



■酒特集 '89神戸酒徒番附選考座談会

番狂わせの少なかった経済界

〈審査員〉●西／経済人

木下 健

〈三富商店社長〉

寺本 滉

〈淡路屋社長〉

角田 嘉宏

〈弁理士〉

―西（経済人）の選考にあたり審査の基準として、まず各企業の業績内容を一番に、その次に個々の方の酒品、酒量を考慮して選考して頂きたいと思います。又、今回から番附の新陳代謝ということも含めまして、60才で定年ということにしたいと思えますのでよろしく願います。

★動かし難い上位陣

A 経済界の三役は今年も動かし難いですね。

B 田崎真珠の田崎俊作、ワールドの畑崎廣敏、3月にはホテル・ゴフルリッツも完成する風月堂の下村光治。不動の横綱だ。

C 業績だけでなく文化的な活動にも力を入れている上島珈琲の上島達司をはじめ、樽本産業の樽本久、ポートピアホテルの中内力の三人もはずせない。

A 関脇も同じく変動なしですね。全国的企業で安定している伊藤ハムの伊藤研一、積極的経営を展開している森本倉庫の森本禎二、売り上げも絶好調のジャヴァの細川数夫。とくにジャヴァはワールドにせまる勢いだし、経営も安定し多角化を計るなど、もう少し番附をあげてもいいくらいだ。

C 上位陣で入れかえられるのは年齢制限を生かせる小結だけだね
A 小結にあげるとすれば前年前頭筆頭、ノザワの野沢太一郎だろ

う。昨年は新本社ビルに着工にもとりかかったし、今年は神戸経済同友会の新代表幹事にもなる。活躍を期待したい。

B オールスタイルの川上勉も小結にあげよう。本社屋が県の「みどりの建築賞」をとり、都市景観創造にも寄与している。文化的なセンスは買われていい。加えて業績もいい。

C それとユーハイムの河本武もあげたいね。昨年元町に立派な本店を出し話題になっている。本気で神戸に帰ってきてやろうといはいきこみが感じられる。

★前頭は微妙

C 前頭の筆頭はバンダー化学の雀部昌吾はどうか。新社長に就任し今年も期待できる。

B カワノの河野忠博もよくがんばったね、ファッショントウンに新社屋を建設し、キツカーズブランドの新展開をするなど意欲的だ。前頭筆頭にしても全く遜色がない活躍ぶりだ。

A それに続いて乾汽船の乾英文、川西倉庫の川西章二、シャルレの林雅晴、小林桂の小林博司。それぞれ多士才々というところだ。

C 新顔として山崎真珠の山本泉を推したいね。

B 清酒業界からは白鶴酒造の嘉納秀郎、いろんな方面で活躍している沢の鶴の西村隆治が順当なと

ころだろう。

A 一昨年ポートアイランドに自社ビルを完成させ、神戸に拠点を置いていたノエビアの大倉昊。企業規模も大きく、もう少し番附をあげてもいいんじゃないかな。

C 同時期に自社ビルを建てたモードオリオンの清水由民も順当なところだ。

A また業績も安定している六甲



寺本 晃さん



木下 健さん



角田 嘉宏さん

バターの塚本哲夫、常に前向きな経営を目指すファミリアの岡崎晴彦もこのまま、中堅を維持して貰う。

B 新顔として食品業界からMCC食品の水垣宏隆を入れたいね。

A そうだね確かに業績も好調だし異論はない。

C それと、本業の他、30周年を迎えた神戸JCC理事長を務めるなど活躍の目立ったレストラン西村屋の西村理、積極的な多店舗展開をしているイズムの小田俱義で前頭をしめくくろう。

★十両勢はやや動く

B では筆頭から……。ベルの東中弘吉、ゴンチャロフの光葉貞男、高嶋酒類食品の高嶋良平はこのままでもいいだろう。

A 新顔として森真珠の森隆を入れよう。新神戸のオーバに本店するなど積極的だ。又同じく真珠業界から、ユニークな50周年パーティーを開いた木下真珠の木下章夫、「パールシティー神戸」推進でがんばっている高橋洋三なども順当だ。

C 今回メンバーの中では異色だが弁護士のア部清治ははずせないね。

B コンフエクションナリーコトブキの細谷行雄、ベアーズの菊地由紘は北野町でがんばっている。

A その他、外車販売へ意欲を見せている神戸いすゞの森川正興、



審判選考の様子

今年度JCC理事長になる丸与産業の松田茂樹など新たに加えた。

B 大工建設の西宮章泰、活躍の目立つアパンの小林新吉、サザエ食品の戸島和博などもこのままでもいいだろう。

C そして元町の街づくりに積極的な活動を見せている永田良介商店の永田耕一、好調な食品業界からオリバーソースの道満俊彦を加え、十両の最後にしよう。

——それでは続いて三役の選考に移りたいと思います——

A 殊勲賞にはJCC30周年の節目の年に理事長の重任を果たしたレストラン西村屋の西村理だね。

B 技能賞には中内力が適任。ポートピアホテルの南館を増設、さらに、新神戸オリエンタルホテルの社長も兼ねて、まさに技能賞。

C それでは最後に敢闘賞だが、京都や芦屋に新店舗を出すなど積極的な活躍が目立つイズムの小田俱義で決めた。

——敬称略——△榮弥にて▽



■酒特集 '89神戸酒徒番附選考座談会

新顔が続々と番附け入り

〈審査員〉●東／文化人

佐藤 廉

〈元町画廊〉

有井 基

〈神戸新聞社編集委員〉

武田 則明

〈建築家〉

—では引き続き東／文化人Vの選考に移ります。さっそくですが昨年一年間の中で特に目立った動きはありましたでしょうか。

A 去年は、ロングランは不可能と言われていた神戸の演劇状況で、新神戸オリエンタル劇場が初興行の蜷川幸雄「仮面手本忠臣蔵」で3か月のロングランを果した。近藤正臣らの若い俳優たちもよく頑張った。又、新顔の活躍がめざましい年でもあったね。

