

第34回『謳粹会』の記

平成13年 6月17日
篠田 康

開催日 平成13年 6月15日
会場 南大塚 『玉淀』

梅雨に入り、鬱陶しい季節になりました。先月は、新橋『越州』において、新潟「朝日山」の銘酒、「久保田」の千寿・碧寿・萬寿をご堪能頂きましたが、6月の例会は、純米酒の旨さを『玉淀』さんの初夏の旬の味で賞味しようという企画で行われました。

今回は、総会の後であり、皆さんの出足が悪いのではないかと心配されました。案の条、事務局から連絡された人数は11人でした。

『玉淀』に着いて、お女将さんに「人数は11人でいいのですね」と念を押されて、素直に「ハイ」と返事をしたのだが、ところが、なんと5人も増えて、多忙な時間にお店を狼狽させてしまった。

その原因は、会長にあるという、「総会の席で、今月も出席しますから宜しくお願いします」と頼んであるという、確かにお聞きました。

「どうぞ是非いらっしゃって下さい」と気持ち良く言葉を返した覚えがある。しかし出欠の予約は事務局がするので、私はただ儀礼上の挨拶の積もりだった。今後はよくよく気を付けようと、強く反省しました。

席のしつらえは、手慣れた皆さんによって瞬く間に改装され、先ず事無き得ました。今回、特に嬉しかったのは、若山宏(昭和36年卒)さんが、初参加されたことでした。同期の方では、お酒の飲めない副会長の土金さんが、会のためにと、これまでに何度か出席戴きました。若山さんは、お酒に就いても博識な方で、又、一つ東進会の輪が広がったと、今後の『謳粹会』の発展が楽しみになりました。

定刻になり会長の挨拶で、今回は、“初夏の旬の味と純米酒”と言うキャッチフレーズで、最近、幾つかのそうした会に出席しましたので、お酒は純米酒だけに限定しました。先ず、郷土・友部の須藤本家(郷の誉)が醸した山桜桃、最近、好事家に人気のある山口県周東町の獺祭と広島・竹原の小笹屋の竹鶴、そして今回も山田さんから寄贈戴いた、新潟三梅の一つ、原発で知られる巻町の福井酒造の峰の白梅です。その他に付録といっっては、なんですが、最近山形の六歌仙が低アルコールの発泡酒一刻ひとときを発売しましたので、女性のために持参しました。

一通りお酒の説明が終わると、乾杯の音頭は、会の慣習で、初参加の若山さんをお願いしました。

宴会に入ると、早速、矢口照風先生の尺八が「春の海」を奏で、次いで福田さんの詩吟、会長の吟詠が続き、郡司さんも小学唱歌の大楠公を

歌われ、文部省不許可の替え歌を会長が歌い、若山さんも歌って賑った。

◎・本日のお料理

先づけ（三品）

白バイ貝柔らか煮、天豆、

貝類もこれからが美味しくなる夏の食材だ。バイ貝はイゾバイ科に属し、“ばい”や“つぶ”と呼ばれて、日本産の他、アラスカやベーリング海でも採れ、その種類は30種を超える

という、日本全国で漁れるが、えっちゅうばい、おおえっちゅうばい、つばいが主な物である。えっちゅうばいは殻の高さ12cm、直径6cmの大型の物で、この内の最高級品とされ、青ばいと称して珍重される。ばいは地方によってはうみつぼと呼ばれ、お総菜や肴として良く用いられる。

ばいの種類は、沖縄で漁れるやや小型で斑紋の無いうすいろばい。近年市中に多く出回る台湾産のやまぐちばい（香港ばい）、白バイ貝は、台湾や東南アジアで多く産する殻が白く斑紋のハッキリしているぞうげばいのことだと思ふ

