

# 下町よろずや輪飲楽園ニュース 2010.04-05

こんにちは。当店から歩いて行ける上野公園はもう、お花見のお客様でいっぱいです。桜は本当に綺麗ですよ。

春になって桜を見ると本当に日本人でよかったと思います。橋の上から墨田川の川べりの桜を見ると昔の人もこんな風に春の季節を感じてきたのかなーと考えたりします。古き良き日本、大切にしたいですね。桜の木で花見をした昔の人の気持ちが分かりますよね。豊臣秀吉が京都・醍醐寺で催した有名な醍醐の花見は490年前のことです。それ以前から桜は私たち日本人にずっと春を告げてくれてきたのです。桜の大木に感謝をしながら皆さんもお花見をされてください。そして私たちの子孫にも秀吉の醍醐の花見を話としてではなく実感させてあげたいですね。

古き良き日本といえ、いろいろありますが私は酒屋なので日本酒文化を皆様にお伝えしていかなければなりません。現在、一時900万石あった製造量が(一石は10斗であり100升)340万石にまで落ちています。ご存知の方もおられると思いますが廃業してしまうお蔵が後を絶ちません。さらには中国や外国企業に買われるという事態まで起きています。彼らは日本酒を造るために購入しているのではなく、安全な仕込み水で商売をしようと考えているといわれています。日本酒はお米、麹、お水という日本人が昔から大切にしてきた生活するために必要なものを原料とし(味噌、醤油、豆腐などもそうです)そこに造り手の人力が加わり出来るものです。今、若い人が日本酒を造りたいと夢を持ってその場所、設備、原料すべてを考えても新しく蔵を持つのは不可能だと言われていています。それだけ一つの蔵を維持運営するのは大変なことなのです。水一つ考えても酒質がそれに左右されます。

水の豊なところに酒蔵が多いのはそのせいもあります。でもその豊な日本の資源でもある水が日本酒ではなく、海外での商売道具に使われようとしています。水源を得るのだって大変だったのに簡単に外国企業に取られてしまっています。でも日本政府は何もしません。フランス政府は日本企業が有名なフランスワイン蔵を買収しようとした時、フランスの文化を日本へは渡せないと阻止に力を入れたそうです。それだけ愛国心と自国の誇りがあるのだと思います。私も同感です。今、日本文化の継承が全てにおいて終焉を迎えています。何百年も間、先人の知恵によって受け継がれてきたものが一瞬にして消え、またその火を起すのは大変なこと。昔は、当たり前の家業であったと思うのですが今ではそれが一軒二軒となくなってしまう現状。いっぱいあったときは家業維持のためでいいと思うのですが一軒になってしまったら家業ではすまない文化継承の話になってくると思うんです。時代の流れで要る物、要らない物ってあると思うのですが先人たちの知恵、他国に誇れるものをなくしてしまうというのは日本人として悲しいものであると思います。なくす前に国が守る事だって出来るはずなのに。情けない国です。日本と言う国は、先人たちに感謝の気持ちが国家としてない。

日本酒から大きな話にずれてしまいました。ごめんなさい。で日本酒は国にとって他のアルコールと同じで酒税を取る対象でしかありません。税金を取るためにどんどん日本酒の制度の枠を緩めていきます。「米だけの酒」と宣伝している酒はどういう意味なのでしょう？酒は普通、米から出来ます。実際あの酒は本当に米を削って作っているのでしょうか？大手が宣伝しているパック酒。芸能人を使い大金をつかってコマーシャルをしています。なのになぜあんなに安く売れるのか考えたことがありますか？原料の中十倍(何百倍?)宣伝経費がかかっているのでしょうか？さらにあの価格の中に酒税というものも含まれているのです。日本酒を日本の伝統酒と思うのならきちんとした日本酒を造るよう国が指導すべき立場なのに消費者を惑わす表示(米だけの酒やルールの弱い精米歩合など)もそのまま、なにも定めない。日本酒離れや若い人が全く日本酒に興味を持たないのは一つに本当に美味しい日本酒を知らないからだとは私は思っています。本来、日本酒には香り、味わい、コク、旨味、いろんな要素が詰まっています。今まで日本の家には欠かせないものでした。先日、酒屋仲間とパック酒を日本酒というのなら第三の日本酒と言おうという話になりました。なぜ第三の日本酒なのか？皆が理由を知りたがる。それが一番の狙いです。ちゃんと消費者が中身を理解していればそれでいいのです。中身が違う、原料が違う、造り方が違うんです。それを消費者が理解していればいいんです。そうすれば本当の日本酒というものがあることはわかってもらえます。ちゃんと先人が探し出した酒造好適米を作る農家さんがいて、それを仕入れ、何日もかけて米の真ん中まで削り、きちんと麹、酛を造り仕込む蔵元があり、そこに旨い日本酒を造ろうとする造り手たちの想い、真心、情熱が入り日本酒は本来、生れます。本当の日本酒を皆さん、呑んでみてください。先日、年初の公約の一つ、出雲へ行って参りました。忘れていたものを探す旅となりました。ワインも日本酒も造り手のPASSION次第です。日本酒復活！ご協力くださいませ。

