

# 神田和泉屋学園だより

天と地の恵みと  
海と人の心で  
醸し出された  
本物の酒

## お酒の話

平成元年の「お酒の級別廃止」以来の大きな変革が起ころうとしています。

現在まだ審議中というのですが、近い内にお酒の分類が大きく変わります。

話題の第三のビールについてもいろいろ議論のあるところですが、これもビールも「発泡酒」という分類にくくられ、麦芽の使用量によって酒税が変わるようになります。清酒はアルコール度数一度毎に1升瓶で約10円くらい酒税が上下しましたが、これも現在のワイン課税(14%未満)と同じく22度未満で一律の酒税。

ちよつと驚きの分類は「糖入り酒」が清酒ではなく「リキユール」に分類となることです。まあ確かに糖類添加ですが、そうなるのでしようが、なんとも複雑

な気持ちにさせられます。ほんとうにリキユールにしてしまつて良いのでしょうか？

原料に「醸造用糖類」を添加した「糖入り酒」は俗に「三増酒(さんぞうしゅ)」と呼ばれ、純米酒を三倍に増量したお酒と言う意味です。なにごとで増量するかと言いますと、アルコールと糖類(主に水飴)です。しかし清酒のできあがりのアルコール度数が20%としても三倍に伸ばせば度数7度程度。これでは金魚が泳げる? 「金魚酒」。そこで足りないアルコール分をアルコールメーカーから購入して添加。しかし三倍に薄めては味も足りない!そこで水飴を主原料とした調味液を添加。大陸に開拓民として渡つた人たちにも清酒が必要だったのでしようが、酒税が日本を支える大きな

税収入の三本柱のひとつであったことから戦費調達の意味もあつて国の命令として酒蔵は造らされませんでした。やがて終戦。

焦土と化した日本は米の生産もままならず、すべての物資は統制経済のもと配給制となり、酒でありさえすれば売れる時代、米の節約となる三増酒は造り続けられました。三増酒には定義はなく、当時は二増も五増もあり「三増酒」は通称であつたようです。統制経済の中でコスト節減の三増酒は蔵の収益に大きく貢献(当時は特級酒といえども糖入り酒でした)。その利益は巨大酒造メーカーを誕生させ、地場産業品からナショナルブランドに育つた?ものもありました。

国民みなが親戚の安否を尋ね、食料を求めてさまよう時代です。疲れた身体に甘みも心地よく、消毒用のアルコールを飲んで失明したり死んだりする時代でしたから、甘くて安全な「三増酒」は歓迎されました。ある意味では必要とされた一時期に役目を果たしたお酒と言えます。

しかし世の中が落ち着き米も自由に購入できる時代が来ると次第に三増酒の生産は減り、純米酒や本醸造酒が主流となつてきました。地酒ブームも「三増酒」から「当たり前のお酒」に早く移行した地方の酒蔵の酒が評価されたことから始まりました。

今やケーキですら「甘み控えめ」が主流の時代、地酒の台頭もあつて灘などの大手メーカーも「糖入り酒」を次第に止め、ついこの間までそればかりを造つていたのに「当社はすべての製品から糖を排除しました」など

と盛んに宣伝したりしました。

現在は「三増酒」がそのまま瓶詰めされることはなく、販売されている「糖入り表示のお酒」は「三増酒」を原料として少量添加したというものがほとんどです。

なぜそのようなお酒が大吟醸酒などを造る銘醸蔵で造られ続けられているのかと言いますと、地場産業である酒蔵さんは地元用のお酒を造る必要があるからです。「菊姫」「上喜元」などでは顧客に林業に携わる人が多く、晩酌酒にはちよつと甘みのあるお酒が必要となります。どんなに上等であつても辛口になる「大吟醸酒」は疲れた身体には美味しくもなく、ありがたくもありません。やはり「糖入り酒」は必要とされるお酒なのです。

米を粉にして糖液にして作る「融米造

「酒造りの肝心要の「麹作り」をおろそかにし市販の糖化酵素で造る「米だけの酒」などというお酒が酒として認められ、お酒造りのセオリーを遵守した「糖入り酒」が清酒ではなく「リキュール」表示になるとは、……

**直管わいんはうすカビネット 閉鎖のお知らせ**

**Cabinet**

約10年間、ドイツの辛口ワインの普及のため営業を続けて参りましたが、3月末にて閉鎖、その使命を終えました。

「愛顧をいただいたお客様方にはご不便をおかけいたしておりますが、このたび、すぐ近所のレストラン「ダンドリオン」にて神田和泉屋のドイツ辛口ワインの扱いが始まりました。常時あるものは数点ですが、神田和泉屋で購入したドイツワインの持ち込みも可能となっております。

駿河台の太田姫稲荷神社の向かいです。日曜定休

電話 3 2 9 2 6 6 6 7



**新商品 さばの塩辛**

鯖を三枚に下ろして塩辛にした伊勢志摩生まれの瓶詰珍味

**生からすみ**

よく見かける「からすみ」よりもおだやかで色も薄く味もとても上品です。長崎県の瓶詰珍味

**さんまの酒香山**

どうやって加工するのでしよう？この5月の連休に作った本人に会ってきます。季節の旬のさんまよりも美味しく感じます。干物でありながら鮮度を現すくちばしの黄色があります。気仙沼の珍味

**愛南のブギ**

市町村合併で愛南町となつた愛媛県の最南端の町で作られる「うるめいわ

**静岡生茶**

4月2日の「ミル芽茶」に続いて10日ころ「生茶」も入荷となります。



90g 1000円



**今年は何の年**

神田和泉屋学園創立20年、同窓会15年おまけに神田和泉屋創業70年の年となります。何時の間にやら年月が流れました。今日まで無事に充実した毎日が送れたのも学園関係者やお客様方のお陰と感謝しております。

10年前には神楽坂の出版記念会館で「学園10周年の会」を開いていただきました

が、今年もなにかやろう！という声がかかっていきます。宴会の口実と云つてしまえばそれまでですが、この節目を皆で祝う会を開きたいと思っております。



**総会**

5月12日(金) 午後6時30分より  
会場 神田総評会館 201号室

**利き酒大会**

総会終了後に「第10回神田和泉屋学園利き酒大会」を開催します。上位入賞者には「神田和泉屋利き酒師」の資格が授与されます。

**同窓会会費**

06年度会費3000円を左記口座にお振込ください。よろしくお願いたします。

(振込み手数料は負担ください)

三菱東京UFJ銀行 神保町支店

普通 2204750

神田和泉屋学園同窓会  
なお神田和泉屋店頭、総会当日受付でも納入いただけます。

**神田和泉屋の予定 5月 印休業**

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

- 9日 アル中学1組 家政科年少1組
- 10日 アル中学2組 家政科年少2組
- 11日 アル大学1組 家政科年長1組
- 12日 同窓会総会
- 16日 アル大学2組 家政科年長2組
- 17日 アル高校1組 家政科年中1組
- 18日 アル高校2組 家政科年中2組
- 26日 ドイツワイン科 家政科年長3組



101-0052 東京都千代田区神田小川町2-8  
休業日 上段カレンダーに記載  
営業時間 月曜～金曜 am10:00～pm7:00  
土曜 pm01:00～pm6:00  
Tel 03-3294-0201 Fax 03-3294-0227

1988年8月 第1号創刊  
神田和泉屋だより  
2004年10月現在名に改称  
2006年05月 第214号

SINCE 1936 HomePage <http://www.kanda-izumiya.com> E-mail [shop@kanda-izumiya.com](mailto:shop@kanda-izumiya.com)