天豆も早稲の地物が顔を出して来て、その豆のふくよかな香ばしさが一段と増して、夏のおとづれを直に感じさせる。

コンビーフ月冠は、コンビーフをチーズで巻いたもので、和洋の肴になる優しい突き出し。

前 菜

長芋のウニ寄せ

長芋は、全国各地で栽培され棒状の山芋、成育が早く寒さや病害虫にも強く、早春の地温上昇を生かし、は野暮へり出荷も行われ、また低温貯蔵が可能のため、長期の出荷が出来周年、市場に出回る。ホテルの器に贅沢なウニ寄せの逸品。

椀 物

ウドと蛸の梅肉和え

柔らかい蛸とウドの香りが初夏を感じさせる一品だった。

お造り

かつおの土佐づくり

刻んだ玉葱の下に潜んでいる大振りの鰹のたたき、むっちりとした渋みのない、その歯触り、爽やかな玉葱のサクサク感が、如何にも初夏の風情を添えて、純米酒の旨さが喉を通してジンワリと心に沁みる。

炊合せ

南瓜、冬瓜、おくら

これから夏野菜の美味しくなる季節。畑の滋味を盛り込んで、春の野菜の苦みが抜けた、熟成した果肉の美味しさが楽しめる季節、香ばしい南瓜、うっすらと上品な味付けの冬瓜、

天におくらの緑をアクセントにした美味しい野菜の味だった。 焼き物

鮎山椒味噌焼き

鮎の解禁は、地方によって多少異なるが、大体は 6月 1日だ。梅雨に入る頃になると、稚鮎が海から川を遡る。あの小さな体型で、どんな急流でも上って行くあの逞しさ。

今年になって鮎はこれで三度目だが、調理法は夫々異なっていて、六本木の『春秋』ではバター煮で、先月の『越州』では蓼酢で食べる塩焼きでしたが、今回は魚田で、ポンポンに太った鮎に山椒味噌が塗られ、その旨さに、鮎の香ばしさが一層倍加された様に思いました。そしてお酒がまたまた進む。

お 椀

焼き茄子、ジュンサイ

蓴菜を見ると、ああ夏が来たのだなと思う。これは味というよりも、歯触りと喉越しを楽しむ素材なので、その持ち味を生かして、椀に浮かべた涼しげな風情に、焼き茄子の甘味がほんのりとして、吸地の旨さがまた一入。そこでもう一杯。

食 事

握りすし 中

最後の締めは、長戸さんの希望もあって、握り鮓にしました。銀座の久兵衛を思わせる様な、小振りの可愛い握りで、飲んだ後はこのくらいの量がいい。何時もの活の良い刺身の魚が、最後に一度に味わいた様で、大変美味しく結構でした。

◎ = 本日のお酒

山桜桃ゆすら 純米吟醸 あらばしり

須藤本家 茨城県西茨城郡友部町小原2125 ☎0296(77)0152

代表者 須藤源右衛門 杜氏 佐々木圭(齋)

仕込み水 花崗岩の伏流水。・蔵内三本の井戸水使用。

①原料米 山田錦 ②精米歩合 48%

③使用酵母 蔵内酵母 ④日本酒度 一 ⑤酸度 一

⑥アミノ酸度 一 ⑦アルコール度 15.0~15.9

この蔵の創業は、何と室町時代に遡り、元治元(1141)年頃から酒を造る茨城県の製造元で、当主は55代目という日本最古の蔵元。江戸時代は幕府用人、地代官も勤めて、“酒造り代官”と呼ばれ、酒蔵の井戸から花崗岩を透した水の湧き出るのを仕込み水にしてきた。銘柄名は“郷の誉”である。

この蔵の伝統は、収穫後の米の乾燥、精米方法の要点に始まり上槽にいたる方法、諸注意を記した文書と口伝“古法仕込”が蔵に伝わり、門外不出となっている。佐々木杜氏ら蔵人は、この伝承の仕込み手法に則り、奥深い味わいのある特に名品。原料米は山田錦を厳選し、40%まで精米し、厳寒に仕込む。総ての商品が

