

前略香べえ様、喰べえ様、やと涼しくなり、ビールから日本酒という季節になりました。秋あかりのお酒や冷やあつしの酒もクツと味が乗ってきて、白子やあん所が持ち遠いのですね。酒皮はぎの肝醬油も、もう少しです。

さて最近地元の町で飲む機会が有り、友と楽しく日本酒を乾杯するはずでしたが、一地酒有ります。酒屋は、今だ20年前のくだらない商売、地酒ハンザイ商売がまかり通っているのです。店の中に酒の銘柄の短冊が並んでいるのですが、ブランド名だけで製法品質酒の造りが書いてない値段から察する(60)純米酒だろうと思ひ酒を注文すると、酒升にグラスのに入った出さずで目の前で酒は注がず奥で入れられている。こは見えぬ。

口にすると「うゝ普通酒かあ、いい商売してるなあ」というのも、一升が4倍以上の値段になる商売なのである。客の目の前で酒を注がぬのも解せぬ。ラベルも製造年月も分らない。他の酒を注文する時に「あの酒は本醸造?」と聞く。「ええ」といふ言を良く分らない。クワの中の酒を見たいと言つたので覗いてみると有名銘柄とある本は普通酒、純米酒は一本だけだった。他のお客様は酒の造りは気にならないのだらうか? ブランドだけで飲めてしまうのだらうか? それとも地酒は皆吟醸酒だと思つているのだらうか? う人がいます。その蔵のどのクワの酒を飲んだのですか? と聞く。ブランド名だけでよく分らない。少くとも普通酒だったのか大吟醸だったのか、価格も造り方もまったく違う酒を、ブランド名だけで語るのいかにかに食味評論の低い事が分かります。よね。少なくとも酒を美味しく飲ん

でいる人達は、そついう語りは、はな、ものなのです。こついうお客様がいららると私は真のよう口を開いてしまいます。しかし奥様に、おこられ、きつた笑顔を見られるのです。日本酒の販売されている種類別比率は、普通酒(総酒)70%、本醸造20%、日本酒の原占である純米酒は5%、吟醸酒5%、敬告される人が多いと思ひますが吟醸と純米酒をたしても、日本酒と呼ばれる中、旨い酒はたった一割だけです。本醸造すべがまずい。とは言いませんが、価格も、本醸造は特別や別選でも2割止まりでしょう。一杯一合と書いてあつても、70石位、一升では杯はとれるでしょう。50石位の酒がブランドで60%は、は留で売られている事に付の疑問も、たすに飲む人も、いふのです。ちなみに私の店で、越乃寒梅別選を、留で売った所、ななかな飲まな、いせん、どうした事か聞いてみると、安くても、と、思つて、適正価格では、おかし、付がある、思われるのです。くだらない、こ、私、の、店、では、普通酒は置いて、ません、熱、燗、用、に、良、本、醸、造、を、た、ま、に、使、います、が、普通酒を60%以上で、売、る、商、売、を、

私は認めません。地酒は儲かる商売は、どうの昔に終ったのです。まずい酒を、何も分らない消費者に高く売るのは、やめてほしい。にある蔵元、にある酒屋、にある、飲、み、屋、に、と、こ、は、大、迷、惑、だ、日本酒を愛するに、な、け、れ、ば、何、も、言、う、ま、い、と、思、つ、た、が、日本酒の適正価格、造りの差、位は、消費、者、お、客、様、達、も、分、か、つ、て、ほ、い、も、の、で、す、美、味、し、い、日、本、酒、を、正、し、い、知、識、で、飲、ん、で、ほ、い、と、思、つ、ま、す、分、ら、ぬ、事、は、聞、く、下、さ、知、る、限、り、の、事、

日本酒は、元来は米と米麹と水で出来た醸造酒です。それが第二次世界大戦中の原料不足といつてもあつて、アルコール添加が始められました。最初の試験が昭和14年に中国の干福工場でした。米余りの現在も、そんな緊急避難的の酒造りがまかり通っています。三増酒の価値は、当時、は、確、か、に、あ、つ、た、と、思、つ、ま、す、し、か、し、今、だ、に、日本酒の70%を占めています。(現在は三増酒だけで売られる事は少なく、三増酒を添加した普通の酒として売られる。)日本酒業界界全体の表示、製法の品質の差、一般の人達には分かりにくい。でも私達がいま、お答えをします。

9月22日酒一筋の信之君が酒造りの為蔵に帰るといふので、ささやかながら「信ちゃん、がんばれ、田村杜氏と、も、と、も、と、と、い、い、酒、醸、し、て、お、く、な、ま、し、と、い、う、会、を、開、き、ま、し、た、料理は上のものです。

