

第七回『謳粹会』の記

日時 平成11年 3月12日 18時30分

会場 大塚 『玉淀』

二月には、暖かい日もございましたが、三月に入り余り好い日和には恵まれないのですが、それでも庭の沈丁花は蕾が大きく膨らみ、もう直ぐ芳香を漂わせそうです。今回は、ご案内致しましたように‘鮎鱈鍋とにごり酒の会’ということで会を催しました。

三月も中旬に入り、蔵では今年の仕込みが済んで、早くも甑^{こしき}倒しの行われた処もあります。

「本日は、“にごり酒の会”ということで、ちょっと時期が遅いのですが、何点かは予約をしておいて、にごりの酒を集めました。にごりというのは、ドブロクと違いまして‘搾り’の段階でモロミの一部を酒の中に入れるようにしたものです。島崎藤村の“千曲川旅情の歌”に、濁り酒にごれる飲みてとありますが、あれは多分ドブロクダのことでしょう。

‘にごり酒’濁り酒は口当たりが好いので、つつい飲み過ぎる傾向がありますので、その点お気遣いになって召し上がって戴きます。又お料理も鮎鱈鍋と致しました。鍋の季節も大体三月で終わります。そこで、名残の鍋を鮎鱈でとすることにしました。なお、お造りが鰹とすることで、辛口の酒も用意しましたので、十分にご賞味戴きたいと存じます。乾杯の音頭は、東進会の砂山監事をお願いしました。

本日のお料理について 弥生の宴 お献立

春の肴 二品

新筍、 鱈の子、蕨炊き合わせ

菜の花白和え

* 春を先取りしたような突出しの肴が、お酒を招いて…………。

お造り 新かつお変り造り三種

かつおたたき

、 かつお湯引き

かつお葱味噌和え しょうが 花穂 妻

*初鰹の時季にはまだ間があるのに、脂のの乗り切ったトロ鰹

鍋物 鮫鰯鍋

正身、 皮 胃袋 肝臓（あん肝）

白菜 春菊 長葱 豆腐 葛きり

ポン酢 もみじ下ろし 浅葱

うどん

*坂本さんが「味噌仕立てにするのを、ポン酢に変えさせました」というと、「変えない方がよかった」という声もありました。調理法は、お店によって夫々違いますが、私も味噌仕立てが好きです。

香の物

水物 イチゴ

本日のお酒 にごり酒

三千盛 尾張屋(資) 代表者 水野鉄治 社氏 山田忠一 新潟県城
岐阜県土岐郡笠原町2919番地 ☎0572(43)3181

本醸造にごり 1.80

<原料米と精米歩合> 麴・酵母=ヤマホウシ、ヤマヒカリ50%.
掛米ヤマホウシ、ヤマヒカリ:45%.

<アルコール度>15.8、<日本酒度>+ 12、<酸度> 1.3、
<アミノ酸度>1.4 <使用酵母>協会 9号。

<仕込み水・水質> 井戸水、軟水

誠せい鏡きよう 中尾醸造(株) 代表者 中尾義孝 社氏 中上琢磨(広島)

あらしぼり 広島県竹原市竹原町1582-2 ☎0428(78)8215

1.80 <原料米と精米歩合> 麴・酵母=新千本65%. 掛米=新千本65%.
<アルコール度>15.8、<日本酒度>+ 12、<酸度> 1.3、
<アミノ酸度>1.4 <使用酵母>協会 9号。

<仕込み水・水質> 井戸水、軟水

<蔵元が語る特徴> にごりであるが、コクがあって、キレが良く、飲み飽きしない酒。

川中島 720ml (有)千野酒造場

にごり 長野県長野市川中島今井820 ☎026(264)4062
菊水酒造(株) 代表者 高澤英介 社氏 会田 稔(新潟)
新潟県新発田市島潟4203- 8- 6 ☎0254(24)5111
<仕込み水・水質> 加治川水系伏流水・軟水

