

図書館だより

埼玉県立図書館

第 46 号

平成 2 年 12 月 1 日

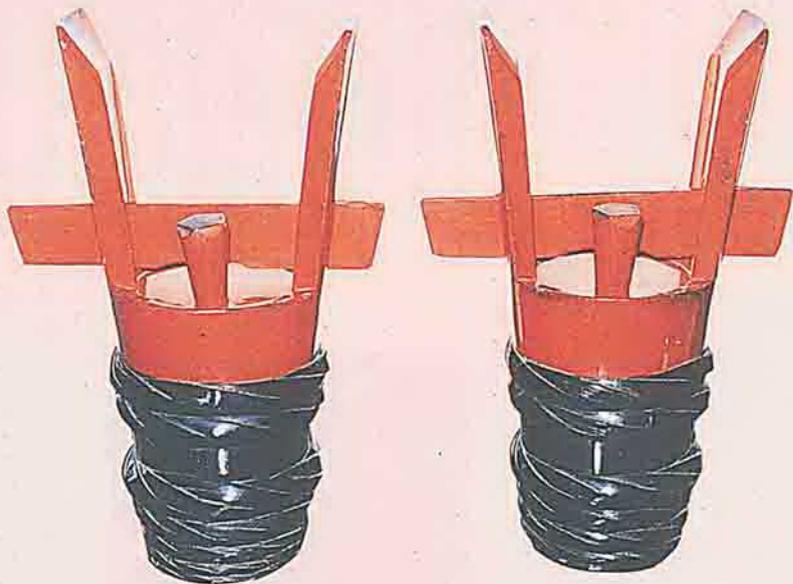
編集 埼玉県立図書館
広報委員会

発行 埼玉県立浦和図書館
館長 須藤和敬
浦和市高砂3-1-22
電話 048(829)2821

〈埼玉の酒〉

(主な内容)

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| ●酒の思い出……………(1) | ●本のひろば……………(5~6) |
| ●埼玉の酒……………(2~3) | ●12月~2月の主な催し物……………(6~7) |
| ●きき酒の話……………(4) | ●県内の酒蔵所在地……………(8) |



角樽(服部資料館蔵)

酒の思い出

高田 誠

中学(旧制)五年生の時、年長の当時既に社会人だった絵を描いていた先輩三、四人の後にくっついて、酒を飲みに行ったことがあった。そつと帰宅したら、具合悪く父も母もまだ起きていて、父親はなんにも言わなかったが、おふくろにひどくおこられた。中学生の癖に酒なんか飲んで全く呆れたものだ、先が思いやられると云うようなことを、くどくどと説教されたことを今でもよく覚えてる。

その後、画学生の頃もよく飲み歩いたが、勿論その頃は酒の味が分っていたのではなく、ひたすら酔うことに専念していたのであろう。昔から私は日本酒が好きで、辛口の酒を好んだ。今でもそれは変わらない。量の方は昔に較べれば大いに減少しているだろうが、いい酒を楽しく飲む境地になつてきたと云うのは、本当のところ、次第に年老いて、昔程の大酒ができなくなつてきたと云うところなのであろうか。

(洋画家)

2012345678913012345

埼玉の酒

船戸英夫

今から十数年前「特選街」という雑誌で、二人の審査員と共に日本酒の嗜き酒をし、連載されていたわゆる地酒ブームをおこしたことがあった。それまでテレビで宣伝されるような有名な酒が珍重されていたのに対して、地方にもっと優れた酒があるという世間を知らせたかったのが目的であった。それ以来地酒に対する認識が変り地方の蔵も見直されてきた。

もちろんその中に埼玉の酒があったことは言うまでもない。特に米、米麹だけで造った純米酒、それに米粒を半分近くまで磨いた芳香のある吟醸酒の良質化には目ざましいものがあった。それに埼玉の酒も貢献していることは間違いない。

酒には好みがあつて飲み馴れた酒が一番口に合うのだが、しかし好奇心を出して色々な酒を試してみることが肝要である。ひやで飲む人、熱燗を好む人、いろいろあるが、吟醸酒はあまり燗には適しないし、三造酒といわれる普通の酒、つまり米

米麹・醸造用アルコール・醸造用糖類の入ったものは燗をした方が旨い。埼玉の酒の良さはまず水にあると言えよう。従つて西部の山沿いの地方に比較的良好な酒が出る。まず挙げなければならぬのに和紙の産地小川である。ここには「帝松」、「晴雲」

