

謳粋会の記

謳粋会会長 若山 宏。

黒潮の池袋店で幹事会を開いていた。そこが閉店になり、新宿店に変更して開いていたがそこも閉店になり今は池袋の別のお店で開かれている。秋葉原に個室居酒屋 黒潮 秋葉原本店というお店を見つけ過去にお世話になったお店の係累かと思って今回幹事会で選んだ。

廣瀬さんにお手伝いをお願い四谷鈴伝で、山口県の東洋美人純米大吟醸（純米大吟醸クラス）・宮城県の墨廻江純米吟醸 2 本を購入しお店に向かう。（写真-01）その途中で飯塚さんから参加する予定であったが 1 時間以上遅れそうなので欠席するという連絡が入る。結果参加者は 12 名となる。

お店はそれほど大きくないので、我々の席が纏まることはできない。残念であった。相澤さんが実家で採れた栗を今年も参加者にお土産として持ってきてくれた。栗は大きく本当に美味しかった。

定刻になりいつもの会を始めることに。乾杯の音頭を相澤さんをお願いした。（写真-02・03）ビールの後、墨廻江の純米吟醸山田錦から飲む。このお酒は本当に飲みやすい。落ち着いた味わい。辛すぎず・甘すぎず手頃の感じ。東洋美人純米大吟醸（純米大吟醸クラス）も期待に違わず美味しかった。コストパフォーマンスも良い。

料理は

- | | |
|--------------------------|---------|
| 【1 品目】 前菜二種盛り（黒潮シェフ手作り） | （料理-1） |
| 【2 品目】 生ハムのシーザーサラダ | （料理-3） |
| 【3 品目】 産地直送！刺身の 5 点盛り合わせ | （料理-2） |
| 【4 品目】 ホタテのカルパッチョ | （料理-4） |
| 【5 品目】 特大白身フライ | （料理-5） |
| 【6 品目】 特大！エビの塩焼き | （料理-6） |
| 【7 品目】 A 5 ランク和牛の肉寿司 | （料理-8） |
| 【8 品目】 和牛のハラミステーキ | （料理-1） |
| 【9 品目】 きのこと地鶏の炊き込みごはん | （料理-9） |
| 【10 品目】 本日のデザート | （料理-10） |

前菜二種盛りはワカメのぬたとサーモンの燻製はお酒に良く合った。生ハムのシーザーサラダも美味しい。刺身の 5 天盛りはシマアジ・ホウボウ・アイナメ・サーモン・ブリ・シメサバで、アイナメの刺身は初めて食した。ホウボウも美味しい。刺身はどれも活きが良く美味しく食した。ホタテのカルパッチョも美味しい。特大白身フライの魚の名を尋ねたら不明とのこと。エビの塩焼きは殻ごと食べたら本当に美味しかった。肉の寿司は元々好きでない。ハラミは横隔膜で結構いけるのは知っていたので美味しくいただいた。

料理は本当に美味しかった。

会はいつもの楽しい会であった。方々で楽しそうな会話が聞こえてくる。その風景はいつも通で変わらない。（写真-04・05・06・07・08・09・10・11・12・13・14）

しかし参加者が固定化してきていて参加人数も 15 名以下が続いている。会の運営について幹事会で議論する必要があるのではとは自問自答。

参加者氏名 12 名 欠席 飯塚 哲哉
昭 31 高 大野 金一・武藤 明 昭36高 若山 宏 昭 40 高 川俣道明・廣瀬 巳良 昭41高
相澤 興二・今井 修・長戸 琴・久松 信明・山村 章 昭46高 小野 幹夫 昭55高 桜井成
一朗

◆ 東洋美人 純米大吟醸一歩 西都の雫 1.8L

蔵元：株式会社 澄川酒造場

住所：〒 759-3203 山口県萩市中小川 6 1 1 電話： 08387-4-0001

今回は、山口県の酒造好適米「西都の雫（さいとのしずく）」を使用しています。

「西都の雫」は「西海 2 2 2 号」を父方に、幻の酒米「穀良都（こくりょうみやこ）」を母方に持つ、山口県オリジナルの酒米です。

タイプ.純米大吟醸クラス

.原材料.米、米麴.原料米.山酒 4 号 80 %使用.

精米歩合.50 %.アルコール分.16 度.

日本酒度.-.

価格 3,000 円 (税込 3,240 円)

◆ 墨廻江 純米吟醸 山田錦 1800ml

墨廻江（すみのえ）酒造（株）

〒 986-0827 宮城県石巻市千石町 8 - 4 3 電話： 0225-96-6288

宮城酵母特有の上品な香りと山田錦の柔らかく膨らみのある味わいがバランス良く調和した出来栄えです。

アルコール分 15 ～ 16 %

内容量 1800ml 価格 3,000 円 (税込 3,240 円)

原料米 山田錦

精米歩合 55 %

火入 一回火入れ

日本酒度 +3

酸度 1.6

酵母 宮城酵母

保管方法 要冷蔵