

## 第五回『謳粹会』の記

●  
日 時 平成11年 1月14日 18時30分

会 場 大塚『玉 淀』

[出席者] 卒業年度別・敬称略

【昭和20年卒】篠田 康、渡辺光男、【昭和27年卒】坪井 洋、

【昭和28年卒】砂川憲二 【昭和29年卒】西川美恵子

【昭和31年卒】大野金一、酒井隆二、坂本善之、田村 恒、露木 修

蓮 幸治、山田康晴、【昭和40年卒】片桐敬子

【昭和41年卒】久松信明、長戸 琴 以上15名

「皆様、明けましてお目出とう御座います、平成十一年の新年を、皆様ご家族お揃えで健やかに迎えの事と思えます。この会も皆様のお陰を持ちまして新年の会を開くことになりました。本日の会は、暮れにも申し上げました通り、加賀料理で新年を寿ぐということで、坂本さんは暮れの忙しい時に、料理長を金沢に伴って直接研修されたということで御座いますので、素晴らしい加賀の味を、ジックリご賞味頂きたいと存じます。尚、お酒につきましては、皆様からの沢山のご寄贈を頂きまして、暫時ご照会して参りますが、最初に会の名前に相応しく大吟醸の『女泣かせ』で乾杯致したいと思えます」ということで、目の手術されて元気を回復された、(昭和27年卒)の坪井洋様が指名されて、乾杯の音頭をとり、宴に入りました。

### ◎本日のお酒

なお、ご寄贈戴いたお酒の内訳は、

特別純米 『霧筑波』 大野金一様

＝

大吟醸 『萬歳楽』 坂本善之様

純米吟醸 『土佐鶴』 砂川憲二様

焼 酎 『伊佐美』 露木 修様

極上黒松 『剣菱』 大野金一様

※ご寄贈のお酒が多いため、飲みきれないので焼酎『伊佐美』

と極上黒松『剣菱』は次回に戴くことにしました。

## ◎本日のお酒

### 純米大吟醸 『女なかせ』

(株)大村酒造場 島田本通一丁目一ノ八 ☎0547(37)3958

代表者 松永今朝二 社氏 板垣馬太郎(南部)

<原料米と精米歩合>麴・酵母＝山田錦：50%、掛米＝五百万石：50%

<アルコール度>16.0 <日本酒度>+6 <酸度>1.2 <アミノ酸度> 1.2 <使用酵母>静岡

<蔵元が語る特徴> 低温発酵熟成醪、ビン詰熟成貯蔵。喉越しの良い

優雅な香りの酒。仕込み水は大井川の伏流水。

### 大吟醸 『萬歳楽』 まんざいらく

(株)小堀酒造店 石川郡鶴来町一丁目747 ☎07619(3)1171

代表者 小堀甚九郎 社氏 中居 清(南部)

<原料米と精米歩合>麴・酵母、掛米＝特A地区山田錦：50%

<アルコール度>16.0 <日本酒度>+3 <酸度>1.3 <アミノ酸度> 1.2 <使用酵母>協会9号

<蔵元が語る特徴> 特A地区の山田錦を50%にまで精米し、極寒手作り

で醸した吟醸酒。豊かな吟醸香とサラッとした喉越し。

### 特別純米酒 『霧筑波』

(資)浦里酒造場 つくば市吉沼983 ☎0298(66)0032

代表者 社氏

<原料米と精米歩合>麴・酵母＝山田錦：50%、掛米＝五百万石：50%

<アルコール度>16.0 <日本酒度>+4 <酸度>1.1 <アミノ酸度> 1.2 <使用酵母>小川酵母

<蔵元が語る特徴> 低温発酵熟成醪、ビン詰熟成貯蔵。喉越しの良い

優雅な香りの酒。仕込み水は大井川の伏流水。

### 純米吟醸 『土佐鶴』

土佐鶴酒造店(株) 高知県安芸市安田町安田1586 ☎08873(8)6551

代表者 廣松久穰 社氏 (広島)

<原料米と精米歩合>麴・酵母＝山田錦：50% 掛米＝山田錦：50%

<アルコール度>17.5 <日本酒度>+4 <酸度>1.4 <アミノ酸度> 1.1 <使用酵母>熊本

<蔵元が語る特徴> 吟醸香、吟味軽快。若い人向き

『女なかせ』 この酒は、島田駅前の(株)大村酒造場の酒で、毎年、暮れの一時  
期にだけ売り出される。銘柄の由来を聞いたことはないが、静岡の『農兵

節』「島田女郎衆は情に溶ける」という文句があるので、その辺りがなの由来かも知れない。とにかく美味しいので、女を泣かした人も、泣かされた人からも大変好評でありました。

