

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27年1月号/通算220号

伝統行事と日本酒

無濾過生原酒
雪鶴 純米吟醸
＜袋しぼり＞

手造り麴・少量仕込みに拘り、袋しぼりの上槽で丁寧に仕上げました。



1800ml(税込)

3,025 円

720ml(税込)

1,460 円

田原酒造(糸魚川市)



「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。



謹賀新年

平成二十七年

今年もよろしくお願ひ申しあげます。

酒も好き

餅も好きなり

今朝の春

高浜虚子



酒好きにとつて、お正月は晴れて昼間からお酒が飲める嬉しい日々。世に酒好きの残した歌も数多いですが、「朝もよし昼もなおよし晩もよし その合々にチヨイチヨイもよし」と歌った江戸の狂歌師・大田蜀山人も大の酒好きとして知られています。「酒は飲むべし 飲むべからず」という有名な教訓も残しています。

人生を楽しみ、人との和を保つお酒は飲むべきだが、前に醜態をさらしたり、身体をこわすような酒は飲んではいけなと諭しています。「酒は飲むとも 飲まるるな」のことわざも同じ意味です。

▲写真説明
鮎正宗 さくらいろ 純米にこり酒
発売は三月中旬以降です

酒の新茶屋 2階ぎやらりいBOR

あのコレクター北原氏も絶賛！の
私設博物館が冬期間柏崎へ・・・

魚沼エリア 878 博物館

懐かしの昭和レトロ展

2015年2月28日(土)まで、毎月入れ替え有ります

年中行事と日本酒の話

なぜ多い？

日本の年中行事

四季のある日本では農耕手順の目安となる春夏秋冬の季節の折り目を大切にして、そのたびに「神」に「酒」と「祈り」を捧げて五穀豊穡と日々の安泰を願ってきました。

「神」に捧げた「お神酒」は、一つの瓶で醸したお酒を神と飲みあうことで、神と人が交流するツールというわけです。

それと、季節の替り目はとかく体調を崩しやすいことから、神だけでなくて、近親者も呼んで酒とご馳走で体力を養うという理由も考えられます。

もともと「酒」のルーツは、神への捧げものとして誕生したものです。

災難や厄を避け（サケ）家が栄（サカ）える

「酒」が御中元やお歳暮、御祝事から不祝儀までいろいろな暮らしの大切な場面で登場するのは、神聖な飲み物であるということと神代の時代から人にとって切り離せない深い深いかかわりがあったからです。

今月は「日本酒」と年中行事の一年をご紹介させていただきます。

一月 屠蘇の酒

元旦から三日の間お雑煮に先だって、まず「お屠蘇」を飲む。平安貴族の間からはじまったというお正月のお酒。

「屠蘇酒」には数々の靈驗あらたかな薬草が含まれていて、まさに「百薬の長」

昔はこの「屠蘇」を各家庭で調べて三角の袋に入れて用いていて、松の内が過ぎるとそれを家の井戸に投げ入れてそれを飲用していると一年中病気をしないと言われていたそうです。

二月 梅花の酒

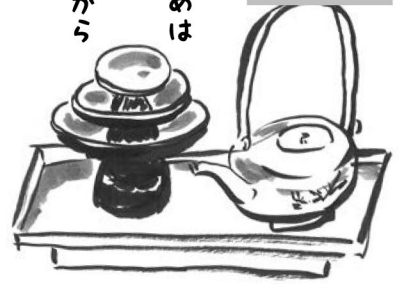
一月の「屠蘇酒」が一年の精気蘇生の先駆けならば、二月はこれから咲く百花の先がけとして「梅の花」。承和（八三四）八四八の頃の歴史書によれば、天皇が侍臣たちに酒を賜り、侍臣たちは頭に「梅の花」を挿して宴に参加したという記録があります。

三月 白酒

三月といえば「桃の節句」。三月三日の「ひなまつり」。お酒が「白酒」なのは、昔は



年の初めは
まず
お屠蘇から



日本の酒が白かった名残りといえます。

ちなみにその日の酒の肴は「はまぐり」と決まってきましたが、それは「はまぐり」が自身身の殻以外とは決して合うこととはないからで、女は一度嫁したら一生添い遂げるという意味からだそうです。

四月 花見酒

昔から日本人にとって特別の花「桜」。西行は桜の花の下で往生を望み、「酒の肴」の最高は「雪月花」といわれるほど風流を好む日本人。

江戸時代以降春最大のレクリエーションであることには変わりはありません。

「酒を妻 妻を妾の花見かな」

五月 菖蒲酒

五月は「端午の節句」。軒先に悪霊除けとして臭いの強い菖蒲とヨモギ、蛇除けのまじないに茅（チガヤ）を挿して、翌朝早々にその菖蒲を風呂に入れて浴するという風習があります。この日のお酒は古くから健