「武蔵鶴」、「方石」と相競つていたが「方石」がやめてしまい、三つの蔵で競つている。しかし抜群なのは中山酒蔵の「晴雲」である。あの香りの爽やかな味は忘れ難い。池袋の西口に「うな鉄」という飲み屋があるが、ここであんなに串焼きに「晴雲」の Copp 酒を飲む楽しさは忘れられない。しかし主にその地区の人々を対象に酒を造つており、大吟醸の「大晴雲」、そして無農薬米によつて造られた「おがわの自然酒」は推賞に値する。良い酒が出来るかどうかは社長の姿勢いかんにかかつているので、駄酒だけを造つて良い酒造りを目指す蔵はやがて潰れるより仕方がない。「武蔵鶴」もしばしば鑑評会で金賞をとつており、優れた酒なのだが宣伝力が劣っているのが残念である。まず小川を訪れたら「晴雲」の蔵を見学させてもらい、和紙作りの工程を見学し、そして駅前の「ふたば」の忠七めしを味わいながら「晴雲」を一献傾けるのをお奨めしたい。



寄居へ出ると「白扇」がある。しかしここでのお奨め品は酒よりもむしろ奈良漬である。この奈良漬を食べたらそのとりこになる。まずは食べてのお楽しみ。

秩父にも幾つか良い蔵がある。市内に「武甲正宗」、「秩父錦」を出している二つの蔵があり、いわゆる秩父銘酒で、ゆっくり湯につかりながら地酒を楽しむのはぜひたくな休暇の過ごし方であろう。もちろんその間に三十四観音の寺を巡るのも良いし、何といつても秩父夜祭のあの寒さを

凌ぐには熱燗の地酒に勝るものはない。両神村に行くと「秩父志ら藤」という酒がある。地味な感じだが洋風の建物で、ここでは純米酒の出来が良い。両神はブドウ酒の方が有名になってしまったが、酒も捨て難い。

さて飯能に来るとここには「天覧山」という酒がある。この名は飯能の近くに二〇〇メートルの高さの羅漢山というのがあり、明治天皇がその山に登つて大演習を觀られたので天覧山と改名されており、飯能のシンボルともいうべき名の故に命名されたものである。一合徳利で寒い時期には燗をつけて、西武球場で売られていたのを覚えていた。夏は冷酒を売り、春・秋には燗酒を売る、なんとも心憎いばかりの配慮ではないか。まず全国にこのような例は無いであろう。またこの吟醸酒は付近の十二カ所のゴルフ場で愛飲され評判が良い。さらに良質の酒粕を出していることも記憶されたい。

私が住む町川越には「鏡山」と「喜代川」の二つの酒蔵がある。「鏡山」の竹内さんは日本吟醸酒協会の副理事長とされている方で、その方での権威である。かつて名社氏といわれた鈴木健氏が良い酒を造られた伝統がある。従つて吟醸酒は人気があつ

てすぐに売れてしまうそうだが、市販されていない十五年ものまで冷蔵されている貴重な蔵である。川越も小江戸と呼ばれ、東京に近い観光地となりつつあり、あちこちの酒屋で陶製の徳利に入った「小江戸」という酒が良くお土産品として買われていくが、これはやや甘口に造られている。川越といえは毎年十月十四、十五の両日華麗にして勇壮な山車がくり出す「喜代川」ではその山車をラベルにはって純米酒を出している。これもまた旨い酒である。

大宮にほど近い指扇の地に小山本家という醸造元があり、「世界鷹」企業グループの中心となつて、バイオテクノロジーとエレクトロニクスを駆使した驚嘆すべき大工場となつていく。平成元年度の生産量は全国清酒メーカー二四〇〇社中十三位という東日本随一であつて、実に見事である。辛口の「鬼ころし」をはじめ種々の酒を造り、吟醸酒も先ながら立つ佳品である。まさに末恐しい酒蔵である。

同じく大量生産をしているのが蓮田の「清竜」。その価格の安さに存ん兵衛たちは車乗りつけて一升瓶を十本ずつ買つて行く。杜氏が厚米を見事な酒に仕立てあげるのでこれも

また驚異である。市販されていないので直接工場へ行くしかない。しかし池袋をはじめ幾つかの直営店で飲むことができる。

同じ蓮田の駅の反対側にあるのが「神亀」。名前もほとんど知られていないが、小さな蔵で地道に純米酒を造つている。純米酒のくどさが無く実に生真面目に造つている蔵で、こういう地酒はもっと多くの人に愛飲してもらいたいものだ。

