

## 156 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

7月に台風が来て連日の猛暑(34度・35度)が一休み。過ごしやすい日々が続いていたが再度台風が来て猛暑に逆戻り、毎日暑い日が続いている今日この頃。

廣瀬さんと初田さんに何時ものお手伝いをお願い。17:30 千駄木駅で待ち合わせ、地酒専門の伊勢五店へ。

美味しいと思われる日本酒5本を購入(写真 No01)。鰻の山ぎし店へ。よみせ通りは昔風情の商店街のたたずまい。周辺をキョロキョロ見回すのも楽しい。

お店に着くと店主が建て替えたら、建坪率の関係で狭くなったとぼやく。本当に狭く感じる。まあ一何とかなると楽観的に考える。

定刻になってまだ2名がこないが、ビールが温くなっても困る。5分遅れで何時もの会が始まる。東進会の今年の担当幹事を務めていただいた永井さんに 乾杯の音頭を取ってもらう。お店が2本の日本酒を用意していた。(写真 No06)

早速持ち込んだお酒醸し人九平次(純米吟醸)開ける。この醸造所のお酒はパリ三ツ星レストランでお取扱中の銘酒だそうだ。それで徐々に国内でも有名になった。

軽くて飲みやすい。しかし日本酒であることを自己出張している。茨城のお酒も用意しようと言うことでお店のすすめで純米酒百才を買う。結構美味しい。いける。このお酒は値段が手頃でコストパフォーマンスがよい。

黒龍酒造はかなり名前が通って意外と安い値段で出ている酒もある。純米吟醸で 2800円ぐらいは安くって結構飲める。

鳳凰美田 愛山 山廃特別純米は廣瀬さん希望のお酒。この酒は山廃だから癖がある。お店の人は臭い(香り)が特徴と言っていた。宮城のお酒乾坤一 純吟本生原酒「雄町」はそれなりに美味しい。本当に日本酒は美味しくなった。好みの差が(特徴)の好き嫌いで酒の味が決まるように気がする。

お店提供の飲びの泉 純米吟醸も美味しい。しかしこの頃は飲み過ぎて微妙な味加減は解らない。

料理は写真(02・02-1・03・05・)佐久鯉の洗いと前菜・茶碗むし・やきとり・鮭と茄子の煮たし

鯉の洗いは夏向きで美味しい。ここの鰻の肝は本当に美味しい。柔らかくそれに癖もない。鰻重はいつ食べても美味しい。

久しぶりに参加した池和田に乾杯の音頭をとっていたら遅刻。池和田さんからフェイスブックの利用をと提案されていたので、彼にその説明をお願いする。結局の処今のメール利用でよいのではとの結論。

鰻を家にお土産で持ち帰りたいという希望者が多数いたので、お店の人に注文を取ってもらおう。結構良い値段のも注文していた人がいた。

今回の参加者は23名。この一部屋ではこれが限界ではと思う。逆にこの狭さで親近感が湧くのではと思われるくらい意気投合している様子が多く見られた。本当に楽しそう。

写真(07・08・09・10・11・12・13・14)

時間が着たので散会。来年もこのお店でと言う声が多数聞こえてきた。お店の入り口で集合写真を撮る(写真15)

参加者氏名

昭31年大野 金一・菊地 清・中本 青士・武藤 明・山田 晴康・横手一郎 昭33年沼里 征二 昭36年若山 宏 昭39年鈴木 達 昭40年川俣道明・廣瀬 巳良・池和田 暁昭41年 相澤 興二・高山 了・田中 哲・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・宮本 英尚・安井 恵子 昭44年逆井 誠・永井 博 昭46年小野 幹夫

