

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 9 月号/通算 228 号

冷やにする? 燗にする?

和楽互尊
ひやおろし
特別純米原酒



日本酒の日十月一日発売!

- 池浦酒造 (長岡市)
 - アルコール 18%
 - 精米歩合 55%
 - やや辛口
 - 価格 720ml (税込)
- 1,360 円**



「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。



「日本酒」にふさわしい記念日です。
秋を迎え一層味わい深くなる酒壺を表わす象形文字です。

そして、干支で十月は「酉」ですが、古来この文字は酒を造ることを表わす象形文字です。
秋を迎え一層味わい深くなる酒壺を表わす象形文字です。
十月といえは「神無月」が知られていますが、「醸成月 (かもなしづき) とも言われ、秋の収穫を終えた季節雇用の蔵人たちが酒造りに蔵に入って、その年の新米で酒造りを始める、いわば酒造りにとっては年度の始まり (酒造年度といわれます) でもあります。

秋の到来を告げる旬の酒「冷や卸し (ひやおろし)」の季節です。
そして、十月一日は「日本酒の日」。昭和五十三年 (一九七八) に全国酒造組合中央会が若者の日本酒離れを食い止めるために制定されました。

十月一日は
「日本酒の日」

ひやおろし出揃いました。



酒の新茶屋 2 階ぎやらりい BOR

BOX

ギャラリーショップ

酒の新茶屋二階は無料休憩室になっています。只今、BOX ギャラリーの出店者ご集中! 詳しくは酒の新茶屋にお問い合わせ下さい。

「冷や」とする？「爛」とする？



日本酒は【温度帯】でその名前も風流な呼び名があります。

「爛酒」の始まりは 平安時代から

冷蔵庫が普及するまでの「日本酒」の飲み方は、温めもせず冷やしもしない「常温」での飲み方が一般的でした。「爛酒」をして飲まれたと思

われるのは平安時代の延喜式に酒を温めるために使う小さな銅製の鍋が出てきたことでおそらくそれが「爛酒」の始まりと思われる。

寒い季節は「爛酒」、暑い季節は「冷酒」で……と、

一言でいうほど単純ではありません。

室温調整の出来ない昔ならともかく、現代は真冬にアイスクリームが売れる時代ですから単純に気温の変化だけで「爛」か「冷や」かは決められません。

あくまでも「嗜好品」としての「日本酒」は、自由に自分が一番「旨い！」と言える温度帯をみつけることが肝心のようです。日本酒を極める通人は、温度計を片手に一度

ずつの目盛単位で「温度設定」に専念する人もいるほどです。



熱すぎても冷やし過ぎて も酒の味は隠れてしま います。

「爛酒」が好きと言っても、持てない位熱くしてしまうと酒本来の味がなくなってしまう。反対に、香りの高い吟醸酒

は、爛をすると香りのバランスが熱でまたたく間になくなるので気を付けましょう。

大吟醸・原酒・生酒は「冷 や」がオススメ。

温度帯で微妙にかわるお酒の変化を楽しむなら「純米酒」がお薦めです。特に「ぬる爛」から徐々に温度を上げていく過程を一度お試しください。

「冷や」も「爛」も、酒質や種類によって無限に変化します。あなたの感性でお楽しみください。

おまけ情報

「下り酒」の品質劣化防 止に普及した「爛酒」。

「クダラナイ」という言葉の語源でもあるのが、江戸時代関西から関東に運ばれたお酒「下り酒」。関西から下ってこないお酒は旨くないことから、旨くないお酒のことを「くだらない酒」と言われたのが始まりです。

さらに、遠路を運んだお酒は品質劣化が進んでいたため、爛をすることで雑菌を殺して、味をもとに戻す効果があったようです。

温度による「冷や」「爛」の呼び名

飛びきり爛 55 度前後
(とびきりかん)

熱爛 50 度前後
(あつかん)

上爛 45 度前後
(じょうかん)

ぬる爛 40 度前後
(ぬるかん)

人肌爛 35 度前後
(ひとはだかん)

日向爛 30 度前後
(ひなたかん)

涼冷え 5 度
(すずひえ)

花冷え 10 度
(はなひえ)

雪冷え 15 度
(ゆきひえ)

新潟には、お酒を造る高校があった？

今年六月に選挙権が「二十才から十八才に引き下げ」という法案が可決されて、来年からの選挙に適用されることになりました。「タバコ・酒」についても十八才解禁という声も一時取りざたされましたが当然見送りとりました。

新潟には全国唯一の、高校生がお酒を造るといふ「醸造科」が、かつてあったということを知っていますか？



平成 10 年度学校案内

昭和二十二年(一九五七)「吉川高校醸造科」開設
漫画「夏子の酒」でも紹介されました。

新潟県上越市吉川区(旧中頸城郡吉川町)は、昔から冬の収穫仕事として全国の酒蔵に蔵人として出向き、この地方は「頸城杜氏の郷」として知られる地域です。

その地に全国で四番目の醸造科が誕生しました。その後次々に醸造科が閉鎖される中で全国唯一の醸造科として、最後まで存続し、平成十六年三月までの四十七年間に渡って一三七九人もの生徒を送り出しました。



酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒九月

■想天坊 純米吟醸生詰

・蔵元:河忠酒造(長岡市)
・高嶺錦石/精米歩合/55%
爽やかな香りと優しい旨味バランスの良い純米吟醸です。想天坊らしいキレのあるスッキリとした後味は秋の食材によくあいます。

■ゆきつばき 純米吟醸原酒 ひやおろし

・蔵元 雪椿酒造(加茂市)
・越淡麗/精米歩合:60%
「越淡麗」を全量使い仕込んだお酒を一夏寝かせた旬の酒「ひやおろし」で、程良い熟成味をご堪能ください。

「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

父親が「旨い!」と言ってくれたのが何よりの言葉

その最後の卒業式の中で卒業生の挨拶の言葉です。醸造科生徒が毎年造るお酒は父兄や地域の人々に「吉川乃若泉」として実際販売されていて、いつも完売の人気酒でした。(写真上)

今は幻となったこのお酒。当店に中身はカラですが、「吉川高校醸造科案内」と一緒に保管しています。ご覧になりたい方はどうぞご来店の際にお気軽にお申し出ください。

レンタルボックスギャラリーオープン!



日本海の絶景が広がる酒の新茶屋2Fに素敵な手造り雑貨ショップがオープンしました。

のんべの正道を行く



お米1kg からできるお酒の量

例えば 1kgの玄米を60%に精米して、純米酒を造るとしたら。

原酒でアルコール度数18%として約1200mlの清酒ができます。

さらに、それを一般的な清酒の度数15.5度まで割水すると約1380mlのお酒ができます。

4合ビン(720ml)の約2本位になります。

※このお酒のご注文は「きしなみ酒店」さんに直接ご注文をお願いいたします。

★小さな酒屋オリジナル酒★

【樽美酒タルビッシュ:純米生原酒】



10月1日「日本酒の日」を記念して毎年販売の生原酒です。程よい樽の香りで、黄金色の稲を思わせる旨味のあるお酒です。やっぱ、日本酒で乾杯! したいですね。



500ml **1,080** 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
<http://www.t-sakaya.com>



県外の笑売仲間情報

福島県 福島市 天神町 1-24
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 福島県の酒を中 心に県外のお酒 も揃っています。



日本酒はあまり飲まないけど・・・このお酒は「ワイン」のような口当たりで美味しい!



特別に蔵元さんから限定仕入れしました。このランクでは破格の超お買い得です。

限定販売中! お早目にご注文!

越乃梅里 無濾過生原酒

- DHC 小黒酒造 (新潟市)
- 精米歩合: 60%
- アルコール分: 17 度 ■クール便
- 価格 (税込) 720ml **1,350 円**

●ひやおろし●

残りわずか! お早目にどうぞ。品切れご容赦!

※価格は 720ml(税込)

- 越路吹雪 純米吟醸 (高野酒造) **1,405 円**
- 想天坊 じゃんげ超極辛(河忠酒造) **1,030 円**
- お福正宗 特別純米原酒(お福酒造) **1,335 円**
- ゆきつばき 純米吟醸原酒 (雪椿酒造) **1,470 円**



八海醸造

南魚沼市

いよいよ 10 月下旬から発売される八海山しぼりたて!

これから出るお酒・予約受付中!
十月下旬発売です。

八海山 しぼりたて生原酒「越後で候」

- 価格 (税込) 1800ml **2,560 円**
- 価格 (税込) 720ml **1,230 円**



春先に完全予約のみの<超限定酒> 地下深く、13 度に安定した洞窟の中でゆっくりと熟成させました。

諸橋酒造

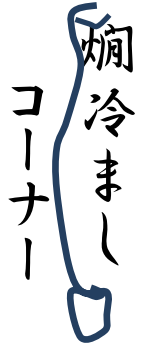
長岡市

越乃景虎 特別純米 洞窟貯蔵酒

- 価格 (税込)
- 1800ml 化粧箱入り **3,405 円**
- 720ml 化粧箱入り **1,850 円**
- 720ml 化粧箱なし **1,730 円**

■九月は次々発生する台風や秋雨前線に翻弄されて各地に甚大な被害が発生しました ■被害に遭われた皆様には心よりお見舞い申し上げます ■何故か「往く夏」を惜しむ間もなく夏はどこかへ掻き消えてしまった感があります ■これからの季節、のどかに名月を楽しみながら「日本酒」を愛でることができたら本当に幸せだと思えます ■「酒は憂いを払う玉箒(たまほろぎ)」とも ■「酒は百薬の長」とも言われますが、どちらもご自身の適量を守ってこそのことです ■嬉しい時には「八つ八(はっは)」と笑い、悲しい時には「四九四九(シクシク)」と泣く ■八八(ハハ)と四九(シクシク)で、合わせて百 ■お酒はそれで「百薬の長」と言われています ■秋の夜長の季節、どうぞ素敵な「お酒」が飲めますように。

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

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