B 経済人としても頑張っている詩人の季村敏夫は「うつろかげろふ」という作品集をだして好評。

C 望月美佐の弟子の国広節夫は抽象的な水墨画で独特な世界を創りだしている。ニューヨークでの個展も予定されていて今後の活躍が期待できる。

A 神戸の近代洋風建築の写真を撮り続けていた高橋裕嗣の「ラブ・ギャラリー」での個展はとて

B 京都芸大音楽部・学部長の岩淵龍太郎を音楽監督にむかえて演奏に磨きをかけている神戸室内合奏団の北浦洋子は第一奏者として頑張っているよ。

C もうひとり、頑張った女性がいる。滝えり子の神戸国際会館で行なわれたリサイクルは実によかった。

B では、全体的に見てみよう。

A 横綱・張出横綱の田辺聖子と望月美佐は大いに活躍しているし、お酒の実力も十分あるのだけれど、還歴なので残念ながら引退ということに…。

B 横綱が女性というのは実に神戸らしくてよかったし、仕事の方も立派でしたね。

C じゃあ横綱は必然的に筒井康隆になるね。最近、少し体調を崩しているようだけど、谷崎潤一郎賞ももらったし頑張って頂いて。

B 「新子ブーム」までおこした川柳の時実新子は今もう全国看板初の番附入りで、一気に開脇に。

A ブルーメール賞を受賞した植松奎二は神戸とドイツ・デュッセルドルンを往復して創作する国際的作家として大活躍、前頭筆頭は当然だ。

C 東伸一矩もブルーメール賞を受賞。迫力ある情熱的な踊りは魅力的だ。

A 朝比奈千足は「題名のない音楽会」に出演したりしてジャーナリストックに活動して、調子がいね。

B スペイン・パラモス音楽祭の監督を務めて、国際的評価をうけた鈴木一郎は、スペイン政府から「イザベルラカトリカ文化大勲章」を授与。神戸で行なった文化ホールでのコンサートではジャズ・ピアノの山下洋輔と作曲家の



佐藤 廉さん

平吉穀州の作品を神戸室内合奏団のバックでジョイントするなどユニークな活躍ぶり。

B “環境造形Q”が20周年をおえてついに解散した。メリケンパークに誕生した“映画記念碑”の建造が最後の大作となった。山口牧生、増田正和、小林隆一郎に苦勞様と。



有井 基さん

C インド音楽とシンセサイザーを組み合わせたコンサートを開いた中川博志。「六甲を考える会」の運動でロードニー賞を受けた元章もいい仕事をしているよ。

A 二紀会からの代表選手は高崎研一郎だろうね。兵庫県支部長にもなったし、「二紀会・アジア・アセアン賞」も受賞。そのうえ



武田 則明さん

「88ソウルオリンピック記念・韓日合同美術展」の日本側の団長として「日韓」の交友に尽力した。初田寿も現代美術で交流している。

B 村上翔雲も中国との交流にずいぶん貢献した。国際的な広い視野を持たないと文化は育たないね。

A 努力家の若柳吉金吾はリサイクルで気を吐いている。松本尚時も大阪文化祭賞を受賞した。能の久田徹二も、よみがえってきたね。

C 7開港都市のウオーターフロントサミットを行なった角本稔も行動的に頑張っている。

A バレエの貞松融は30周年を迎えた。「貞松・浜田バレエ団・バレエ学園」の本部スタジオも完成し、今年もますます活躍するだろう。彼のところは、井勝・貞松正一郎など素晴らしい男性舞踊手が育っている。関西での公演の他に海外への研修にも励んでとても意欲的だ。

B 織田正吉は兵庫県文化賞もとったが彼は飲まないからね。

C 一昨年「プライダルシティ高砂」を提案した村上和子は、「吟醸酒図鑑」という本を出版、神戸大丸での「洋菓子・天国・KOB E」展を監修と、「甘」に「辛」に大活躍。たのしいかぎりだね。

B 小曽根実や安藤義則は恒例のジャズストリートで頑張ってくれ

ている。

A 音楽の伊藤ルミや松本幸三は安定している。

かなり新旧の交代が目立ったが、新しい顔を登場させない時代は進んでしまうからね。

—三賞の選考に入ります。

A 技能賞は、スペインと日本とで大活躍の鈴木一郎に。

B 女性で三賞をうけるのは珍しいね。東奔西走の村上和子に敢闘賞。結婚もしたしこれからが楽しみです。

A 殊勲賞は今後の活躍にも期待をこめて貞松融にしよう。

—敬称略—八栄弥にてV





三林京子さん

□酒特集・2／座談会・酒と料理を語る▽

美女の肌を創る 神なる美酒

三林京子〈女優〉を迎えて
嘉納 毅人(菊正宗酒造株式会社・社長)
西村 隆治(沢の鶴酒造株式会社・社長)

—三林さん、お酒はよくお飲みになりますか？

三林 ええ三百と…六十日ぐらいは飲んでます(笑)

