

ワインの味わいを表現する4つの言葉: 「果実味」「辛口」「酸味」「渋味」

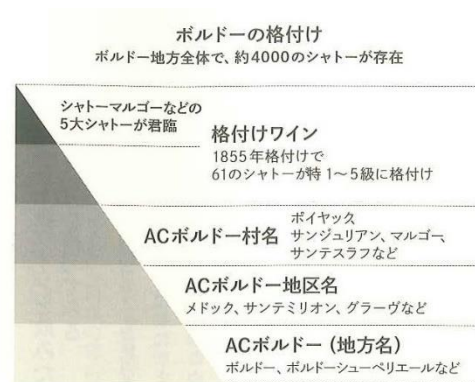
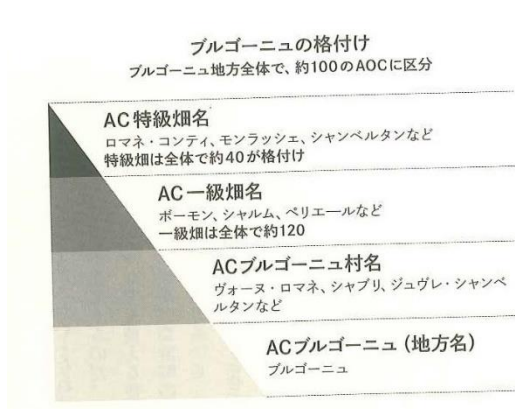
シャブリはフランス・ブルゴーニュの最北部にあるシャブリ地区で造られる白ワインで、品種はシャルドネ。

最もしっかりとした渋味を蓄えているのがカベルネ・ソービニオン。最も少ないのがピノ・ノワール。中間がメルロー。

基準となるワイン: 白ワイン→ブルゴーニュ地方のシャルドネ種で作られたマコン
赤ワイン→ボルドー地方のメルロー種を使ったもの

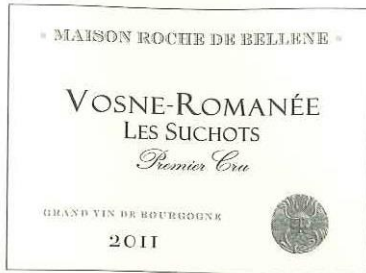
ワインを口に含んだ瞬間の味の広がりや膨らみの大きさ

ワインの格付け



シャンパンはフランスのシャンパーニュ地方で、決められた品種のぶどう、伝統的な製法で作られた発泡性のワイン。

ヨーロッパのラベル表示 (例)



生産年
ぶどうがとれた土地名
メーカー名

上級になると、土地の表示が狭く限定されていく

例・仏ブルゴーニュ



白ワインの味の違い
白の品種間相関
酸味・強



赤ワインの味の違い
赤の品種間相関
渋味・強



2015年4月 「やきとりと日本人」 土田美登世 光文社新書

18世紀のヨーロッパでは年間110個程度だった産卵能力は、アメリカで改良されて倍ほどになった。今でも産卵能力の改良は進んでおり、年間300個が一般的である。

ブロイラーは第二次世界大戦中から戦後にかけての1940～50年代、戦時中の食肉不足を解決するため、特にアメリカで改良が進められた鶏で、発育が早く70～80日齢で出荷でき、体が強い。これが世界中に普及して、今では全世界で年間500億羽が生産されている。

2015年02月 「新・世界三大料理」 神山典士 PHP新書

世界三大料理とはフランスと中国をいいます。三番目の椅子に座るのは国によって種々意見が分かれます。

世界的に見ても、日本料理の特徴は「水」にあると思います。日本列島には年間平均1800mmの雨が降るそうですが、日本の水は潤沢で清純、しかも出汁の味がよく出るといわれる軟水です。中国と比べれば雲泥の差です。中国の大河はどこも淀んでいて台風のあとのように茶色く濁っています。そのままでは料理に使えないから、中国料理ではさまざまに加熱する調理技術が発達したといってもいいでしょう。そういう特徴を考えると、日本料理も世界三大料理の一つとしてもいいのではないのでしょうか。

