

第26回『謳粹会』の記

日時 平成12年10月13日 18時30分
会場 大塚『玉淀』

シドニーのオリンピックも済んで、静けさを取り戻した街に金木犀の香気が漂い、秋本番の訪れを感じる頃となりました。、当会も八月の第24回の会で、丁度満二年を経過しました。普通は当月か、その翌月ぐらいにお祝いをするのですが、八月、九月はまだ暑いので秋を待ちました。野山には秋の味覚柿、栗がたわわに実り、むかごや自然薯も大きく太り、また、高級志向で言えば、松茸の姿も見られる季節となり、豊穰の海には脂ののった秋刀魚や秋鯖を始め、餌を十分に食べて丸々太った戻り鰹が、そして、河豚や牡蠣もそろそろ顔を見せる時節となり、美味しいもの一杯のこの十月に祝いの宴を開くことといたしました。

折もよし、「ひやおろし」が蔵出しされる時候でもありまして。豊かに盛り付けられた肴で、今年の銘酒の味を堪能することが出来ました。

本日の出席者は当初19名と聞いておりましたが、会場に着いたら「今日の出席者は21名だそうです」と言われて、嬉しさが先に立った。これまで20名を超える会は殆ど無く、出席された方が20名を超えるという大人数で、二周年の祝宴に相応しい会となりました。それでも、砂川さん、倉持さん、鈴木久義さん、中村さん、栗原さん、初田さん、神崎さん、猪股さん、などいつも出席下さる方のお顔が見えないのはチョッピリ寂しい思いがしました。

会長が二周年の喜びの挨拶の中で、11月（国立粥や）、12月（忘年会・赤坂ペンデオロッソ）1月（『玉淀』新年会）2月（「玉淀桜」の蔵見学会と、今後の予定の発表の後、本日の六種類の「ひやおろし」の酒とひやおろしについての説明が終り、乾杯は渡辺顧問が音頭を執って、会の隆盛を寿ぎ、宴に入りました。ご案内にも書いて置きましたが、今宵は矢口照風（昭和37卒）先生の二周年の祝の席に相応しい、宮城道雄の名曲「秋の調べ」を尺八で独奏して下さると言うことで、酔って座が乱れないうちにと、お酒の栓を抜くと同時に演奏に入りました。伴奏のテープの歌も宮城先生の声で、この曲は大正10年に造られたものだそうですので宮城先生の声も若々しく聞こえました。さすが、宮城道雄の名曲、如何にも秋らしい、しんみりとしてシットリとした尺八の音色が、深く胸をさして心に沁みる、大変素晴らしい曲を聞かせて頂き、耳福の喜びを味わうことが出来ました。この曲は12分と長いので、途中で休んで続きを再度演奏して頂きました。本日は、約20人として、約5升の酒を用意すれば良いと思い、「ひやおろし」は全部四合瓶で6本（2升4合）、それに1升瓶を2本加えて（4升4合）、あとの足りない所は、お店の「玉淀桜」を頒けて貰えばよいと思いました。ところが本日は、お祝いのお気持ちか「一夜雫・雪氷室」720ml 関さん。「陸奥男山」1.8l 田村さん。「実楽・沢の鶴」720ml 中村さん。「桜子」500ml 「吟の舞」720ml 坪井さん。「越の初梅」1.8l 山田さん。「大雪溪」720ml 安井恵子さんから沢山のご寄贈（3升9合弱）を頂き、合わせて（8升強）の量となりました。先月はウオッカが効いたのか、ワインの白は2本全く手付かずで残り、2升の酒も少々残し、我が『謳粹会』も歳のせいかと思いましたが、今日は一人当たり約4合の酒を殆ど飲み干してしまい、さすがであると感心しました。

冷やおろし

これは、樽詰めの酒しか無かった時代に気温が下がり、蔵の中の品温も同じ位になった頃、そのまま販売用の小樽に詰めて出荷された酒を言います。酒蔵は夏でもかなり涼しいのが通常で、保存されている酒は夏でもさほど品温は上がりません。それが外気が冷えて、酒の温度と同じ位になった頃、気温による変化が心

配無いとして“火入れ”をせずに市販されるのが冷やおろしというわけです。

◎本日の料理

先付け二品

鶏 刺 鶏笹身 山葵醤油 三つ葉

○むつちりとした笹身を、刺身で戴くと、微かな甘みが味蕾をくすぐる。

その旨さに、養鶏場で上等な飼料を食べて丁寧に育てられたのだと思う、先付けから酒を誘う旨さだ。

和え物 海老 おくら 大根おろし

○小鉢に大根おろしを盛って、その上におくらと海老を散らしたただけだと言ってしまうが、先付けとは、最初に食欲をそそる物を出すのがもてなしの心。食前酒よろしくこれによって胃袋が目覚めます。