(一同) うわあ、立派！(笑)

酒徒として令名高い女優の三林京子さんをゲストに迎えて、オリエンタルホテル石庭の趣向をこらした八寸を着に酒についてグルメについて、美女を囲めば談議もはずみ丁々発止の出会いになった。ありがたきかな美女。ありがたきかな日本の酒。桃源境に憧れつつ宵は過ぎゆくおもむきであった。(司会／本誌編集長・小泉康夫)

三林 お仕事柄、嘉納さんもよくお飲みになりますか？

嘉納 いえ、紺屋の白袴で酒量はcc単位です。

三林 かわいそう！きき酒は？吐き出す方ですか？



料理には辛口の酒を…嘉納社長

嘉納 日本の米のおかずは酒の肴になるし、酒の肴はご飯のおかずになる。和食と日本酒は非常に密着しています。

— 食べるものと文化は並行して、最近皆さんおいしいものを食べています。昔、ハレの日にしか食べなかったものを屋に刺身定食とかといって食べるようになっていきますしね。

三林 毎日ハレみたいなもんや(笑)

嘉納 昔は酒も盆とか正月などのハレの日にはしか飲まなかった。その時はへべれけになるまで飲んだのですが、今は毎日飲みますからね。飲む目的も変わってきたんです。

西村 日本酒は世界の中で一番位が高いんですよ。ハレの日に神様から頂いたお神酒ですから、酒がメインなんです。八百の神と一体となるために酒を飲むんです。神様の世界とはこんなに楽しいものかとね。——(爆笑)

酒がメインで料理が従なんです。だから肴なんです。酒に合う料理として日本料理は発達して来たんです。有史以来、昭和40年代ぐらいまではその意識でしたが、その後、変って来ましたね。フランス料理などが入って来て、格好が良いということだね。だから日本では食事の間中酒は一種類でした。日本酒は偉そうにしてた訳です。この頃ば変って来て我々も吟醸やいろいろ作ってますがね。うちでも百五十種類ぐらいありますから、菊正さんほどれぐらいありますか？

嘉納 うちには少ないですよ。

三林 頑なに……。

西村 それでも増やしてますね。食前酒には吟醸酒、食事中油っこい料理には辛口、瀬戸内の白身の魚などにはやや甘口という具合に。面白いことに四国を東西に切ると土佐の方は全部辛口、東の方は

嘉納 そうです。沢山飲む人は逆に酒をきくことができなくなるんですね。きき酒はコップに $\frac{2}{3}$ 分ぐらいです。西村 酒屋の社長で強い人は滅多にいませんね。私なども三合ぐらいですよ。三林さんは内藤国夫さんとのコマ—シャル撮影中に一升飲んだという話ですが？

三林 あれは内藤さんがご自分で一升五合も飲んでいるんですよ。伝説みたいになっていくけど無理やり飲まされたんですよ。——(爆笑)

★酒を飲めば神様の世界

三林 でも、やっぱりおいしいと思うし、日本のご飯には日本の酒が合うでしょう？ええもんですよ。



神さまの世界ってこんなに楽しい…西村社長

甘口の酒と、魚が違うからですよ。

江戸時代、文化文政の頃は灘三郷で全国の7割のシェアを持っていた。何故か。灘の酒は甘くも辛くもきけるから、どちらの口にも合ったんですね。精米法も良かった。水車精米で12〜15%ぐらいまで精米できます。当時他地域の足踏み精米では8%ぐらい。今は30%ぐらいにしています。また、水が宮水という神秘の水です。

三林 今でも水はその水を使っているんですか？

西村 使っています。それで丹波杜司という技術集団はどうも朝鮮からの移動民族だったようですね。その人たちが高い技術を持っていて伏見や伊丹、池田に行き、そして灘に来了。灘は新興だったんですがね。

★甘くも辛くもきける灘の酒

西村 灘の酒はコクとキレがある。コクで甘く感じキレで辛く感じる。土佐にも合うし甘口にも合うから清酒がメインの時代は灘の酒が偉そうにしている良かったわけですね。ところが時代が変わって辛口が良いなんていうのは間違いの最たるものです。――(爆笑)

西村 これは反論して貰って良いです。たくさん飲む人は辛口の方が飲み易いんですよ。で、よけい飲む人の発言が強いわけです。世界の中で旨みというのは五味といまして甘味、酸味、苦味、辛味、渋味です。この中で日本人は旨味という甘味のことです。甘味を微妙に感じる最高の舌を持っている。フランス人は、すっぱ味、渋味、苦味の良さがわかるから赤ワインなんです。日本人で赤ワインの味が分って良いといっている人は滅多にいません。日本では赤ワインより白ワイン、ウイスキーよりブランデーが好まれます。渋くて良いのは渋い男だけですね。みかんでも甘い方が、コーヒードでもブルーマウンテンが日本では好まれます。甘いからですよ。ですから通は辛口だなんて全くナンセンスです。さあ反論してください。――(爆笑)

三林 さあ！

★日本料理には辛口の灘の酒こそ

嘉納 確かに江戸で灘の酒が非常に増えた。これは関西料理と関係があると思うんです。江戸に幕府がおかれて、関西から沢山の人が江戸に行き、料理もくっついて行ったわけです。薄味を味わう時には辛口じゃないと味わえない。甘口ですと舌に甘さが残るんです。辛口の酒は舌に残る味を酒で洗い流してフレッシュな状態、敏感な状態にして、微妙な味を味わって貰う。

