

163 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

前回の一泊旅行の謳粹会のあとの会。参加人数はと気にしていたが、18名の参加者である。今回のお店は青森郷土料理ねぶた新橋である。お店には入った最初の印象は懐かしさが溢れ出て昔を思い出すそのようなお店、これが居酒屋だとの思い。

定刻ぎりぎりに大野さんが現れ、何時もの会が始まる。今回は横手さんにビールで乾杯の音頭を取ってもらう。(写真-1) 日本酒は地酒純米酒が多くあったので、東洋美人純米吟醸(+15)を一本持ち込む。(写真-2) 私は最初青森地酒純米酒八仙・作田・ねぶた・じょっぱりを飲む。しかし一人で全量を飲むことは大変。そこで宮本さん・久松さんとシェア。彼等はこなき純米・隠岐誉純米吟醸を頼む。私もシェア。まさしく試飲会のごとくになった。(写真-7) 私の感想ではやはり純米吟醸隠岐誉が軽く飲みやすい。喉ごしも良い。じょっぱりは日本酒だと主張をしている。キリッとしていてこれが美味しい。途中で持込の美少年を飲む。しかし+15と言うには辛くは感じない。しかもそんなに軽い感じもしない。がやはり美味しい。

料理は お通し・刺身 大間のまぐろが入った豪華盛合せ・焼魚(料理-1)・むつ直送ホタテ醤油焼(料理-3)・ねぶた漬(数の子・イカ・沢庵・昆布をみじん切りにしたねぶたオリジナル料理)・生姜焼き(料理-4)・つみれ鍋(料理-2) 刺身は生でマグロの赤身が美味しかった。蛸もこりっとしていて歯ごたえがあった。焼魚は太刀魚でやはり骨が気になった。ホタテは貝付きで、本当に美味しかった。つみれ鍋もつみれが手作りという感じがして美味しかった。

ビールは一人二杯までと前もって伝えられていたが多くの人は一杯で日本酒に変えていた。注文したらそれほど遅くなく酒が届いていた。それぞれ好きな酒を飲んでいて。しかし何種類かは在庫がなく残念であった。廣瀬さんがこのような居酒屋も良いなどという感想が漏れ伝わってきた。みんなもそれなりに満足そう。結構酒の量も進んでいる。楽しい会話が方々で花が開いている。(写真-3・4・5・6・8・9・10) 飯塚さんに最近の経済状況のお話をお願いしたが、経済同友会で野田総理と会う機会があった時、話をしたら全く生きた経済のことが解らないと残念そうに語っていたのが印象的であった。(写真-12) 何時もの通り集合写真を撮って解散となる。(写真-11)

参加者氏名

昭31高 大野 金一・菊地 清・武藤 明・横手一郎 昭33高 沼里 征二 昭36高 若山 宏 昭40高 川俣道明・廣瀬 巳良 昭41高 相澤 興二・飯塚 哲哉・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・宮本 英尚・安井 恵子・山村 章 昭44高 逆井 誠・永井 博

◆ 東洋美人 純米吟醸大辛口 1800ml

東洋美人 産地：山口県 醸造元：株式会社澄川酒造場 使用米：山口県産山田錦 精米歩合：55% 日本酒度：+15 酸度：1.5 ALC度：16～17 日本酒度+15 という数値は、一般的な数値の0～+7から比較すると、かなり辛口の印象を受けます。そう思って口に含むと、アレっと思うほどに芳醇な旨みを感じ、これ本当にそんなに辛いのか？と不思議に思いながら飲み下すと、後追いで口の中をキリッと引き締めしてくれるドライ感がやってきます。美味しいお酒を表現する言葉で「数値は辛く、含みは甘く」というのがありますが、これはまさしくそんなお酒です。口の中をビシッと引き締めしてくれるので、酒の肴も次の一杯も欲しくなります。つつい飲みすぎてしまいそう。酒好きの方の多くは辛口好きですが、「辛口」を強調して表示している酒を敬遠する人もかなりいるのではないのでしょうか？このお酒は、そんな偏見を打ち破ってくれること間違いありません。

