合う、ビザ風チーズにも(70代・男)。
13	千代むすび	純米吟醸 夏酒	洋食、さっぱりとしたカルパッチョなどに合わせたい(30代・女)。鯖とアボガドの博多に合う(60代・女)。上品な甘味と旨味、ラムネのような爽やかな香り、ガス感も心地よい(30代・男)。風味豊かなので油分多い鯖の揚物と合った(50代・男)。
14	李白	特別純米 辛口 やまたのおろち 生夏ラベル	鯖とアボガドに合う(50代・女)。香味があり余韻さわやかでサラと飲める(30代・男)。大変美味しい、フレンチ、イタリアンにも合う(50代・男)。美味しい、味よし香りよし(60代・男)。焼物(アンチョビチーズ焼)に合う(70代・男)。美味しい、茶碗蒸しに合った(70代・男)。
15	李白	純米吟醸 雄町 生原酒	焼いたトマトとお酒が合いました(60代・女)。豆乳クリームチーズ寄せと合う(60代・女)。生原酒のフレッシュ感が洋風(アンチョビチーズ焼)に合う(70代・女)。酸味もあり、喉越しは素晴らしい(60代・男)。よい酸味が夏酒にベスト、旨い(不明)。

かすが会発足40周年を迎えて

かすが会会長 金子昌也



かすが会発足40周年を迎えるにあたり、会員の皆様、そして各蔵元様、又関係者の皆様へ一言ご挨拶を申し上げます。

例えば40年前は全国の地酒に関して一般の消費者はあまり興味のない時代でした。

剣菱・大関・黄桜・松竹梅等の大手蔵元のお酒が主流で、偶々私の住まいの近くの酒屋さんに若鶴の2級酒が有り、予約して入手し家では毎日常温で飲む日々でした。



昭和57年6月「松戸・本土寺にて」左より森口会長、小泉先生、中村社長(役職は当時)

丁度その頃、会社の先輩から我孫子の国道6号線沿いに酒販店で少し変わった店が有るので、一緒に行ってみようと誘われて訪問しました。

お店には見た事も聞いたことも無い日本酒がずらり。

それが「春日や」故中村国夫会長との最初の出会いだったので。

お茶を頂きながらお店の中にある囲炉裏を囲んでの地酒談義、地酒に対する熱意と情熱に圧倒されました。

私はすっかり感動し、又不思議な魅力に引き込まれてお店を後にしたのがつい最近の様に思われます。

その後現名誉会長森口嘉雄さんも共感され、一般消費者が集まって

微力ながら「春日や」を応援し、我々も美味しいお酒を楽しもうとの目的から、森口会長を中心に昭和53年に発足したのが「かすが会」です。

しかし、中々会員が集まらず、暫くしてからの第1回の集まりを我孫子の「みちくさ」というお店で行いました。

小泉武夫先生(当時東京農大助教授)、穂積忠彦先生(酒、評論家)、梁取三義先生(作家、日本酒の会会



古式包丁式(昭和63年)

長)、春日や中村国夫社長(当時)等をご招待したにも関わらず、参加者は総勢13~14名でした。

その後先輩役員、各蔵元、会員の皆様達の会に対する熱意と努力、又春日や、内山先生、鈴木屋さん等の大いなる応援も有り、現在の「かすが会」が存在しているのです。

振り返れば辛かった事、楽しかった事が沢山思い出されますが、大きな問題も無く無事に40周年迎える事が出来た事は、非常に嬉しい限りです。

素晴らしい日本酒との出会い、又素晴らしい仲間との出会い、これが私たちの大きな財産です。

これからも春日や中村社長や各蔵元様、そして会員、関係者の皆様と力を合わせ、役員一同「かすが会」を益々発展させて行く所存でございます。

最後に皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げ、御礼の言葉と致します。有難うございました。

平成31年度かすが会日程

総会・第1回例会

・4月14日(日)

・テーマ搾りたての新酒を楽しむ

第2回例会

・8月4日(日)

・テーマ 未定

第3回例会

・11月17日(日)

・テーマ 未定

会場は全て「鈴木屋」

開始時間は全て「14時開始」

かすが会のホームページ

<http://www.kasugaya.com>

[/kasugakai.html](http://kasugakai.html)

8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

年々厳しくなる気候の変化で今年は猛暑に続き多くの台風が大荒れとなり、記録的な強風や豪雨に依る被害が各地で発生、犠牲者も多く心傷む日々でした。

蔵元設備や酒造米生産への影響は如何程なのか、心配が続きます。かすが会副会長 加藤 洋一