も一つは日本の酒はだいぶ辛くなってきましたが世界の酒に比べると甘い方なんです。戦後、消費者が甘いものに飢えていたので甘味すなわちおいしさと感じたこと、も一つは甘さは七難隠すといまして、物資不足から品質の落ちる原料を使わざるを得ない、それを甘く味をつけて胡魔化した。料理も酒も甘かった。しかしだんだんグルメブームになって素材の風味をいかに引き出して味わうかということになって来ると、辛口のお酒でこそ素材の風味が味わえるということになるんです。

三林 両方聞いたら両方そうかな、と思いますよ。

西村 伏見は甘いんですよ。伏見の人は言ってますよ。京料理の淡白な味は伏見の甘い酒が合う、とね。関西料理のものは京料理ですから、関西料理には辛口が合うということになると、伏見が京料理に合わせて酒を甘くして来た謎がとけない。伏見の女酒、灘の男酒といって、私は関西料理には伏見の酒より灘のやや辛口のりんとしたところの方がよいと思ってます。嘉納さんのいわれることもよく分る。その甘味が戦後ひどかった。しかし今は変わってきてますよ。自然の風味の甘味が評価されてきてます。旨味、甘味については日本人が最高によくわかるんだということを前提にして自然の旨味、甘味のある辛口じゃなかったら日本の文化に恥じることになると思います。

★灘の酒蔵で飲みたいわ！

三林 私ね、今日の二つの銘柄には運命的な出会いがあ



オリエンタルホテル石底の八寸を肴に談論風発

るんですよ。浅草の雷門の側に「藪蕎麦」があります
が、菊正の樽を置いてますね。そこで樽からギンギンの
を飲んで日本酒ってこんなにおいしかったのかと思っ
て、それから菊正のファンだったんですよ。私の父親
（文楽の故桐竹勘十郎）が貧乏で菊正は買えないのが人
に貰って「菊正貰った」って喜んでたから、菊正ってお
いしいねんなと思ってたけど興味なかった。それがその
お蕎麦屋さんで「へえっ、日本酒っておいしいもんな
やな」って思ったの。

ところが、沢の鶴さんのコマーシャルをやらせて貰っ
た時に工場で絞ってたのを飲ませて頂いたのが、も一つ
おいしかったんですよ。何でこれをそのまま売ってくれ
ないんですかといったんですが。

西村 日持ちの問題なんです。これは日本の美学。美し
いものはうつろいやすい。——（笑）——日本料理もそ
うですね。

三林 日本料理も確かにいさぎよいんです。しめて何時
間とか瞬間のもの、天ぶらもそうです。鮮度の変らない
うちに食べるのがおいしい訳です。

西村 だから蔵に来て頂いて特別じゃないと飲めない訳
ですよ。

三林 蔵を酒場にしてはダメですか？ 椅子を置いて。

——（爆笑）——

嘉納 あそこで飲まれた酒はおいしいですよ。でもね、
今日のような繊細な料理を食べる時にはちよつと合わない。
酒としてだけ飲むのならうまいのですが。

西村 炭酸ガスが多いです。蔵を見学しているという気
分もあるでしょうね。三林さんは味が分る人なんです
よ。味の分る天才という人は子供の時に、皆しびれるほ
どおいしい物を食べた経験を持っている。

三林 家は貧乏のどん底やけどしびれるほどおいしいぬ
か漬けを食べていましたよ。

西村 そうでしょ。何かある訳よ。酒でもある程度飲ま
ないと分らない。私も学生時代はおちよこ一杯飲んだら

ひっくり返る方……。

嘉納 それは信じられない。

西村 日本人ですから、酵素が足りないんです。

嘉納 アルコール分解酵素が西洋人に比べて二つあるうちのひとつが日本人の90%ぐらいの人にはないのです。

三林 私の父親はあったんでしょね。毎食一升ですからね。おまじないみたいなもんで、コップ酒をひゅーっと飲んで舞台に出た時なんて、キラッと。あれは何なんだろうっていうぐらい。何も食べものは要らないんですよ。おじいちゃんは朝から……。

三林 三林さんのおじいちゃんはやはり勘十郎さんですかいいえ、父は一代ですから名門みたいにいわれていますけど、たまたま頑張って認められただけで。祖父は九州の炭鉱の沖仲仕でくりからもんもを三十人ぐらい面倒見てたんですけど、火事で丸焼けになって夜逃げして大阪に来て、父は口減らしのために文楽に弟子入りましたんですよ。

西村 三林さんは女親分になれる素質あるものね。男を食って育ってゆくタイプだね。水谷八重子、山田五十鈴、杉村春子、三林京子ね。(笑)

★美女の肌をつくる日本酒

——迫力ある話になってきましたが、つまり関西はおいしいものにこだわる、酒と料理、京都の漬物など何拍子も揃った味どころであることは間違いないのですが、三林さん何かご注文はありますか？

三林 私は日本酒は飲むだけでなくお風呂に入れてるんですよ。そしてこの五年間、乳液や



西村 社長

クリームを一切買いません。日本酒を顔につけてますが、これは大変良いんです。日本酒に梅干を入れたのとレモンを入れたのと二種類を作って使ってます。日本の良い水で作って良い酵素が入ってるんですから悪い訳がないんです。日本酒からできた化粧水を一般化するために、お二人にお願いしたいと思います。

