

第55回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年 3月13日(木)
場所 荻窪『酒膳屋』

今回は、若山宏さんのご紹介により、久し振りに都心を離れて荻窪で開催しました。荻窪と聞くと、以前はラーメン屋のメッカであり、駅の近くには『春木屋』や『丸福』を始め、数多くの店がひしめいていた。今でも多分あると思うが、近年は、名の通ったラーメン店が沢山あるので、昔のようにはいかないかも知れない。

会場は荻窪駅を北口へ出て、青梅街道の横断歩道を渡り、右へ進んで角の「つるかめストア」を左へコトブキ通りに入ると、直ぐ右側にあった。ドアを開けて中に入ると、板張りの床で、右側にテーブルが鉤の手に並んで、20席以上はあるだろうか、左手のカウンターは、雑然と物が置いてあって、使われていないが、その前には、今夜飲む一升瓶が五本整然と並んで、私達の来るのを待っていた。室内の雰囲気は、何かレトロな感じのする大正時代の酒場かカフェのような感じであった。若山さんの話では、昼間は喫茶店で、昼のランチも営業しているとか、店主の松井靖久さんは、柔道でもやっておられたようなガッチリした体格で、出身は北海道と言うことも若山さんの弁。ここ数日強い風で、肌寒い日が続いている。今日も風が冷たいので、風邪を引いて急に出席出来なくなったという人がいないか、参加者の顔を見るまで心配であった。最初に田村さんが見えて、次に菊地さんが現れ。「あんまり顔を出さないと、忘れられてしまうから」と関さんか遠くつくばから駆け付けてくれた。当初13人出席と申し込んだのだが、昨日不幸が出来て一人欠席の12人となった。皆さんが追々集まるその中に、珍しく露木修さんがお見えになって、「もうリタイヤしましたのでこれからは何時でも出られますよ」と言っていて、餞別に戴いたという、桐の化粧箱に入っていて紫の紐を結んだ、多摩の「嘉泉」大吟醸を提供された。最後の頃に「「獺祭」の濁りが入ったので持ってきました」と若山さんが元気に入って来られた。

これでお酒は八升以上になったが、その内の半分がにごり酒なもの、今の季節ならではと喜んだ。

今日は、人数も少ないが、時間どおりに皆さん集まったので、地元の皆藤さんに敬意を表して、乾杯の音頭を執って戴いた。

酒も旨いが、店主が腕によりを掛けて作った料理の数々、どれも活きがよいので、プリプリと弾力があって、歯応えがあり、酒の味を殺すことなく、又、控え過ぎず、良く調和して美味しく頂けたと皆さんから喜ばれた。

来月、4・5日は、お店の改装1周年を記念して、お店が何時もお酒で世話になっている、中野の「あじのマチダヤ」ご主人・小野寿成さんや俳優の中山千夏さんをおよびしてイベントが行われるそうだが、『謳粹会』は年に

一度の母校の花見を行うので、出席出来ず、残念に思った。

◎本日の料理

「黒潮料理」

○先付け 貝類の酢の物

赤貝、本みる貝、トリ貝、の八朔和え

貝を好む人は食通だと聞いたことがある。赤貝は、北海道から九州まで。湾内の泥底で獲れるが、磐城の閑上ユリアゲが特に有名である。みる貝も赤貝と同じ各地で獲れるが、トリ貝は、関東以南の海で獲れる。三種三様の味を、酢の代わりにハッサクを使ってサッパリと、小気味良く広がる春の味。のっけから、酒が喜ぶ一品であった。

○煮物 豚角煮

先日、豚角煮の勉強をしたばかり、これを作るには、二度も茹でこぼして脂を抜き、それからジックリ炊き込んで味を含ませる。長崎ではこれを“東坡煮”という。中国の詩人蘇東坡が好きだったかどうかは知らないが、上品で箸でも切れその柔らかさ、ご飯にも酒にも合う優れ物だ。

○造り盛合わせ

タイラギのつくり

玉珧が標準和名だが、平貝の名で親しまれている。殆ど貝柱だけを利用するが最近は養殖ホタテに押されて利用低下。

活ヤリイカの刺身

イカも赤イカ、スルメイカ、ケンサキ、もんごイカなど色々あるが、活きが良いので透けて見える感じでも大変甘味があった。

クエの洗い

これは大変珍しい、今年アラは二度ほど食べたが、クエはなかなか食えない、品数が非常に少なく、市場に出ないのだという。これは始めて口にする珍味中の珍味だ。

○関サバの〆

サバは生き腐れと言って、眼がランランと輝いても、身が傷んでしまうという程足の早い代物。それをここで、美味しく食べられたのは幸せである。

○まぐろのトロ

ご主人は本マグロであると言っていた。口の中でトロリととけるこの感じ、酔鯨の一升瓶が大きく揺れた。

○鰹のタタキ

目方は5kgあったというポンポンに太った鰹。身は真っ赤出、はち切れんばかり、ニンニクと一緒に戴けば、自家製のタレの旨さと共にひとしお口福を感じる。

○ご飯替り（徳島産素麺）

素麺も、三輪、赤穂、小豆島とそれぞれ産地があって、甲乙

つけがたいが、とにかく美味しいのであ替りをする人もいた。

◎本日のお酒

西牟魚京 酔鯨酒造株式会社

純米吟醸 高知県高知市長浜 566

☎0888(41)4080

杜 氏 土井 敬治

原料米 兵庫山田錦 精米歩合 50% 日本酒度 +7

酸 度 1.85 アミノ酸度 0.9 使用酵母 KA-1

アルコール度 16度～17%

土佐清酒「酔鯨」は、「昨は橋南に飲み、今日は橋北に酔う、酒あり飲むべし、われ、酔うべし」と謳い、酒をこよなく愛した土佐藩主、山内豊信（容堂）公の雅号「鯨海酔侯」にちなんで命名されました。