純米吟醸で有る。

“山桜桃^{ゆすら}”は、山田錦を48%まで磨いた生酒。芳醇な味わい、滑らかな喉越しが貴重である。ラベルデザインは愛らしく、300mlの小サイズもあり、女性に人気が高い。

獺 祭 ^{だっさいら} 純米吟醸45

旭酒造(株) 山口県玖珂郡周東獺越1167-4 ☎0827(86)0120
代表者 桜井博志 杜氏 桜井博志

仕込み水

- ①原料米 山田錦 ②精米歩合 45%
③使用酵母 協会 9号 ④日本酒度+5
⑤酸度 1.5 ⑥アミノ酸度 0.8 ⑦アルコール度 15.0~16.0
⑧希望小売価格 1.80 2,600円、720ml 1,300円

だっさいとは？（蔵元の弁）

カワウソが捕らえた魚を岸に並べて、まるで祭をする様に見えるところから、転じて、詩や文を作る時、多くの参考書を広げ散らすことを指す。

正岡子規の俳号としても知られる。

私達は、「酒造りは夢造り、拓こう日本酒新時代」をスローガンに、少しでも良質な酒を目指そうとする、この酒を世に出すにあたり、正岡子規にあやかって、酒銘を**獺祭**と命名しました。

蔵元が語る特徴：コクのある量感に包まれながら、喉越しはサラリとした仕上がりになっています。

無濾過

竹 鶴 純米生原酒

旭酒造(株) 広島県竹原市本町 3-10-29 ☎0296(77)0152
代表者 竹鶴 寿夫 杜氏 川本清一（安芸津）

仕込み水 賀茂川の伏流水、

- ①原料米 山田錦 ②精米歩合 50%
③使用酵母 ④日本酒度+10 ⑤酸度 1.8
⑥アミノ酸度 1.3 ⑦アルコール度 18.9

蔵元が語る特徴：ふくよかな優れた味わい。

竹鶴家は竹原の名門中の名門。元々製塩業を営み、享保十八(1733)年に酒造を営むようになって268年、の歴史を重ねた。ウイスキー造りで知られる**竹鶴政孝**も一族の一人である。昭和7年に冷房蔵を一早く設備し、サルチル酸の防腐剤を使わぬ酒造りで注目された。現在の**竹鶴寿夫**蔵元も阪大発酵出身のエキスパートで、心を込めた本物の酒作りを進めてきた。

峰乃白梅 純米酒 潤

福井酒造(株) 新潟県西蒲原郡巻町福井1833 ☎0256(72)2839

代表者 星野貞夫 杜氏 吉井徳衛 (新潟)

仕込み水 角田川系の伏流水・軟水

- ①原料米 五百万石 ②精米歩合 55%
③使用酵母 活性10号 ④日本酒度+5 ⑤酸度 1.4
⑥アミノ酸度 1.5 ⑦アルコール度 15.4~15.6

蔵元が語る特徴：フルーティーな味と香り、現代風な純米酒。

江戸時代巻町は三根山藩（1万石）の城下町で北陸路の街道筋で賑わった。「峰乃白梅」の蔵元では毎年杜氏の藩主に新酒を献上したと伝えられている。何時頃から酒造が始まったかは定かでないが、代々酒造りを続け、昭和5年に今の会社組織になった。

一 刻^{ひととき} 低アル 純米発泡性清酒

(株)六歌仙 山形県東根市温泉町 3-17-7 ☎0237(42)2777

代表者 横尾智三郎 杜氏

仕込み水 最上川水系伏流水・軟水

- ①原料米 米 山形県産 ②精米歩合 50%
③使用酵母 協会 7号 ④日本酒度-55~-65
⑤酸度 5.0~6.0 ⑥アミノ酸度 ⑦アルコール度 7.0~8.0

昭和47年創業の新しい蔵だが、すっきりした飲み口の“六歌仙”。『謳粹会』に於いても人気を博している、柔らかな味わいとコクの‘大地の響き’、優しい甘味の‘山法師’を既に賞味して好評でした。‘一刻^{ひととき}’は開発に3年を要したという、

