

のんべえ毎日

20才未満の飲酒は法律で禁止されています。

平成26年6月号/通算213号

今年の夏は
柏崎で地酒を満喫！
そうだ！

日本酒用語を知ろう

創業200年余の
原酒造/昭和初期の
復刻ラベル

越の誉



夏は原酒をロックで飲もう！

720ml
1,260円
原酒造(柏崎市)

「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。



ひんやり蔵の中。



酒造りのお話を聞く。



「酒彩館」で利き酒。

柏崎には酒蔵見学のできる酒蔵があります。日本酒ミュージアム「酒彩館」で利き酒もできます。日本酒好きなら一度は経験してみたい「酒蔵見学」。柏崎市にある「越の誉」の蔵元・原酒造さんから「夏の蔵見学」のご案内が届きましたのでご紹介させていただきます。

春の酒造りが終わって、夏にかけてひと時の静けさが蔵に漂います。外の暑さを忘れる蔵内では、ゆつくりとタンクでお酒が熟成中。

酒蔵見学は前日まで予約が必須ですが、敷地内に併設されている「酒彩館」は自由に見学できます(不定休・駐車場有)。館内では、酒蔵の全アイテムを揃えた売店があり、利き酒も楽しめる日本酒ミュージアムです。

酒蔵見学の次は蔵から車で十五分の「酒の新茶屋」へ足をのばして「新潟の地酒」をどうぞご満喫ください

酒の新茶屋 2階ぎゃらりい BOR

田邊洋夫鉄道写真展
7月5日(土)~29日(火)

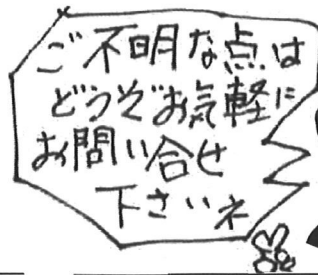
ぼっぼ屋が写した



これだけ知ればあなたも「日本酒通」。

利き酒師・店長です。

日本酒用語



ラベルに記載 されている用語

精米歩合

原料になる玄米を精米して得られた白米の割合。%で表示されます。

この%数が少ないほど磨きこんだ白米になって、一般的に高級なお酒になります。

アルコール度数

お酒のもととなる「醗(もろみ)」を搾ったばかりのお酒のアルコール度数は十七〜二十%ほどあります(※いわゆる原酒と表示されているお酒がこれです)が、そのアルコールを調整して十五度前後にして出荷されることが多いのです。ほかの成分が同じならアルコール度数が高いほどお酒は辛く感じられます。

特定名称酒

あまりききなれないお酒の名前でしようが、本醸造以上の比較的高級なお酒を総称した呼び名です。

特定名称酒には本醸造・特別本醸造・吟醸酒・大吟醸・純米酒・純米吟醸・純米大吟醸などがあり、それ以外のお酒は「普通酒」として分けられています。

本醸造酒

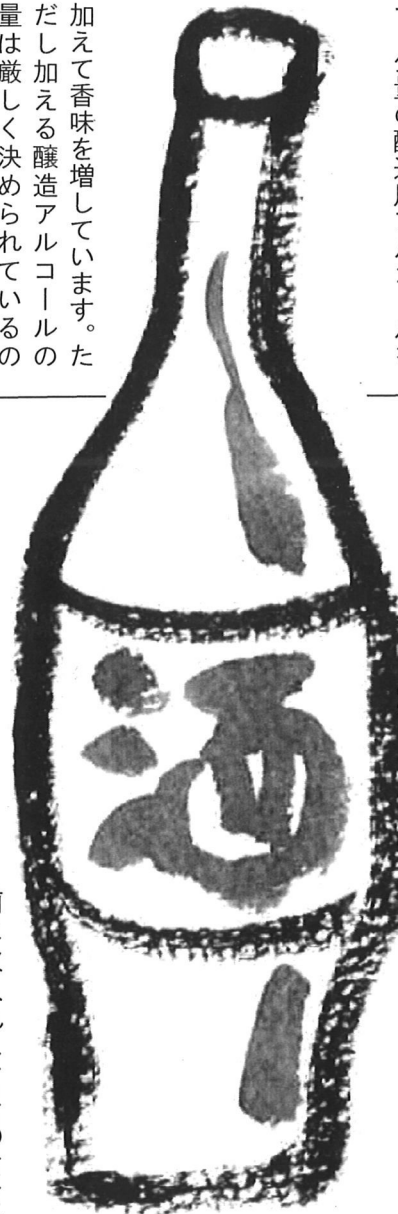
精米歩合七十%以下のお酒で、少量の醸造用アルコールを

ルを添加していないお酒です。

純米酒は米本来の旨味があり濃厚でコクのあるタイプのお酒になります。少しくどく感じられることもあるので精米歩合を六十%以下にしたり、特別な製法を工夫したりして造られることが多い。

