

154 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

今回は、廣瀬さんの紹介で、金魚という珍しい名前の台湾料理のお店だ
東進会の総会二日前の謳粹会、参加人数が懸念されたが、18名の参加者があった。
何時ものお手伝いをお願いしている、廣瀬さん・初田さんと有楽町ビックカメラ内の酒販で
待ち合わせ、地酒を探したが冷えた酒の品数が少ない。出羽桜純米吟醸一本を購入。交通会
館の酒売り場へ。そこも冷えたのがない。山形県のショップへ。そこにもなく、廣瀬さんの
知っていた酒屋で純米酒雪の松島を買う。(写真1)

今日は遅れなく時間前に到着と言って佐藤さんが入って来た。会場に一番近い大野さん
が、最後に到着。定刻に参加者全員が揃う、

今回は西川さんに乾杯の音頭を取ってもらう。西川さんは本当に若々しく、仕事にも精力
的で元気一杯。(写真2・3)

ビールの後甕だし紹興酒に変える。紹興酒は甕にしては奥行きが足りない。少し甘め。
私は瓶の紹興酒に変える(3年物)これは甘みが少なく私に合う。

持ち込んだ純米酒雪の松嶋は宮城県のお酒で2270円と安く、辛口で味も結構いけた。
出羽桜の純米吟醸酒は前にも飲んでいるが、今回も本当に美味しい。

料理は、特製前菜(写真4)・台湾青菜炒め(写真7)・気仙沼フカヒレ白湯スープ(写
真6)・芝海老と松笠イカの香り炒め・点心4種盛り(写真5)・海鮮焼きビーフン(写
真20)・とろとろ杏仁(写真18)・台湾銘茶

点心4点盛りは結構いける。フカヒレは姿造りであったがスープはポタージュ風で善し
悪しは好みの問題だと思う。ビーフンは細く量が少ない。とろとろ杏仁は初めて食した。
最後の台湾銘茶は口直しとして美味しかった。

今回は珍しく大震災と福島原発事故の件で、政治談義が起こったところもあったが、何時
もの楽しい談笑と笑顔がそれぞれの場所で花が咲いていた。

(写真8・9・10・11・12・13・14・15・16・17)

会の締め挨拶は飯塚さんをお願いし、総会への参加の要請で何事もなく何時もの会が終
わった。(写真19)

参加者氏名

昭29年西川 恵美子 昭31年大野 金一・佐藤 忠平・武藤 明・山田 晴康・横手 一
郎昭36年若山 宏 昭39年鈴木 達 昭40年鮭川 宏一・川俣 道明・廣瀬 巳良 昭
41年飯塚 哲哉・今井 修二・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・宮本 英尚・安井 恵子

■出羽桜 純米吟醸

将棋の駒の産地として知られる天童市に明治27年に創業しました。

価格 2,908 円

山形県産酒造好適米『出羽燦々』を使用して50%まで磨き上げた純米吟醸です。

すべて山形県にこだわった1本となっています。やわらかくて、程よい吟醸香に、巾のある旨みが広がる純米吟醸に仕上がっています。

日本酒度:+4 酸度:1.4 ALC15.8%

■宮城の地酒

【雪の松島・旨辛純米酒】宮城県黒川郡大和町松坂平

価格 2270 円

Alc.15 以上 16 未満。精米歩合 60%。

蔵:大和蔵酒造(宮城県黒川郡)

日本酒度+8~+10 あるけど、

それほど辛くない。

それは辛みがとてもシャープで後に引かないせいか。いくらでも飲めそうです。

淡泊な食事に合いそう。

ただ淡麗な中にも、もう少しコクが欲しかった。

雪の松島 旨辛純米酒

特別純米 宮城県産米(ひとめ・ササ) 精米歩合60%

宮城酵母 日本酒度+8~+10 酸度1.5

宮城酵母を使用し、日本酒度が+10前後までじっくりと低温で仕込んだうまみのある辛口純米酒。

ほのかな香りと米本来の味が残るうまみとキレがある辛口