久喜へ行くと「竹生島」という酒がある。大吟醸「名月」、純米「天佑」、本醸造「万古」など種々の名で出しているが、この樽酒はなかなか旨い。そして何よりも特筆すべきことはここに「資料館」があつて昔使われていた酒造用具が実に豊富に保存・陳列されている。まさに民俗博物館の感があり、酒造りの歴史を知ろうと思つた人は必見の場所である。

資料館といえは騎西町にある「力士」を逃すことができない。ここも大きな酒造で大量に種々の酒を造つていて、その名の良さから広く愛飲されている。この資料館は久喜の小林酒造のように古色蒼然たるものではなく、実に小綺麗に陳列されていて、その点では気分が良い。羽生に東亜酒造というのがあるの

はご存知だろうか。生活協同組合で売っている比較的安い「虹の宴」という銘柄の酒は実はここで造つているのである。工場も良く整備されていてますの酒だが、私はここで出している「ゴールデン・ホース」というウイスキーを推奨したい。これにはスコットランドから輸入したモルトが十分に入つていて、同じ位の値段のウイスキーでは有名な他社の製品の追従を許さない。

もう一度西部地区へ戻つて毛呂山に「琵琶のさざ浪」というのがある。これも綺麗な酒を造つているのでそちらの方へ出かけた折にはお試しすることを奨めたい。

まだまだ埼玉には私が訪れていない酒蔵が幾つもある。しかし全社を回りまわることでもないし、桶川の「長とろ」のように廃業してしまつた所もある。そして要は自分の舌で良い酒、自分に合った酒を見つけることが大切で、また同時に糖類添加のない酒を選ぶことが大切であろう。また級別など問題ではない。酒はできた時には皆二級である。二級で特級以上の旨い酒はいくらでもある。値段が高いだけ良いと思つるのは浅はかである。「自分の舌を信ぜよ」である。そして日本酒はブドウ酒と違つ

て貯蔵がきかない。年がたつとひね香がついて飲めなくなる。だからどんな酒でも一年以内に飲んでしまわなければならぬ。暖い所にしまつておいて良い客に飲ませようなどと思つのは愚の骨頂である。くれぐれもご注意を。

終りに全国でも珍らしい驚嘆すべき酒を紹介しよう。それは越生の「米陽」。普通の酒とはおおよそタイプの違う酒である。酒が均一化している時代に貴重な酒である。三〇種類近く造つているが、辛口の「野武士」、これは絶品である。そしてご主人は現代詩の詩人として著名である。詩人の造つた酒、何と言われようとも節を曲げない酒、それを飲むことが出来れば幸いである。



昭和五年川越市に生れ、育ち、現在に至る。川越高校定時制教諭を経て、立教大学教授。専門は宗教学及びイギリス文化論。

著書「酒通楽しむ説本」、「不死鳥・角獣・魔女」、「英語聖書のこぼれ」、「イギリス格言集」、「イギリスの生活と文化事典(共著)」、「イギリス・ジョーク集」、「英語の聖書(共著)」、「英語世界の俗信・迷信(共著)」、「アメリカ・イギリスの知り百科事典(編著)」

きき酒の話

人間の感覚で物を評価することを官能審査といいます。審査員の鑑識眼で行われるダンスや床運動の採点もその一例ですが、官能で酒を評価することを俗にきき酒といえます。

きき酒の上達法 ①感覚の訓練 視覚、味覚、臭覚が正常な人なら、誰でもきき酒はできます。しかし、これらの感覚を司る細胞は常に壊れては新しく生まれ変わる運命にあり、その再生能力は二〇歳代を最高として、年とともに次第に減退して行きます。したがって若い人ほど感覚的には鋭敏なわけですが、人間は無駄に年をとるものではありません。常に感覚を磨いている人は老化することなく、これに多くの酒を味わった経験が加わり、より正しい評価を下すことができるようになるのです。



②記憶力・表現力の養成 例えは嗅覚で犬はヒトより七十七万倍も鋭敏です。ただ臭いや味に関する感覚だけを問題とするなら、ヒトより動物の方がきき酒能力では勝っています。しかし、まえに嗅いだ物の匂いを記憶し、いま嗅いだ酒の匂いが何に似ているが適切に表現して記録することは人間にしかできません。例えば「これはリンゴの香りだ」というように、身近にある物の名で表現できるような日頃の訓練が大切です。