吟醸酒・大吟醸酒

精米歩合が六十%以下で吟醸酒。五十%以下なら大吟醸酒といえますが、ただ精米歩



合だけでなくて、低温発酵という方法で丁寧に醸されるお酒が吟醸酒といえます。

品評会や鑑評会に出品されるお酒はさらに四十%以下の精米歩合のものがほとんどです。

原酒

文字通りタンクで出来上がったそのままのお酒。

アルコール度数も高く風味も強いのでオンザロックなども最適です。ただし、貯蔵まで

生酒

日本酒は貯蔵する前に一回出荷前にもう一回、あわせて二回加熱処理をして出荷されます。それを一回もせずに出荷されるのが「生酒」です。酵素が活きているためにフレッシュで舌に弾ける爽快味が楽しめます。

ただし、劣化が早いので保存管理には十分な注意が必要です。生酒でも一回だけ貯蔵

の工程で醸造アルコールを添加したのもも原酒として認められるので「原酒」⇨「純米酒」というわけではありません。

前に火入れしてそのまま出荷される「生詰酒」や、生で貯蔵して出荷の際に一回だけ火入れする「生貯蔵酒」もあります。

お酒の味のタイプ

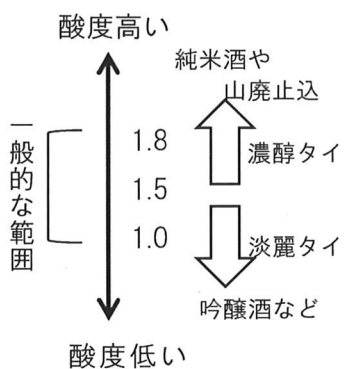
プの目安に...

日本酒度

日本酒の甘辛タイプの目安になります。中間

酸度

味の濃淡を判断するのにつかわれる数字です。



アミノ酸度

味の濃淡、特に旨味の濃さを判断する目安に使われます。値が大きいほどコクが感じられますが、大きすぎるとくどい味になってしまいます。一般酒のアミノ酸度の平均は1.3〜1.7位です。

まだまだお伝えしたいことはたくさんありますが、まずは今回は基本の基。

続編をお待ちください。

◎待ちきれない方はぜひ、酒の新茶屋店長・利き酒師までお気軽にお問い合わせ下さいね。(酒の新茶屋店長)

酒の新茶屋地酒頒布会

いかがで酒の会

今月のお酒 〈6月〉



■越路吹雪 吟醸原酒

高野酒造(新潟市)

精米歩合:60%/酸度:1.8

日本酒度:+4(辛口)

原酒ならではの力強さの中にも華やかさを併せ持った夏にイチオシの吟醸原酒です。ぜひ!オンザロックで召し上がってみてください。

■朝日山吟醸 初呑み切り

朝日酒造(長岡市)

精米歩合:60%/

アルコール度数/17度)

酒蔵の恒例行事「初呑み切り」の雰囲気深い香味とともに楽しみください。朝日山酒造は清酒「久保田」でも知られる新潟を代表する酒蔵です。

「いかがで酒の会」は毎月ご自宅へ旬の地酒をお届けします。

720ml×2本セット

毎月 3,700 円会費

■送料など諸費用すべて込

■ご入会随時

■お申し込みは 酒の新茶屋様



呑み切りとは

ご紹介いたします。

時の事を

参加した

「呑み切り」に

「八海山」の

昨年

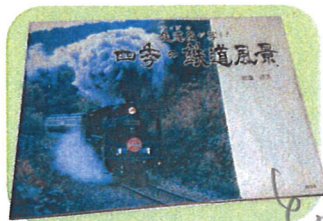
酒蔵では一年中でいろいろな行事があります。お酒は出来上がってから一旦タンクに貯蔵されて必要に応じて蔵出しされるのですが、気温も上がってタンクの熟成具合などを見るために蔵人が揃ってひとつひとつのタンクのお酒を利き酒します。長い冬の間、蔵人達が心を込めて仕込んだ酒を

- ・ 今年の酒はどうだろうか?
- ・ 目標どおりの酒になっているだろうか?
- ・ 火落ちしていないだろうか?
- ・ 美味しい酒になっているだろうか?

と、評価していくのです。タンクの下にあるお酒の出口を「呑み」と言いますが、そこから初めて出して利き酒するので「初呑み切り」といいます。昨年7月にその「八海山」の蔵元で「初呑み切り」に参加させていただきました。上の画像はその時の様子です

が、ズラリと数十本も並んだ瓶に番号が付けられていて、その一本一本を利き酒してシートに評価を書きこんでいきます。

この作業、5本目くらいからはもうどれがどれやら：利き酒は飲みこまないこと。それもそうですね、全部飲んでいたら酔っぱらってしまいます。それにしてもプロはどんなに多い数でもキチンと利き酒できるのでそこから改めて感心した次第です。



