

謳粋会の記

謳粋会会長 若山 宏

今回の謳粋会は241回目である。前回420回は台風の影響で謳粋会初めて中止になった。かなり大型の台風が直撃するとの予報で迷いながらの決断であった。それで今回は240回か241回か悩みながら中止という回があっても良いのではと思い241回の謳粋会とした。もちろん中止の決定はメールで幹事にも相談した。

今回のお店は池袋の炉ばたと鮮魚 千石だ。廣瀬さんにお手伝いをお願いし西武本店で待ち合わせ、秋田県の飛良泉 純米大吟醸 はま矢酵母・飛良泉 純米大吟醸1801酵母・茨城県の菊盛 山麩原酒の3本を購入。(写真-01)そしてお店に向かう。今回の参加者は14名。

お店近くで長戸さん・久松さんと出会う。一緒にお店を探す。お店に続々仲間が集まる。

定刻になり1名未着であるが会を始めることに。乾杯の挨拶は恒例の初参加の長井さんをお願い。(写真-02) (前回のアカンサスの懇親会で知り合った長井さん(平成)6年)が謳粋会に参加したいとのことで誘ったところ今回出席の連絡があった。)ビールの後、遅れていた花上さんが到着。再度乾杯(写真-03)これで全員揃う。

ビールの後、飛良泉純米大吟醸 はま矢酵母と飛良泉純米大吟醸1801酵母と飲み比べを目的に購入した。なぜなら酵母以外はすべて同じ条件で醸造したとのことであった。飲み比べて見るとどちらも美味しく。日本酒度で見ると一であるがそれほど甘さを感じない。本当に美味しい。時間を経過して飲み比べたのでその差をあまり感じられなかった。酒の出し方の失敗であると反省した。菊盛は茨城県のお酒で歴史ある酒蔵で純米山麩原酒は味がすっきり整っていて酸味のあるお酒はこれがお酒だと主張していた。本当においしい酒であった。

料理はメニューが変わっていた が

肴 旬の酒肴盛り (料理-1)

鮮 鮮魚のお刺身・ (料理-3)

鳴門産 天然活[♂]真鯛・金目鯛・千倉産活[♂]平鱸

菜 彩グリーンサラダ (料理-2)

・減農薬野菜8種サラダ・すりおろし玉ねぎドレッシング

逸 料理長渾身の一品・活[♂]鮮魚の炭火焼き (料理-4)

煮 絶品鮮魚あら炊き・産直鮮魚・季節野菜 (料理-5)

飯 季節のご飯・海鮮土鍋ご飯・新生姜甘酢付け (料理-6)

椀 御御御付け・アオサと豆腐の赤出汁 (料理-8)

漬 ぬか漬 (料理-7)

前菜の肴はメニューが変わっていて写真の通である。刺身も金目鯛でなくカツオ、活[♂]平鱸でなくブリだと思われた。逸 料理長渾身の一品 はさんまであった。サンマはシーズンでこの時期は美味しいのであるが……

幹事会の反省では美味しかったという意見もあった。私は思い描いていた料理とは違い

が大きかったので・・・・・・

会はいつもの会。方々で楽しい笑い声。新入りも溶け込んでいる（写真-04・05・06・07・08・09・10・11・13）。佐藤さんは謳粹会以外にも参加する会が複数有り充分楽しんでいると話していた。時が経つのは早い。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-14）

参加者氏名 14名

昭31高 大野 金一・佐藤

忠平 昭36高 若山 宏 昭40高 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・山村 章 昭46高 小野 幹夫昭50高 花上 克宏 昭55高 桜井成一朗 平成6高 長井 真之

◆ 飛良泉 純米大吟醸 はま矢酵母 1800ml

株式会社飛良泉本舗 電話 0184-35-2031

〒018-0402 にかほ市平沢字中町59

「飛良泉（ひらいずみ）純米大吟醸 はま矢酵母」。

秋田県にかほ市の飛良泉本舗さんが醸しているお酒です。

飛良泉本舗は伝統的な山廃酒を売り物にしてきた老舗蔵ですが、近年のお酒の新しい潮流に対応するために、5年ほど前から新たな手を打ち出しています。

その一つが従来のトラディショナルではない「進化系の山廃酒造り」です。

より、軽快にビギナーでも飲みやすい山廃酒ということで、表ラベルには大きく「飛」の文字があり、これを飛良泉本舗では「マル飛シリーズ」と呼んで力を入れています。

原料米 秋田酒こまち

精米歩合 50%

日本酒度 -2.0

酸度 2.1

アルコール分 16%

価格 2,800円（税込 3,024円）

◆ 飛良泉 純米大吟醸 1801

新酵母1801の使用で、癒される吟醸香が広がりふくよかな酒が生まれました。

上品な旨味となめらかな喉ごしをお楽しみください。

原料米 秋田酒こまち
精米歩合 50%
日本酒度 -1.0
酸度 1.4
アルコール分 16%
価格 2,800円 (税込 3,024 円)

◆ 菊盛 山麩原酒

木内酒造合資会社
茨城県那珂市鴻巣1257 TEL : 029-212-5111

古来より伝わる山麩仕込の純米酒。一年以上も酒蔵の中でじっくりと熟成させました。
お米の旨みをじっくりと引き出した芳醇な味わいが特徴です。

原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合：65% アルコール度数：16度以上17度未満
日本酒度：+3