

心と心をニュースで結ぶ

# コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2008年9月 NO.44

発行: 株式会社コヤマカンパニー

〒569-0803

高槻市高槻町19番7号

tel : 0120-21-0852

fax : 072-683-0087

mail: web@koyama2525.co.jp

## 個性あふれる純米酒が一堂に 全国選りすぐりの25蔵元が集結

●全国厳選の25銘醸蔵（代表銘柄・産地・蔵元社名）  
 a 春霞・秋田県・栗林酒造  
 b 鯉川・山形県・鯉川酒  
 c 羽前白梅・山形県・羽  
 d 緹屋・宮城県・根田酒造  
 e 萩の鶴・宮城  
 f 神亀／ひこ  
 g 金の井酒造  
 h 丹沢山・神奈川県・川西  
 i 屋酒造店  
 j 成政・富山県  
 k 長珍・愛  
 l 梅津酒造  
 m 三重県・タカハシ酒造  
 n 琵琶の長寿・滋賀県  
 o 京の春・京都  
 p 秋鹿・大阪  
 r 埼玉県・神亀酒造  
 s 神奈川県・大矢孝酒造  
 t 向井酒造  
 u 天寶  
 v 宝寿  
 w 龍勢・広島県・藤井酒造  
 x 25、株式会社コヤマカンパニー  
 y 旭菊  
 z 神奈川県・丸屋本店

### 純米燴・秋の宴

酔うは全国精選の酒、味わうは伝統薫る滋味。  
 深く染み入る馥郁とした香り、美しく澄んだ味わい。  
 こだわりの素材と製法で精魂込めて醸し上げた銘酒の  
 数々を日本全国から厳選し、一堂に取り揃えます。  
 蔵元の方々とのご歓談、ホテル特製の季節の滋味を  
 味しく食べるのだという考え方を尽したものでなければなら  
 ないという考え方である。同書は著者が魯山人の「美食の哲学」と名づけた基本思想を紹介した

リーガロイヤルホテル  
 全国選りすぐりの銘醸蔵が丹精込めて醸し上げた、個性あふれる純米酒を一堂に集め、ホテル特製の季節の料理、各蔵元が持ち寄った地元の珍味などと純米酒のマッチングを吟味しながら、蔵元の方々との歓談も楽しむという催しが来る9月21日(日)午後17時30分(開宴)から、大阪・北区のリーガロイヤルホテル大阪で開かれます。題して「純米燴秋の宴」です。

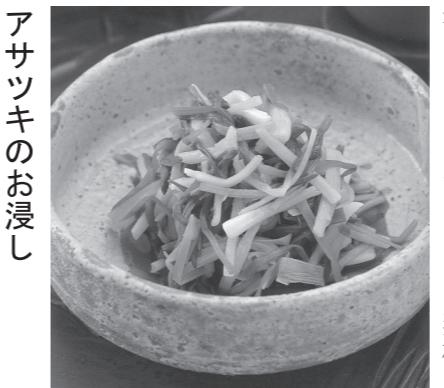
神亀酒造の専務取締役、小川原良征氏の呼びかけで、昨年も7月に、「純米燴夏の宴」として開かれましたが、日本酒にこだわる料理店や酒店の関係者、一般の日本酒爱好者など、参加者は300名を超ました。(本紙200

7年8月号/N0.31に参加記を掲載しました)

この催しの会場には、飲み物は燴酒と仕込み水しかありません。3~4年前なら、非常に奇異に感じられたであろう光景ですが、今やつと「純米酒を燴して飲む」という、日本酒本来の味わい方に回帰してゆく潮流が拡がっていることを実感できる、有意義で楽しい催しです。

ホテルが用意する料理は、指定席に運ばれる松花堂弁当と料理メニューに並んだブッフェ料理。松花堂弁当はいくらの醤油漬け、白身魚の南蛮漬け、雲丹豆腐、白身魚の重ね盛り、茄子のオランダ煮、松茸の炊き込みご飯など、ブッフェ料理は秋サバと焼き豆腐の味噌煮、帆立のぶぶあら揚げ、白身魚のアーモンド揚、鰯とサーモンの薄切りマリネ、マグロのアボカドのカクテル、秋刀魚のバター焼きなどです。