フランスという国の特徴は、料理人やサービスマンといった職人の技術を大切にして、十代半ばの丁稚からその頂点に立つMOFまで、一貫して大切にしていることだと思います。

料理人と飲食業界を支えているのはフランスに連綿と流れる批評文化の存在です。

フランスという国は、相手国の事情や市場の成熟度をみながら、常に新しいフランス料理文化を戦略的に輸出しようとしています。

競技好きなフランス人はワインにおいても、古くから格付けを厳格にしてきました。

ブルゴーニュでは、①グラン・クリュ（特級）、②プルミエ・クリュ（一級）、③村名ワインという等級を採用しています。

ボルドーの5地区（メドック、グラブ、ソーテルヌ・バルザック、サン・テミリオン、ポムロール）では統一した格付けは行っていません。

さらにヴィンテージ（誕生日）の情報が加わって、たとえばボルドーワインにおいては「70年、78年、79年あたりが極めてできがよくて71年はそれに次ぐ」などと専門家は語ります。

日本料理では、昆布と鰹節が出汁の定番です。もちろん精進料理ではキノコやシイタケなども使いますし、トマト出汁もあります。北海道の昆布が船で本州にも流通するようになってからは、昆布と鰹節が黄金のコンビになりました。コンブはグルタミン酸、鰹節はイノシン酸、この二つを掛け合わせたのが日本料理の出汁＝旨みです。中国料理では、出汁は「湯（タン）」といいます。主に豚や鶏の肉や、干し貝柱などで出汁を取ります。つまりイノシン系の出汁なのです。

フランス料理の命はソースです。そのソースを作る礎がフォンです。フォンはすべての料理の始まりなのです。もっとも有名で、オールマイティにどんな料理にもソースが使えるのは仔牛の骨や肉からとるフォン、「フォン・ド・ヴォー」です。

フランス料理ではソースやコンソメに使う出し汁として「ブイヨン」もあります。こちらは

牛の骨や筋肉などを土台に、各種野菜を入れて煮込んだものです。フォンはソースのベースや煮込み料理に使われますが、ブイヨンはポタージュスープやコンソメスープのベースとなります。

2015年02月 「白熱日本酒教室」 杉村啓 SEIKAISHASINSHO

日本酒でお米を磨く理由：お米の表面に近い部分には、タンパク質が多く含まれています。タンパク質はお酒になると、いわゆる雑味になります。雑味のないきれいな味わいにするために、お米の表面を磨き、芯の部分だけにして日本酒造りを行っているのです。お米は磨けば磨くほどもろくなるので、例えば80%から70%にするよりも、70%から60%にするほうがかなり大変な作業になり、時間もかかるのです。吟醸造りとは特別に吟味した材料を使い、低温でじっくりと発酵させて造る手法です。低温にすると菌の活動がゆるやかになります。そうすると活動量が減少し、じっくりと作られた日本酒からは「吟醸香」と呼ばれる繊細でフルーティな香りが生まれます。

日本酒度とは、水と比べてどれだけ日本酒に糖分などが入っているかを表したものになります。4°Cの水と同じ比重を日本酒度0として、それより軽いとプラスに、重いとマイナスになります。水に比べてアルコールは軽い。比重0.8。日本酒にはさまざまな成分が溶け込んでいます。特に多いのは糖分です。糖は水より重いため、糖分がたくさん含まれていればいるほど、そのお酒は重くなります。

日本酒の醸造年度は通常の1年とは異なり、7月1日から翌年の6月30日までとなっています。

日本酒を造るときには、お米を麴で糖化させ、その糖を酵母で発酵させます。お米にはそもそも糖分が入っているわけではなく、でんぷんが入っています。酵母はでんぷんを分解する力がないため、でんぷんを糖に分解しなければなりません。これを糖化といい、麴によって行われます。ご飯をよく噛んでいると、だんだん甘くなりますよね？これも糖化です。ご飯のでんぷんが、糖ではなく唾液の中のアミラーゼによって分解され糖になるのです。お酒の発酵の基本は、「糖を発酵させるとアルコールと二酸化炭素になる」というものです。麴によって分解された糖を酵母が発酵させ、アルコールと二酸化炭素にするのです。