嘉納 それは逆に若い女性は使わない方が良いでしょう。ニギビができるんですよ。少し年令がいつて肌が衰えかけたぐらいにつけると効果がある。栄養がありすぎるんですね。

三林 ということはマダムの化粧水ですね。

西村 日本の女性是世界の宝ものです。もち肌とか雪肌とか素晴らしいです。これは米を食べるからです。米は効率のよい栄養を持っているんですよ。精白するからいけないんですよ。この米と酒を愛さなければ日本人としての価値がない。酒と女は一しよです。日本のほんとうの女傑は男に対して礼儀正しいですし、よく男に仕えます。そしてかわいらしい。

三林 女からいわせると男と酒は一しよですよ。仕えただけのことを分ってくればいいんですが、そうじゃないから女が怒るんです。

——神戸は男性が女性を認めますよ。

三林 神戸の人に「仕事上東京に出た方が便利でしょ？」と尋ねたら、「その気持はあるけど神戸に居たら食

べ物はうまいし、おいしいパンが食べた
いと思ったらいいパン屋もあるし、静かに暮せるし、仕事もそこそこできるやないか、何で東京に行かなあかんねん」といわはるの。うらやましい科白やなあと
思いました。

——日本酒に課題はないですか？

嘉納 やはり日本酒と料理とのコンビネ



作ってください…三林さん

ーションですからね。今は若い家庭の主婦が庖丁を持ってなかつたり、持ってもステンレスですね。ステンレスはいくら磨いても切れないものなんです。引かないと切れない。鋼はのせると重みで切れるんです。和食は切り口が大事で、なめらかで

角が立っているのが大切ですから、砥石とよい庖丁の普及が和食の、ひいては日本酒の普及につながると思います。ステンレスの間に鋼を挟んだ本わり込みの庖丁がこの頃は作られて、前向きに解決されて行っていますが。

三林 私ね、庖丁を全部鋼に変えたんです。舞台で刃物を持つ役をやる時に、ステンレスの庖丁しか知らないのと鋼の怖いようなドキッとする凄いい切れ味を知っているのとは全然違うんですね。鋼の庖丁はほんとうに人を殺せるというのが分るんです。庖丁一つでもこれだけ違う。一生懸命手入れをしないと錆が出るので手間も暇もかかる。でも手間をかけるということでプラス・アルファがあると思うんです。

おにぎりでも機械で握ったのと同じご飯でも、お母さんが握ったのと味が違うでしょう。そういうあったかいハートのある精神を忘れかけている風潮があるので、それには庖丁と日本料理であり日本酒であるという見直し方は素晴らしいことだと思うんです。

嘉納 それと料理学校で、もっと基本的なものを教えて欲しいですね。

★樽回船を江戸へ走らす夢

西村 東京にはうまい料理、フアッションが何ほもあります。しかし東京の文化は点でね、家庭のレベルは関西の方が昔から高い。江戸はすっかんびんの武



お酒の化粧水

士の文化ですから。そこでうちの酒が売れているのは話が困るけど。

爆笑――

西村 明治になってから東京に出たのは資産のない次男、三男でしょう。土地を持ってないのですから、うまいものを食べている筈がない。関西は歴史的にすつとうまいものを食べてきています。武士は食わねど高楊子というでしょう。

三林 その話は聞いたことがあります。江戸っ子はお金がないのが口惜しいから「宵越しの金は持たねえ」とか「蕎麦で一杯……」とかいって粹がっているけど、それは痩せ我慢の美学だっていうんです。

痩せ我慢を粹に見せてしまうという美学、センスは認めますけれども。

西村 そういう意味で関西はもっと誇るべきです。関西は今、もっと頑張らなくてはいけない時です。

灘の提案としては、樽回船を江戸に走らせた、関西の文化のために。できたての樽でね、江戸でもイベントをやりたいし関西でも送り出しのイベントをやりたい。

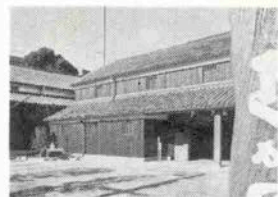
角川春樹さんが一九九二年のオリンピックの年にスペインのバルセロナからサンタ・マリア号を日本に向けて出航させてマルコ・ポーロの夢を果したいといっています。日本の港の中で神戸港は歴史があるので、サンタ・マリア号は神戸に着けたいといっていますから、樽回船も伴走して江戸に向かえたら面白いと思っています。

帆船のサンタ・マリア号と樽回船と並んで神戸港を出航し、太平洋を航行して東京港に入港する……こういう夢をぜひ実現させたい。これには資金が足りないかもしれませんが、関西の皆さまにご協力をお願いしたいと思っています。

(文責・宇野 洋子)



嘉納 社長



□酒特集△3▽

灘五郷・酒めぐり

この銘柄と この酒処

恒例の「わが社の自慢の酒」。

各社の代表的な銘柄と、その特徴をA項、その酒が飲める店をB項にまとめた。なお社名は今年は西から東へと並んでいる。

★小西酒造△白雪▽

A白雪サケドライ(二級300ml300円)
Bうつつのみ屋本家(三宮)、くいものや12・6WEST(三宮)、居酒屋ぼんぼこぼん(三宮)

★大関酒造△大関▽

A大坂屋長兵衛(二級1.8ℓ3500円720ml15000円)―吟醸酒、山田錦(一級1.8ℓ26000円)―純米酒(濃醇タイプ)、辛丹波(一級1.8ℓ22000円)―本醸造酒(淡麗辛口)、凍結酒(一級180ml340円)―しほりたて・生原酒、玄米酒・日々一献(720ml750円)―ワインタイプのアルカリ性酒。