きき酒のマナー きき酒は、銘柄などの違う何点、時には何百点もの酒を入れたきき猪口を一行に並べ、これを左から右へ順に、何人もの人がきいて行くのが普通です。

（蔵内でのきき酒―人物は筆者）
そこで、きき酒をする人の守るべきマナーがあります。すなわち①ポマード、香水、口紅など香りするものを身に付けないこと。②きき酒前やきき酒中は禁煙すること。③予め手の匂いを消すため、匂いのない洗剤でよく洗うこと。④きき酒中は私語を慎むこと。すなわち、ある人が「うーん、これは旨い」と嘆息を上げると、それを聞いた人は、その酒を不味いと思っても、そのままの評価を下すのを躊躇し、「自分の感覚が

おかしいのでは」と一瞬疑ってしまふなど、他人の判断を誤らせることになりません。同様に銘柄を見ながらきき酒すると、宣伝等による先入観が判断を狂わせるので、各銘柄に番号（暗番）をふり、その番号のきき猪口（写真）に酒を入れ、きく人に銘柄がわからないよう配慮することが大切です。



（きき猪口）

きき酒法 目的によって、いろいろなきき酒法がありますが、その代表的なものを一つ紹介しましょう。

採点法 何点もの清酒を品質で差をつけるのに適した方法で、酒のコンクールで採用されています。これには五點式と三點式の二つの方法があります。いずれの場合も最良の酒に一点をつけますが、最低の酒を五點式では五點、三點式では三點と採点します。分かり易くいえば「これなら金を払っても我慢できる酒」が中間点（五點式では三點、三點式では二點）です。こうして何人もの人がつけた採点の平均値で酒の優劣を比較します。

おわりに 清酒は生鮮食品同様、保管が悪ければ刻々と品質が劣化して行くものですから、テレビや新聞の広告、自称酒評論家の本などによる先入観にとらわれることなく、いろいろな銘柄の酒を比較し、自分の好みにあった酒を選ぶのが本筋でしょう。最近、店頭できき酒をさせる熱心な酒販店も増えてつづつあります。埼玉県には昔から銘醸地として知られる処も多く、六十二もの酒造場がそれぞれ特徴のある清酒を造っています。その一つ一つをこ我慢の舌と鼻で比べてみてはいかがですか。

菅 間 誠之助
（元東京国税局鑑定官室長・大妻女子大非常勤講師）



埼玉の酒

今月号の特集にちなんで、県立図書館に所蔵する埼玉の酒に関する資料と、16ミリフィルムの中から紹介します。

〔図書およびパンフレット〕

- 味の店100選埼玉 月刊武州路編 富士フォルム '82 (月刊武州路臨時増刊) (浦・熊・川)
- 地酒の醸造元が紹介されている

- 関東流酒造作業歌 酒井天外著 酒井惣七 '35 (浦・熊)
- 何時もお江戸出て板橋 越えて戸田の渡しを朝の間に 戸田の渡しで今朝見た島田 男泣かせのなげ島田 男泣かせはいくらもあるが 女子泣かせは主ひとり 次は巖宿、棕櫚帯いらぬ あまた女郎衆の裾ではく 次は浦和宿、小鳥がすまぬ すまぬ管だよ鷹がすむ……」

とうたう「中仙道中歌」など。

- 埼玉県酒造組合誌 埼玉県酒造組合 合 '21 (浦・熊)
- 明治23年に創立された同組合の沿革や組織、清酒品評会の成績や組合功労者伝などの記録
- 埼玉県の醸造工業 埼玉県醸造試験場 '61 (浦)
- 酒類工業の他、醬油工業、味噌工業についての統計類を中心とした概要
- 埼玉のお酒 埼玉県酒造組合 (78頃) (浦)
- 埼玉県産清酒の醸造元一覽や、清酒ラベルの紹介をしたパンフレット
- さいたまの特産品 県政情報資料室 '80 (埼玉ふるさとシリーズI) (浦・川・久)
- 秩父ワインと埼玉の地酒が紹介されている
- 地酒に関する文献目録 埼玉県立久喜図書館 '86
- 全国編と埼玉編に分けた文献目録 図書はもちろん、雑誌記事や新聞記事も含んだ目録。索引つき。
- 秩父・上州路・川越 竹村節子著 昭文社 '87 (エアリアガイド9) (浦・熊・川・久)
- 秩父路のふたつの酒」として、武甲正宗と秩父ワインの紹介がある。