糖分が多ければ甘口に、糖分が少なければ辛口になる。

ワインだと、ブドウに含まれている糖分を使って発酵するので、糖分量が決まっています、ある程度進んだら発酵が止まります。それでアルコール度数が13度ぐらいになるのですね。ビールなどは単行複発酵といって、糖化の作業と発酵の作業を別々に行います。糖化の作業中に煮沸を行って酵素の働きを止めて、濃度をコントロールできるのです。でも、並列複発酵ではそういったコントロールができません。途中で煮沸したら、糖化する麴だけでなく発酵する酵母も死んでしまうからです。そのため、糖があればあるだけどんどんアルコールが産み出されます。また、入れたお米の糖分がなくなっても、三段仕込みによって次々と新しいお米が投入されるので、その都度また発酵が進むのです。というわけで日本酒は原酒だと

18・ぐらいのアルコール度数になってしまいます。これだと少し度数が高くて飲みにくいので、加水により 15・ぐらいのアルコール度数にして飲みやすくします。

生モトや山廃のように生存競争をさせると、酵母の生命力が強くなるとされています。その結果、できあがる日本酒も通常より力強く濃厚で、旨味と酸味の強いものになるのです。旨味が強いため、燗酒にしてもとてもおいしいのですね。

体内でアルコールを吸収するときには、アルコールと体温とがほぼ同じ温度のときが一番効率良く吸収せきるようになっていきます。体温よりも低いお酒は、少しずつ吸収されながら温められ、体温と同じ温度になったときに一気に吸収されると考えるといいでしょう。

温度が変わることで、人の味覚が変わる。苦味は温度が高くなればなるほどマイルドに感じるようになります。温度が低い方が強く苦味を感じる。酸味そのものは温度に影響をほとんど受けません。日本酒の酸度の数値に含まれている乳酸やコハク酸などは、温度が上がると旨味に変化します。アミノ酸も温度が上がる方が旨味を増すのです。日本酒を温めるとまず、お酒の香りが広がります。さらに、味わった人の舌は甘味を強く、苦味を弱く、旨味を多く感じるようになります。

2014年10月 「マッサン流大人酒の目利き」 野田浩史 講談社α新書

グラスは洗剤でしっかり洗い、熱湯でよく洗い流してから自然乾燥させる。ビールの場合には繊細な泡こそビールの命なので、布の繊維を一片も付着させないために、グラスは拭いたり磨いたりしない。ビールの泡の立ち方、グラスを傾けるたびにグラスの内側につくリングの美しさがまったく違ってきますし、なによりとてもおいしくなります。

備長炭は、カシを原料とし、無数の小さな孔に吸着作用があるので、水道水のカルキ臭さを消し、まるやかな味にしてくれます。

泣き氷は、冷蔵庫から出して室温にしばらく置いて表面だけをとろりと溶けさせた氷。泣き氷をグラスに入れてから、飲むウィスキーなどで氷をさらっと洗った後に水切りし、あらためて酒を注いでロックや水割りにする。

水割りの水は 5~7・c。アルコール度は 13 度くらい。

スーパードライは缶飲み用に作られています。直接缶から飲んでおいしいように工夫されているのです。プルトップをじっくり見ると凹凸があって、飲み口も他社より少し広め。ビールが舌の奥にぐいと落とし込まれるように計算されているのです。なぜかという、舌の奥は、コクや味の余韻をいちばん感じられる部位だから。

ウィスキーなどの蒸留酒は冷凍庫に入れても凍らずにとろとろになります。安価なウィスキーでも、混ぜ物の雑味がとれて香りもまろくなり、高級感が味わえるんです。冷凍ウィスキーのハイボールは最高です。