吸い物変わり

土瓶蒸し 松茸 しめじ えのき 鳥 海老 三つ葉 赤板

○香り高い松茸、今年の初物だ。三つ葉の香りが爽やかで、これにスタヂを絞った吸い汁のその旨さ、一口吸うと酒が三杯進む。

お造り 鮪 鯛 鯛 花穂 妻

○何時も素晴らしいので定評のある『玉淀』の刺身。今日の鮪も鯛も相変わらずの旨さだが、特に銀色の肌が光り輝く鯛は、一目で活きの良さが分かる優れもの、淡い甘さがそれに輪を掛けて舌を喜ばせてくれる。

焼物

道楽焼き 海老 合鴨 白身魚 玉葱 茄子 青味 ポン酢

○お皿にのったアルミホイルの包みが運ばれた。中を開けると、海老や合鴨、白身魚が茄子や玉葱と一緒に蒸し焼きされたもので、ポン酢で戴くのだが、サッパリしてもう少し欲しいと思うほどだった。

蒸し物

かぶら蒸し 甘鯛 青蕪 あん

○かぶら蒸しと聞くと、今年も冬が近くなったのだなあと思う。京都の人が涙を流して喜ぶ一品。夏の鱧に対して、冬はこのすりおろした蕪に包まれ、蒸されたグジ（甘鯛）の旨さ、熱い器から、フウフウ言いながら啜り込むその感触がまた堪らない。

煮物

吹寄せ煮 帆立 しめじ 梅人参

○帆立にシメジ、青味は何だったか失念したが、帆立ての旨味を生かした煮方の腕がものを言う一品。熱の通し方に十分気を入れて、生で無く、熱を通し過ぎて硬くならずの頃合を計り、梅人参の配色で彩りも良い。

揚げ物

季節の肴唐揚げ 南京 青唐 薩摩芋 銀杏 人参

○季節の野菜類の唐揚げだが、唐揚げというよりは素焼きにしたような感じ、アッサリしているようだが、お酒のアテとしては味が楽しめた。

飯物

栗ご飯

○栗の甘さと香ばしさがご飯の中から顔を出す、秋の味覚の悦びだ。

香の物

二種盛り 京柴漬 味胡瓜

○栗ご飯を邪魔せずに、慎ましやかに控えた柴漬の香りと味付け胡瓜の味。

留汁

かに味噌汁 かに 豆腐 浅葱

○最後は贅沢な蟹の味噌汁だ。コクのある旨さが香りと共に後を引く。

水物

柿白和え 富有柿 豆腐あん

○柿釜の中に入った白和えの滑らかな舌触り、酔い醒ましにもスツキリと。

本日のお酒

本日は「ひやおろしの会」というので、ひやおろしを集めました。何故か今年は一升瓶が無くて四合瓶ばかりでした。ひやおろしを六本と足りないところは普通酒でと二升購入しましたが、皆さんから沢山のご寄贈がありまして、なんと合わせると八升近くにもなりました。

下記表示の ①原料米 ②精米歩合 ③アルコール度数 ④日本酒度 ⑤酸度
⑥アミノ酸度 ⑦使用酵母 ⑧仕込水・水質 ⑨蔵元が語る特徴

ひやおろし

大山

特別純米酒 720ml

加藤嘉八郎酒蔵(株) 山形県鶴岡市大山1-1-35 ☎0235(33)2008

代表者 加藤有造 杜氏 熊谷和男(山形県)

① 山田錦・美山錦 ② 40% ③ 15.3 ④ +6

⑤ 1.35 ⑥ 1.2 ⑦ 協会 9号 ⑧ 硬水

⑨ 吟醸酒の最高峰。芳醇でしかも切れのよい香味。従来は簡単に手に入ることの出来なかった逸品。

郷乃誉

純米吟醸 720ml

須藤本家 茨城県西茨城郡友部町小原2215 ☎0296(77)0152

代表者 須藤源右衛門 杜氏 佐々木圭八(南部)

① 美山錦 ② 1% ③ 16.6 ④ +2 ⑤ - ⑥ -

⑦ 蔵内酵母 ⑧ 花崗岩層の伏流水。蔵の3本の井戸を使用。

⑨ 蔵元自家田の米と地元農家との契約栽培米を使用。淡麗。

真澄

純米吟醸 720ml 山麩造り

宮坂醸造(株) 長野県諏訪市元町1-16 ☎0266(52)6161

代表者 宮坂和宏 杜氏 雨宮正徳(諏訪)

① 美山錦 ② 50% ③ 16.0~16.9 ④ +3 ⑤ 1.5

⑥ 0.9 ⑦ 協会 9号 ⑧ 霧ヶ峰を水源とする伏流水。

⑨ 信州の爽やかな野辺をイメージして醸した純米吟醸です。料理の味を引き立てるほのかな芳香と軽快な味わいが特徴。飲み飽きを防ぐ為、アルコール度数を通常より低目にしました。

白馬錦

特別純米酒 720ml 四季のかおり

(株)薄井商店 長野県大町市大字大町2512-1 ☎0261(22)0007

代表者 薄井朋介 杜氏 丸山陸栄(小谷)