おかしいのでは」と一瞬疑ってしまふなど、他人の判断を誤らせることになりません。同様に銘柄を見ながらきき酒すると、宣伝等による先入観が判断を狂わせるので、各銘柄に番号（暗番）をふり、その番号のきき猪口（写真）に酒を入れ、きく人に銘柄がわからないよう配慮することが大切です。

- ふるさとマップ埼玉 埼玉県酒造組合 '82 (浦・川・久)
- 名所・名物・酒蔵探訪地図 裏が、日本酒のできるまで等
- 〔雑誌記事より〕
- 埼玉の酒について 埼玉の酒について
- 埼玉の酒 高橋茂 人42号
- 県食品工業試験場長による埼玉の酒紹介
- 「酒」偶感 島田桂二郎 人42・43号
- 県立歴史資料館長による酒の歴史的考証
- 「埼玉の酒」川柳集 ふるやたかお
- 埼玉の銘酒の名を織り込んだ川柳集
- 春らんまん「九重桜」また旨し

酒と酒造組合の概要、県内統一銘柄「瑞蕙」の紹介もある。

●銘酒「力士」とそのでるまで グ1巻2号

●埼玉うまいもの風土記 その五、その十八、夕53・67号

●楠本憲吉による秩父銘等の紹介

●酒における味と人生―対談― 船戸英夫、角田吉博 武93号

●内木酒造株式会社（事業所めぐり） 浦35号

●無添加の清酒「純」の誕生にまつわる話など

●伝統の味を機械化で―「寒梅」さんの酒蔵訪問― 武18号

●ご繁昌さんへ寒梅酒造― 武25号

●寒造り 人42号

●俳人岡田莊三の酒造り見聞記

●のれんを語る（鏡山酒造） 武107号

●埼玉の地酒その1、その2（産地を訪ねて） マ20・21号

●東上沿線地酒特集 浦70号

●酒のハナシ―松岡祐治氏にきく 武4号

●帝松の蔵元―松岡醸造の主人の紹介



●埼玉の酒 農29号

●県酒造組合事務局長による埼玉の酒



「松尾芭蕉」他
ビデオディスク・コンサート
1月25日(日) 10時
「自由への讃歌」バーンスタイン
14時
「ベルリンの壁開放コンサート」
●県立川越図書館
児童文化講座
1月23日(日) 13時30分
講演 「わたしと児童文学」
神沢利子氏(作家) 先着100人
映画と音楽の集い 各9時半・13時半
12月25日(火) 「天空の城ラピュタ」
12月26日(水) 「となりのトトロ」
映画会
12月7日(日) 10時・14時

「木を植えた男」他
1月11日(日) 10時・14時
「高瀬舟」
1月25日(日) 10時・14時
「小さな家族」
2月8日(日) 10時・14時
「古今和歌集」他
2月22日(日) 10時・14時
「わが心の朝」
●県立久喜図書館
クリスマス子ども会
12月25日(火) 14時
人形劇 「こんぎつね」他
先着100人
映画会
12月13日(日) 14時
「周防猿まわしの記録」
12月20日(日) 14時
「生きている千鶴」他
12月26日(日) 10時・13時・15時
「ひよっこりひようたん島」他
1月10日(日) 14時
「アルプスの少女ハイジ」
1月24日(日) 14時
「わが心の朝」
2月7日(日) 14時
「あなたはこゝろを飲んでいる」他
2月21日(日) 14時 「約束」
※催し物はすべて入場無料です。



●この道ひと筋(釜屋杜氏) 武78号
●生涯を酒造ひとすじ(騎西町力士の釜屋会長) (埼玉に生きる) グ9巻1号
「資料館案内」
●歴史が語る酒造り(釜屋資料館) (逆光線) グ10巻6号
●埼玉の地酒 手づくりの味(沿線名産品紹介シリーズ4) と40号
久喜市小林酒造内にある酒造資料館の案内