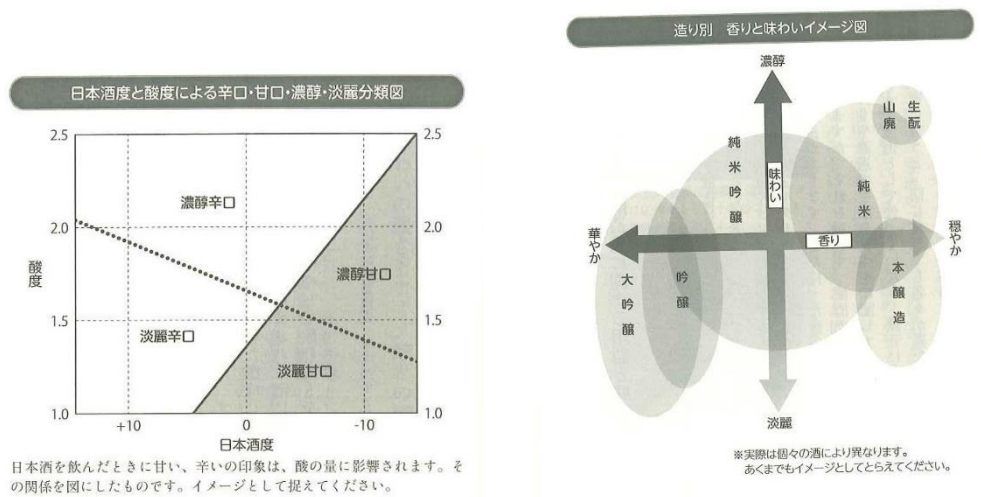
白ワイン：シャルドネ→甘みがある。リースリングやソービニオン→爽やかな酸味がある

2014年06月 「歴代首相のおもてなし」 西川恵 宝島社新書

日本酒の甘い、辛いを表すときに使われる指標に、「日本酒度」という数値があります。酒に含まれるエキス分（ほとんどが糖分）の比重を測って数値化したもので、糖度の数値が高い（甘い）ものほどマイナスの値に近づき、糖度が低い（辛い）ほどプラスの数値になります。

日本酒度は、もともと発酵の進み具合（糖がアルコールに変わる状態）を見極めるための数値。プロにとっては大事なデータですが、味わいを表現する指標ではありません。

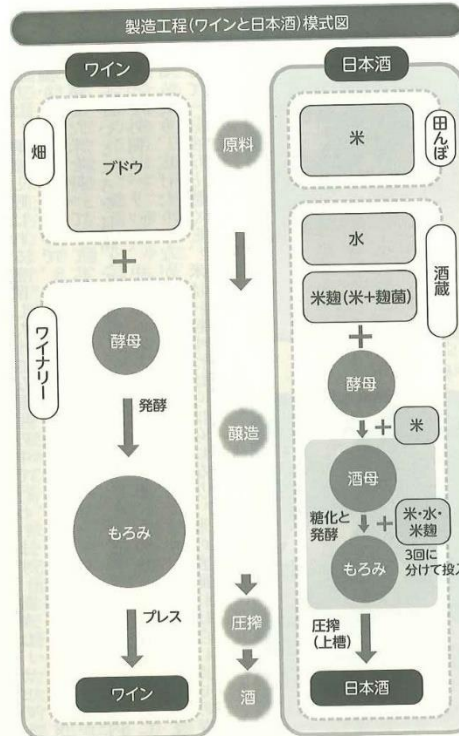
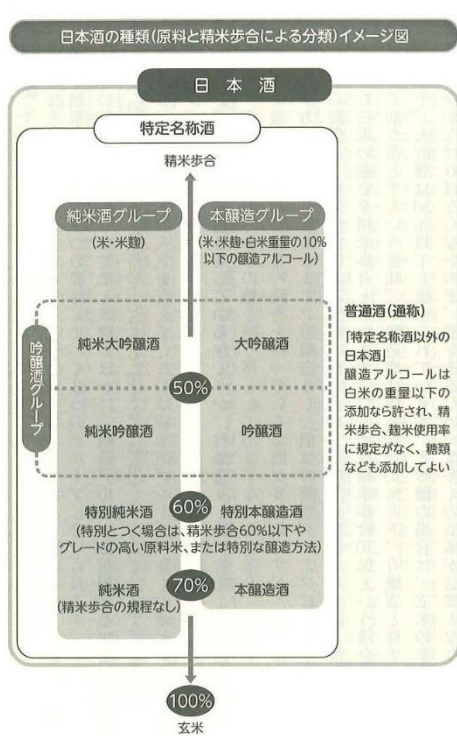
アルコールを添加せず作られる純米酒は、糖類やアミノ酸などで味付けしていないことから、飲んだあとがすっきりとした印象なので、「辛口」だ、良い酒だと評価されるようになる。