参加料金は1万円。参加ご希望の方は9月10日(水)までにTEL 072-682-2525、株式会社コヤマカンパニーへお電話または担当者を通じてお申しこださい。



アサツキのお浸し

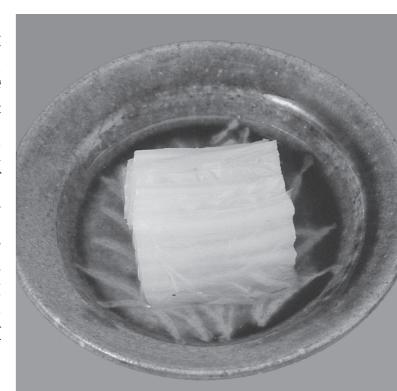
### ●今月の一冊 山田和著／平凡新書 魯山人の美食



納豆雑炊

食欲の秋、飲酒の秋ですから、硬い「至極の一言」はしばらくお休みして、飲ん兵衛の口実を集めてみました。  
 あらゆる冒険は、酒に始まるんです。  
 ☆ ☆ ☆  
 若者にとって、酒は大人の勲章である。  
 一本のワインボトルの中には、すべての書物

(夏目漱石)  
 (吉行淳之介)  
 (室生犀星)  
 (山本周五郎)  
 にある以上の哲学が存在する。  
 ときには、我を失うほど酔うことも人間の特権だ。



白菜のスープ



筍の直炒き

北大路魯山人は、書、陶芸、篆刻など多方面で活躍したが、食を極めた人でもあった。魯山人の料理は、特別な食材や調理法によるものではなく、素材の持ち味を最大限に引き出すことを求めたものである。

それは、あくまでも素材の持ち味を味わうという考え方、美味しいものを食べるのではなく、美味しい食べるのだという考え方を尽したものでなければならない。魯山人料理の約30品のレシピなどないという考え方である。同書は著者が魯山人の「美食の哲学」と名づけた基本思想を紹介した

上での、「すき焼き」「納豆雑炊」「まぐろ茶漬」「味噌汁」など、魯山人料理の約30品のレシピなど、調理の心掛けなど、その「勘どころ」を紹介している。著者は「知られざる魯山人」

持ち味を最大限に引き出すことを求めたものである。

それは、あくまでも素材の持ち味を味わうという考え方、美味しいものを食べるのではなく、美味しい食べるのだという考え方を尽したものでなければならない。魯山人料理の約30品のレシピなどないという考え方である。同書は著者が魯山人の「美食の哲学」と名づけた基本思想を紹介した

(文藝春秋社刊)で大宅壮一ノンフィクション賞を受賞しておられ、父親も魯山人会の発起人で、魯山人が没するまで親交があったという人だけに、魯山人のことは誰よりもくわしく、魯山人の興味深いエピソードも随所に紹介されている。

著者は「おわりに」—料理は悟ることで、「魯山人の求めたところを求めよ」として、次のように書いている。

「本書をお読みになつて、これなら自分でも作れると思われた方が多いのではないだろうか。そのとおり。基本は単純ともいえる。: 単純に調理すること。魚をきれいに捌こうなどと考えなくともいいこと。骨に身がつき過ぎれば、美味しいあら煮ができる。: 要

れなら自分で作れると思われる方が多いのではないだろうか。そのとおり。基本は単純ともいえる。: 単純に調理すること。魚をきれいに捌こうなどと考えなくともいいこと。骨に身がつき過ぎれば、美味しいあら煮ができる。: 要

れなら自分で作れると思われる方が多いのではないだろうか。そのとおり。基本は単純ともいえる。: 単純に調理すること。魚をきれいに捌こうなどと考えなくともいいこと。骨に身がつき過ぎれば、美味しいあら煮ができる。: 要

は食材の吟味と鮮度と、そして心を込めて料理すること、そしてそれをすべてに対する『悟り』

魯山人は「料理人の料理は黙目だ」と言い、常々「いい人間からいい物が生まれる。人間をが美食をもたらす」

魯山人は「料理人の料理は黙目だ」と言い、常々「いい人間からいい物が生まれる。人間をが美食をもたらす」

白菜のスープ

筍の直炒き

力な糖化力を持つ麹を使うこと、並行複発酵という、世界でもまれな発酵形式のため、日本酒はアルコール度数を高くすることができるのです。

低アルコール化は邪道  
適度適量で感じる旨味

など、酒 자체の問題の方が原因としては大きいと思います。まつとうに仕上がった酒をきちんと熟成させていれば、度数の高さは、思ったほど気にならないものです。

また、薄くすれば飲みやすいかと言えば、それも違います。とくに食べながら飲むのなら、薄さを感じるような酒では料理に合わず、逆に疲れてしまします。

身体にこたえるというのも同じです。余分な雑味がなく、まるやかに熟成した酒は、身体にもしつくり馴染みます。それでも心配な方は、しつか

えたくなるのです。酒のソフト低アルコール化を危惧するのには、低アルコールで旨い酒を飲んだめにしないということが根本になります。度数を下げても“飲める”酒には何度かお目にかかることがあります。しかし、低アルコールにして、より美味しくなったという酒には、まだ巡り会ったことがありません。

