

## 第二回『謳粹会』の記

日 時 平成10年10月2日 18時30分

会 場 大塚 『玉淀』

本日は気温30℃と、夏の再来を思わせるような日になり、昨日までのグズついた空は、スッカリ晴れ渡り、会場へ急ぐ夕空には、十五夜を三日後に控えた月が明るい顔をして出ていました。最初の週間予報では、今週はズッと雨だと言うことで、案内文に、5日の中秋の名月は望めないだろうと書いたのですが、この分だとどうやら大丈夫のようです。

本日の申し込みは14名でしたが、都合の悪い3名が欠席されて、参加者は11名になりました。

「本日は、“冷おろしの会”と名うっておりますので、お酒は銘柄にこだわらず、冷おろしの酒を集めました。冷おろしについてはご参考までに、ご案内にも書き記してございますが、（ここで、‘冷おろし’と‘秋あがり’について説明）秋の涼しさを迎えて、一番先に蔵出しされる美味しい生酒です。それに、先月も飲んで頂いた大吟醸「府中誉・渡舟」を土浦市中央2-4-21在住の（昭33）久松建一さんから又々、ご寄贈戴きました。「大野理事長から、お礼の手紙を戴いて、先月の量では、皆さんで飲むのには量が少なかつたろう」とこの度は、一升瓶で戴きました。‘冷おろし’とともに大吟醸の味を嗜み締めて戴きたいと思います。

お料理はご案内の献立にありますように、季節の旬のものをふんだんに使った『玉淀』の料理長さんの腕になる立派なお料理で、お酒とともに充分ご賞味頂きたいと存じます。（以上、会長挨拶要旨）

本日のお料理については、

先付け **秋の吹き寄せ**

いかにも秋の訪れを感じさせる一品。丹念に編んで揚げた芋籠に、秋の味覚を盛って、上に玉子をのせた巢籠りの形でした。小 鉢 **鮪、きのこ山葵和え**

赤身の鮪に、しめじ、椎茸などを和えて山葵醤油で頂く。山葵

の辛味が味を引き締めて酒が進む。三つ葉の香りが新鮮だ。

椀 物 **初茸と焼き茄子**

初茸が入らなかったので申し訳ありませんとのことでしたが、代りは舞茸の茎だったろうか、シャキッとした歯応えの中にも茸が香り、「秋茄子は嫁に食わせるな」という焼き茄子の柔らかさと合いまって、まるやかな吸じが舌を喜ばせる。

刺 身 **秋さんま姿作り**

秋刀魚の刺身を頂けるのは何年振りのことだろうか、目の輝きもそうだが、銀色に光る青みがかかった肌が、何よりもその新鮮さを物語っている。活がいいので身に甘さが感じられた。

焼 物 **牛肉薄切り焼き**

上質の牛肉を薄切りにして、えのき茸を巻いてポン酢で頂く。しつこさが無くて、サッパリ感だけが肉の滋味とともに舌に残る、酒が一層美味しく感じられる旨さでした。

蒸し物 **土瓶蒸し**

松茸の入った贅沢な土瓶蒸し。今年初めて頂く松茸の香りに、嬉しさで心が踊る。すだちを搾って頂くと、喉を通して旨さが身体中に染み亘るような感じ。三つ葉の瑞々しさが一層味と香りを添えて、香ばしい銀杏に秋を先取りした美味しさでした。煮 物 **かぼちゃ揚げあんかけ**

黙って出されれば、これは何だろうと首を傾げる味、しかも、素材の味を損なわずに、シッカリ受け止めて、竹の子と人参をあしらい、上にかけて白髪ネギが心憎い。

飯 物 **牡蠣飯**

十月に入ったので、いよいよ牡蠣の季節到来であるが、まだ、ハシリで巷ではその姿を見ることが出来ない。フックラと炊き上がった牡蠣飯に磯の香りを嗅ぎながら大満足でした。

香の物

留 椀 **しじみ汁**

飲んだ後の締め括りに、十分だし汁の採れたシジミ汁、肝臓にもよいと言われるシジミ、今夜はお酒の量も沢山頂いたので、強肝剤になればと、美味しく頂きました。

以上、山口伸一料理長の確かな腕になる秋を盛り込んだ料理に、今宵は居な

がらにして味覚の秋を存分に頂くことが出来ました。ご馳走さまでした。

本日のお酒

舟 渡 純米酒大吟醸 府中酒造(株) 石岡市国府5-9-32

原料：精白歩合 渡舟 35% 日本酒度 +3

酸度 0.3 アミノ酸 0.9 アルコール度16~17度

寄贈者 (昭33) 久松建一

冷おろし

澤之井 小澤酒造(株) 東京都青梅市沢井二丁目770 ☎0428(78)8215

八重墻 ヤガキ酒造(株) 兵庫県姫路市林田町六九谷681 ☎0782(68)8080

越の華 越の華酒造(株) 新潟県新潟市沼垂西 3- 8- 6 ☎025(241)2277

神 亀 神亀酒造(株) 埼玉県蓮田市馬込 1978 ☎048(786)0115

天 領 天領酒造(株) 岐阜県益田郡萩原町萩原1289-1

お酒は、日本酒度-5 ~+5 と、甘辛取混ぜての味と香りは様々でしたが、前回お酒が足りなかったなので、今回は4升2合を11人で頂きました。冷おろしも良いが、何ととっても大吟醸の人気が高い様でした。

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭36)	(昭41)	
坂	露	鈴	栗	長	
本	木	木	原	戸	
善		久	凱		
之	修	義	三	琴	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> (昭28) 内山満雄
					<input type="checkbox"/> (昭31) 大野金一
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> (昭29) 西川恵美子
(昭31)			(昭41)	(昭20)	
田村 恒			久松信明	篠田 康	

●本日参加人員が少なくなりましたが、今回は、(昭28)内山様、(昭29)西川様、そして、殊に茨城からご参加頂きました(昭31)鈴木様、(昭36)栗原様には大変感激いたしております。今後とも宜しくお願い申し上げます。

【次回予定】 11月 2日（金）“紅葉を集めて酒を温める会” （篠田記）