

2019年1月18日 第3274回例会

新年日本酒のタベ例会

於： セントラルホテル



- <点鐘・開会> 18:00 北村 会長
<斉 唱> 「手に手つないで」
<ゲスト紹介> *金升酒造株式会社 代表取締役社長 高橋 綱 男 様
<会 長 報 告> *第1グループ会長幹事会報告
<委員長報告> *社会奉仕委員会 齋藤 (慎) 副委員長より
第12回10,000メートルプロムナードクリーン作戦の開催について
3月10日(日) 8:45集合 9:00出発
*インターアクト委員会 小林 (一) 委員長より
インター・ローターアクト委員会・IACアクターズミーティング報告
<幹 事 報 告> *第1065回ローターアクト例会(清掃活動)の開催について
1月22日(火) 18:30~19:30 横須賀中央駅Yデッキ
<出 席 報 告> *出席委員会 福西委員長より1月18日の出席報告

会 員 数	出席対象者数	出 席 数	欠 席 数	メイクアップ数	出 席 率
122名	104名	54名	50名	5名	56.73%

<ニコニコ報告>

- ・三 役 金升酒造株式会社 代表取締役社長 高橋綱男様、本日は卓話誠にありがとうございます。本日の日本酒大変楽しみにしております。会場につきましても高橋仁子会員お世話になります。
- ・上原 公、高橋 仁、瀬 戸、角 井、松本 惇、野 坂、上 林、植 田、大 竹、山 寄、杵 渕、岩 瀬、波 島、徳 永、藤 村、齋藤 眞、佐久間、宮 島、勝 間、濱 田、福 西、丸 山、山田 豊、菅 野、齋藤 倫、小林 (一)、前 川、加藤 惇、長 尾 各会員
金升酒造株式会社 代表取締役社長 高橋綱男様、本日はようこそお越し下さいました。卓話楽しみにしております。お酒の飲み比べも楽しみです。
- ・高橋 仁、澤 田、齋藤 眞、田 邊、濱 田、福 西、鷲 尾、齋藤 倫、前 川、小 山 各会員
生田流 沢井箏曲教授 小泉かよ子様、素敵な演奏ありがとうございます。
- ・高橋 仁 会員 本日はセントラルホテルを御利用頂きありがとうございます。最後までどうぞごゆっくりお寛ぎください。

<箏 の 演 奏>

*生田流沢井箏曲院 小 林 かよ子 様



金升酒造株式会社

代表取締役社長 高橋 綱 男 様



金升酒造の高橋と申します、どうぞ宜しくお願い致します。今日は前段で酒蔵のこと、そして地元の新潟県新発田市のことをスライドを用いてご説明した後、実際に利き酒をしていただこうと思います。テーブルに1、2、3、そしてA、B、Cと書かれた紙が置いてあります、それを使って利き酒をしていこうと思います。またお水もご用意してありますが、これも利き酒の際にお口直しとしてお飲み下さい。

では酒蔵についてお話をしていきます。私はこの身内の蔵を継いでまだ12年、業界で言えばまだ駆け出しの段階です。実際

に酒蔵を継いで酒造りをしていると、つくづく酒というものは造るより飲むほうがいいなあ最近感じております。しかし酒造りというものは地元の自然があってこそそのものです、そこをお伝えしていこうと思います。最初のスライドですが、吉祥文様の絵柄です。私の酒蔵は文政5年創業、あと3年で創立200年を迎えますが、聞くところによると創業の頃からこの吉祥文様を前掛けなどに使用していたようです。私は7代目の蔵元ですが、初めて本家ではなく分家から蔵元を継ぎました。そういう経緯もあって、守るべきは守り、変えるべきものは変えていく、そういう新機軸の考え方で酒造りをしています。

次は新潟県新発田市についてお話をしていこうと思いますが、見ていただくと、新潟県は日本の縮図のような形をしており、食べ物や自然に大変恵まれた土地です。新発田は城下町ですが、そこに新発田城があり、今でも桜の季節は大変景観が素晴らしいお城です。城主は溝口家でありましたが、加賀前田の家来筋で、12代に渡ってこの新発田を治めたていたとのことです。12代もの長い間、国替えもなくこの土地を治めてこられた背景には、公称10万石という石高が、実はその倍はあったのではないかとも言われています。私どもの酒蔵もかつては藩の薬草園があった場所と言われていますが、細かく地型が入り組んだ複雑な地形で、10年前に実際に測量した際には、ひどいところだと公募面積の1.5倍もあったなんてこともありました。こういったことから、溝口家の殿様がいかにも上手く石高を過少申告していたか、といったことも窺われます。次は新発田の素晴らしい加治川の桜並木です。かつては「長堤十里、東洋一」とまでいわれましたが、室戸台風など昭和30～40年代の台風の際に堤防が決壊してしまった際に、桜の木の根が堤防を弱くしていると言われて、非常に惜しまれつつも全て伐採されてしまいました。その後、河川整備を経て、30年ほど前に今のように改めて植樹されたものです。この加治川は飯豊(いいで)山系に源流を発しておりますが、酒蔵にとっても大事な川で、この加治川の源流と同じ水源を仕込み水に使用しております。この水は飯豊山系の雪解け水が地下でミネラル分を落とし、超軟水となった水です。

