

## 159 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は帝劇地下の日本料理おかもと。この店を選んだのは東北支援飲み放題地酒というイベントがあったからである。このイベントは10月中までであったが、お店に同じ内容でお願い。

初田さんにお手伝いをお願いして四ッ谷の鈴傳で待ち合わせ。我々も東北の酒を所望。買ったのは南部美人純米吟醸・上喜元純米吟醸・奥の松特別純米酒の3本。(写真-01)

18:00 頃店に到着。次々と参加者が現れる。お店の席は我々でほぼ満席。参加者は当初21名であったが、体調不良者が出てキャンセル1名で20名に変更。何時も最後の頃に店につく佐藤さんが定刻前に到着。はっと思いつく。そうだ佐藤さんはこの場所は庭みたいなものだ。元の職場にすごく近い。池和田さんがまだ到着していないが、定刻になったので会を始める。

ほぼ一年ぶりの参加の大塚さんにビールが全員に行き渡ったところで乾杯の音頭をとってもらおう。(写真-03)

東北の酒(写真-02)四種類。それぞれ希望の酒を枡にはいいたグラスに注いでもらって飲む。私は月輪純米酒と大七純米きもとを飲む。月輪はすっきりして中々いける。純米酒としてキレがあった。美味しい。私の好みだ。大七はそれなりの味に感じた。

持ち込んだ上喜元純米吟醸は辛口で飲みやすい。すっきりしている。私に合う。南部美人純米吟醸これも美味しい。軽くってこれも飲みやすい。奥の松特別純米酒。ちょっと甘めだがこれも美味しい。結構いける。値段も安い。今回は初田さんの選択が本当に上手くいった。日本酒は本当に美味しくなった。

料理は

先附 季節の小鉢 煮こごりで食べるところこりしていた。

大皿 秋のお惣菜盛り合せ (写真-料理-1)

刺身 刺身盛り合わせ (写真-料理-2)

焼八 牛肉の秋物 (写真-料理-3)

鍋物 寄せ鍋 (写真-料理-4)

食事 雑炊 (写真-料理-5)

デザート (写真-料理-5)

大皿の料理は家庭の味で日本酒に合う。刺身は活きが良く美味しかった。牛肉も柔らかく肉の味がして美味しかった。寄せ鍋も出汁(だし)が良く出ていて本当に美味しかった。

大塚さんも本当の楽しそう。氏は毎回郵送で案内を送っていただくことに恐縮されていたが、会として参加登録者全員メールかファクスか郵送にて送っているのではと言う話をした。

大塚さんが何か勲章を持ってきた。最近藍綬褒章をもらい、開いた祝賀会に多くの謳粹

会の会員が参加したことへの宮本さんから感謝の言葉があった。

何時もの楽しい会。方々で話の渦ができ楽しそうな雰囲気伝わってくる。

(写真-04・05・06・07・08・11・12・13)

楽しい時間はあっと間に過ぎる。そろそろおしまいの時間。持ち込んだお酒も全てから、本当によく飲む。そして誰も酒に飲まれない。本当にすごい。集合写真を撮って解散。

(集合写真)

参加者氏名

昭20年中 大塚 保 昭31年高 大野 金一・佐藤 忠平・武藤 明・山田 晴康 昭33年  
沼里 征二 昭36年高 若山 宏 昭39年高 鈴木 達 昭40年高 川俣道明・鮎川 宏  
一・廣瀬 巳良 昭42年高 飯塚泰助・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・宮本 英尚・安  
井 恵子・昭43年高 逆井 誠・永井 博 (19名)  
欠席 池和田暁

#### ■ 純米酒 月の輪

有限会社 月の輪酒造店 〒028-3303 岩手県紫波郡紫波町高水寺字向畑101

爛よし、冷やよしの純米酒！

岩手県産『たかねみのり』を使用して、65%まで磨き上げた純米酒です。淡麗だけではなく、品格のある旨みがあります。

お値段以上に高い酒質が光るお酒です。 日本酒度:+4 酸度:1.7 ALC:15.4%

#### ■ 大七 純米 生酏 福島県二本松市の大七酒造

大七を代表する銘酒。熟成した豊かなコク、膨らみのある旨みと丸く存在感のある辛口。

原料米：五百万石

精米歩合：65%

酵母：協会7号

アルコール度：15%～16%

アミノ酸度：1.4

日本酒度：+2

酸度：1.6

#### ■ 一ノ蔵 無鑑査本醸造辛口

株式会社一ノ蔵 宮城県志田郡松山町

落ち着いた馥よかな香りと、すっきりとした味わいが調和する、飲み飽きしない当社の定番酒です。一ノ蔵ロングセラー商品です。

◆精米歩合 65% ◆アルコール分 15度以上 16度未満

◆日本酒度+4～+6

◆1.8リットル 1,980円(税込)

◆720 ミリリットル 870 円 (税込)

(価格は税込希望小売価格です。)

■ 浦霞「本仕込」本醸造 住所, 〒985-0052 宮城県塩竈市本町2-19

自家酵母を用いた丁寧な造りが、人気の味を生む。口当たりや柔らかでキレのよい後味の旨口

精米歩合 65%・65%

アミノ酸度 1.5

アルコール度数 15.~015.9

日本酒度 +2

酸度 1.2

1800ml 2,058 円

■ 南部美人純米吟醸

株式会社 南部美人

〒028-6101 岩手県二戸市福岡字上町13

TEL 0195-23-3133

日本酒研究家・松崎晴雄さんのコメント

香ばしいナツツ、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

1800ml／2,761 円(税込)

■ 上喜元(じょうきげん) 純米吟醸超辛

酒田酒造 山形県酒田市日吉町

辛口の日本酒が好みの方に是非お勧めしたいのが

日本酒度が+15という超辛口に仕立てられた

この「上喜元 純米吟醸超辛 完全発酵」です！！

上品で穏やかな香り、スッキリとした軽快な飲み口の中にも  
ほんのりと米の旨味を感じさせる味わいとなっております。  
食中酒としてもお勧めの一本です

1800 12,940 円

■ 奥の松特別純米

奥の松

奥の松酒造株式会社

福島県二本松市長命 69

TEL0243-22-2153

純米酒ならではの、おだやかな香りと深いうまみ。  
飽きのこない味わいは、燗をしても楽しめます。

日本酒度/±0

アルコール度/15

酸度/1.4

使用酵母/奥の松酵母

精米歩合/60%