① 山田錦 ② 35% ③ 16.3 ④ +5 ⑤ 1.45 ⑥ 1.0

⑦ 協会-9号 ⑧ 北アルプス山系流水・軟水。

日置桜

純米大吟醸 強力720ml

(有)山根酒造場 鳥取県気高郡青谷町大坪 249 ☎0857(85)0730

代表者 山根常愛 杜氏 中西円吉(但馬)

① 山田錦 ② 35% ③ 16.3 ④ +5 ⑤ 1.45 ⑥ 1.0

⑦ 協会 9号 ⑧ 布勢の名水・軟水。

諏訪泉

特別純米酒 720ml

諏訪酒造(株) 鳥取県八頭郡智頭町大字智頭451 ☎0857(85)0730

代表者 南条倫夫 杜氏 鳴川喜三(広島)

① 玉栄、八反錦 ② 55% ③ 15.5 ④ +3 ⑤ 1.5

⑥ 1.6 ⑦ 協会 9号 ⑧ 軟水。

普通酒

呉春

1.80

呉春(株)

大阪府池田市綾羽 1-2-2

☎0727(51)2023

代表者 西田秀生 杜氏 高橋 宏(南部)

① 赤磐御町・山田錦 ② 40% ③ 16.5 ④ ±0 ⑤ 1.1

⑥ 1.0 ⑦ 協会 9号 ⑧ 井戸水・軟水。

土佐鶴

1.8ℓ

土佐鶴酒造(株) 高知県安芸郡安田町1586 ☎0887(38)6511

代表者 広松久磨 杜氏 (南部)

① 山田錦 ② 35% ③ 17.5 ④ +4 ⑤ 1.3 ⑥ 1.1

⑦ 熊本 ⑧ 井戸水・軟水。

雪氷室

一夜雫720ml (国士無双野の蔵)

高砂酒造(株) 北海道旭川市宮下通十七丁目右一 ☎0166(23)2251

① 山田錦 ② 35% ③ 17.2 ④ +5 ⑤ 一

⑥ 一 ⑦ 一 ⑧ 大雪山の雪清水の伏流水

澤乃鶴

実楽 720ml

澤乃鶴酒造(株) 兵庫県神戸市灘区新在家南町5-1-2 ☎0428(78)8215

代表者

杜氏 森本 正 (丹波)

① 山田錦 ② 70% ⑦ 乾蔵酵母 ⑧ 六甲山系の伏流水。

桜子

大吟醸500ml

土屋酒造(株) 東京都狛江市岩戸南 1-5-2 ☎03(3489)5151

製造企画者 土屋桜子 杜氏 藤田昌吉 (秋田県山内村)

① 山田錦 ② 35% ③ 17.2 ④ +3 ⑤ 1.4 ⑥ 一

⑦ 協会15号 ⑧ 武蔵野台地の清浄な伏流水。

吟の舞

銘酒開発共同組合で開発した、芳醇で爽やかな酒。

当品は土屋酒造(株)の醸造になる。

陸奥男山

1.8ℓ

八戸酒類(株) 青森県八戸市湊町字本町 9 ☎0178(33)1171

代表者 駒井庄三郎 杜氏 伊藤政美 (南部)

① 山田錦 ② 40% ③ 一 ④ 一 ⑤ 一 ⑥ 一

⑦ 一 ⑧ 八戸蒼前平の“岩コ水”という深層水で仕込む。

大雪溪

純米吟醸720ml

大雪溪酒造(株) 長野県北安曇郡池田町会染9642-2 ☎0261(62)3125

代表者 薄井敏明 杜氏 清水辰雄 (小谷)

① 美山錦 ② 60% ③ 15.2 ④ +2.5 ⑤ 1.2 ⑥ 1.3

⑦ KA-1号 ⑧ 北アルプス雪解けの伏流水・軟水。

越の初梅

高の井酒造(株) 新潟県小千谷市稗生乙584

☎0258(83)3450

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭54) (昭27) (昭33) (昭31) (昭31) (昭31) (昭31)

矢	坪	沼	鈴	関	川	坂
口	井	里	木	本	本	本
照		征	篤	隆	軍	嘉
雄	洋	治	夫	幸	治	之

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

久松信明 (昭41)
大野金一 (昭31)
篠田 康 (昭20)

○	○	○	○	○	○	○	○
---	---	---	---	---	---	---	---

(昭31) 山田康晴
(昭31) 酒井隆二
(昭28) 西川恵美子

(昭20) (昭54) (昭41) (昭31) (昭41) (昭31) (昭31) (昭31)

渡	上	安	皆	長	横	蓮	田
辺	田	井	藤	戸	手	村	村
光	龍	恵	祐		一	幸	
夫	児	子	治	琴	郎	治	恒

(篠田記)

【次回予定】 11月10日（金）『粥や』武蔵野に酌む「秋あがりの会」