米を高精白した大吟醸酒ブームが起こり、端麗辛口の酒を冷やして飲むスタイルが定着。

酸には、日本酒の味の骨格を造ったり、味を引き締める役割があります。酸が極端に少ないと、メリハリのない、味がぼやけた、キレの悪い酒になってしまいます。特に、肉や揚げ物など脂っこい料理と、酸が少ない酒は相性がよくありません。後口に料理の脂が残り、もたつく印象になってしまうのです。反対に、酸が多すぎるとくどくて重い酒になります。白身魚の刺身のような繊細な料理と合わせると、酒が勝ってしまって、魚の味がわからなくなります。日本酒の酸は、醸造する過程で、原料の米や麴、酵母から派生する有機酸で、主なものに乳酸、コハク酸、リンゴ酒、クエン酸などがあります。これらの酸は、温度によって味の印象が変わるという特徴があります。

乳酸は生育中のもろみを健全に育て、酵母以外の菌が増殖するのを防ぐために重要な役割を担っている酸です。また乳酸は、温めるとまろやかで爽やかに、冷たい状態では刺激的な酸っぱさになります。



コハク酸は、乳酸と並んで日本酒にコクや、「押し味」とも言われる味の伸びや広がりを加えます。比較的幅広い温度帯で、ソフトな酸味を感じます。なお、日本酒には、魚介類の生臭みを除く効果があることが知られていますが、これはコハク酸の作用であるとされています。

蒸した米と麴、水を混合したもののなかで酵母を培養する「モト」は文字通り「酒の元」であり、またの名を「酒母」、「酒の母」というだけに酒の母体となるもの。味わいの骨格を形成するものと考えていいでしょう。「モト」造りで大切なのは、アルコールを生み出す微生物「清酒酵母」を、ほかの雑菌に負けることなく、強く、健やかに、そして大量に育成することです。このとき、雑菌から酵母を守る役割をしてくれるのが「乳酸」です。モト造りは、乳酸の扱い方によって、大きく言って3通りがあり、その方法次第で、できた日本酒の風味や味わいなどが大きく変わってくるのです。

速醸モト：現在の酒造りでは主流。市販の醸造用乳酸を加える。

生モト：酒蔵の大気中に浮遊する乳酸菌を取り込むことで、天然の乳酸を育てる方法。

「モトすり」または「山おろし」といって、櫓棒で米を粥のような状態にすりつぶす重労働を伴ったり、微妙な温度調整が必要です。酒母の育成に時間はかかりますが、その間、いろいろな微生物が淘汰を繰り返しながら、純水酵母を育成するので、酸の効いた複雑で締まった味になります。冷やして飲むと、酸がやや浮きがちな場合もありますが、温度を上げると

旨味と酸のバランスが取れ、爛映えするタイプが多いのも特徴です。

山麴モト：モトすりの作業を行わない方法。旨味や酸味、渋みなど、さまざまな要素が絡み合う濃醇で複雑な味わいがある。

麴をうまく造ることができれば、モトのなかで酵母が元気に育ちます。そして、モトがうまくできてはじめて、もろみ（酒母に、さらに麴と米、水を三回に分けて仕込むどろりとしたもの）が、うまく発酵します。こうして造りが順調にいくのです。つまり麴造りはスタートでもあり、酒造りのハイライトとも言える作業です。酒蔵の中で最も技量のある人が、持っている技術と体力、気力を注ぎ込んであたるのが、麴造りなのです。