「ぼっぽ屋が写した 四季の鉄道風景」で知られる元JR東日本社員の田邊夫さんの鉄道写真を展示いたします。

七月のギャラリー展示は 待望の鉄道写真展です。

のんべの正道を行く

のんべ塾

世の中には音楽療法があるからには「二日酔いに効くメロディ」があっても不思議ではありません。携帯電話の普及した現代ならではの「二日酔い予防対策情報」。「日本着信メロディ研究所」なるものがありますが、それによると金属系の楽器など刺激のある音をさけて、安静時の心拍数にあわせたテンポで穏やかな音程のメロディがおすすめとか。これを耳にするだけで体内のアセトアルデヒドが分解されやすいとか・・・一度お試しを♪

● 福島県の笑売仲間の酒屋さんからご紹介酒です。ご注文はきしなみ酒店さんへ直接どうぞ。

奈良萬純米大吟醸酒

720ml 2,700 円

※何も言わずとも人気の「奈良萬」です。

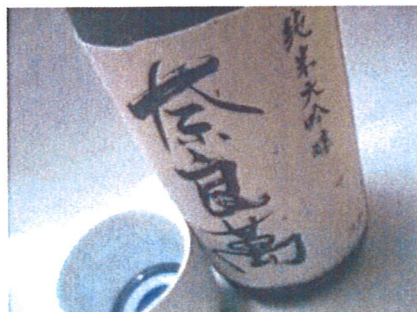
華やかな奥深い味わいを感じて頂けたらと思います。



小さな酒屋 (有)きしなみ酒店

福島県福島市天神町 1-24

電話 024-534-3940



県外の笑売仲間情報

福島駅から徒歩数分の天神町にある「小さな酒屋 きしなみ酒店」さんは、当店と「日本酒」で知り合った「笑売仲間」です。

当店には無い福島の地酒を中心に県外のお酒も揃っています。お店もHPもぜひ一度覗いてみてくださいね。「酒の新茶屋から」の一言で何かサピスあるかもです。



NHK「にっぽん縦断こころ旅」で
火野正平さんも青海川駅へ

▲俳優の火野正平さんが自ら運転で旅する「にっぽん縦断こころ旅」で青海川駅のホームに立つて高さ五十三メートルの高さの「米山大橋」に驚いている場面です。



日本一海に近い駅
信越本線「青海川駅」は
今年で 115 才になります。

酒の新茶屋で
誕生日を
一緒にお祝いしましょう。
※酒の新茶屋からの景色です。

鉄道ファンへの皆さんご家族でお出かけ下さい。

第3回 青海川駅 115才誕生会

<<イベントご案内>>

期日 2014年7月27日(日)

時間 午前10時~午後3時

場所 酒の新茶屋店内及び店頭



●元 JR 東日本社員・田辺洋夫さんの
鉄道写真展開催

於：酒の新茶屋 2F ぎやらりい BOR

●越の誉(原酒造)試飲会 店内にて

●ご来店先着 100名様に 1個プレゼント

有田焼ひとくちビールコップほたる桔梗

●抽選会 お買上 1000円ごとに

一回抽選できます。(空くじなし)

●花苗・寄せ植え販売 店頭にて

●ボトルにアートしましょう♪コーナー

●耳ツボ無料体験 ●ハンドマッサージなど



信越本線「青海川駅」の開駅は明治三十二年(一八九九)の七月二十八日。今年で百十五才という歴史ある駅です。平成十九年七月十六日には中越沖地震で被災。二か月間にわたって不通となりましたが、今も昔もホームのすぐ目の前は日本海で、鉄道ファンなら知らぬ人のいない駅です。「酒の新茶屋」では二年前からその駅の誕生日を祝うために「誕生会」を企画。今年で三回目。皆さんと楽しく誕生日をお祝いいたします。

炯冷ま〜コーナー



酒の新茶屋 店長

■ワールドカップサッカー試合で盛り上がる日本列島梅雨空を吹き飛ばしそうな人気ですね ■スポーツの話は平和でいいです ■世界の紛争もスポーツ対決のようにはフェアプレイでできればいいですね ■時差の関係でまたまた寝不足になりそうなお方お気を付け下さい ■私はずっとスポーツにはほとんど興味はないのですが、夏の高校野球とオリンピック、ワールドカップサッカーだけは人並みに興味深々です ■どれも共通していることは最高の舞台で実力だけではない特別な感動が見れるからです ■努力と実力以外の何かが選手に最高の力を発揮させてくれた ■時の感動がたまりません ■ビール片手に観戦の方が多くいと思いますが、時には日本酒の原酒をオンザロックでもどうぞ！ ■日本勝利のたびにグラスのロックが鳴って歓声があがることを願っています ■ニッポン！ガンバレ！ ■今年の梅雨明けは全国的に遅いと予想されておますが、ほどうりほどうりですように。

●北陸高速道米山インターから1分。国道8号線沿い「米山大橋」入口

北国街道/越後地酒の関所 酒の新茶屋

〒949-3661 新潟県柏崎市青海川 872 電話 0257-26-2522 FAX0257-35-5333
■定休日/毎週水曜日 HP 検索→酒の新茶屋

酒の新茶屋フリーダイヤル 0120-980-885 (9:00-21:00)