※ 本文中の略語
浦：浦和 (浦・熊・川・久)
グ：さいたまグラフ
タ：週刊埼玉タイムズ (浦・熊・川・久)
と：マンスリーとーぶ (浦・久)
農：農林埼玉 (浦・熊・川・久)
人：埼玉・人とこころ (浦・熊・川・久)
武：月刊武州路 (浦・熊・川・久)
マ：サイトママネージメント (但し、次号あり)
ニ：ニュース (浦・熊・川・久)
ゆ：ゆあ東上 (浦・川)
※ (一) 内の略語
浦：埼玉県浦和図書館
熊：埼玉県熊谷図書館
川：埼玉県立川越図書館
久：埼玉県立久喜図書館
県立図書館特別休館日のお知らせ
春季特別整理のため図書館は
休館となります。
浦和・熊谷図書館
平成3年2月25日(月)・3月6日(水)
川越・久喜図書館
平成3年3月13日(水)・3月22日(金)
※ 詳しいことは、各県立図書館へ
おたずねください。

ひびく

12月～2月の主な催し物

●県立浦和図書館
著者を囲む集い
埼玉県読書ブッククラブ研修会
2月21日(木) 13時30分
和光市総合会館市民ホール
講師 ねじめ正一氏
演題 「僕の青春は店番だった」
映画会
「冬のこと映画会」
12月22日(日) 14時
「白雪姫」
12月25日(火) 10時・14時
「アンパンマンとばいきんまん」
「よいこのたのしいクリスマス」
「のどかな森のシンフォニー」
12月26日(水) 10時・14時
「ミッキーマウスと魔法の帽子」
「蛙のお姫さま」
「ドナルドダックの消防夫」
1月8日(日) 10時・14時
「新春民話アニメーション」
「手ぶくろを買いに」ほか2本
1月25日(日) 10時・14時
「新着フィルム」
「響く地球」地球温暖化と

科学技術 ほか2本
2月2日(日) 14時
「名作映画会」 「蜚川」
2月22日(日) 10時・14時
「海の記録映画」
「橋は生きている」
「有明海の千鶴漁」
●埼玉県立熊谷図書館
映画会
12月14日(日) 14時
「日本の漁」
12月21日(日) 14時
「海なし埼玉の水産」ほか
「日本の伝統芸能」
「文楽の魅力」ほか
「クリスマス子ども映画会」
12月25日(火) 10時・14時
「月夜に浮かぶ幻の街」(ニルスのふしぎな旅)ほか
1月12日(日) 10時・14時
「五番町夕霧楼」
1月18日(日) 14時
「さいたまの年中行事」他
2月2日(日) 10時・14時
「植村直己物語」
2月8日(日) 14時
「古今和歌集」他
2月15日(日) 14時
「高瀬舟」
2月22日(日) 14時

酒造資料館をたずねて

酒蔵名月酒造資料館



この酒造資料館は、久喜市にある
林酒造株式会社の敷地内に建てられ
ている。

大正時代に建てられた約一千平方
メートルの蔵の二階の一階の一部
が展示場となっている。ここには、
米を蒸すための大釜、一升瓶三千本
分の三十石の桶、ラベル貼機等、す
べての製造工程の道具が展示され
ている。今でも充分使用に耐える道具
である。展示資料の多さでは全国一
である。
また、隣接した建物では、一階の
部分が利酒室、二階が写真室となっ
ている。この写真室は、木製のベン
チ、床は傾斜式となっており、見学
者にとって見やすいように配慮され



案内図
お酒図書館(日本酒センター)
銀座の日本酒センター内に昭和
62年からオープン。
お酒に関する本(小説等も含む)
がここほとんどまとまっている所は他
にない、との評判です。
場所 銀座五一九一
(電話〇三二五七五)〇六五八
開館時間 午前十時三〇分～午後
六時三〇分 木曜・祝祭日は休館

“埼玉の酒”

県内の酒蔵所在地

(資料提供：埼玉県酒造組合)



- ① 武甲(武甲酒造株式会社)
- ② 武蔵(青藤貞次)
- ③ 晴雲(埼玉県酒造組合)
- ④ 秋文(近藤酒造株式会社)
- ⑤ 慶長(和久井酒造株式会社)
- ⑥ ひだり富士(川島酒造株式会社)
- ⑦ 直実(植田酒造株式会社)
- ⑧ 花道(植田酒造株式会社)
- ⑨ 奈良(長谷川酒造株式会社)
- ⑩ 東白菊(加藤酒造株式会社)
- ⑪ セツ梅(加藤酒造株式会社)
- ⑫ 菊泉(滝沢酒造株式会社)
- ⑬ 白菊(植田酒造株式会社)
- ⑭ 吉野(友竹酒造株式会社)
- ⑮ 全大星(丸山酒造株式会社)
- ⑯ 龍蔵(武蔵酒造株式会社)
- ⑰ 君千代(美味酒造株式会社)