B音羽亭△焼鳥▽雪22―4508

敷屋屋鯉吉△日本料理▽雪241―5111―以上、大坂屋長兵衛、魚匠銀平△活魚料理▽雪392―3819―山田錦、酒肆大関△ろば

た▽雪332―0090―凍結酒、樹△ステッキ▽雪392―0788―玄米酒、小にし△割烹▽雪331―2968―辛丹波

★多聞酒造△多聞▽

A多聞(特級1.8ℓ2730円、一級1.8ℓ1870円、二級1.8ℓ1380円)―甘辛中庸にして淡麗な酒。

Bぎやまん雪262―2880―ひら磯雪302―1111―神戸みその雪331―2890―升の味雪321―0656―赤ひげ雪575―6939

★西宮酒造△日本盛▽

A単一原酒(一級800ml純米原酒15000円)―ピュアでナチュラルな純米酒。ブレンド(調合)を一切行わず、熟成後の個性的な味わいをそのまま堪能。球体原酒(一級900ml28000円)―高感度世代をターゲットにした提案型商品。ユニークなボトルが特徴で、中身は純米原酒。Q―bin(一級100ml130円)―気軽に仕事の合間、ホッと一息いれたい時にぴったり

の飲みきりサイズの純米酒。吟醸生貯蔵酒(一級300ml430円)―馥郁たる吟醸香と生タイプのさわやかな飲み心地。どんな料理にも合う。

Bじゅじゅ雪331―1410―球体

原酒・単一原酒・吟醸生貯蔵酒、うまいもんや盛雪392―0540―吟醸生貯蔵酒・Q―bin・単一原酒

★辰馬本家酒造△白鹿▽

A特級黒松白鹿(1.8ℓ2730円)―伝承四段仕込みが基調、のど越し軽くこくのあるキメ細やかな味。二級白鹿生貯蔵酒(300ml300円)―良質の原料米で低温醗酵させた酒を低温熟成し、燗詰時に低温瞬間殺菌した吟醸タイプのさわやかでマイルドな酒。

B白鹿郷元町店雪391―1620、

焼とり八栄亭雪391―0989、寿

里庵雪391―8681、中国料理楼

外楼雪391―6345

★辰馬悦蔵商店△白鷹▽

A特級極上白鷹(1.8ℓ50000円、720ml20000円)―山田錦の一等米のみ厳選使用吟醸純米酒、特級黒松白鷹(1.8ℓ2730円)―生配造り本醸造酒、一級白鷹(1.8ℓ1870円)―糖類を一切使用しない普通醸造酒で豊醇な風味。

B小料理・狸々雪332―4013、

寿司正雪262―2899、焼鳥とり

の巣雪351―1767、東寿司雪391

—1619

★北山酒造(島美人)

A 島美人純・生セット(900ml×2
2000円) — 純米島美人は、選り
抜きの酒造米と銘水・宮水のみを
原料として醸造。生酒島美人は特
選の品質の酒を低温貯蔵した原酒
の生酒。

B 北浜さんちか、サンブラザ、セ
ンタープラザ、三宮ターミナルビ
ル各店、マンダリンパレス ☎321-
2882

★国冠酒造(国冠)

A 清酒国冠新製品に「こり酒」(1.8
ℓ 1380円)、本醸造(一級 1.8
ℓ 2000円、二級 1.8 ℓ 1480
円)。原料米は山田錦、五百万石。
醸造用最適米を70%以上精白し、
仕込水は宮水を使用。醪は吟醸醪
母による低温発酵で、製精酒は冷
房貯蔵。香味若々しく、甘味をお
さえて、すっきりとして力がある。

おやま(割烹) ☎575-6726、
志乃(割烹) ☎391-7686
★菊正宗酒造(菊正宗)
A 菊正宗本醸造(一級 1.8 ℓ 190
0円) — 昨年三月中旬から一級す
べての製品を本醸造で発売。本醸
造酒は、一般の清酒より米の使用
量が30%も多く、こく味のある、
しかもすっきりとした味わいが特
長。料理を活かす辛口の酒として
知られる菊正宗が、本醸化により
更に一段とうまさに磨きかけた

★太田酒造(道灌)
A 金紋道灌(一級 1.8 ℓ 1870円)
— 手造り本醸造酒、100%自醸酒。
新商品 — 純米吟醸(二級 1.8 ℓ 25
00円)、初しぼり(二級 1.8 ℓ 2
000円)

B 割烹柿右衛門 ☎守口993-365
1、居酒屋長谷川 ☎尼崎427-68
92

★山邑酒造(櫻正宗)

A デラックス櫻正宗(720ml 200
0円) — 江戸時代より灘酒を醸造
し、内蔵(重要文化財)でつくら
れた清酒を粋なデザインのボトル
につめている。

★白鶴酒造(白鶴)
A 白鶴(一級 1.8 ℓ 1870円、特
級 1.8 ℓ 飛翔 2730円) — 清楚に
して気品高い清酒。灘酒の代表銘
柄で飲み飽きしない旨口清酒。
B 又の助(寿司) ☎392-3566、
さなえ(割烹) ☎333-7860、
楨(お食事処) ☎331-2818、

08、網長酒店 ☎851-4017
B 延月堂 ☎221-1848、うめた
に ☎331-1709、福本商店 ☎331
-4840、戸田商店 ☎575-51
08、

★白鶴酒造(白鶴)