アルコール度 7~8 の純米発泡性清酒です。

酒販店大手の『港屋』は、「試飲者の声を纏めると、スモモ、レーズン、マスカットの様な甘酸っぱい味で、サッパリ爽やかで飲み易い。日本酒を感じさせない味。

紫陽花も梅雨に舞たる吟の酒
蓴菜をつゆに盛りたる初夏の椀

後記

戦後は、アルコールを加工した合成酒や三増酒しか飲めなかった。昭和の40年代になって、純米酒がぼちぼち現れ、それから30数年が経って、今や世を挙げて純米酒の時代であり、そうした会が各所で開かれております。醸造用のアルコールや糖類を使わない、米と水だけの純粋な酒を、これからも愛したいと思います。

一 以上一

【次回】平成13年 7月13日（金）市谷『嘉多蔵』
座席図（敬称略、卒業年記）

(昭31卒) (昭31卒) (昭31卒) (昭41卒) (昭31卒) (昭31卒) (昭37卒)

坂 菊 酒 長 中 山 林
本 地 井 戸 村 田
善 隆 琴 信 晴 幸
之 清 二 琴 秀 康 子

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ (昭31卒) 大野金一
○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ (昭20卒) 篠田康

(昭37卒) (昭31 卒) (昭31卒) (昭41卒) (昭31卒) (昭37卒) (昭36卒)

福 海 郡 久 猪 矢 若
田 藤 司 松 股 口 山
稔 祐 賢 信 勝 照
稔 治 一 明 廣 雄 宏

【付 記】

先月、東武百貨店船橋店で“純米酒を楽しむ会”の案内を頂き、出席しました。漫画家の高瀬齊氏（名誉酒匠）の純米酒のお話があり、実際に利き酒のテストも行われました。講演に続いて、「杜氏の話」を埼玉・釜屋（力士）の加藤克則杜氏が、ご自分の体験から蔵の様子を話されて、日本酒教室は終了しました。

その後、6階の食堂街の精養軒に会場を移し、15の蔵元が出品された、純米酒の試飲会が開かれ、各々の舌で実際に味わいました。何れも銘醸揃いで、始めのうちは、慎重に味わっていたが、5、6種類を利くと段々舌の感覚も麻痺して、後は惰性で戴くだけ、旨さ意外の細かい酒質などに就いては、何も判らなかったが、洋食の味にマッチして、どれも旨い酒だった。出品の銘柄は次の通りです。

鯉 川 山形・余目 鯉川酒造 蔵太鼓 福島・喜多方 喜多の華
天游琳 三重・ 竹 鶴 広島・竹原 竹鶴酒造
神 亀 埼玉・蓮田 神亀酒造 丹沢山 神奈川松田 川西酒造
いずみ橋 神奈川・海老名 いずみ橋酒造
九左衛門 埼玉・釜屋 綿 屋 宮城・一迫 金の井酒造
秋 鹿 大阪・能勢 秋鹿酒造 宝 寿 広島
花 垣 福井 梅の宿 奈良
大手門 福岡 英 三重

本日のメニュー

精養軒

オードブル カツオのカルパッチョ ベビーロブスター
ス ー プ トマト味の野菜スープ
メインデッシュ 牛タンの煮込み、メルルーサと海老フライ
デザート ココナッツとアイスクリーム
カラメルパッションソース

お土産は、紺の布袋に入った「神亀」の純米大吟醸でした。

【付記】 2.