ブドウに含まれるブドウ糖は酵母のエサとなり、発酵に至りますが、米に含まれる澱粉は数十万個のブドウ糖がつながった物質なので、酵母は食べることができません。そこで欠かせないのが麴菌。麴菌はアミラーゼという糖化酵素を作り出すのですが、この酵素はデンプン質を小さく分断するハサミの役割をします。こうして糖の持つアミラーゼの力で分断した（糖化した）ブドウ糖を酵母が食べることで、発酵が始まる。

麴菌と酵母、2つの微生物の力を借りて、世界に類のない複雑なメカニズムで造られているのが日本酒なのです。

麴菌は、醤油や味噌を造るためにも欠かせない、日本人にとっては大切な微生物です。しかも、麴菌は日本固有の菌で、世界のどこを探しても見つからないそうです。

酵母は微生物の一種で、糖をアルコールに変え、そのときに香りの成分も放出します。この作用をアルコール発酵といいます。日本酒だけではなく、ビール、ワイン、焼酎などの酒類は、すべて酵母の力で造られ、日本酒には清酒酵母、ワインにはワイン酵母、ビールにはビール酵母、焼酎には焼酎酵母など、それぞれ最も適した性質と香りを出す酵母が使われます。米の外側には、タンパク質やカリウムやリン酸などのミネラル、脂肪が多く含まれています。これらの成分は、食べるご飯の場合は、美味しく、栄養にもなるのですが、酒造りにはあまり好ましい成分ではありません。タンパク質はアミノ酸の元になり、適度に含まれると程よい旨味になりますが、多いと味がくどくなってしまいます。また、ミネラル分が多すぎると発酵がうまくいかないことがあり、不飽和脂肪酸は香りに悪影響を与えてしまうと言われています。

より多く削ることで、タンパク質や脂肪は減るので、お酒の味は淡白になり、透明感は増し、香りもすっきりとして、米の旨味の少ないスリムで繊細な味になってきます。

2014年05月 「墮落のグルメ」 友里征耶 角川SSC新書

金銭的な貧乏ではなくさもしい人。高額店と縁のない人たちが高額店に対し己の常識、慣れ親しんだルールやマナーを持ち込むことはNGです。喫煙や大騒ぎといった高額店にふさわしくない雰囲気になってしまったら、店の損害は計り知れない。

食材の質や調理レベルは店主の才能、モチベーション次第ですが、店の雰囲気や風紀は店主だけではままならない。客が造り出すものでもあるのです。

餅は餅屋という例えが適切かわかりませんが、「己の資質に合った店選び」が客には求められる。

飲食店は誰にも平等ではありません。これは紛れもない事実です。キレイごとはいくらでも言えますが、このことを店主は改める必要はない。

店は(常連)客に育てられると言われますが、不良に育て上げるのも親(客)次第なのです。京都でさえ本来の郷土料理である京料理ではなく、“創作”和食店が大きな顔をしているのが現状。もはや食に関して関西に学ぶものは、絶滅しかけている真の京料理を除いては皆無に近いのではないのでしょうか。

2014年04月 「和食の知られざる世界」 辻芳樹 新潮新書

和食の本家が日本だと思っているのは日本人だけで、極端な話だが、外国資本の和食のレストラン・チェーンが日本に逆上陸するなどということはありえないだろうか？子どもの頃からの食習慣の変化で日本人全体の味覚がすっかり変わってしまっていて、和食の老舗が衰退するということはあるか。せつかくの日本の文化遺産であり、ソフトパワーの一翼を担えるはずのものが、日本のものではなくなってしまう。そんな状況が来るかもしれない。寿司、天ぷら、焼き鳥、居酒屋等々の専門料理の料理人たちが海を渡って成功を収めている。寿司の語源は「すっぱし」と言われ、そもそもは東南アジアから、魚を保存するために米と塩を用いて発酵させた、旨味を引き出す「発酵食品」として日本に入ってきたものだ。魚を塩だけで漬け込むとアミノ酸発酵となるが、これに炊いたご飯を混ぜ込むと乳酸発酵が起こる。

