

開催報告

北大関西同窓会 2025年7月三金会
(2025年7月18日開催)

2025年7月の三金会では、法学部出身で株式会社浅野日本酒店 代表取締役社長の浅野洋平さんにお越しいただき、「日本酒の話」というタイトルでご講演いただきました。

浅野さんは2014年12月に浅野日本酒店UMEDAをオープンされ、現在、梅田・京都・三ノ宮・浜松町(東京)・横浜に5店舗を展開されています。日本全国からの厳選した100銘柄以上の品揃えを持ち、購入検討の際はほぼすべてのお酒が無料試飲可能、店内には立ち飲みバーを併設し、販売している全てのお酒を飲むことができます。若い人たちがたくさん集まる「立ち飲み」酒店です。

7月三金会では、「日本酒の基礎知識」、「ビジネスとしての日本酒」、「日本酒の楽しみ方」を、詳しく、そして面白くお話しいただきました。北大会館でリアルに参加いただいた人が22人、zoomで視聴していただいた人が5人と、たいへん多くの方々にご参加いただきました。初めて参加された人が5人、平成・令和卒業の若い人が10名おられ、懇親会では、浅野さんに店からこれぞという日本酒をお持ちいただき、美味しい日本酒をいただきながら、たくさんのお話を盛り上げました。応援団出身の岩井さんに音頭をとっていただき、円陣を組んで「都ぞ弥生」を歌い、お開きになりました。

日本酒の基礎知識

主原料は米で、通常「酒米」が使われますが、「ごはん米」の日本酒もあります。精米度が高い(精米歩合が小さい)ほど雑味は少なくなります。原料米を米麴で糖化し、酵母でアルコール発酵するのですが、日本酒は糖化と発酵を同時進行させます。アルコール発酵には必ず乳酸菌を加えます。醸造アルコールが使われることがあります。ラベルをみると、どんな日本酒かがわかります。特定名称(吟醸酒、大吟醸酒、純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒、特別純米酒、本醸造酒、特別本醸造酒)により、使用原料、精米歩合がわかります。

「ビジネスとしての日本酒」

日本酒が大好き、一人でも多くの人に、女性や若い人にも、日本酒の美味しさを知ってほしくて、飲む楽しさを知ってほしくて、浅野日本酒店を創業しました。選りすぐった日本酒を蔵元から直接仕入れ、純米酒にこだわり、販売は四合瓶だけにしました。女性や若い人が気軽に入れる、テイastingができる、気軽に会話ができる、店内のバースペースでワイングラスで日本酒が楽しめる、今までとは違う「酒屋」をオープンさせました。浅野日本酒店は主要駅の駅近に店を構え、現在、大阪梅田店、京都店、東京浜松町店、三宮店、横浜店、の5店舗を展開しています。

「日本酒の楽しみ方」

日本酒は、料理と併せて楽しむことができます。チーズや生ハムなどに合うタイプ(薫酒)、軽い味わいの和食にあるタイプ(爽酒)、中華料理に合うタイプ(熟酒)、濃い味わいの日本酒に合うタイプ(醇酒)、など。。温度を変えて楽しむことができます。冷、ぬる燗、熱燗、など。季節で楽しむことができます。しぼりたて新酒(11~1月)、春酒(2~3月)、夏酒(5~8月)、ひやおろし(9~10月)、など。そして、日本酒を美味しく楽しむためには、適量を守ること、おつまみを食べること、和らぎ水を飲むこと、が大切です。