『萬歳楽』まんざいらく加賀料理には加賀の酒をと、坂本さんが今日のために金沢から持ち帰ったお酒で、その心配りが美味しいお酒を更に美味しくし、吟醸香の豊かな香りが、料理の味を一層引き立てました。

『霧筑波』第一回、『故郷の酒と肴』でも味わった故郷の銘醸。原料米の五百万石を精米歩合が60%というのに大吟醸以上のこの旨さ、呑み飽きがしないので、ついつい盃を重ねてしまう、雑味の残らない喉越しの良さに、料理の一つ一つが爽やかに味わえる何時呑んでも美味しいと思う酒だ。

『土佐鶴』この蔵では、精米歩合が総て50%以上、ということは吟醸酒しか造らないということだ。特にこの酒は、山田錦を35%まで磨いたもので、アルコール度数も少し高めだが、キリッとした旨さが、皆さんの胃の腑と心を温めるに十分だった。

◎いづれにしても、正月草々美味しい吟醸酒を味わうことが出来て、特選の加賀料理に日本酒の旨さをシミジミ感じる正月の会でした。

## ○本日の料理について

平成十一年 初 春 月

### 南 大 立

和え物	二品	胡麻和え	くらげ	打ち胡瓜
		烏賊わたそうめん		
椀物	蟹しんじょう	吸い汁	結び三つ葉	柚子
お造り	ぶり	鯛薄造り	甘海老	山葵 妻もの 防風
酢物	蟹上身	香酢		
煮物	治部煮	合かも	かぶ	京芋
		京梅人参	きぬさや	
揚げ物	海老じゃがいも揚げ	海老芋	蟹湯葉揚げ	焼麩 青唐
蒸物	蟹焼売湯葉皮			
飯物	栗おこわ			
留汁	なめこ汁	赤だし味噌	豆腐	煎り豆腐
香の物	季節のもの三種			
水物	果物ヨーグルト	グレープフルーツ	キューイ	

今回の料理については、坂本さんは料理長を連れて直接金沢まで行かれ、そのレシピのノウハウを研究された成果をふんだんに盛り込んだ料理で、美味さもさる事ながら、その熱意にまず敬服する。加賀の冬らしく海老、蟹を随所に使い、お造りの寒鰯は脂がのりきって、噛み締めると舌にまつわりつく様な感じで、薄造りの鯛と甘海老の甘さは、辛口の酒によく合って、お互いの旨さを支え合い、居ながらにして、加賀の冬の海の幸を楽しむ事が出来た。

先付けの“烏賊そうめん”もなかなか得難いものだが、オーソドックスなものばかりでなく、蒸し物の“蟹焼売湯葉皮”のように、中には『玉淀』のオリジナルと思われる物もあって楽しかった。これはシュウマイの皮の変わりに湯葉で包んで、天端に金箔を散らした如何にも正月らしいゴージャスな趣のもので、味も中華の様にシツコクなく軽い感じのものでした。

加賀料理といえば、無くては成らないのが“治部煮”。四季折々でその形は変わるが、鴨肉と野菜の炊き合わせ椀物が必ず膳に付きます。

料理とお酒を十分に頂いて、もう入らないと思っているところへ出て来たのが、飯物の“栗おこわ”。でも一口味を見るかと、口へ入れると、甘めの山菜を一緒に炊き込んだ“栗おこわ”。糯米とウルチ米をどのようにしたのか、ハサつかずべ付かず適当な柔らかさに惹かれて、たべ過ぎるからもう止めようとおもいながら、最後まで食べてしまった。

デザートは、果物ヨーグルトに合わせたグレープフルーツとキューイで、どちらも味の効いた淡い甘さで、ヒンヤリとして酔った身体に心地好かった。

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

酒	山	露	久	長	片	
井	田	木	松	戸	桐	
隆	康		信		敬	
二	晴	修	明	琴	子	
(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭41)	(昭41)	(昭40)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭29)	(昭28)	(昭27)	(昭20) 渡辺光夫
坂	蓮	田	砂	西	坪	(昭31) 大野金一
本		村	川	川	井	(昭20) 篠田 康

善  
之

幸  
治

恒

昭  
二

恵  
美  
子

洋

以上（篠田 記）