以上が地元新発田の話ですが、次に酒蔵について話をしたいと思います。高橋酒造の屋号は「金升(かねます)」ですが、これは「長さは金尺で測り、量は升で測る」、つまり正確で正直なモノ造りや商売を目指すといった意味が込められています。1822年の創業当時は新潟市で創業しておりましたが、明治16年に3代目が新潟県北区に醸造場を移転し、その頃から「金升」の他に高級酒「初花」という銘柄を造ってきました。そして昭和5年に新発田市に移って現在の醸造場を設立しました。その時の酒蔵が今でも使っている酒蔵で、当時からこのように大きな貯蔵庫が二つもある酒蔵は珍しいと言われていました。ちなみに右側の一號蔵は清酒、左の二號蔵は焼酎の貯蔵庫で、新潟でも清酒と焼酎の両方を醸造している数少ない酒蔵です。次にご覧いただいているJRのポスターは私どもの酒蔵の写真が採用されたもので、その次は酒蔵からの庭園の風景です。この庭園の自慢は秋の紅葉で、真っ赤に染まる落ち葉とその葉が落ちて地面を真っ赤に染め

る様は大変美しいものがあります。雪の酒蔵もご覧いただいておりますが、これは昨年の大雪のあとの酒蔵です。奥を見ていただくと、大きな貯蔵庫の屋根から落ちた雪で、蔵の高さの半分くらいまで雪で埋もれてしまっています。次は酒蔵の庭でフレンチスイーツと日本酒をコラボレーションして楽しもうという珍しい企画で、天気にも恵まれ1,500人ものお客様に楽しんでいただきました。その次は毎年6月頃に行っている蔵開きの写真ですが、地元の美味しいものやお酒で2,000人ものお客様が大宴会のように盛り上がりました。

ここまで、新発田市、そして酒蔵について話をしてきましたが、今度は酒蔵のブランド造りについて話をしたいと思います。現在、日本酒を造るという技術は歴史上最高水準に達しており、よほどでもない限り不味い酒というものはありません。その中で金升という酒蔵が生き残り、地元、日本、そして世界にも認められるためにどうしたらいいのかを考えていますが、酒を造るだけでなく、酒蔵から発信できるライブ感、非日常感でわくわくするような取り組み、それでいてどこか落ち着く蔵の佇まいで美味しく酒や料理を楽しむようなことが発信できればいいなと思っております。そして呼称の再考を行いました。私どもは「高橋」家が蔵元で「金升」酒造が製造する「初花」という酒、この3つが異なるケースは多くはありません。そこで9年前に商標を「金升」に統一し、お客様の認知度アップを図りました。しかし清酒製造業は斜陽産業であります。昨今、本当にお酒を飲まなくなってきています。日本酒のピークは平成4年、その時と比べて今は3分の1になってしまいました。地酒王国の新潟であっても平成8年にピークを迎えて今はその2分の1です。特に昨年はその落ち込みが大変大きい一年でした。つまりお酒はあってもなくてもいい嗜好品であります。しかしながら人生を豊かにする潤滑剤であり、そのことを皆様に深く理解してもらいたいと思っております。昔のような消費回復はありえません。今は健康志向でお酒を飲まなくなってきていますが、昔の倒れるまで飲むような飲みっぷりがむしろ異常であったと思えば、これからは今が正常な状態であると考えて、質やコトで勝負する道はまだ多々あると思っております。また、清酒製造業は既得権益で、新たに酒造免許を取得することは今の時代大変難しく、新規で一から清酒製造業を立ち上げることはほぼ不可能です。だからこそその既得権益を生かして、酒屋にしか出来ない「美味しく、面白く、素敵にお酒を楽しむ場」を作っていけたらいいと考えています。そうして皆様に「酒は飲むべし！」とアピールしていきたいと思っております。

～利き酒会～

卓話後半は、「金升 朱」、「特別純米 初花」、「新米新種しぼりたて 吟醸 宝づくし」の3銘柄での利き酒で日本酒への理解を深めました。

<閉会・点鐘> 20:20 北村 会長



週報担当 杵 渕 哲 也