『日本酒とオリジナル鍋の会』 “楽の会”

去る5月12日に標記の会が六本木『春秋』で開催され、参加しました。
その時のお酒のリストとメニューを参考までに記述しますと、

◎本日のお酒

出羽桜 純米酒

出羽桜酒造 山形県天童市一日町 1- 4- 6 ☎0236(23)5121

代表者 仲野清次郎 杜氏 日野英二 (山形)

仕込み水：立谷川の伏流水・なんすい

①原料米 美山錦：はなひかり ②精米歩合 53%

③使用酵母 小川酵母 ④日本酒度+ 3

⑤酸度 1.3 ⑥アミノ酸度 1.0 ⑦ アルコール度15.7

蔵元が語る特徴：純米酒でありながら味の重さ、くどさがない
ように軽みを追求し、飲み飽きしない純米酒。

上善如水

白瀧酒造 新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2640☎0257(84)3443

代表者 高橋敬一郎 杜氏 高綱 強 (越後野積)

仕込み水：魚沼水系の伏流水・軟水

①原料米 五百万石 ②精米歩合 50%

③使用酵母 蔵内酵母 ④日本酒度+ 6

⑤酸度 1.3 ⑥アミノ酸度 0.8 ⑦アルコール度15.9

蔵元が語る特徴：水のようにスルスル飲めるお酒です。決して
飲み飽きしません。サラサラ辛口。

山桜桃ゆすら

前記に同じ、

春 秋 純米 春秋 (オリジナル限定酒)

香坂酒造 山形県米沢市中央 7- 3-10 ☎0238(23)3355

代表者 杜氏 伊藤和美 (南部)

仕込み水：

①原料米 美山錦 ②精米歩合 50%

③使用酵母 協会 9号 ④日本酒度+ 4

⑤酸度 1.3 ⑥アミノ酸度 1.0 ⑦ アルコール度15.0~16.0

春 秋 純米吟醸 春秋 (オリジナル限定酒)

前記に同じ

①原料米 出羽燦々 ②精米歩合 50%

③使用酵母 KA山形酵母 ④日本酒度+ 4

⑤酸度 1.3 ⑥アミノ酸度 1.0 ⑦ アルコール度15.0~16.0

お料理献立

冷製 茄子の蒸し物

かつおのタタキ

ジャコ葱豆腐

山菜料理（三種）

コゴミのナムル
フキノトウの天ぷら
ホンナのお浸し

マコタケのキリタカポ海老入り

鮎の蓼酢ハター煮

地鶏の冬瓜みぞれ揚げ

牛テール辛味鍋 うどん

香の物 胡瓜、人参、蕪などの糠漬け

デザート フルーツ赤ワイン煮

『春秋』の日本酒とオリジナル鍋の会は以上でした

【付記】 3.

『蔵元のフレンチレストランで日本酒を楽しむ会』

“楽の会”

福生の石川酒造は、都内に残る数少ない蔵の一つで、「多満自慢」の銘柄で知られて居りますが、この蔵は近くに直営のフレンチレストランを開いて居ります。ここで、6月10日に標記の会が行われました。

最初に地ビール「多摩の恵み」（ベリエール）で乾杯しましたが、このビールは、今年の全国地ビール醸造者協議会のコンテストにおいて、めでたく金賞を受賞し、日本一の栄冠に浴したもので、濃いブラウンのそのコク、フルーティーな香り、舌の先から喉に転がるその旨さは、これまでのラガーやピルスナービールでは味わえないものでした。

お酒は「多満自慢」の秘蔵酒で、銘柄は純米酒の“楽”と言ひ、一般には知られていない酒でした。これが先年度と今年度のもの、生と火入れしたもの、それにうすにごりと4種類戴きました。

日本酒に合う様にと心を砕かれたメニューは次の通りです。

鰹と茄子のマリネ
穴子とフォアグラのゼリー寄せ
真鯛の詰め物ソースアメリカーナ
牛ヒレ肉のグリル
シェフ特性のデザート

どれも、総ての料理が日本酒を支え、そして「多満自慢」も料理の味を助け、両者の織り成すハーモニーが、今宵の旨さを構成しているのだと思ひました。それは総ての料理が、和の食材を使った為ではないでしょうか。そして、お酒も先年度のものが、本年度のものより、ドッシリと落ち着きがあって、コクがあり飛び切りの旨さを感じました。

以上、純米酒を味わう三つの楽しい会がありましたので、参考までに書き添えました。

一完一