★白鶴酒造(白鶴)
A 白鶴(一級 1.8 ℓ 1870円、特
級 1.8 ℓ 飛翔 2730円) — 清楚に
して気品高い清酒。灘酒の代表銘
柄で飲み飽きしない旨口清酒。
B 又の助(寿司) ☎392-3566、
さなえ(割烹) ☎333-7860、
楨(お食事処) ☎331-2818、

★白鶴酒造(白鶴)
A 白鶴(一級 1.8 ℓ 1870円、特
級 1.8 ℓ 飛翔 2730円) — 清楚に
して気品高い清酒。灘酒の代表銘
柄で飲み飽きしない旨口清酒。
B 又の助(寿司) ☎392-3566、
さなえ(割烹) ☎333-7860、
楨(お食事処) ☎331-2818、

★山邑酒造(櫻正宗)
A デラックス櫻正宗(720ml 200
0円) — 江戸時代より灘酒を醸造
し、内蔵(重要文化財)でつくら
れた清酒を粋なデザインのボトル
につめている。

★白鶴酒造(白鶴)
A 白鶴(一級 1.8 ℓ 1870円、特
級 1.8 ℓ 飛翔 2730円) — 清楚に
して気品高い清酒。灘酒の代表銘
柄で飲み飽きしない旨口清酒。
B 又の助(寿司) ☎392-3566、
さなえ(割烹) ☎333-7860、
楨(お食事処) ☎331-2818、

寒風の中、各社の自慢の酒づくりが行われる。



★百万両新泉(百万両)
A 百万両(特級 1.8 ℓ 2730円、
一級 1.8 ℓ 1870円、二級 1.8 ℓ 1
380円)、新泉(特級 1.8 ℓ 27
30円、一級 1.8 ℓ 1870円、二
級 1.8 ℓ 1380円)、聖寿(特級
1.8 ℓ 2730円、一級 1.8 ℓ 187
0円、二級 1.8 ℓ 1380円)、し
ぼりたて(二級 1.8 ℓ 2000円)
— しぼりたてそのままの新酒のフ
レッシュな味と香が楽しめる本醸
造タイプ。冷やで。にぎり酒(二
級 1.8 ℓ 1380円、900ml 700円、300
ml 255円、180ml 170円) — 日本酒度マ
イナス4〜5と、普通の清酒のや
や甘口。新酒の香りがそのまま残
るフレッシュな味。生貯蔵酒(二
級 900ml 800円、300ml 300円) — のどご
しがよく、さわやかな味と香りが
特徴の本醸造酒。必ず冷やで。
B 酔心チェーン三宮店 ☎331-31
90、兵庫店 ☎576-6253、大
橋店 ☎611-1836、なかや ☎221

—1640、水道筋店 ☎861—3570、やきとり茶屋やまもと ☎241—0505、百万両西灘店 ☎881—6356、磯 ☎842—3459

★泉勇之介商店△灘泉▽

A 灘泉大吟醸 (1.8ℓ 3500円)

—山田錦を100%使用のサラツとした味。

★福壽酒造△福壽▽

A 超特撰純米 (1.8ℓ 4000円、720ml セット3000円) —山田錦100%使用の極上純米酒。福壽寒造り (1.8ℓ 2300円) —山田錦使用の生酛系山廃仕込みの本醸造。

福壽しぼりたて (720ml 2000円) —山田錦100%の新酒 (本当の生酒) 福壽凍結酒 (300ml 520円、180ml 340円) —新酒しぼりたて原酒を凍結。一年中しぼりたての生酒が味わえる

★菊川△菊川▽
A 本醸造 (一級1.8ℓ 1920円) —淡麗辛口、厳選された最高級の酒造好適米を惜しみなく磨きあげ (高精白65%)、米のうまさをひたすら生かし、清酒本来のうま味と香りを醸し出したのどごしのいいスッキリとした辛口。

★富久娘酒造△富久娘▽
A 清酒富久娘は、厳選された酒造好適米を高度に精白して、古い伝統と新しい技術により心を込めて醸造、ふくよかな芳香と深い味わいは天下無双の旨さ。純金箔入黄金富久娘 (特級700ml 1800円)

—特に精選した酒に純金箔を入れた豪華な商品。業界に先駆けて戦前より販売している贈答用に最適でユニークなオリジナル製品。純金箔入黄金3号セット (特級700ml 壺二本特製グラス二個付、4000円)、大吟醸富久娘 (特級辛口1.8ℓ 5000円)、新製品・本醸造富久娘 (一級本醸造1.8ℓ 2000円)、お燗機能付清酒「燗番娘」 (二級180ml 260円) —新しい発想と開発技術による新製品で、全国で初めて発熱機能を容器に組み入れることに成功したもので、お燗機能付清酒の元祖として有名。

B やき鳥・のんちゃん ☎331—7465、酒どころ・灘五郷岩屋店 ☎861—1649、お食事処・仲よし ☎861—3872、天ぶら・金獅子 ☎232—4616、スナック・叶家 ☎331—6456、割烹・さなえ ☎333—7860

★福徳長△福徳長▽
A 福徳長蔵酒 (1.8ℓ 1480円) —本醸造で山廃仕込をとり入れた本格的な灘の酒。成分は特級酒と同じで濃厚であるが、やや辛口に仕上げ、ソフトな中にもキリツとした押味のある旨味がある (アルコール分16%、日本酒度プラス1・0、酸度1・8)