「酔鯨」醸造の他、高知市長浜は、景勝「桂浜」に隣接しています。創業明治 5年、酒米を選び、製品ごとの使用米を定め、酒米の味わいを製品に生かします。優れた技術と、充実した設備による少量仕込みを行い、寒冷地でなければ美酒は生まれえないという固定観念から脱却し、主張を持った酒造りに取り組んでいます。

土佐清酒「酔鯨」は、土佐酒の特徴である端麗辛口に、新しい技術を加えて、力強く切れのある味わいと、スッキリした喉越しをお届けしています。

太平洋の大海原を悠々と泳ぐ王者、巨鯨のようにおおらかに飲みください。

南（玉の井） 南酒造場

大吟醸 高知県安芸郡安田町安田1875

☎0887(38)6811

杜 氏 根来昌則

原料米 山田錦 精米歩合 40% 日本酒度 +4

酸 度 1.4 アミノ酸度 0.9 使用酵母 9号

アルコール度 16%～17%

当社は、県都高知市より、東へ車で1時間、距離にして50kmの処へ位置します。古来日本酒は、遠く神代より大和民族の暮らしの中に愛され親しまれて来た世界無比の醸造酒であります。

創業明治二(1869)年、山形屋12代、南久吉郎が、この由緒ある伝統の下に、営々として土佐酒造りの礎を築いて参りました。

幸いにして自然に恵まれ、南は雄大な太平洋に面し、北は日本三大美林の一つと言われる魚梁瀬（やなせ剣山系）美林を背に酒造蔵の側を、鮎躍る清流安田川が流れ、酒造りに欠かせない良質の水を得て、「白玉の歯に沁み通る秋の夜の酒は静かに飲むべかりけり」詠まれているように、この白玉の如き清水が、酌めども尽きることの無き井戸であったら「玉の井」と名付けられました。

酒質は香り高く、土佐人好みの辛口でありながら、淡麗爽やかであり、喉越し良く、飲み飽きしない酒として喜ばれています。以

来、120 有余年伝統と秘伝の技術に、近代の酒を目指しています。

美丈夫 (濱の鶴) (有)濱川商店

純吟生 高知県安芸郡田野町 2150-1 ☎0887(38)2004

薄にぎり

杜氏 相原宏一郎

原料米 松山三井 精米歩合 50% 日本酒度 +2.5

酸度 1.4 アミノ酸度 0.9 使用酵母 9号

アルコール度 16度～仕込み水 奈半利川の伏流水

現在では高知県最東端の蔵である当蔵は、初代、濱川金太郎が浜に飛来した二羽の丹頂鶴にちなみ、明治36年に命名、創業致しました。

昭和47年には、一足早く純米酒を商品化し、多様化・高級化し始めた消費者の嗜好にいち早く対応、現在にいたる純米ブームに先鞭をつけました。又、現在でこそ、すっかり定着し、日本酒全体の牽引車となったとも言うべき、吟醸・大吟醸酒も、一昔前は非常に限定された製品であり、市販すること、ましてや蔵の生産の中心に据えることなど全く考えられませんでした。

しかし、私共は納得出来る旨い酒を、皆様に提供する信念のもと、吟醸酒の市販に向けた取り組みを開始しました。蔵の命運を賭し、総てを一新し開発した「美丈夫」シリーズは、土佐酒＝淡麗辛口と言った、既成概念に囚われない、厚い支持者を増やしつつあります。

日本三大美林の一つに数えられる魚梁瀬の杉林、その奥深く端を発する奈半利川。自然の恵豊に残るこの地で、酒造りを通じて皆様方のより豊かな暮らし、引いては地域司会・日本文化に貢献することを目指し、今後も「濱の鶴」は全力で取り組みます。

旭

若松

那賀酒造有限公司

純米酒

徳島県那賀郡鷺敷町大字和食字町35 ☎0884(62)2003

杜氏

原料米 兵庫山田錦 精米歩合 50% 日本酒度 +7

酸度 1.85 アミノ酸度 使用酵母 KA-1

アルコール度 16度～仕込み水 吉野川伏流水

「旭若松」では、純米酒の熟成を考えて出荷しています。一口に熟成と言っても、その年のお酒の出来によって、熟成期間が異なります。また、高精白米を使用したお酒は、熟成に長い期間を必要とします。搾り立ての新酒は、粗々しくて、麴臭い物ですが、それでは又それで、楽しみのある物ですが、しすし。酒本来の旨さは熟成によって造られる物と考えられます。「旭若松」では丹念な成分検査と共に、利き酒などの官能検査も並行して行い、総合的に出荷時期を決めています。

