



香州齋酒楽画

森田商店の楽しい酒の情報誌

ここに幸あり

さけ

おいしい酒を

楽しく

健康的に

11月号

NO.52

メールアドレス: [g\\_morita@muc.biglobe.ne.jp](mailto:g_morita@muc.biglobe.ne.jp)

# 酒のウソ！ホント！

十一月・酒のうそほんと 確かめましょう

「日本酒の産地形成は？」

今、日本国中には、千前後の酒蔵があります。

47ある都道府県数で割ると、各県に20前後の酒蔵があることになっていますが、実情はそのような平均的な分布状態ではありません。

宮崎、鹿児島、沖縄の各県には辛うじてという数の酒蔵があります。一方、百を越す酒蔵を持つ県もあります。

数多い酒蔵を持つ県は、酒の産地とされています。

では、このような産地は、どのような環境下で形成されたのでしょうか。

まず、自然環境が考えられます。

酒は、寒い気象条件下で醸されます。それは、まあ、清浄な環境だからと考えてください。

次は、原料であるお米が手に入りやすい、できれば安価にかつ必要な量を手にすることができること。

米とともに主原料である仕込み水に恵まれている自然環境。

そして、現実的な条件として、大消費地に送り出すことができた場所です。これは、消費地との遠近をいうのではなく、輸送手段の有無ですね。

それから、自然条件というか社会条件なのか、その地区の人々がよく酒を飲まれるところも産地になっています。

これは、多くの人々は気づいてはいませんが、近代になって、帝国陸海軍の拠点になったところですね。当時、兵隊さんは、一般国民より多く酒を飲んだからでしょう。

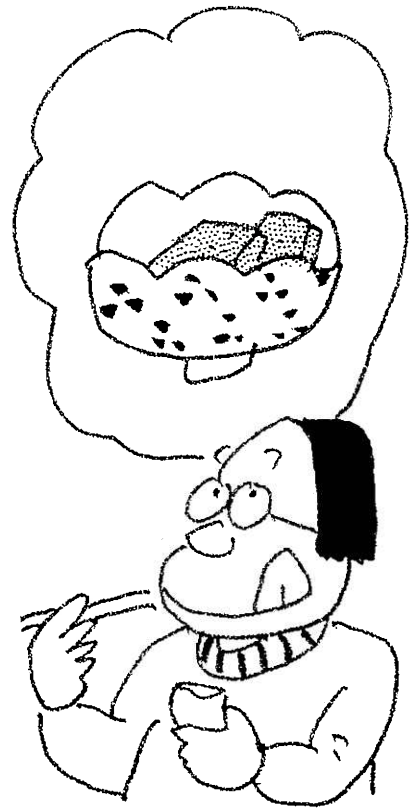
こうしてみると、産地形成の経緯は、あまりロマンチックな条件ではありません。それで、それらの要件は、あまり語られていないのでしよう。

### 森田商店お薦め商品のご案内



森田商店のInstagram始めました。

こちらに合わせてご覧ください。 [https://www.instagram.com/morita\\_shouten/?hl=ja](https://www.instagram.com/morita_shouten/?hl=ja)



十一月号 「凍み豆腐」

豆腐は、既設を選ばない食べ物です。が、特別に加工したものもあります。

それは、冬の冷気にさらして凍らせたものです。ブロックで凍らせたのが高野豆腐、板状にして凍らせたのが凍み豆腐です。

寒い季節、この凍み豆腐が活躍します。鍋に入れてもよし、汁ものでもよし、単独に味をつけて煮たものもよし。

保存性があつて調理が簡単。どう調理してもお酒に合いますよ。

当店はいい地酒揃えの店です。ほんとうにいい日本酒は、美味しいうえに二日酔いをしません。健康にもいい証拠に明朝の目覚めが爽快です。森田商店の『美酒研究会』に入りませんか？毎月、「ここに幸あり」を送り、楽しい試飲会その他、いろいろオイシイ情報をお知らせします。当店にお申し込みください。



ここに幸あり 2020年11月号（令和二年）

発行 株式会社森田商店

さいたま市南区内谷5-15-19

電話 048-862-3082

FAX 048-866-9301

森田 洋子

チエンチエンジュク

編集 雀醇宿・高瀬 齊 下益瑪瑠