■ 醸し人九平次 純米吟醸 山田錦 1800ml (株)満乗醸造 名古屋市

平成9年”醸し人九平次”という銘柄で彗星の如く現れ、スタートした若き15代目 久野九平治さんと、同級生であり友人である杜氏の佐藤彰洋さん、ほか20代の蔵人でお酒を造る800石の蔵元さんです。お二方共に日本酒業界とは全く縁がない業種(九平治さんはモデルや劇団員、佐藤さんはエンジニア)をしていました。ある年の暮れに父と杜氏が共に病に倒れ、急きょ蔵に戻り15代目を襲名。佐藤杜氏を誘い人一倍努力し現在に至ります。そんな蔵元さんは、『貴賓・優しさ・懐かしさを感じていただけるお酒を造りたい』と語ります。

山田錦』を使用して、50%まで磨き上げた純米吟醸です。

南国の果実を思わせる吟醸香で、口に含むと『山田錦』の旨みがたっぷりと広がり、まろやかな甘さがありバランスのとれた旨口のお酒です。女性にも大好評いただいております!

使用米：山田錦 精白：50%

日本酒度：±0 酸度：1.7 ALC16~17%

価格 3,528円

■ 純米酒百歳 吉久保酒造株式会社 水戸市

特別純米無濾過 生原酒 (茨城県) 1800ml 2,573円

日本酒度 +4

酸度 1.8

使用米 玉栄

精米歩合 60%

使用酵母 自社保存酵母

米のうまみを引き出した搾りたて生原酒です。旨みの中にキレがある味わい。

■ 黒龍「純米吟醸」 黒龍酒造 福井県吉田郡永平寺町松岡兼定島 11-58

酒造好適米五百万石を高精白し、米本来の旨みを出しました。香りと味、二つのハーモニーが醸す深い味わいをお楽しみ下さい。

使用米 福井県産五百万石 55%精米。

使用酵母 蔵内酵母

日本酒度 +3

酸度 1.4

アミノ酸度 -

アルコール度 15.0~16.0

仕込み水 九頭竜川伏流

1.8L 2,752円

■ 鳳凰美田 愛山 山麩特別純米 無濾過本生 1800ml

鳳凰美田からの新商品は希少酒米愛山を使い、山麩仕込にて丁寧に造られた「鳳凰美田 愛山・山麩特別純米」。

酒米「愛山」を60%精米した特別純米で、味わいは濃厚なタイプです。平成22年度醸造の無濾過本生タイプの商品です。

鳳凰美田のお酒は全量しずく搾り（袋搾り）のお酒です。吟醸酒などの高級酒を搾る場合は、もろみを詰めた酒袋を容器の上に吊るし、自然にしたたれせる方法で造られます。このようにして搾った酒は「斗瓶取り」「斗瓶囲い」「しずく搾り」などと呼ばれます。

原料米 愛山米 100%

精米歩合 60%

日本酒度

酸度

アルコール度 16~17%

■ 乾坤一 純吟本生原酒 「雄町」（宮城県柴田郡）村田

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。

使用米、雄町50% 日本酒度+1 酸度1.9

雄町のしっかりとしたお米の旨味とコクが感じられます。

香りにとらわれず、しっかりした酸を感じられ、コクとキレの両方を持ちあわせたバランスのよいお酒です。

■ 歓びの泉 純米吟醸 袋吊り 朝日 1800ml 価格 2,835 円(税込・送料別)

数量限定品！

倉敷県産 『朝日』米を100%使用して、55%まで磨き上げた純米吟醸酒の袋吊りバージョンです。キレがよく柔らかな味わいで、フレッシュな香りで、スイスイ飲めるお酒に仕上がっています。

完成度の高いお酒で、価格も良心的で、お買い得の1本！

※袋吊りの手法で生まれた無濾過の本生原酒！木槽の袋に、モロミ30L位入れて、吊るして袋からにじみ出たきたお酒を、そのまま瓶詰めしました。フレッシュな口当たり・柔らかな旨みがあります。この作業は、かなりの重労働ですので少量生産です。

ご好評により売り切れしました。入荷までお待ちください。

日本酒度：+2 酸度：1.4 ALC17~18