特価：3,045円（税込）

◆ 特別純米酒 作田（特別契約栽培米使用） 盛田庄兵衛酒造（青森県上北郡七戸町）

原料 米・米麴

使用米 むつほまれ

精米歩合 60%

日本酒度 +3

酸度 1.4

アルコール度数 14% ～ 15%

1,800ml ¥2,550（税込）

森県七戸町にある「作田地区」の契約栽培農家にて育てられた酒造好適米を使用して醸されました。

蔵元さんはコクのある味わいと表現しておりますが味わってみると思いのほか軽快！

さわやかさの中に旨み軽さを併せ持った食中酒として高い資質のあるお酒です。

冷でさわやかな味わいを、常温でこのお酒の持つ本来の甘みを楽しむことが出来ます。

そしてもう一つのお勧めはスバリ“ぬる爛”です

◆ 八仙純米酒

陸奥八仙・陸奥男山 醸造元 八戸酒造株式会社 〒031-0812 青森県八戸市大字湊町字本町9番地 電話 0178-33-1171 FAX 0178-34-1174

◆ 純米酒 じょっぱり 青森県弘前市向外瀬字豊田 217TEL.0172-35-4141FAX.0172-35-4147

淡麗な口当たりとなめらかなのどごしが調和した純米酒です。 お勧めの飲み方：ぬる爛・常温・冷や

容量 1,800ml 2,243 円
ブランド じょっぱり
カテゴリ 純米酒
製造法 純米
原材料 米（国産）・米麴（国産米）
精米歩合 麴米 60%、掛米 60%
使用酵母 酵母
原料水 白神山系地下伏流水
アルコール度数 15 度以上～16 度未満
日本酒度
酸度

◆ 桃川 純米酒 桃川 株式会社郵便番号：039-2293 住所：上北郡おいらせ 町
上明堂 112TEL：0178-52-2241FAX：0178-52-3145

■特定名称区分 純米酒
■容 量 1,800ml
■小売価格 2,099 円/2,203 円（税込）

米の旨味を十分に活かした、まろやかでコクと旨さが楽しめる純米酒

◆ 純米吟醸 隠岐誉純米吟醸
隠岐酒造株式会社 住 所 〒685-0027 島根県隠岐郡隠岐の島町原田 174

コクと旨み成分をしっかり持ち、ふくらみが映えます。
アルコール分 15～16 度。日本酒度 +4.0。酸度 1.5。使用米山田錦。精米歩合 55%
飲用温度 15～20℃。又 40～50℃
1.800l 2,650 円

◆ 「純米辛口 じゅんから」
千代むすび酒造株式会社 郵便番号 684-0004 鳥取県境港市大正町 1 3 1
TEL 0859-42-3191 FAX 0859-42-3515

じんわりと広がる米の旨味と、余韻を締めるキレの良さが特徴です。

〔無濾過タンク冷蔵貯蔵〕
原材料名 鳥取県産 五百万石
精米歩合 56%
日本酒度 +15
アルコール 16～17 度
酸度 1.4
使用酵母 協会 9 号

1.8L 2,520 円

◆ 高清水 純米酒 酒乃国純米酒 1800ml

秋田酒類製造株式会社 秋田県秋田市川元むつみ町4番12号 電話：018-864-7331

参考小売価格：2,153 円 (本体価格：2,050 円) JANコード：4969516 013101

ほどよい酸味と適度なコク、すっきりとした味わい。自然の旨味がやんわりとした甘さに
溶け込み、喉をなめらかに潤します。秋田のお酒らしいしっかりとした味わいと、飲みや
すさを追求した旨口の純米酒。

アルコール度数：15.3／日本酒度：+1／酸度：1.7／アミノ酸度：1.9／使用米・精米歩
合：麴米（美山錦・60%）掛米（一般米・65%）／使用酵母：協会601号

◆ 𦉰張り月 宮尾酒造株式会社

所在地：〒958-0873 新潟県村上上市上片町5番15号 TEL:0254-52-5181

𦉰張鶴 月 本醸造

落ち着いた柔らかな香り、淡麗でやや辛口の澄んだ味わいの中にも、酒本来の旨味を残し
ていて、しかもサッパリとした後味です。冷で飲んでも美味しいですが、ぬる燗にすると、
ほのかな香りと味にふくらみが出ます。

原材米： 五百万石/新潟早生

日本酒度： +4

精米歩合： 58%

酸度： 1.3

アルコール度： 15～16

本醸造酒

内容量： 1.8L 価格： 1998 円

𦉰張鶴 雪 特別本醸造

特別本醸造ならではの芳香と味わい、淡麗でやや辛口の澄んだ味わいの中にも、酒本来の
旨味を残し、しかも抜群のキレを伴うサッパリとした後味が特徴です。本醸造の月よりも
ワンランク上の、洗練された味わいの上級定番酒です。

原材米： 五百万石

日本酒度： +3

精米歩合： 55%

酸度： 1.3

アルコール度： 15～16

特別本醸造酒

内容量： 1.8L 価格： 2320 円