長 由起子

## 4・5月下町よろずや輪飲楽園イベント日程

この日程とは別に、突如、前触れも無く、イベントを開催するときがございます。その際はホームページの日記のコーナーでお知らせしてまいりますのでよろしく願いいたします。お一人でもお気軽にご参加ください。事前のご予約をお願いいたします。当日でも大丈夫な日もありますのでご確認ください。

### 4 / 3 (土) よろずやお花見

会場: 上野公園韻松亭さん近く(例年の付近) 時間11:00~15:00

参加費4000円 中学生以下のお子様は無料です。軽食つき

### 4 / 6 (火) 初！！パスタな会 会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費4000円

イカ墨やトマトソースいろいろなパスタがあります。いろんなワインに合わせていこうと思っています。

### 4 / 10 (土) 世界が認めたヴィエユ・ジュリアンヌ来日セミナー & 宴

会場: 中国料理 鶯泉楼 (当店徒歩1分) 時間18:30~ 会費15,000円

パーカーが100点を付けた蔵元です。でもそんなことは関係ありません。ワインは人が造ります。ドーマンさんのワイン造りに懸けるひたむきなPASSIONと真心を直接感じてください。

尚、幻の2006レゼルブも少量づつですがお出しいたします。

### 4 / 15 (木) 「旬！富山・生ホタルイカと熊本・馬刺して輪飲会」

会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費4000円

毎年入荷の好評生ホタルイカをワインで合わせてみたいと思います。馬刺しも一緒に。。。。

### 4 / 19 (月) 「ムール貝で輪飲会」会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費5,000円

ビールの会で毎年好評のムール貝をワインで先取り？

### 4 / 23 (金) 外国ビールの会 会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費4,500円

今夜は、みんなで巻いてまいて~手巻き寿司。

### 4 / 26 (月) ブラインドテイasting会 会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費4,500円

難しいことは考えず、ブラックグラスを使用して、みんなでチャレンジ！！

### 4 / 28 (水) チーズDEワイン会 会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費4500円

愛宕フェルミエさんのお薦めチーズ5種とワインを一緒に楽しみましょう

### 4 / 30 (金) 菊姫部 会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費は割り勘となります。

普段一人では呑めない菊姫も大勢で割れば味わえます！！みんなで日本酒感じましょう。

### 5 / 6 (木) ジャン・ミッシェル・アルキエの会

会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費4500円

南仏のロマネコンティといわれるアルキエのワイン達。飲み頃を迎えたヴィンテージを味わいましょう

### 5 / 8 (土) ボーリング大会 別紙参照

### 5 / 11 (火) 居酒屋よっちゃん 会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費

今夜の目玉は... お楽しみに。ビールからワインまで飲んじゃいましょう！

### 5 / 15 (土) 菊姫部 会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費は割り勘となります。

普段一人では呑めない菊姫も大勢で割れば味わえます！！みんなで日本酒感じましょう。

### 5 / 17 (月) 第二回富山・黒部のスモーク・ナオさんの特別自家製ハム(1本5000円)を大胆に食す

会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~21:00 参加費5,000円

### 5 / 21 (金) 外国ビールの会 会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費4,500円

今夜は、お待たせしましたムール貝です。

### 5 / 24 (月) ブラインドテイasting会 会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費4500円

難しいことは考えず、ブラックグラスを使用して、みんなでチャレンジ！

### 5 / 27 (木) 05シャトーカロンセギュールを味わう

会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費5500円

ハートラベルで有名な「我が心カロンにあり」を一緒に呑みませんか？

### 5 / 31 (月) チーズDEワイン会 会場: 当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費4500円

愛宕フェルミエさんのお薦めチーズ5種とワインを一緒に楽しみましょう

輪飲楽園講座10期フライデークラス 4 / 9 (金) 5 / 14 (金) 定員

輪飲楽園講座13期水曜クラス 4 / 21 (水) 5 / 19 (水) 定員

輪飲楽園講座14・15期ステップアップクラス 4 / 24 (土) 5 / 22 (土) 定員

輪飲楽園講座16期ビギナークラス 4 / 8 (木) 5 / 13 (木) 現在7名開講決定！

菊姫酒道入門講座 4 / 12 (月) 5 / 10 (月) 開講予定 別紙参照