B ハイカラ家族三宮店 ☎392—7272、あじびる魚心三宮店 ☎331—3456、民芸肉料理わかまつ三

宮店 ☎242—2222、松屋元町店 ☎331—4812、松屋東店 ☎333—7436

★沢の鶴△澤之鶴▽

A 澤之鶴吟醸「瑞兆」 (一級500ml 800円・昭和63年10月新発売) —酒造好適米・山田錦の優雅な持ち味と、宮水の神秘な力を生かし、当社ならではの醸造法で入念に仕上げた上品な香りと優しく調和のとれた味わいを持った辛口タイプのソフトな酒。和食はもちろん、多くの料理にマッチ。七度〜十度ぐらいに冷やすと最適。

B 酒房・日本 ☎331—2544、瀬戸内海 ☎332—1583、すし万 (寿し) ☎331—1677、レストラン三光 ☎331—0226、京料理・たん熊 ☎291—1121

★金盃酒造△金盃▽
A 金盃生酒 (720ml 750円、300ml 330円、180ml 200円)、金盃生酒原酒ひとり一本 (180ml 250円) —しぼりたての味と香りが生きている金盃生酒。若麴を使用し、低温醗酵で吟醸造りに準じた方法で造った本生独特の香りと口当たりの良い淡麗さを重視した酒質。

B 高田屋異店 ☎861—0387、森井本店 ☎331—5071、高田屋京店 ☎575—6654、高田屋久菱店 ☎671—3275、高田屋湊店 ☎641—0246、高田屋戎店 ☎331—8051

第11回 灘の酒蔵見学会

普段見ることの出来ない、灘の酒蔵。「灘の生一本」の醸造過程を見学することにより日本酒への理解が一層深まります。

■期 間 平成元年2月17日(金)、18日(土)、19日(日)

■学見内容 各蔵で、酒蔵工程の見学ときき酒等。おみやげとして、酒かす500gと記念ボールペン

■参加方法 往復はがきに、参加人数(1~5名)と代表者の住所・氏名・年齢・電話番号及び希望日を記入し

〒650 神戸市中央区加納町6丁目5-1 神戸市経済局観光課「酒蔵見学会係」まで 2月6日必着

銘柄及び社名		17日(金) (人)	18日(土) (人)	19日(日) (人)	合計(人)	見 学 内 容
魚 崎 郷	金 正 宗 松尾仁兵衛商店	10:00 11:00 各20 14:00 15:00	10:00 11:00 各20 14:00 15:00	10:00 11:00 各20 14:00 15:00	240	酒蔵見学・きき酒・VTR・上映 商品、ノベルティ即売
	酒 豪 豊 澤 酒 造 株式会社	13:30 40	—	13:30 40	80	酒蔵見学・酒の講習・きき酒・商品、ノベルティ即売
	桜 正 宗 山 邑 酒 造 株式会社	13:00 13:45 各40 14:30 15:15	13:00 13:45 各40 14:30 15:15	—	320	酒蔵見学・きき酒・スライド上映・商品、ノベルティ即売・資料展示
	金 露 金 露 酒 造 株式会社	14:00 30	—	—	30	酒蔵見学・きき酒・映画上映・商品即売・資料展示
御 影 郷	菊 正 宗 菊 正 宗 酒 造 株式会社	10:00 13:30 各40	—	—	80	酒蔵見学・きき酒・映画上映・商品、ノベルティ即売・資料展示
	白 鶴 白 鶴 酒 造 株式会社	10:00 13:30 各100	10:00 13:30 各100	10:00 13:30 各100	600	酒蔵見学・きき酒・映画上映・商品、ノベルティ即売・資料展示
	世界長 世界長 酒 造 株式会社	13:30 15	13:30 15	13:30 15	45	酒蔵見学・きき酒・商品即売
	百万両 百万両 新 泉 株式会社	13:30 13	13:30 13	13:30 13	39	酒蔵見学・きき酒・商品、ノベルティ即売
	福 寿 福 寿 酒 造 株式会社	10:30 10	10:30 10	10:30 10	30	酒蔵見学・きき酒・VTR上映・商品、ノベルティ即売・資料展示
	泉 正 宗 泉 酒 造 株式会社	—	14:00 22	—	22	酒蔵見学・酒の講習・きき酒・商品即売
	大黒正宗 株式会社 安福又四郎商店	—	13:30 15	—	15	酒蔵見学・きき酒・商品即売
	甲 南 濱 高 嶋 酒 類 食品 株式会社	随 時	随 時	随 時	—	きき酒・映画上映・商品即売・資料展示
西 郷	菊 川 菊 川 株式会社 灘工場	10:00 11:00 各30 13:00	10:00 30	—	120	酒蔵見学・酒の講習・きき酒
	月 桂 冠 月 桂 冠 株式会社 灘支店	—	10:00 11:00 各30 13:00	—	90	酒蔵見学・きき酒・映画上映・商品即売
	富 久 娘 富 久 娘 酒 造 株式会社	—	11:00 13:00 各80 14:00	11:00 13:00 各80 14:00	480	酒蔵見学・きき酒・映画上映・商品即売
	金 盃 金 盃 酒 造 株式会社	—	9:30 10:30 各25 12:30 13:30 14:30 20	—	120	酒蔵見学・きき酒・映画上映・商品、ノベルティ即売・資料展示
	澤 之 鶴 沢 の 鶴 株式会社	—	—	9:30 10:30 各100 11:30 13:00 14:00	500	酒蔵見学・きき酒・映画上映・商品、ノベルティ即売・資料展示 ・樽巻実演(資料館)