胃薬として珍重された菖蒲の根を酒に浸して「菖蒲酒」。これによって来る夏への体力の備えをします。

六月 夏越しの酒

日本の神社では六月と十二月の晦日（みそか）の日に、一切のケガレや禍を除くためのおお祓い神事を行うしきたりがあります。

最後の仕上げに夏越しの酒として御神酒をいただくこととなります。みそぎで身体ケガレを清潔にして酒で身体の中を清めるといふことです。

七月 うなぎ酒

年に四回ある土用ですが、特に夏の土用は猛暑で体力の消耗が激しいのでこの時期を無事に乗りきることが大事。土用の丑の日には「うなぎ」を食べるといふ風習はすでに奈良時代からあったと言われています。



「土用の酒」は、かば焼きの大串を温めておいた井にとつて、そこに熱燗の酒をたつぷりと注いで蓋をして五分ほどして飲む「うなぎ酒」をどうぞ。

八月 月見酒

旧暦では八月を中秋といい、八月十五日の満月が月見。満月の光を浴びながら夜露のついたものを食べると長生き

できると言われています。屋外で月を愛でながらのお酒など格別です。

九月 菊酒

九月九日は重陽の節句。盃に菊の花を浮かべて飲むと長寿をもたらすと伝えられています。



十月 亥の子酒

稲のとりに入れも終わり、旧暦の初亥の日に祝うのが「亥の子祭り」。亥は一度に十二匹の子を産むという伝説から、子孫繁栄と長寿にあやかるうというもの。寒さに向かい熱燗で無病息災。

十一月 新穀の酒

十一月に行われる収穫祭に「霜月祭」があります。新穀で醸した酒を神前に供えるという行事です。秋中続いた重労働から解放されて心ゆくまで大いに飲み食いをして本格的な冬に備えるという風習です。

十二月 冬至の酒

一年中で一番昼間が短い「冬至」。冬至といえば「冬至かぼちゃ」が有名ですが、みかん、れこん、いんご、にんじんなど「ん」のつく食べ物七種類とると幸せになるといわれています。酒は熱めの燗。

そして「大晦日」は年の暮れを惜しみながらの酒盛りで一年が暮れていきます。

【参考】日本の酒うんちく百科

酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒一月

■越後鶴亀 招福神

- ・蔵元 越後鶴亀(新潟市)
- ・精米歩合:55% ・+4 辛口
- ・アルコール度数:15-16%

目出度い「招福神」のラベルにふさわしく、祝いや目出度い席にみんなで飲んでいたきたいお酒です。

■越の初梅 純米吟醸

- ・蔵元 高の井酒造(小千谷市)
- ・精米歩合:60% ・+4辛口
- ・アルコール度数:15-16%

平成 26 年度関東信越国税局鑑評会純米酒の部「優秀賞受賞酒」新潟を代表する酒造好適米五百万石100%。

「いかがで酒の会」は毎月ご自宅へ旬の地酒を720ml×2本セットをお届けします。

毎月 **3,800 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

日本酒の仕込みに欠かせないのは「米」と「水」どちらも大切ですが「銘醸に名水あり」と言われるくらい、「水」はその酒の性質を大きく左右します。

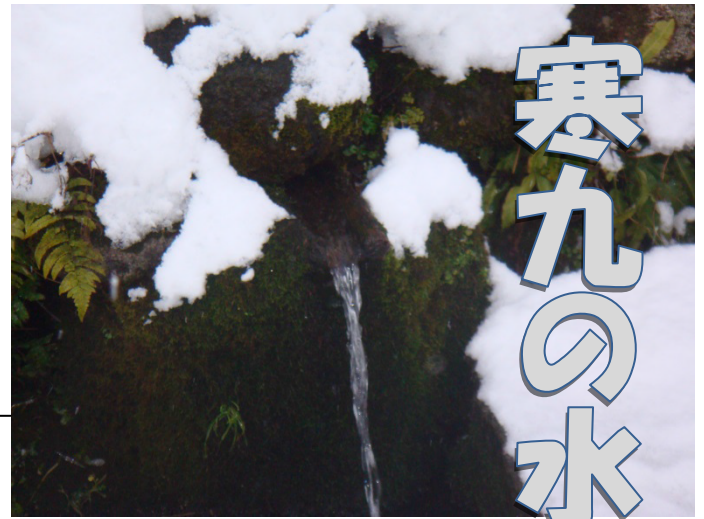
その寒中「寒の入」から九日目の水は



水源は背丈以上の雪の中



荷台に乗せたタンクからホースを引いて水を汲み、蔵まで何度も往復します。



寒九の水汲み

寒仕込みは寒九の水で

昔から酒造りの仕込みに最適な季節という二十四節気の「小寒」から「大寒」までの「寒中」が最も良いと言われています。この季節は、一年中で一番空気が澄んで気温が低く安定し

