

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 3 月号/通算 222 号

「地酒」って何だろう?

数量限定販売



吟田川 純米吟醸無濾過生原酒

720ml(税込)
1,645 円
代々菊醸造(上越市)



「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。

酒の新茶屋 2 階ぎやらりい BOR

じゅんなことば 2015 春
安達 醇作品展

今回は手作りミニチュアなども展示します。

会期 平成 27 年 4 月 2 日(木)~28 日(土)



今年も大盛況!

にいがた酒の陣

入場者数二日間で十二万人!

新潟の八十六酒蔵が集結
約五百種類の清酒が利き酒できる
夢のようなイベントです。

「新潟淡麗にいがた酒の陣」は、今年も新潟市「朱鷺メッセ」を会場に三月十四日~十五日の二日間開催されました。

上の写真は会場の様子ですが二日目の午後です。一日目は入場者七万人混雑はこれ以上で過去最高となりました。蔵元さんと直接話を聞きながら「利き酒」ができると年々人気が高まる「地酒王国」新潟ならではのイベント。「和食」が世界遺産登録されたことで海外にも清酒をアピール。外国人参加者にむけてのスタッフ対応の蔵元さんもあつて国際色も加わった活気あふれる酒の陣でした。 ※3面ですらにご紹介



←「越の誉」(原酒造)さんのブースにて、酒の陣限定販売酒「純米大吟醸 繋ぐ」をお買上のお客様とスタッフ一同で記念撮影です。

旅にでて酒好きなら、やたら目につく「地酒あります」の看板。とつろで・・・「地酒」って何だろう？

なんとなく、イメージするのは小さな蔵で、その土地の米と水で造った日本酒。

地元の人が毎日晩酌で楽しむ気取らない庶民の酒。

今回は、そんな「地酒」の正体に迫ってみたいと思います。

江戸時代の頃から三大銘醸地といって灘(兵庫)・伏見(京都)・西条(広島)が旨い酒の産地として知られていました。

その頃「地酒」といえば、その銘醸地以外で細々と土地の人達だけが飲む酒として、ちよつと格下のお酒と思われていました。

そういえば、当店(酒の新茶屋)も三十年くらい前までは、地元「越の誉」という旨い酒があるにもかかわらず、婚礼やお使いのものには、必ずと言ってよいほど「月桂冠」「松竹梅」が指名されたものでした。

石原裕次郎がかつて「しろうちく ばい♪」と歌っていたあのCM懐かしいですね。

ちよつと話はそれましたが、その後訪れた「地酒ブーム」は、ある著名なノンフィクション作家で評論家を書いた新潟県の小さな蔵元の紹介記事から火が付ききました。

うまい酒といえば当時一級酒や特級酒と言われた時代。



量を誇る大手の酒造メーカーとは違った路線で全国各地の「地酒」が人気を集めるようになりまし。

昭和の終わり頃から平成の始まりの頃にかけて特に「新潟の地酒」が飛びぬけて脚光を浴びました。

酒蔵に「蔵人」として出稼ぎに出て「酒造り」の技術も卓越していたことから地酒がひしめきあっていた「切磋琢磨」旨い酒造りへの土壌が豊かだったことも注目される要因でした。

その頃「越乃〇〇」という銘柄の酒がふえたのですが、当時「越乃」とついでいけば新潟の地酒としてそれだけで売れたという逸話もあるほどです。

「越乃」と名前が付いただけで売れたという空前の新潟の「地酒ブーム」がありました。

新潟の地酒はもともと米どころでもあり、酒どころであったこともあり、その上全国に冬期間

土地柄ならではの料理が育てた地元の酒

では、本題に戻って「地酒」って何だ?ということになりましたが...

こんな経験ありませんか? 旅行に行つて宿で飲んだ「地酒」の旨かったこと! 当然お土産に一本となりませぬ。ところが家に帰ってきて飲んだら宿で飲んだ時とはちよつと違うな。

「八海山」も「久保田」も地酒と言える?

期待外れのお酒だったことありませんでしたか? 勿論旅先では気分も最高に盛り上がっていますから何を飲んででも食べても美味しいはずですが、しかも、その土地ならではの料理が並びますね。地酒はもととその土地の料理に合ったお酒のタイプが使われます。その地域に長い間に育まれた相性抜群のお酒と言えます。ですから、家に帰って違う料理で飲んだら「ちよつと違うな」ということがあるのです。お酒と料理の相性は大切です。

新潟の代表銘酒と言えば「八海山」「久保田」など沢山ありますが今やどちらも全国に販売される有名銘柄となつています。その販売数量も相対的なものです。

どちらも新潟の風土に根差した「淡麗辛口」の王道をいく酒ですから「地酒」といえますが、私個人としてはもう少し「地酒」の定義に口マンがほしいところですのであえてこちらは「新潟を代表する銘酒」と言いたいです。

地方のその地域の人にしか知られていない小さな酒蔵で極少量だけしか醸されていない「地酒」には様々な顔があつて面白いのです。

日本酒ファンならぜひ、まず地元のお酒を徹底的に愛して味わい尽くし、それから全国の地酒にはばたいて見識を深めていただき、自分の好みにあつた「地酒」を見つけたいだけなら何よりです。

酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒三月

小さな酒蔵の醸しだす
気概の「旬酒」をみくらべて
みてください。

■越乃男山

ふなしぼり生原酒

- ・蔵元 阿部酒造(柏崎市)
- ・五百万石
- ・精米歩合:57%
- ・アルコール度数:19-20%

■代々菊 蔵出し

- ・蔵元 代々菊醸造(上越市)
- ・精米歩合:60%
- ・日本酒度 +5 辛口
- ・アルコール度数:19-20%

「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

2015 新潟淡麗にいがた酒の陣レポート



北海道から毎年参戦の O 氏と
この混雑の中で出会えました！
まずは再会に乾杯！



「雪鶴」ブースでシェーカーを
振って新しい日本酒提案に奮
闘するタッキーこと滝沢さん。



「ききあてゲームコーナー」では
「のんべえ」が真剣に「きき酒」中。



写真左: 会場で「日本酒ファン」と意気
投合！ 写真右: 北陸新幹線開通記念
のセット説明中の「越の白鳥」さん。
←2015 酒の陣レポートブログはこちら

それがしても今年の
酒の陣の入場者総数十
二万人とは凄かった。
一日目土曜日七万人、
二日目日曜日が五万人
でした。
私が参加したのは少
しは空くことを予想し
て日曜日の午後二時か
ら最終までの三時間。
とてもとてもその位の
時間では会場すべてを
回ることができると
できませんでした。



「和楽互尊」竹の筒で風情も満
点。普通酒の爛酒で人気を集め
ていました。

二日間にわたる激戦(?)
で蔵の皆さんも相当お疲れ
が目立っていました。
終了時間ぎりぎりまで会
場は最高潮の熱気に包まれ
ていました。本当に皆さん
お疲れ様でした。

■出品酒約五百種類
八十六歳を飲み尽くす！

日頃お世話になっている蔵
元さんを激励しながら各ブ
ースを回らせて
いただきます
たが

のんべの正道を行く
のんべえ
酒を味わう時は
「きく」といいます。

酒は見て、嗅いで、味わうも
の、耳で聞くこともないのに「聞
(き)酒」とは？そして「利(き)
酒とは？

そういえば、香りを楽しむ「香
道」でも「香りを聞く」とい
いますね。もともと「聞く」には
「臭いを嗅ぐ」という意味もあ
るそうです。ちなみに「利く」
は「物事を試し調べる」という
意味。ただ飲むだけでなく
ぜひお酒は「きいて」下さい。

※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。
荒々しさが人気です。「ガツンとくる酒」に出会ってください。

【登龍 特別純米生酒/せめ】

720ml **1,404** 円(税込)

<http://www.t-sakaya.com/SHOP/OC100002.html>

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
ービスあるかもです。

今年もやります！ in 酒の新茶屋

花づくし

観桜会

第 5 回

■開催日時 4月18日(土)・19日(日)
10:00~17:00 10:00~15:00



周辺の 6 か所の桜スポットを
2 時間で訪ねるドライブマップ
をご用意しています。

＜＜イベント内容(予定)＞＞

- 大吟醸酒粕あまさけサービス
- 空くじなしの抽選会
- 蔵元による試飲販売
20 歳未満・お車運転の方は試飲できません。
- ハンドマッサージ無料サービス
- 花苗・花鉢店頭販売
- 二階ギャラリーにて
安達醇作品展 & アート体験教室

ご来場の方に「桜の入浴剤」プレゼント！



7 年熟成秘蔵酒です！

琥珀色に輝くまさに酒の芸術品
純米大吟醸熟成酒

越の誉 もろはく
熟成アルコール 15.6% 精米歩合 45%
720ml(化粧箱入り)ギフトに最適！

5,400 円



鑑評会用仕込みです。

丁寧に昔ながらの「槽(ふね)」で
搾った贅沢な辛口大吟醸。

お福正宗
大吟醸槽しぼり
熟成アルコール 16% 精米歩合 40%
720ml(化粧箱入り)ギフトに最適！

3,350 円(税込)

「限りない福がありますように」の願いを込めて



八海山本格粕取り焼酎
宜有千萬

よろしくせんまんあるべし
熟成アルコール 40%
720ml(化粧箱入り)ギフトに最適！

4,160 円(税込)

出会いと別れ・祝いの季節に贈る



爛冷まし
コーナー

■今年も「酒の陣」に行
つてきました■年々参加
者が増大するこのイベン
ト■いったいどこまでい
くのか・・・このイベン
トを見る限り日本酒の人
気は低迷期を逸したか？
と思われませんが■あの混
雑の中で果たして本当に
日本酒の真髄を確かめら
れるかというとはなはだ
疑問です■それでも各蔵
元さんたちは二日間、休
憩も食事もなしで大奮闘
で頭がさがります■入場
者十二万人の中にははじ
めて日本酒の魅力に目覚
めた方も多かったのでは
と思います■このイベン
トをきっかけに日本酒フ
ァンの底辺が広がって
くれたら参加蔵元さんの努
力も報われるというもの
です■お花見シーズンも
開幕しています■桜の下
で日本酒を酌み交して春
を愛でる

■桜前線は
次第に北へ
■そんな
日本の春
に「乾杯」
です。
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

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