一般論ですが、現在の酒と昔の酒を比べると、同じ度数でも味の濃さが違います。今の酒は、ずいぶん味が薄くなつてきていているのです。その薄

日本酒に限らず、飲めば酔うのが酒ですし、早く酔った方が身体にも優しいはずです。ですから、ぜひ、度数が高いかどうかよりも、身体に馴染むか、料理に合うか、そして何と言つても、旨いと感じるかどうかを、酒と付き合いう基準にしていただければ存じます。その上で、自分のペースと適量に合わせて、旨い酒の酔い心地をどうぞお楽しみください。

酒も飲んで美味しければ、数値など持ち出さなくても、「旨い！」のひと言で十分ですかから。

世界に冠たる日本酒

残念ながら、現在の日本酒は、総量ではまだ低迷の一途をたどっています。そこで、なぜ今のように落ち込んでしまったのかという現状の分析がなされ、いくつかの要因が挙げられてきました。その一つに「アルコール度数が高い」ことも、日本酒が敬遠される要因として指摘されるようになっています。

- ▽度数が高いと、身体にこたえる
- ▽度数が高いから、たくさん飲めない
- といつた点を気にするからだと思われます。
- でもほんとうにそうなのでしょうか？
- 飲みにくさについては、前にも述べましたが、完全発酵していいな、熟成が足らない

たくさん飲めないことに対しては、わざわざ薄いものをたくさん飲もうとしなくても料理とともに自分のリズムで酒を楽しめれば、それで十分ではないでしょうか。

度数の高い原酒こそが最高だと考えているわけではあります。ただやみくもに度数の高さを悪者にする風潮には「ちよつと待て！」と異を唱

今まで繰り返し書いてきましたが、酒は、飲んで旨いかどうかがすべてです。薄めることで旨くなるのなら、どんなやればいいですが、でもあまり度数を下げるといも薄まるというのが通常のうです。個人的な感覚では、15度を切ると薄さを感じ始めます。

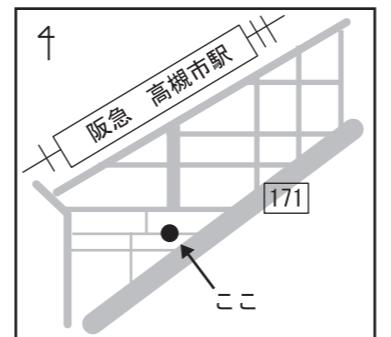
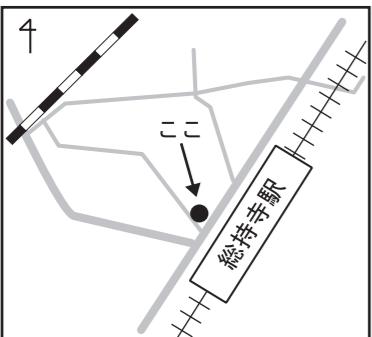
昔、15度を基準にしていましたのも、たまたまかも知れません

上燐○人肌○ひや（常温）◎  
2400円

洗練されたサービス業は  
これから成長産業です。  
物件探しから商品知識・ノウハウ  
の勉強まで、多数の専門スタッフ  
當をお考えの方

ご注文はフリーダイヤル0120・21・0852、株式会社コヤマカンパニーへ。

高槻市城北町2丁目  
エソールビル



茨木市總持寺駅前町  
松本ビル  
2階  
**約6坪**  
家賃9万4500円  
保証金100万円  
阪急總持寺駅の改札を出てすぐ右側にあります。付近には飲食店など店舗も多く、人通りも繁華。内装・設備とも完備しております。独立してスナックまたはバーを開店したいと思われる方には格好の物件です。

2階  
エソールビル  
約 9・56坪  
家賃18万5000円  
共益費1万5000円  
保証金100万円  
返戻金50万(相談応ず)  
阪急高槻市駅から徒歩約2分と近距離にある地下1階  
地上3階建てレジヤービルの1室。内装・設備と完備してお  
り、いつでも営業でできます。カウンター8席、  
ボックステーブル8席、オーナーとして独立して開店したいと思  
われる方にぴったりです。

8月20日現在