菊水の辛口 1.80

<原料米と精米歩合> 麴・酵母=五百万石68%. 掛米=トドロキ
早生:60%. <アルコール度>15.7、<日本酒度>-3、 <
酸度>1.3、<アミノ酸度>1.2 <使用酵母>協会7号。 **五郎八にごり**
720ml

<原料米と精米歩合> 麴・酵母=五百万石72%. 掛米=新潟早
生 :72%. <アルコール度>21.0、<日本酒度>- 2、
<酸度>1.75、<アミノ酸度>1.95、<使用酵母>協会7号。
<蔵元が語る特徴>にごり酒純生原酒

栄光富士 富士酒造(株) 代表者 加藤有倫 社氏 熊谷喜一郎(南部)
720ml 山形県鶴岡市大山 3-32-48 ☎0235(33)3200

<原料米と精米歩合> 麴・酵母=キヨニシキ64%. 掛米=64%.
<アルコール度>15.8、<日本酒度>+ 3、<酸度>1.2
<アミノ酸度>1.4 <使用酵母>協会10号。
<仕込み水・水質>月山山系赤川伏流水・軟水

神亀 神亀酒造(株) 代表者 小川原正英 社氏 原 昭二(新潟)
にごり酒 埼玉県蓮田市馬込 1978 ☎048(786)0115

720ml <原料米と精米歩合> 麴・酵母=五百万石60%. 掛米=五百万石
60%. <アルコール度>15.8、<日本酒度>+ 4~6、
<酸度>1.9、<アミノ酸度>1.3 <使用酵母>協会9号。
<仕込み水・水質>井水

さくらむらまち
桜室町 室町酒造(株) 代表者 花房 守 社氏 古沢敏夫(南部)
にごり 岡山県赤磐郡山陽町中西1342-1 ☎08695(5)0029

720ml <原料米と精米歩合> 麴・酵母＝雄町：60%。掛米＝雄町：60%。
 <アルコール度> 15～16.0 <日本酒度> + 2 <酸度> 1.7、
 <アミノ酸度> 1.4 <使用酵母> 協会10号。

<仕込み水・水質> 雄町の冷泉。

横倒厳禁

にごり酒の瓶の首に、次のような注意書きが付いておりました。

●桜室町にごり酒は、酵母が生きて発酵しています。炭酸ガスが酒の中で発生していますので、開栓した時に吹き出すことがありますから、瓶を振らずに開栓して下さい。

●白いオリが沈んでおりますが、品質に別条ございません。コップ1～2杯分位、瓶から出し、炭酸ガスの勢いが弱くなったら、静かに振ってお召し上がり下さい。

●お買い求めの後は、冷蔵庫で保管して戴き、開栓後はなるべく早くお召し上がり下さい。

●炭酸ガス抜きの為、栓に穴を開けております。横倒しはしないで下さい。

室町酒造株式会社

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭41)	(昭41)	(昭41)	(昭29)	(昭31)
酒	田	露	久	今	長	西	坂
井	村	木	松	井	戸	川	本
隆			信	修		恵	善
二	恒	修	明	二	琴	美	之
						子	
○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○
(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭28)	(昭24)	(昭41)	(昭20)
山	山	大	横	砂	砂	安	篠
本	田	野	手	川	山	井	田
隆	晴	金	一	憲	嘉	恵	
章	康	一	郎	二	幸	子	康

●本日の参加人員は、前回よりは好くなりましたが、今回は、殊に茨城から（昭31）横手様と、また（昭41）今井様が新たにご参加戴きまして、大変賑やかに

盛上がりました。特に横手様からは翌日お礼の電話を戴き、大変感謝されて今後の案内のご依頼を戴きましたのには、恐縮致しました。

◎今回も又、砂川様より辛口“土佐鶴”の新酒をご寄贈戴きました。

【次回予定】 4月 4日（日）“お花見しながら酒肴を楽しむ会”（篠田記）