

## 161 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

当初青森のねぶた料理を予定していたが、池袋でアンコウ料理の店を発見幹事会に提案したら、即座にアンコウ料理を選択というわけで今回は旬魚ゆるりになった。

参加者が久しぶりに25名を越えそうであったが、風邪のせいか廣瀬巳良さん、鈴木達さん・小野幹夫さんが欠席になった。また会の始まる直前に久松さんから都合が悪くなり欠席という電話が入る。結果22名。田中哲さんが未到着、いつもなら久松さんが迎えに行くのだが、安井さんが迎えに行く。

定刻より10分遅れで何時もの謳粹会を始める。ビールがみんなに行き渡るまで若山から簡単な話のあと、久しぶりに参加した山村章さんに乾杯の音頭をとってもらう(写真-2・3・4)。お手伝いを初田さんをお願い。今回の持ち込み日本酒は七本やり純米酒と秋鹿の純米吟醸辛口ひやおろしの2本を東武デパートで購入(写真-1)。お店の地酒はあさ開 上選辛口【熱燗】・賀茂泉純米吟醸・ゆるり本醸造・浦霞 純米・沢の井純米大辛。当日のメニューに浦霞はなかった。

私は沢の井と賀茂泉を飲む。沢の井の純米大辛は飲みやすく美味しい。賀茂泉の純米吟醸も結構美味し。みんなもそれぞれ希望の酒を飲んでいる。

七本やりは滋賀の酒で初田さんの選択。この酒もあっさりしていて美味しい。秋鹿は大阪のお酒で辛口であっさりしていて、こくもあり本当に美味しい。今回の酒ではナンバーワンである。

料理(写真料理-1・2・3・4)

アンコウ鍋は、味噌味で意外とあっさりしていて、出汁が結構出ている。本当に美味しかった。

前菜四種は 烏賊明太子・鶏の磯松 ・あん肝ポン酢・いりぎんなん 刺身は四点盛り 焼物はぶり柚あん焼き、煮物は 穴子と野菜、天婦羅は盛り合わせ、デザートは柚子シャーベット 。まあまあ美味しい。

県会議員の青山さんが参加していたので、乾杯のあとすぐに茨城県の近況を簡単に語ってもらおう(写真-5)。あとは何時もの楽しい宴会。(写真6・7・8・9・10・11・12・13)

方々で楽しそうな会話に花が咲いている。それぞれが席を変えて、楽しそうな笑い声が聞こえてくる。あっという間に2時間が過ぎ、酒井さんに校歌の指導をお願いし、集合写真を撮って終わる(写真-14・15)。次回は筑波一泊旅行。廣瀬さんが幹事で、楽しいような企画を練っている。

多くの参加者があることを祈っている。

参加者氏名

昭31高 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・中本 青士・沼尻 正信・武藤 明・山田 晴康・横手一郎・昭33高 沼里 征二 昭36高 木口 健児・若山 宏 昭40高 川俣道

明 昭 41 高 相澤 興二・高山 了・田中 哲・長戸 琴・安井 恵子・初田 正雄・昭 42  
高 山村 章 昭 44 高 永井 博 平 9 高 青山 大人

■七本鎗 純米酒中取り無濾過生原酒

生産地 滋賀県・醸造元 富田酒造有限会社

とろりとした舌さわりに、酸が後を押す心地よい辛みで食中酒向きです。

アルコール度 17~18° ・日本酒度 +3.0 ・酸度 2.1

使用米 玉栄・精米歩合 60% ・使用酵母 協会 701 号

■2011 年度 秋鹿 純米吟醸 ひやおろし 1800ml

秋鹿 阿波山田錦純米吟醸ひやおろし H21BY

原材料：米・米麴

酒米：阿波山田錦 100%

精米歩合：60%

アルコール度：16~17度

日本酒度：+3

酸度：1.8

アミノ酸度：1.3

酵母：協会 9 号

■岩手県盛岡市・(株)あさ開の『あさ開 上撰辛口』

(698円/720ml)。

原材料名：米(国産)・米麴(国産米)・醸造アルコール

アルコール分：15-16度

日本酒度：+6.0

日本酒本来が持つ旨味を残すため、炭素を使った濾過をしていないため、淡い黄金色をしています。ふくよかな旨味とコク、爽やかなキレを持った純米吟醸酒です。ぬる燗にてお楽しみいただくのをお勧めします。

■賀茂泉の代表ブランドです。

使用米：広島八反・新千本(国産米100%) 精米歩合：58%

アルコール度数：16~16.9度 日本酒度：+1.0

酸度：1.6 使用酵母：せとうち 21

やや辛口

■純米大辛口

(じゅんまいだいからくち)

本格的な辛口酒。

澤乃井の超辛口(日本酒度10)、ドライで強い酒質の「純米大辛口」。精米歩合65%で米の旨味成分が多いため、すっきりした飲み口ですがコクのある味わいが特徴です。