茶の湯では、「一期一会」の精神のもとで客人をまごころ込めてもてなし、茶と料理を楽しんでもらうことに何より主人は意を用いる。そのために料理に趣向を凝らし、季節感を盛り込み、旬の食材を生かし、彩り、バランスや立体感を考えて盛り付け、料理と器の調和、料理を出すタイミングまで考え抜いて、ありとあらゆる面からの食の時間と空間を演出する。長引く不景気で、特に地方では5000円を超える店にお客さんが来てくれない。和食を食べる人も減ってきて、ファストフードやコンビニで育った世代が35歳の働き盛りを迎える頃には、日本人が和食を必要となる時代になるのではないか。

料理はすべて同時進行だ。掃除の仕方、表方のサービスの態度。そういうものを見れば、その店でどの種類の料理が味わえるか、私には感じられる。逆に言えば、どこかに欠陥のある店の料理には期待できないということだ。店のしつらえから女将さんの物腰、料理に使われる器のレベルまで、トータルなものが料理だ。だからいい店は店構えもそれなりのものになる。

客として料理人に存在を覚えてもらうことは、すごく重要なことだ。それもまた、和食の味覚修業の大切な要点の一つだ。そういうお客様が増えていくことが、和食の未来に繋がることは言うまでもない。和食の未来を作るのは、料理人だけの仕事ではないのである。

2014年04月 「炭水化物が人類を滅ぼす」 夏井睦 光文社新書

6枚切りの食パン1枚には炭水化物30g、白米飯1膳・素うどん1玉には55gの炭水化物が含まれ、それぞれ角砂糖に換算すると、約8個、約14個となり、これもかなり強烈な量である。もちろんこれら炭水化物には植物繊維（人間には消化できない炭水化物であり、血糖値は上昇させない）も含まれていて、食パンでは重量の14%、素うどんでは10%が植物繊維であるが、これらを差し引いてもかなりの量の糖質であることには間違いない。

植物細胞の成分を見ると、70%が水分であり、その他の成分が30%である。一般に、植物体乾燥重量の1/3から1/2をセルロース（多数のブドウ糖分子が結合してできた高分子）が占めているので、固形成分の半分はセルロースだ。つまりウシの食事の成分の多くはセルロースである。ところがウシはセルロースを消化も吸収もできないのである。それどころか、自前の消化酵素でセルロースを分解できる動物は昆虫を含め種類もない。消化も吸収もできないということは、摂取カロリー・ゼロである。ウシ消化管内の微生物が、セルロースを分解して栄養素を作り出し、宿主のウシはその一部を受け取って成長するのだ。つまり、ウシが食べる牧草は、ウシ自身のためではなく、共生微生物のためのものなのだ。ウシは4つの胃を持つ。焼肉屋のメニューでいえば、ミノ（第一の胃）、ハチノス（第二の胃）、センマイ（第三の胃）、ギアラ（第四の胃）である。セルロースの分解が行われるのは最初の3つの胃で、それぞれに多種類の膨大な微生物が住み着いている、そして、最初の3つの胃では胃酸は分泌されておらず、胃酸が分泌されているのは第四の胃のみである。

植物の種子は、胚と胚乳から成り、前者は葉や根になる部分、後者は栄養分の貯蔵庫である。種子が発芽して葉が地上に出て光合成が始まるまでの間、胚は種子の中の物質からエネルギーを調達しなければならない。胚乳はそのためのエネルギー貯蔵庫だ。このため、イネ科植物の胚乳はデンプンで満たされているし、アブラナ科植物の胚乳には脂肪が詰まっている。一方マメ科植物の種子には胚乳がなく胚のみであるが、この胚は貯蔵庫も兼ねていてタンパク質が詰まっている。ようするに、種子が発芽して光合成が始まるまでの間のエネルギー貯蔵庫が植物ごとに異なっているわけだ。イネ科植物の種子はデンプンを貯蔵しているが、発芽と同時にアミラーゼが作られ、デンプンを分解してブドウ糖にし、それをエネルギーとして利用している。発芽した麦を麦芽と呼ぶが、人類が作った最古の酒である古代エジプトのビールは、麦芽のアミラーゼを利用して麦のデンプンを分解し、それをアルコール発酵させることで作られたといわれている。これはまさに、エジプトがムギの原産地のひとつだったからこそ可能だったといえる。

