158 回謳粋会の記

謳粋会会長　若山　宏

今回のお店は浅草橋浜の母や。会として初めてのスッポン料理。参加者が危ぶまれたが、21 名の参加者。

何時ものように廣瀬さんにお手伝いをお願いして、鈴傳で日本酒を 3 本購入。(写真－１)

今回はお店が真澄の純米吟醸酒を用意していてくれていた。予定時間の 30 分前に到着。既に多くの人が到着していた。西川さんが来年のカレンダーを全員に配布した。可愛い野生の動物が写っていてすこぶる評判が良い。

浅草橋駅西口に久松さんが道案内出ていてくれていた。彼から携帯に電話が入る。今駅のアナウスによると人身事故で総武線が止まったと。未到着者の確認を行う。佐藤さんが水道橋周辺で止まっていると。菊地さんは浅草橋駅に到着していた。相澤さんから遅れるという連絡が入る。高山さんは 10 分位遅れると。大野さんは都営地下鉄で来るはずだと。予定時刻になり、佐藤さん・相澤さんを除いて全員到着。意外にもあまり事故の影響を受けない幸運であった。

乾杯のビールが用意されるまで、廣瀬さんに恒例の一泊旅行が筑波山で 2 月 4 日･5 日で行うという計画を話してもらう。乾杯の音頭は久しぶりに参加した沼尻さんにお願い。何時もの会が始まる。（写真-2）

佐藤さんが意外に早く到着。（写真-10）店長に今日のスッポン料理の説明をお願い。スッポンは佐賀県産で、大きいのが届いたと。生き血も充分とれた。内臓の刺身も。スッポンは夏が旬であると言っていた。写真-4）

お店が用意した真澄から飲む。（写真-5）以前に飲んだ真澄は美味しくなかったが、最近は本当に美味しくなった。軽く飲みやすい。辛口であるが、甘みをも感じる。梅錦は愛媛の酒でおもみの感じる昔風の味わいを期待していたが、昔と比べて最近の軽めの酒で飲みやすい酒になっていた。雪の茅舎純米酒は秋田の酒で最近賞を多く取っているとのこと。単価が安く飲んでみることに。横手さん曰く昨日飲んだ酒で結構いけるという。本当に美味しい。房島屋純米無ろ過生酒 は岐阜の酒でこれも単価が安い。この酒も飲める。今回はコストパフォーマンスが良い。3 本で 8000 円強だ。本当に日本酒は美味しくなった。

料理はスッポンの肝入り練り物・　すっぽんのだし煮こごり(写真-3）・肝刺し(写真-6)・唐揚げ　(写真-7）・丸鍋（写真-8）・雑炊(写真-9）・デザート・刺身盛り合わせ。(写真-12）肝刺しはごま塩垂れで、レバーは甘くこりっとしておいしかった。皮はコラーゲンで一杯こりこりしていて美味しい。唐揚げは大きくて美味し。刺身盛り合わせは特別注文。活きが良く口直しには丁度良い。スッポンの肝刺しが食べられない人のために用意した。

相澤さんが 1 時間遅れて到着みんなの中に入る。東中野周辺で電車が止まり遅れたとのこと(写真-15)

会はいつものように話が弾んでいる。料理は結構美味しく。気にしていた長戸さんも胆

刺しに手を付けている。ホッとした。みんなも満足そうに食べている。雑炊も美味しい。本当に楽しそう。（写真-10・11・13・14・16・17・18・19）

本当に時間の経つのが早い。あっという間の2時間半。口直しの抹茶アイスを食べて会の終了。常磐線の時間の関係で早めに帰る人を除きお店の前で集合写真を撮る（写真-20）

参加者氏名

昭 29 年高　西川 恵美子　昭 31 年高大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平･中本 青士・沼尻 正信・武藤 明　昭 33 年高沼里 征二　昭 36 年若山 宏　昭 39 年高鈴木 達　昭 40 年廣瀬 巳良　昭 41 年相澤 興二・高山 了・長戸 琴・久松 信明・宮本 英尚・安井 恵子　昭 44 年高逆井 誠・永井 博　昭 46 年小野 幹夫