芳水

無濾過

純米吟醸

有限会社芳水酒造

徳島県三好郡井川町辻231-2

☎0883(78)2014

代表 馬場 毅 杜 氏 山本 隆章

原料米 兵庫山田錦 精米歩合 50% 日本酒度 +7

酸度 1.85 アミノ酸度 使用酵母 KA-1

アルコール度 16度～仕込み水 吉野川伏流水

創業は大正二年、徳島県池田地方の寒冷な気候の中での寒造り、南に山を控え、貯蔵熟成にも適した自然環境にも恵まれている。

水も吉野川の硬水の伏流水で仕込み、山本杜氏は酒造歴40年を越

える。「山峡の美祿、芳水特別仕込み大吟醸」は山田錦を40%に

まで磨いて仕込み、豊醇な香りと味わいの膨らみのバランスも無類。

獺祭

にごり

旭酒造株式会社

山口県玖珂郡周東町獺越2167-4

☎082(86)0120

杜 氏

原料米 山田錦 精米歩合 50% 日本酒度 +4

酸度 1.4 アミノ酸度 0.9 使用酵母 9号

アルコール度 16度～ 仕込み水 錦川の伏流水

秋鹿

能勢福

純米吟醸

秋鹿酒造株式会社

大阪府豊能郡能勢町倉垣1007

☎072(732)0013

代表 奥 佳明 杜 氏 谷渕英雄

原料米 山田錦 精米歩合 80% 日本酒度 +5

酸度 1.9 アミノ酸度 0.6 使用酵母協会6号

アルコール度 17度台仕込み水 歌垣山の伏流水

米から一貫造りをモットーに良質の山田錦を育てる蔵。「山田錦の本来の力を表現するため低精白にし、酵母は歴史ある6号で仕込んだ」と奥裕明常務。火入れ酒もある。

「酸味と旨味、少々の苦みのバランスが程よく、飲んで旨い。

精米80%とは思えぬきれいさ、少しの雑味も丁度いい。などの迫力ある味に感嘆する。鶏の白レバー、ステーキや魚の干物、猪や雉のジビエなど、脂のある強い味野料理を引き立てそう。温い燗も旨い。

天の戸

美稲うましね

薄にごり

浅舞酒造

秋田県平鹿郡平鹿町浅舞字浅舞388

☎0182(24)1030

代表 工藤 幹男 杜 氏 佐藤 良吉

原料米 美山錦 精米歩合 55% 日本酒度 +9

酸度 1.8 アミノ酸度 ー 使用酵母協会9号

アルコール度 16.6 仕込み水 奥羽山系伏流水

秋田県に米処にある蔵で、山田錦に頼らず、“全農JA秋田府るさと平賀研究会”の米を使い、水、人まで総て秋田産で酒造り

に挑戦している。「辛口の酒でも、旨さと程よく調和しているのがいい。控え目な名脇役のような酒」とは推薦者「高原商店」高原廣志さんの弁。

「辛口なのに辛すぎず、華やかさもあって好み。天女のベールのイメージ」「優しい含み香と、グッと来る甘さ。食中酒としての面白さあり、爛も良し。

嘉泉

田村酒造株式会社

東京都福生市福生

☎042(551)0003

代表 田村半十郎 杜氏 高橋雅之

原料米 兵庫山田錦 精米歩合 35% 日本酒度 +1

酸度 1.6 アミノ酸度 使用酵母

アルコール度 15度～仕込み水 秩父奥多摩水系伏流水

多摩の銘酒「嘉泉」は、文政 5年に福生村に誕生し、今日まで170余年人に愛され育てられて参りました。

本品は、その伝統の醸造法に改良を重ね、更に最新の技法を加え、酒造好適米の最高と申されます山田錦を35%まで精白し、仕込み水は秩父奥多摩水系の地下水を汲み揚げ、身を切る大寒の折、杜氏たちが寝食を忘れ、精魂傾けて醸し出した純米大吟醸にごり酒です。

【後記】

「仕事は大勢、旨い物は小勢」と昔から言われるが、大勢で旨いものを楽しむのが『謳粹会』の使命とっております。今宵も寒さの中を、大勢のり方々のご参加を頂き感謝しております。

来る春の 寒さ忍びし 沈丁花
東風吹きて西にけわしき砂嵐

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭31卒) 皆藤 祐治○	○(昭36卒) 若山 宏
(昭31卒) 露木 修○	○(昭41卒) 久松 信明
(昭31卒) 大野 金一○	○(昭33卒) 千葉 晃毅
(昭31卒) 関 隆之○	○(昭31卒) 酒井 隆二
(昭31卒) 菊地 清○	○(昭31卒) 高野 久弘
(昭20卒) 篠田 康○	○(昭31卒) 田村 恒

◎十五年四月の例会 平成15年 4月 5日(木)15:00
土浦『霞月樓』 母校の花見と故郷の味

一以上一