

## 第十回『謳粹会』の記

日時 平成11年 6月11日 18時30分  
会場 銀座 『わらすこ』

今年も梅雨に入ったことが報じられているが、まだそれらしいジメジメした日は無く、今日も良い天気なので、午後6時頃の銀座は日没前でまだ大分明るい。開会の時間を気にしながら、新橋で降りて金春通りに入ると、西川さんにお会いした、どうやら会場が判らずに、通り過ぎて来てしまったようだ。西川さんを案内して店には入ると、大野さんを除く皆さんはもう既におお出でになって、ノドをならしてお待ちであった。

大野さんがお見えになるまで、もう少しお待ちしましょうというところえ安井さんがお見えになり、相前後して大野さんが来られたので。生ビールのジョッキを高く掲げて今日の幸せを喜びあった。

「先月は“竹の子づくし”というこで、『玉淀』さんのご努力で、筍の旨さを欲しいままに味わいましたが、今回は、この『わらすこ』の素晴らしいイワシの味をご堪能戴きます。以前この近くの七丁目に『いわし屋』という専門の店がありましたが、数年前に無くなり、もう二度とあのイワシの味は味わえのかと思っておりましたが、こうした更に良いお店がありまして、又一つ楽しみが増えました」と会長が話されました。

お店はビルの二階にある居酒屋風で、カウンターの内には名前を書いたキーボトルが並び、お世辞にも綺麗な店とは言えないが、良心的で、その味の素晴らしさは参加者全員が大きく頷くものでした。

とにかく品数か多く、全部を味わうことは出来ませんでした、今日食べたものの他にも珍しいものが多く、又、伺って見たいと思う店でした。

### 本日のお料理について

○さしみ 最初に出された、新鮮で脂の乗り切ったこの一品。なんと言ったら良いのか、表現は合わないが、マグロで言ったらトロのような感じ、あれほどしつこく無いが、酒の旨さが一と味も二た味も違う、

山内容堂が「酒盗」で酒を飲んで、「ワシが酒を飲んだのでは無い、

こやつが酒を盗みよった」という気分で、辛口の酒が喜んで進む。

○煮物はイワシ煮、味付けもそんなに濃く無く、ご飯のおかずよりも、酒の肴として調理しているのかも知れない、活きの良い魚は、煮ても旨い。生臭さが全然無く、身が締まっっていて、その味の良さがシッカリと口の中に感じられる。

○焼物は、塩焼き、味噌焼、何の変哲もない塩焼きだと思ったが、骨からの身離れがよく、活きの良さを感じさせる。その上、香ばしいこの味は、たかがイワシというなかれ、とても家庭では出せないプロの味だと感じ入った。そして、味噌焼これはかつての『いわしや』でも味わったことのないシットリとした純日本美人の面影がある。

○揚物 梅天、揚げ出し、この二品は、余所では絶対味わないからと、ご主人のたっpegご推奨の品。イワシに梅を包んで上げたこの一品は、先の味噌焼とは味も香りも違った秀逸なもので、イワシを使った揚げ出しも、余所では味わえない懐石膳に付いてきそうな優れものだった。○サラダ

これまでいろいろ食べて、しつこいとは思わないが、酔いも回ってき幾分サッパリした物が欲しくなる頃、このサラダが舌を慰してくれ。○ご飯に摘入汁 御飯はイワシの握りで、だしの効いた摘入汁も旨かった。水無月に 金春道の いわし味

梅雨晴れに 銀座で釣りし イワシかな

## 本日のお酒

一人娘 株式会社山中酒造店 代表者 中山直次郎 社田中徳代（新潟）  
720ml 茨城県結城郡石下町新石下187 ☎0297(42)200

<原料米と精米歩合> 麴・酵母 = 美山錦55%、麴米50%、  
<アルコール度> 15.5、<日本酒度> +6、<酸度> 1.5、  
<アミノ酸度> 1.6 <使用酵母> 協会 9号。  
<仕込み水・水質> 鬼怒川水、軟水

木綿屋 男山株式会社 代表者 社 （新潟）

1.80 北海道旭川市市2条7丁目 ☎0166(48)1931

<仕込み水・水質> 大雪山万の年雪に発する伏流水・軟水  
<原料米と精米歩合> 麴・酵母 = 美山錦58%。  
<アルコール度> 16.5、<日本酒度> + 5、<酸度> 1.5、

<アミノ酸度>1.4 <使用酵母>協会 9号。

冷やし酒 本江酒造株式会社 代表者 梶丸山繁 (新潟)

富山県魚津市本江新町6-1

<原料米と精米歩合>麴・酵母=山田錦50%、麴米50%、

<アルコール度>16.8、<日本酒度>+2、<酸度>1.5、

<アミノ酸度>1.2 <使用酵母>協会 9号。

特別純米酒

松 籟 株式会社一ノ蔵 代表者 鈴木和郎 梶 川村滋朗 (南部)

宮城県志田郡松山町千石字大樺24 ☎0229(55)3322

1.80 <原料米と精米歩合>麴・酵母=美山錦55%、掛米=美山錦55%。

<アルコール度>15.8、<日本酒度>+ 1~3、

<酸度>1.5、<アミノ酸度>1.7 <使用酵母>協会 9号。

<仕込み水・水質>奥羽山系の伏流水

蔵元が語る特徴

松に吹く風のように、爽やかで妙なる純米酒「松籟」は、地元米を丁寧に磨き醸した後、ジックリ熟成させた本品は、雑味が無く、コクのある旨味が口中に広がり、飲んだ後には岩清水をわせる冷涼さをお楽しみいただけます。

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

	(昭41)	(昭31)	(昭41)	(昭31)	
	久	大	長	横	
	松	野	戸	手	
		金		一	
	明	一	琴	郎	
(昭29)	○	○	○	○	○ (昭31)露木 修
西川恵美子	○	○	○	○	○ (昭31)山田晴康
	(昭20)	(昭41)	(昭27)	(昭31)	
	篠	安	坪	田	
	田	井	井	村	
		恵			
	康	子	洋	恒	

(篠田記)

【次回予定】 7月 9日（金）駒形で“どせうを楽しむ会”