夜長月 酒一筋造り 信之激励の宴

先付 鮭水頭、なます、蕪、生、ご、ら

前菜 蝦、生、刺、身、鰯、燗、し、り、身、鱈、か、い、

刺鮮 活、大、鰯、秋、魚、房、鰻、車、海、老、菜、螺、北、海、蚶、山、葵

焼物 秋、刀、魚、紅、麴、粕、漬、す、た、ち、ひ、し、玉、松、茸、の、り

揚物 加、茂、坊、ろ、海、老、真、箸、素、塩、小、柱、銀、杏、か、き、揚、天、つ、ゆ

寄せ肴 地、蛤、海、老、ら、鱈、鱈、星、成、十、年、産、ま、い、美、酒、の、卓、海、鮮、山、鮮

香の物 鱈、鱈、星、成、十、年、産、ま、い、美、酒、の、卓、海、鮮、山、鮮

酒は、こ、い、つ、と、夏、の、間、帰、つ、て、な、か、つ、た、信、ち、ん、の、冷、蔵、庫、が、こ、わ、れ、て、し、ま、い、ぬ、る、燗、冷、ま、し、に、な、つ、て、し、ま、つ、た、こ、い、わ、く、つ、つ、き、の、も、の、で、し、た、が、そ、こ、は、酒、一、筋、熱、之、寒、之、に、や、負、け、な、い、せ、と、い、う、強、い、酒、何、と、か、皆、集、し、め、た、よ、う、で、た、本、格、的、な、酒、造、り、を、始、め、た、利、守、酒、造、の、利、守、君、に、大、エ、ー、ル、を、送、り、た、い、と、思、ひ、ま、す、が、ん、は、れ、!!、(栄、ノ、フ、テ、ン、)

我海鮮山鮮の看板が変わりました。  
岡山酒一筋の利守弘充さんの御好意により  
雨城という作家の人の作品に弘充さんと杜氏の  
田村さんが彫ってくれた大作です。山鮮の解は  
獣を捌くというふうな意味だそうです。あまり  
お客様は長が付かないようですが、どうぞです。カツコ  
いいでしょう。今度はじっくり見て下さい。



**旬魚夏鱒彩力**  
冬の寒鱒に対して夏の白身は鱒  
です。真鱒、星鱒、石鱒、目板鱒  
甘どですが活物、それも1kgを越える  
サイズになります。しかし旨い物は旨い、と水槽  
に入れています。マユ鱒は大阪県田出  
の城下で獲れる鱒は海底に真水が涌く  
場所が有るそう、味が良いとされています。  
でも数が少なく相当量の常磐物の活物  
鱒が産地に運ばれてるようです。大分まで  
行そウソ鱒を食べてもツマナイですね。  
石鱒は比較的安値で取り引きされる鱒  
で名の通り体表に石粒のような突起が並  
んでいます。他の鱒にはない香りが有り、この  
香りを良しとするか臭いとするか食味評論  
の価値の有る白身といえます。目板鱒の  
刺身にも香りの良い悪しがバトル状態で、  
食通の人達に共感の対象になります。  
やはり鱒の最高峰は星鱒でしょう。それも  
1kg以上の活物を薄造りで喰ったらあ、  
こんな白身があったのかと思うでしょう。  
香り味共に極上品です。よく白身魚の

味について云々されますがほとんど  
の人が奥の味香りまで口の中で味  
わらないのがさみしい事です。  
それでは何の白身を出されても  
同じ事のように、魚の種類も  
分りません。誰かに白身は濃い味  
わいは有るませんか。しかし探るのです。  
口の中で跡形も無くなるまで味わ  
い香りを楽しむのです。その内に  
何も云われなくとも、この切水の白  
身の素性が分かってきます。寿  
司で出されても目をつぶしてもそ  
の白身が何であるか当てられま  
す。本で読んだりテレビで見た話  
ではありません。そんな共感者は評  
論家の先生にまかせとけばいいので  
す。吟醸酒の味を採るようになら  
なす。魚、特に生物を食べる時、鱒  
にも種類によって香りが違ってくる  
に吟醸酒も香り、違いますが、ね  
そんな難しい事ではありません。  
夏は特に白身魚の多い時期  
です。旨、旨白身の刺身、宇宙  
へヨウゴソ、酒によって味が  
変わるのも楽しいです。

七夕の日に第十回清酒製造技術  
中央研修会を終えた、利守酒造の  
信之君の卒業を祝い、信之君が初  
めて醸した酒を築しむ会を行な  
いました。五百万石を6%精米、14  
号酵母、40%酵母使用、と仕込みの  
超小仕込みの酒、火入れ、生、おろからみ  
絞りも袋吊り、ヤブタ式のものなど  
彩々楽しみました。ナイヨの一滴も  
香りのスゴサに一同驚き騒ぎました。  
左記は当日の海山料理です。  
残念ながら今回の酒と以子の香り  
に長が付いた人はいませんでした。  
サマシ。

- 先付 肴老豆腐、山葵、美味汁
- 前菜 鮎南蛮漬、南蛮豆腐、味伏、豆、  
枝豆、白変、皮魚、三ツ、鱒、前巻、三ツ
- 焼物 夏大根、穴子のせ

- 揚物 加茂茄子、海老、つぎ
  - 割鮮 鱒、虎魚、甘鯛、ほふ
  - 食事炊き込み御飯、地鶏、生、  
汁、鱒、豆腐、京梅、味噌、仕立、  
祝粉
  - 香の物盛り、大葉、西瓜、  
美酒の卓
- 料理五千円より  
小宴会承ります  
044-433-4111
- 海鮮山鮮