

## 152 回謳粋会の記

謳粋会会長 若山宏

今回は東日本大震災後初めての謳粋会である。幹事会でどの様に開くかの議論で、自粛ムードに流されない。計画停電の影響を受けない場所。食品は安全という事を考えてがんこ銀座4丁目店に決めた。飲み放題付きで9000円であるが会から1000円の援助で会費は8000円と決めた。

初田さんと銀座松坂屋のお酒売り場で待ち合わせ。芳しい酒が見当たらない。三笠会館裏の福光酒店（蔵元）で、加賀鳶の純米大吟醸・黒帯特別純米酒購入。（写真-加賀鳶・黒帯）

お店には武藤さんが既に着いていた、お店の準備ができておらず、我々も入り口で待たされた。準備ができ会場へ。

次から次と会員が登場。何時も遅れる佐藤さんも定刻には到着。しかし一番近くに事務所がある大野さんがまだ到着せず。

今回は新人の参加もなく、何時もの常連が多い。定刻になり山田さんの乾杯で何時もの会が始まる（写真-01）。と、そこへ大野さんが登場、全員が揃い菊地さんに再度乾杯の音頭をとってもらおうとしていたら、遅くなりましてと言って北川さんが現れる。前日参加者氏名を確認したのに、（北川さんには出・欠の担当幹事をお願いしている）、自分の名前を失念とのこと。早速1名追加の手続きをした。再度菊地さんから遅く着いた北川さんに替わって乾杯の音頭で、会を再開。（写真-03・04）

今日の料理はくえ料理と言うことで、関東ではなじみがあまりないので、お店の料理担当に説明をお願いした。彼によると、この店のくえは近畿大学が飼育している養殖物であった。くえはハタ科で玄界灘では「あら」と呼ばれ、高級魚で中々手に入らないとのこと。普段は和歌山県沖でとれるのをくえと呼んでいるそう。（写真-店の人）

本くえ鍋フルコース

くえ小鉢・くえ唐揚げ・くえ鍋・くえにぎり・くえ薄造り・後雑炊

くえの薄造りは甘みあって中々いける。くえの唐揚げも。くえ鍋も美味しい。とにかく量が多く、たらふく食べたという感じ。最後の雑炊も美味しかった。

（写真-料理-1・2・3・4）

持ち込んだ加賀鳶純米大吟醸・黒帯特別純米酒・お店から提供のがんこ吟醸酒・次々飲み、のちになんこ純米酒を飲む。純米大吟醸はさすが美味しい。日本酒度4なのだけれど甘く感じた。酒のきめ細やかさはさすがという感じ。

会はいつもの和みと歓談で楽しさ一杯。談笑の声方々で聞こえる。美味しい料理と美味しい酒。楽しい時は本当に時間が経つのが早い。あっという間の2時間半。

集合写真を撮り散会に。（写真-宴会-05・06・07・08・09・10・11・12・13・14・15）

参加者氏名 (21名)

昭31高卒 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・沼尻 正信・武藤 明・山田 晴康 昭33  
年33高卒 沼里 征二 昭36高卒 木口健児・若山 宏 昭37高卒 北川 正之 昭  
39高卒鈴木 達 昭40高卒 池和田 暁・川俣道明・鮭川 宏一・廣瀬 巳良 昭41高卒  
今井 修二・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・宮本 英尚・安井 恵子

■ 加賀鳶純米大吟醸

1,800mL 1本 化粧箱入 4,200円

【原料米】全量契約栽培米使用

山田錦 100% (兵庫県多可郡中区産)

【精米歩合】50%

【製造法】純米大吟醸

【アルコール度】16度

【日本酒度】+4

【酸度】1.4

【味わいのタイプ】軽快な旨さとキレのあるタイプ

藍という名の贅沢な純米大吟醸

契約栽培した酒米の最高峰「山田錦」のみを使用し、伝統の技で丹念に仕込んだ純米大吟醸です。「藍」と名づけ、藍色のボトルが表すようにリッチな風味が楽しめます。華やかさ、軽快さ、キメ細かさ、旨味のふくらみ、キレの良い飲み口が特長のフルボディー大吟醸。肴との相性の良さが身上です。

■ 黒帯特別純米

1,800mL 1本 2,310円

【原料米】全量契約栽培米使用

山田錦 55% (兵庫県多可郡中区産)

金紋錦 45% (長野県下高井郡木島平産)

【精米歩合】68%

【製造法】特別純米

純米大吟醸酒混和 (混和率/精米歩合 50%2割5分)

【アルコール度】15度

【日本酒度】+6

【酸度】1.6

【味わいのタイプ】コクとキレが最高のバランス

悠々たる風格漂う料亭御用達の酒

吟醸仕込みと純米仕込みとでキレの良い芳醇な旨味を持つ辛口に仕上げ、さらに蔵内でじっくりと熟成させた、ゆったりと落ち着きのある「悠々(ゆうゆう)」とした味わいです。黒帯のはじまりの酒であり、最もスタンダードな黒帯で、昭和51年の発売以来、金沢の料理屋を中心に味覚のプロ達に鍛えられてきました。辛口ながら辛さを感じさせず、爛にするとやわらかく一層持ち味を發揮します。刺身、寿司など魚料理との相性が抜群です

