

157 回謳粋会の記

謳粋会会長 若山 宏

今回のお店は鮭川さんの紹介の秋葉原築地すし源本店だ。飲み放題に純米酒を用意してくれるということで廣瀬さんに協力をいただき四谷の鈴傳で3本を購入。この会場は18名が限度。それ以上の参加者がある場合は2室になる。当初22名の参加であったが、仕事の都合で飯塚 哲哉さんが欠席になる。部屋の人数割が、17名・4名・4名であったが、18名と3名に変更した。

何時も30分前に着ている安井さんが見えない。宮本さんが安井さんに替わり会費徴収をしてくれる。案の定定刻10分前、店を探すのに手間取ったとあって安井さんが現れる。お店は本当にわかりにくく、案内にも迷路に注意と記していた。

5名が未着であったが5分が過ぎたので、会を始めることにする。2回目参加の太田さんに乾杯の音頭を取ってもらう。(写真-2) 生ビールを用意している間に3名が到着。乾杯のあと佐藤さんが到着。

持参の日本酒は愛媛の石鎚冷やおろし(特別純米)・鳥取の日置桜(特醸純米酒)・宮城の綿屋特別純米原酒 雄町ひやおろし。お店の用意した八海山特別純米酒・獅子の里糍(純米吟醸) (写真-1)

最初はお店提供の八海山特別純米酒を飲む。新潟の酒の特徴の軽い酒で辛みを抑えた酒です。冷やおろしは熟成していたお酒(新酒)をこの時期に絞り火入れせずに出荷するお酒でお店に今日は入ったという店主の言葉で石鎚を求める。飲みやすさはこちらがよい。鳥取の日置桜これも美味しい。お店提供の獅子の里糍これも美味しい。綿屋特別純米原酒雄町ひやおろしを飲む。この頃は酔っているのか本当にどれも美味しい。

料理は

先付：はも落とし(写真-3)

サラダ：戻りカツオのたたきサラダ (写真-3)

刺身：旬のおさしみ9点盛り (写真-5)

焼き物：サザエ壺焼き (写真-6)

煮物：金目鯛と秋野菜の炊き合わせ (写真-7)

握り：大トロ・平目・エビ・イクラ・塩水ウニ

お椀：赤だし

デザート：シャーベット

店長の佐渡本さんに挨拶をもらう。(写真-4)

料理は鮭川さん(オーナーのいとこ)紹介のせいかどうか定かではありませんが、グレードアップ。夏は関西では鱧は定番。でも私にはどうも。やはり小骨が気になる。刺身はどれも新鮮で美味しい。

この値段は本当にやすいと思う。金目鯛も軽い味付けで美味しい。最後のデザートも口直しとして最高。

会はずももの賑わい。酒も良い。料理も美味しい。楽しそうな会話。今回は2室なので、大きい部屋に多くが集まる。時間の経つのが早い。若山から幹事会です承されれば次回はスッポン料理を考えていると説明。(写真－8・9・10・11・12・13・14・15・16・17)

2時間30分が経ち、会はず終了。お店の前で集合写真を撮る。(写真－18)

参加者氏名

昭31年高 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・中本 青士・武藤 明・山田 晴康・横手 一郎
昭33年高 沼里 征二 昭36年高 若山 宏 昭39年 鈴木 達 昭40年高
川俣 道明・鮭川 宏一・廣瀬 巳良 昭41年高 長戸 琴・初田 正雄・宮本 英尚・安井 恵子・太田みち子・久松 信明 昭44年高 永井 博 昭46年高 小野 幹夫

■純石鎚 雄町純米米酒

備前雄町を100%使用し55%まで磨いた純米酒です。

16BY製で当初は硬さが見られましたが熟成により柔らかく旨味が増した飲み頃の酒です。

穏やかで柔らかい米の香りに奥行きのある旨味が特徴の辛口純米酒です。

角の取れた円やかな芯のある酒質は爛上がりします。

石鎚 雄町純米 【いしづち】 1800ml

原料米： 麴米・備前雄町 55%精米

掛米・松山三井 60%精米

日本酒度：+6 酸度：1.5

アルコール度数：16～17度

1.8L ¥2,730

■綿屋 純米原酒 雄町六十 19BY@金の井酒造

少し前になりますが、珍しく私がお酒の買出しへ。向かったのは、酒屋はやし。冷蔵庫の前にしゃがみこみ、悩んだ末に買ったのが、我が家の晩酌の定番酒で相棒が好きな「綿屋」。金の井酒造は、宮城県栗原市の一迫にある、年間生産量500石の小さな蔵元です。

「綿屋 純米原酒 雄町六十 19BY」は、岡山県産の雄町を60%精米で醸した生原酒で、酵母は、宮城酵母。これを低温貯蔵し、寝かせたもの(19BY)です。

日本酒度+3

アルコール度数17～18%

精米歩合60%

原料米 岡山県赤磐産雄町

酸度 2.1

■日置桜 特醸純米酒 有限会社 山根酒造場〒689-0518 鳥取県鳥取市青谷町大坪
249

酒質 辛口

アルコール度 15.6

日本酒度 +8. 0

酸度 1.9

精米歩合 53%

使用米 山田錦

保存方法 常温可能

販売形態 -

飲み頃温度 10℃前後、お燗（45℃）

1,800ml 2,975 円

■獅子の里(ししのさと) 松浦酒造有限会社

石川県は加賀の名湯 山中温泉の真ん中に位置する蔵。

創業は安永元年(1772年)、江戸時代から230年余りの伝統を誇る蔵で

加賀の名刹 医王寺の境内より湧き出る地下湧水を仕込み水として使用。

超軟水のこの水は、食中酒として、やわらかでのびやかな特徴を醸し出します。

前任の南部杜氏の元で十年間下働きをしながら教を乞い、平成14年より

蔵元のご子息 松浦文昭さんが、自家杜氏として造りを任されておられます。

『美味しさを追求するには、苦勞は惜しまず原料である米と水、微生物と対話をしながら、自然の恵みを大切に。』がモットウとか。

■<特別純米原酒>八海山

1800ml

アルコール度:17.5%

日本酒度:+2.0

酸度:1.5

アミノ酸度:1.4

使用米:五百万石(麴米) 山田錦、ゆきの精、トドロキワセ他(掛米)

精米歩合:55%