

謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は北海道から沖縄まで全国47都道府県の日本酒を100種類以上～常時用意していると謳っている和酒百選である。地下鉄麴町駅徒歩1分とある。丁度店に向かう時間帯に小雨が降り始まる。しかも地図を見てもお店が見当たらない。コンビニで聞いても良くわからない。あるビルの角をたまたま左折したらお店の看板が見えた。すぐ側に居たのだがなかなか気がつかなかった。開始時間10分前までビルの角に案内として私がたった。

時間になりいつもの会を始めることに。乾杯の音頭は初参加の昭40年高卒の渡邊さんをお願いした。(写真-01)彼は公職等から完全にリタイヤしたのでこの会に参加したと言っていた。元の公職は裁判官だったとのこと。最初はビールで。その後はそれぞれ各自に下記に示した日本酒から選んだ。テーブルは3つに分かれて座ったので私のテーブルのお酒は私が選んだ。それを共有した。私は久しぶりに日本酒度+21の超辛口刈穂を選んだ。これは相変わらず美味しかった。次に石川県遊穂の・茨城県の来福を・佐賀県の天吹等を飲む。どれも美味しい。他のテーブルもそれぞれ日本酒を楽しんでいる。

日本酒

陸奥八仙、ゆきの美人、刈穂、赤武、東北泉、楯野川、日高見、宮寒梅、奈良萬、一步己、仙禽、巖、来福、新亀、屋守、福祝、残草蓬萊、白隠政宗、Soga pere、たかちよ、村祐、羽根屋、遊穂、奥、房島屋、梵、早春、みむろ杉、一博、秋鹿、徳次郎、奥播磨、大典白菊、富久長、辨天娘、出雲富士、貴、長陽福娘、川鶴、三芳菊、伊予賀儀屋、南、田中六五、若波、鍋島、天吹、七田、ちえびじん、花の香、水芭蕉、泡泉花

料理は

- ◆季節の酒肴3点盛 春雨合い・がんもの煮染め・鶏肉塊 (料理-1)
- ◆戻りかつおと秋野菜のサラダ (料理-2)
- ◆旬のお刺身4点盛り 刺身(マグロ・ブリ・蛸・鯛) (料理-3)
- ◆牛モモステーキ
- ◆揚げ里芋と合鴨ロースのきのこあんかけ (料理-4)
- ◆あん肝ぼん酢 (料理-5)
- ◆鯉の揚げ出し (料理-6)
- ◆栗きのこ飯 お吸い物・お漬物付き (料理-7)

前菜の3点盛の春雨の合い物やがんも煮染めも美味しかった。鶏の塊はかる味で美味しかった。戻りかつおと秋野菜のサラダはカルパッチョだと思ふ。これも美味しかった。

刺身(マグロ・ブリ・蛸・鯛)はそれなりに美味しかった。揚げ里芋と合鴨ロースのきのこあんかけは本当に美味しかった。あん肝ぼん酢は日本酒に良く合う。カレイの揚げ出しも美味しかった。料理は結構楽しくいただけた。

小野さん(昭46高)が7時過ぎに現れた。料理の追加は出来ないのでアルコール代だけ払うことに。

会はずいぶん楽しげな雰囲気漂っている。笑い声が聞こえてくる。遅れてきた小野さんもいつもの通り楽しげに会話に参加していた。時が経つのは早い。集合写真を撮って解散となる。(写真-02・03・04・05・06・07・08・09・10・11・12・13)

参加者氏名（15+1名）

昭31高 大野 金一 昭36高 若山 宏 昭39高 鈴木 達 昭40高 川俣 道明・
廣瀬 巳良・渡邊 等 昭41高 相澤 興二・飯塚 哲哉・今井 修二・長戸 琴・久松 信明
・安井 恵子・山村 章 昭50高 花上 克宏 昭55高 桜井成一朗