

153 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

ここのところ値段の高いお店が続いたので、手頃な値段のところを探し、幹事会で御八新宿店を決めたが、連絡を取ると改装中とのこと。再開の日は未定とのことであった。そこでメールで幹事に素材屋市ヶ谷店の了解を取る。たまに私個人が使用する店だ。さかなが新鮮で値段も手頃。

何時ものように廣瀬・初田両氏にお手伝いをお願い、四谷鈴傳で酒を購入。お店の人が東日本大震災で困窮している蔵元の救援のため東北酒祭りをしているとのことなので、持ち込む酒を岩手・宮城・福島に決定。(写真 01)

素材屋市ヶ谷店はかなり広く、宴会の場は一番奥まった場所で、30人は楽に入れるほどであった。横手さんが急遽欠席になり18名と言うことであったが、宮本さんの顔が見えない。久松さんに連絡を取ってもらおうと欠席の通知を出しているとのこと。そこで参加者は今回17名となる。

今回は何時もの常連が多いので、久松さんに乾杯の音頭をとってもらうことに。そこに遅れてきた佐藤さんが、6時過ぎに市ヶ谷駅についたのにお店が解らず探したと言って入って来た。ビールが行き届いたところで、久松さんの乾杯で会が始まる。(写真 02)

少し遅れて、林さんが現れる。これで全員揃う。最後に登場した林さんをお願いして再度の乾杯を行う。彼女は勉強でチェコに数ヶ月間留学すると言っていた。さすが頑張る。感心する。林さんは私の一級下。(写真 03)

料理は、春のちゃんこ鍋、刺身3種盛り、前菜4種盛り、かれい唐揚げの和風野菜餡かけ、おつまみナムル3種盛り、牛肉ロールソテー、揚げたら子のピタパン詰、ふろふき大根、雑炊セット。

刺身は一人一点 金額からしてやむお得不いか。前菜4種盛はこんなもの。ピタパン詰めはアイデア倒れと思った。ちゃんこ鍋は結構美味しかった。量はまああった方である。

(写真 04・05・06・07)

酒は日高見から飲む。日高見はかなり辛口で、通好み。結構いける。コストパフォーマンス(2625円)も良い。南部美人これも美味しい。口当たりがよい。飲みやすい。綿屋純米吟醸阿波山田錦、これも美味しい。あぶくま一純米吟醸山田錦、乾坤一 超辛口 純米吟醸生詰原酒「美山錦」どれも美味しい。最近のお酒はどれも本当に美味しくなった。あとは趣味の問題かなと思い始めている。甘い辛い。重い軽い。喉ごしがよい悪い。酸味があるない。香りがある無い。今回の持ち込んだお酒はどれも本当に美味しかった。

会はずも進捗を見せている。方々で楽しそうな笑い声が聞こえる。美味しい酒と楽しい友がいる。楽しい時が流れる。結構な量を飲んでも誰も崩れない。本当に楽しい会だ。

(写真 08・09・10・11・12・13・14・15・16・17・18)

参加者氏名

昭31高卒 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・武藤 明 昭33高卒沼里 征二 昭36高卒 若山 宏 昭37高卒 北川 正之・林 幸子 昭40高卒 川俣道明・廣瀬 巳良 高41高卒 今井 修二・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・安井 恵子 昭44高卒 逆井 誠・永井 博

■ 日高見 超辛口+1 純米酒

辛口でもお米の旨味十二分に残し、しっかりとした味わいのあるお酒に仕上げました。お燗しても、美味しく、特に魚料理との相性は絶品です。

麴米：ひとめぼれ 掛米：ひとめぼれ 精米：60% 酒度：+11

酵母：宮城酵母 alc：15~16 要冷蔵

1.8l 2625

■ 綿屋【わたや】 純米吟醸 阿波山田錦

吟醸香に頼ったお酒造りをするのではなく、あくまで脇役での立ち位置が念頭にあるように思います。「綿屋」の酒名のごとく、綿のようにフワッとした柔らかな丸みのある口当たりのお酒が特徴

綿屋 純米吟醸 山田錦 5 5

綿屋の中でもお勧めの一品

1800ml 3,780円(税込)

●使用米：徳島県産阿波山田錦 100%使用

●アルコール度：15.5%

●精米歩合：55%

●日本酒度：+3

●酸度：1.5

■ 南部美人 純米吟醸

●日本酒研究家・松崎晴雄さんのコメント

香ばしいナッツ、炊き上がったご飯のような鼻をくすぐる心地よい香り。口中にはやわらかな酸味も顔をのぞかせ、どこことなく人なつっこさを漂わせる。純朴さと芯の強さが備わった東北らしい風土色を感じさせる酒である。

●五代目蔵元・久慈浩介のコメント

特別純米酒同様南部美人の主力となるお酒です。麴米の精米歩合を50%に引き上げることで上品な香りと味わいが出てきます。上品な和食との相性は抜群です。

原料米 麴米／ぎんおとめ

掛米／美山錦

精米歩合 麴 50%、掛 55%

仕込水 折爪馬仙峡伏流水(中硬水)

酵母 9号系酵母

日本酒度 +5

アルコール 15.8

酸度 1.5

■ あぶくま一純米吟醸山田錦

1.8l ¥3150 (税込)

山田錦由来の、吟醸の品の良い香りとキレ良く飲み飽きしない軽快な味わいは、まさに今のあぶくまを象徴するバランスの良さ！ うまいです！

純米吟醸 山田錦 は、

香り、旨味のバランスがよく

華やかでありながら、お米の味わいを十分に堪能できる1本です。

濃密でありながら、華やかさと透明感を両立させた味わいです。

原料米 : 山田錦

精米歩合 : 50%

日本酒度 : +1度

酸度 : 1.6度

アルコール度 : 16.2度

■ 乾坤一 超辛口 純米吟醸生詰原酒 「美山錦」

(宮城県柴田郡)

使用米、美山錦50% 日本酒度+12 酸度1.8

酒通なら要チェックの近年人気上昇中の蔵。「美山錦」を使い、酒名のごとく超辛口のお酒なのですが、ただ辛いだけのお酒でないところがさすがです・・・香りは控えめながら、切れ味抜群の爽やかなお酒です。飲み飽きしません！

1800ml 3150円 (税込)

大沼酒造店 (宮城県柴田郡)

土蔵造の商家の建ち並ぶ町並み、村田(宮城県柴田郡)は「みちのくの小京都」とも呼ばれる歴史ある町です。かつては伊達家の直轄地で、また蔵王山麓に位置し泉韻豊かな自然に恵まれた地でもあります。

大沼酒造店はこの地で正徳二年(1712年)より酒造りを業としました。

以来300年余、旨い酒造りを目指し、現在でも麴造りからすべて手造りで、伝統の寒造りの技を活かした高品質な酒を醸しています。

大沼酒造店の全てのお酒はなんと「仕込み1トン以下」普通の蔵なら「大吟醸」を醸すような小仕込みです。まさに小さいからこそできる丁寧な酒造り。できたお酒はお米の旨味を感じながらも、キレのあるしっかりした味わいです。