

謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は海鮮居酒屋「凜火 新宿本店」である。廣瀬さんと伊勢丹本店で待ち合わせ。新潟県「越乃寒梅 純米吟醸 灑」・新潟県の「八海山特別純米酒生原酒」・山口県の「雁木純米吟醸」（四合瓶）の三本を買う。（写真-01）久しぶりの歌舞伎町なので街の変化を楽しみながらお店に向かう。そうしたら目的のお店がなかなか見つからない。地図を見ながら探す判らない。番地を確認しふと後を見ると大きい看板が見えた。お店の真ん前に立っていた。建物の4階が目的場所。エレベーターがない。とにかく歩くしかない。部屋はきれいで13名には広く感じる。

定刻になりビールで乾杯。今回乾杯の音頭を取ってもらうのは本当に久しぶりに参加した南さん（高37卒）である。私は以前謳粹会であった記憶があるが、私が会長を務めてほぼ100回でその間お目に掛かっている。それほど久しぶりの参加だ。彼は慶応大学で定年を迎えいまは完全なる年金暮らしといていた。（写真-02・02-1）

ビールの後、かの有名な越乃寒梅を飲む。新しい挑戦で造った酒だと謳っていたのでこの酒を購入した。私にはそれほど美味しいとは思わなかった。古い人間なのか以前日暮里の間屋から仕入れた当時の越乃寒梅の味が懐かしい。純米吟醸の味は維持しているが・

八海山特別純米酒生原酒は日本酒という感じ。本当に美味しいと私には思えた。雁木には手が届かなかった。（開栓せず）

料理は

- | | |
|----------------------|--------|
| 【先付け】・自家製 胡麻豆腐 | (料理-1) |
| 【お 椀】・鱧水晶とジュンサイのお吸い物 | (料理-2) |
| 【刺 身】・天然鮮魚3種盛り合わせ | (料理-3) |
| 【焼 物】・鮎の塩焼き | (料理-4) |
| 【煮 物】・芋・蛸・南瓜の炊き合わせ | (料理-5) |
| 【揚げ物】・鯛と雲丹の大葉包み揚げ | (料理-6) |
| 【酢の物】・鰻と胡瓜の鳴門巻き | (料理-7) |
| 【食 事】・稲庭うどん | (料理-8) |
| 【デザート】・水菓子 | (料理-9) |

先付けのごま豆腐はあっさりしていて美味しかった。お椀の鱧とジュンサイのお吸い物にジュンサイが多量に入っていて鱧との味わいが良かった。本当に美味しかった。刺身はマグロとヒラメと鰯。マグロは本マグロで大衆委居酒屋ではお目に掛かったことがない。これは本当に美味しかった。ヒラメも厚切りでこれもおいしかった。焼き物の鮎はこれも美味しい。煮物は薄味できっちり仕上げていた。鯛と雲丹の大葉包み揚げはこれも特徴が出ていて美味しかった。鰻と胡瓜の鳴門巻きも美味しい。今回の料理はどれも良くできていてまた使用したいと思わせるお店であった。

今回は総会月で参加者はいつもより少数だが明るく元気に飲んでいる。ほんとうに楽しそうだ。

笑え声が絶えない。料理が美味しく酒もうまい。なにも言うことがない。(写真-01・03・04・05・06/・07・08・09・10・11)

あっという間の2時間。集合写真を撮って解散となる。(写真-12)

参加者氏名 13名

昭31高 大野 金一・武藤 明 昭36高 若山 宏 昭37高 南 隆男 昭40高 川俣
道明・廣瀬 巳良 昭41高 飯塚 哲哉・今井 修二・長戸 琴・久松 信明・安井 恵子
昭46高 小野 幹夫 昭55高 桜井成一朗

◆ 越乃寒梅 純米吟醸 灑(さい)

石本酒造株式会社

新潟県新潟市江南区北山 847 番地 1

原材料 米(国産)・米麴(国産米)

原料米 五百万石(新潟県産) 山田錦(兵庫県三木市志染町産)

麴米精米歩合 55%

アルコール度数 15度

内容量 1800ml

新潟の銘酒『越乃寒梅』が45年ぶりの新商品をリリース!

灑に込めた思い

越乃寒梅は、料理を引き立て、同時に、料理によってその旨さが最大限に引き出される酒。新たにそこに名を連ねた、純米吟醸「灑」もまた、料理に寄り添いながら、飲む人に心地良い酔い心地を届けることができる酒です。食とともに盃を傾ける。それはまさに、日本人が築き上げて来た、幸せな時間の過ごし方。私たちは改めて、そんな心豊かな嗜みを、越乃寒梅をご愛飲いただいている皆様、そして日本酒に馴染みのない世代の皆様にも、灑とともに、伝えていきたいと思っています。

灑が目指したもの

穏やかな香りと、体の中にスッと流れ落ちていくような飲み心地。

それでいて確かな米の旨味を感じる。

灑が目指したのは、そんな、控えめな中に芯のある、ライトで飽きの来ない日本酒です。

丁寧に、正確に米を磨き、麴を作り込み過ぎず、もろみを溶かし過ぎることなく、低温でじっくりと醸した酸味の少ない酒。

それをさらに低温熟成させ、香味との調和を待つことで、その名に相応しい清らかな味わいに辿り着きました。

さりげない膨らみと、柔らかく滑らかで、キレのある後味。

盃を重ねるほどにその魅力を増していく、新感覚の純米吟醸酒。

「暑い夏に爛で涼をとり、寒い冬に冷で暖をとる」、季節に合わせた体に優しい飲み方もおすすめです。

灑に刻まれた、越乃寒梅の証

米一粒一粒に神経を注ぎ、白く白く磨きあげることから始まる、石本の酒造り。

灑もまた、この徹底したこだわりの下に生まれた酒です。

近年、甘味や酸味、華やかな吟醸香など、強いインパクトを持つ日本酒が好まれる中、灑は、時流とは一線を画す存在と言えます。

しかし灑に刻みこまれた、純粹できれいな味わいこそ、越乃寒梅のアイデンティティ。

「幅広い層の方々に気持ち良く飲んでもらえる酒を、今改めて『石本流』で造る。」

私たちの新たな志を、灑の中に感じていただければ幸いです。

◆ 八海山特別純米酒生原酒

生酒 特別純米原酒 八海山

アルコール度:17.5%

日本酒度:+1

酸度:1.6

アミノ酸度:1.1

使用米:五百万石(麴米) 山田錦、ゆきの精、トドロキワセ他(掛米)

精米歩合:55%