添付：＜ワイン＞

シャトー・ラグランジュ（赤）

フランス／ボルドー／サントリーが買収

コルトン・シャルルマーニュ／フランス・ブルゴーニュ

シャトー・ラフィット・ロートシルト／フランス・ボルドー

サントネー・クロ・デ・ムーシュ（白）／フランス・ブルゴーニュ

シャトー・カノン・ラ・ガフリエール（赤）／フランス・ボルドー

コルトン・シャルルマーニュ（白）／フランス・ブルゴーニュ

クラ・ブジョー（ジョゼフ・ドルーアン）／フランス・ブルゴーニュ

シャトー・タルボー・カイユー・ブラン（白）／フランス・ボルドー

シャトー・シュバル・ブラン（赤）／フランス・ボルドー

シャトー・ムートン・ロートシルト（赤）／フランス・ボルドー

シャトー・ラトゥール（赤）／フランス・ボルドー

シャトー・コルトン・グランセ（赤）／フランス・ブルゴーニュ

パウイヨン・ブランデ・デュ・シャトー・マルゴー（白）／フランス・ボルドー

カベルネ・ソービニオン

シャルドネ

添付：＜日本酒＞

大阪 / 秋鹿
福岡 / 若波
新潟 / 村祐 / 而今 / 越乃寒梅 / 上善如水 / 八海山
秋田 / 一伯水成 / 新政重麻猫 / 茜孔雀 / 新政 / 高清水 / 両関 / 爛漫 / 秀よし
/ まんさくの花 / 太平山 / 雪の茅舎 / 天の戸 / ゆきの美人 / 春霞 / 白た
き
山形 / 十四代 / 山形正宗 / 鯉川 / 出羽桜 / 米鶴 / 上喜元 / 東北泉 / くどき上
手 / 東光 / 楯野川 / 杉勇 / 麓井 / 白露垂珠 /
岩手 / 浜千鳥
宮城 / 乾坤一 / 浦霞 / 墨廻江 / 日高見 / 山和 / 一ノ蔵 / 伏見男山 / 栗駒山 /
綿屋
福井 / 九頭龍
富山 / 若鶴 / 貴醸酒 / 勝馬
石川 / 宗玄
神奈川 / いずみ橋
静岡 / 喜久酔 / 磯自慢 / 張鶴 / 伯楽星 / 王録丈径 / 酔酔正宗 / 本丸 / 開運
/ 初亀 / 正雪 / 志太泉 / 臥龍梅 / 白隠正宗 / 英君 / 杉錦
長野 / 水尾 / 真澄
栃木 / 四季桜 / 東力士 / 鳳凰美田 / 澤姫 / 松の寿 / 大那 / 旭興 / 仙禽 / 辻善
兵衛 / 愛乃澤
埼玉 / 神亀
三重 / 妙の華
奈良 / 風の森
岡山 / 酒一筋
広島 / 宝剣 / 竹鶴 / 賀茂金秀 / 華鳩 8 年貯蔵 / 天寶一 / 賀茂鶴 / 賀茂泉 / 千
福 / 酔心 / 誠鏡 / 雨後の月 / 富久長 / 賀茂金秀 / 美和桜
福島 / 写楽 / 会津中将 / ロ万 / 花泉 / 会津娘 / 磐城壽 / 奈良萬 / あぶくま /
天明 / 人気一 / 大七 / 一步己
兵庫 / 龍力 / 奥播磨
香川 / 悦凱陣
佐賀 / 七田 / 東一 / 窓乃梅 / 鍋島 / 天吹 / 万齡
熊本 / 香露