■　梅錦・酒一筋　　〒799-0123　愛媛県四国中央市金田町金川 14

純米吟醸原酒 1.8L

この酒で真価を発揮したという梅錦の原点。濃厚な香りとそれに負けない押しの旨味を持つ逸品。

（ 日）＋0.5

（酸） １．９

（アミノ酸）1.2

（ア） １6.9

精米歩合 55% 60%

1800ml　2,743

■　房島屋純米酒無濾過

「房島屋（ぼうじまや）」とは所酒造の屋号です～

「個性のある酒」を目指して・・・

〒501-0619 岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪５３７－１

tel0585-22-0002　　fax0585-22-0679

自分がほんとうにおいしいと思えるお酒をつくりたい！そんな思いで房島屋を造り始めて１０年と少しが過ぎました。最初は手探りで始めた酒造りも、徐々にお客様が増えていくに従い、房島屋らしい個性というものが何となく出来てきた気がします。それは「酸」であったり「食中酒」であったり「燗酒」であったり。造り手の自己満足だけの酒造りはしたくないし、造り手の価値観を一方的に押し付ける売り方はしたくないと考え、お客様と意見をぶつけ合いながら、その時々の自分の感性を大切に酒造りをしてきました。モノ造りは「品質を上げる」ことがとても大切です。そして、（特に小さな酒蔵では）お酒の「品質を上げる」とは「酒質を上げる」ことと「スタイルを確立し育てること」だと思うようになりました。もちろん（一般的な）酒質を上げることと、（蔵の）スタイルを守ることが矛盾する場合もあります。そもそも、まだ「スタイル」と呼べるようなものが確立できているかどうかもわかりません。また、「今度はこれが造りたい！」と新たなアイテムを増やせば、新しいお客様と出会う代わりに、今までのお客様が離れていくこともあり

ます。あらゆる面で試行錯誤を続けながら、少しずつ目指す「品質」に近づくようさらなる努力をしていきたいと思っています。そんなことを少しでも感じながら、房島屋を飲んで頂ければ幸いです。２０１１年　醸造責任者　所　優
房島屋65%純米無ろ過生酒　１．８Ｌ ￥2520 酸味あふれる純米生原酒
 麹米　あけぼの（精米歩合６５％）
掛米　五百万石（精米歩合６５％）
日本酒度＋５　　酸度２．２
アミノ酸度１．６
アルコール度数１７．６度
酸味が際立ちながらも、バランスのとれたお酒です。ぬる燗もオススメ！

■　雪の茅舎山廃純米酒
秋田県由利本荘市石脇字石脇 53　株式会社 齋彌酒造店
飲みあきしない酒質で適度な酸味があり
燗にしてもおいしい純米のお酒
　国際酒会（本部ホノルル）の主催で 2001 年から毎年開催されている米国ハワイ州ホノルルで開かれた全米日本酒歓評会において弊社の酒が 2 部門で金賞を受賞いたしました
雪の茅舎　山廃純米　　　　　　銀賞

■　真澄　純米吟醸
 透明感ある味わいを目指して製法の改良を重ねた「黒ラベル」。
商品名：　純米吟醸 辛口生一本
分　類：　 純米吟醸
出荷時期：　 通年販売
原材料：　 米・米こうじ
米の品種：　 麹米：長野県産 美山錦、兵庫県加東市山国地区産　山田錦
掛米：長野県産 美山錦
精米歩合：　 55%（全て自社で精米）
酵母：　 ９号系酵母
アルコール分：　 15 度
日本酒度：　 +5 前後
酸度：　 1.5 前後
アミノ酸度：　 1.3 前後
飲み方：　 ◎冷酒・◎常温・○燗酒
1.8L 箱無 2,699 円
 日本酒度の数値は+５ですが、実際に飲むと甘みを感じる酒。９号酵母の穏やかな香りがあり、後に味が残らず、すっと軽くて飲みやすい。バランスの良い酒に仕上がったと思います。