「寒九の水」と言われて最も澄んだ水で、雑菌が少なく腐りにくくとして「仕込み水」として利用されてきました。写真は「吟田川」の酒で知られる蔵元さんの「寒九の水汲み」の様子です。【今年の寒九は一月十四日です】

のんべの正道を行く
のんべえ
「あんぽんたん」は、酒の薬だった?

「朝鮮アサガオ」三粒を酒に漬けて飲むとはなはだ酔いがまわります。昔から「疝気(下腹部の痛みなど)」に効く薬で「アンポンタン」と呼ばれていました。

これを意図的に一服盛ると、突然笑い転げたり、踊り出したりします。その様子を見て「あの人アンポンタン」と言ったとか・・・

【新潟地酒最新情報】新潟淡麗
2015 にいがた酒の陣

3月14日(土)・15日(日)開催!

500種類の新潟の地酒が飲める

*会場 朱鷺メッセ ウェーブマーケット
前売り 2000円 当日 2500円

※このお酒のご注文は「きしなみ酒店」さんに直接ご注文お願いいたします。福島県喜多方市の「会津錦」さんに特別詰めていただきました!

【さすけね純米無濾過生原酒 中取り】



1800ml **3,000 円** (税込)

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

きしなみ酒店
オリジナル酒



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。
当店には無い福島県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」の一言で何かサビスあるかもです。

2月発売！予約受付中！

■姫乃井かめぐち酒

冬季限定しぼりたて生原酒

カメから柄杓で酌む
地酒の醍醐味

うまい酒には
ワケがある！

※四段仕込みの四段目に「モチ米」
をつかった特徴ある味わいが人気の
のヒミツです。



かめぐち酒 カメ・竹柄杓付

1800ml **4,385** 円(税込)

かめぐち酒 瓶詰め

1800ml **3,600** 円(税込)

720ml **1,695** 円(税込)

あなたの思いをハートに込めて♡

最高の
大吟醸を贈る。



普段はちょっと贅沢な大吟醸を
ミニサイズでお手頃価格に。
ボトルに隠れた鯉(恋)心が
どうか伝わりますように・・・

■峰の白梅 大吟醸(化粧箱付)

■蔵元 福井酒造(新潟市)

■精米歩合 40%

■価格 300ml(税込) **1,300** 円

●美麗化粧箱にハート一杯の熨斗紙つきです。

●ご希望によりチョコレートとセットもご用意いたします。



越の誉 和醸蔵 寒仕込搾り 純米大吟醸

■蔵元 原酒造(柏崎市) ■精米歩合 50% ■アルコール度数 17%

■価格(税込)1800ml **3,400** 円 720ml **1,700** 円

今年も待ち遠しい「寒仕込搾り」
二月中旬発売。数量限定予約受付中です。

バレンタインデーは二月十四日です。

ご予約
受付中!

■皆様明けましておめで
とうございます ■本年も
新潟の地酒と酒の新茶屋
を宜しく願いましたしま
す ■新年早々に地元の蔵
元さんの息子さん(次期
社長)がお酒を配達して
くれました ■自分の蔵は
おそらく新潟県でも一番
小さい蔵だけどこれから
自分が頑張つて守つてい
くと目を輝かせて挨拶し
てくれました ■私もこれ
からこの小さな地元の酒
蔵さんを精一杯応援して
いこうと思つた次第です
■今年は何かと登場して
くる酒蔵さんと思ひます
がその時は宜しく願ひ
いたします ■えっ?どこ
の酒蔵?それは皆さんこ
れから楽しみにしてい
てくださいね ■年末年始か
ら大活躍した日本酒です
が、皆さんどれくらいお
飲みにになりましたでしょ
うか? ■今年もどうか
「楽しい酒 嬉しい酒」
が「健康に」に飲める一
年でありませうように。心
より御祈りいたします。
酒の新茶屋 店長



●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7-ダイヤル **0120-980-885** (9:00-21:00)