- ⑱ 天仁(西横間酒造株式会社)
- ⑲ 柳川(川島酒造株式会社)
- ⑳ 雲龍(山崎酒造株式会社)
- ㉑ 日本橋(横田酒造株式会社)
- ㉒ 南陽(南陽酒造株式会社)
- ㉓ 大湊(大湊酒造株式会社)
- ㉔ 花菱(清水酒造株式会社)
- ㉕ 力士(柳屋)
- ㉖ 虹の宴(埼玉県酒造組合)
- ㉗ 万両(鈴木酒造株式会社)
- ㉘ 神亀(神亀酒造株式会社)
- ㉙ 清亀(清亀酒造株式会社)
- ㉚ 名月(小林酒造株式会社)
- ㉛ 寒梅(寒梅酒造株式会社)
- ㉜ 初緑(石井酒造株式会社)
- ㉝ 豊泉(関口酒造株式会社)
- ㉞ 龍王(島根酒造株式会社)
- ㉟ 幸松(石井酒造株式会社)

- ① 天雲山(五十嵐酒造株式会社)
- ② 有馬(有馬酒造株式会社)
- ③ 平泉(平泉酒造株式会社)
- ④ 教皇(柳日野酒造株式会社)
- ⑤ 武蔵(武蔵酒造株式会社)
- ⑥ 精雲(精雲酒造株式会社)
- ⑦ 常松(常松酒造株式会社)
- ⑧ 万代(日本酒造株式会社)
- ⑨ 秋文(秋文酒造株式会社)

- ⑩ 朝日(朝日酒造株式会社)
- ⑪ 湯野(湯野酒造株式会社)
- ⑫ 喜代川(南名酒造株式会社)
- ⑬ 徳山(徳山酒造株式会社)
- ⑭ 君が嶺(長次酒造株式会社)
- ⑮ 琵琶のさ(藤原酒造株式会社)
- ⑯ 来陽(来陽酒造株式会社)
- ⑰ 魁雪(魁雪酒造株式会社)
- ⑱ 友の井(友の井酒造株式会社)

- ⑲ 栄順(栄順酒造株式会社)
- ⑳ 東寿(東寿酒造株式会社)
- ㉑ 一(一酒造株式会社)
- ㉒ 文楽(文楽酒造株式会社)

- ㉓ 旭正宗(旭正宗酒造株式会社)
- ㉔ 橋光(橋光酒造株式会社)
- ㉕ 九重(九重酒造株式会社)
- ㉖ 都(都酒造株式会社)

清酒の製法品質表示基準

特定名称	使用原料	精米歩合
吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下
大吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下
純米酒	米、米こうじ	70%以下
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下 又は特別な製造方法(要説明表示)
本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下
特別本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下 又は特別な製造方法(要説明表示)

〔御存じでしたか? こんな話題〕
 ○埼玉のお酒は関東一ノ(全国7位)
 昨年度の埼玉県のお酒の生産量は三九、五九六で関東一。甲信越を含めても、酒どころ新潟県に次いで二番めです。
 全国酒類品評会等でも多数の優等賞を受賞しているとか。
 ○分析試験・鑑定や技術相談……
 を行っているのが、埼玉県食品工業試験場(熊谷市)。試作中のお酒に色がついてしまうのはなぜか? などという分析依頼が県内の醸造所から持ち込まれます。埼玉の地酒の評判の良さを隠れた功労者ですね。
 ○1、2級酒の区別がなくなり
 平成4年4月より実施されます。
 (昭和63年12月酒税法改正)

そういえば、消費税導入で1、2級酒の格差、あまり無くなりましたよね。珍しいお酒だと2級酒の方が高いものも見られます。
 ○品質表示が明確になりました
 平成2年9月より実施されています。
 (国税庁清酒の製法品質表示基準)
 これにより、吟醸・純米・本醸造酒などの名称がついたお酒は、すべて右の表の基準を満たしていることになりました。
 本号のテーマは、埼玉の酒。それぞれの歴史に育まれた60余の酒蔵が県内各地に分布。本県は、まさに地酒の宝庫。愛飲家を代表して高田さん。主題は船戸、菅間さん。郷土の豊潤な地酒を、各紙面からも楽しんでいただきたい……。

編集後記