

## 165 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今年の2月筑波一泊旅行で散策した北条市街が6日の竜巻で被害を被っている姿をテレビで拝見。即座に廣瀬さんに電話(北条在住)。彼は旅行中で、被害の状況は、屋根が持って行かれ、窓ガラスが全て壊れているとの連絡を受けていた。出席を通知していたが、欠席になるかもと言っていた。北川さんから廣瀬さんは欠席と連絡があった。

今回の参加数は16名とお店に連絡済である。10日の朝廣瀬さんからまだ間に合うなら出席したいと連絡があり、すぐに応諾。店に連絡する。廣瀬さんにお手伝いをお願い、いつもの四谷鈴傳で日本酒を購入。兵庫の山麩純米宮の井・北雪の純米大吟醸・酔鯨の純米吟醸の3本を購入。(写真-2)

今回のお店は美味しい魚料理を謳っているわっしょい銀座八丁目店である。お店に着いたところ、先着者はすでにビールを飲んでいて。早く到着した人へのサービスと云うことだそう。飲み放題のお店で珍しく、こんなことは今までで初めてであった。

定刻を5分過ぎて、ビールが行き渡ったところで、廣瀬さんに乾杯の音頭を取ってもらう。そして北条市街の竜巻の被害状況を話してもらった。そのあとは何時もの会である。

(写真-1)

最初に山麩純米宮の井を飲む。値段がかなり安い。味はどうか多少不安を感じる。色はかなり飴色に近い。山麩は無色透明ではない。黄色っぽい色をしているが、この酒はかなり色が濃い。特徴的な酒で、かなり癖がある。これはこれでいける。北雪の純米大吟醸は前にも持参したことがある。新潟の酒で新潟の特徴は出ている。軽く淡麗辛口という感じ。本当に美味しい。

酔鯨純米吟醸も美味しい。土佐の酒で結構名が通っている。軽い感じだが重みも感じる。これも美味しい。日本酒は本当に美味しくなった。

料理は

1) 本日の小鉢盛(料理-2) 2) 姿造り+鮮魚5点盛り(料理-1) 煮魚(料理-3)  
4) エイひれとえびせん 5) 焼き魚(料理-6) 6) 野菜蒸し(料理-5) 7) 天ぷら3種盛り合わせ(料理-4) 8) 握り鮓とスープ 9) デザート

刺身(鯛の姿造り・カンパチ・アオリイカ・甘エビ・カツオ・サーモン)は本当に美味しかった。新鮮で活きが良い。とくにアオリイカとカンパチは。佐藤さんは刺身をあまり食べないそうだが、今回は美味しく食べたと言っていた。煮魚は赤メバルで軽めの味付け。普通は甘く、塩辛いのが普通であるが、ここの味付けは違って薄味だ。活きが良く美味しくいただいた。エイひれは湿りがあつて実が厚く美味しかった。野菜蒸しもポン酢でいただき美味しかった。鮓は普通であった。最後にメロンのデザート。魚料理を中心にした今回のお店もいけるという評価の声が聞こえてきた。みんな美味しいと言って食べていた。

美味しい日本酒と美味しい肴、何も言うことはない。会はいつものように楽しい雰囲気。方々で笑い声が聞こえてくる。(写真-3・4・5・6・7・8・9・10) 私は最後に

メニューにあった、カクテルスクリュードライバーを頼む。カクテルは青春の思い出を誘う。と言う感傷に浸る。

時が経つのは早い。あつと言う間の2時間。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・佐藤 忠平・武藤 明 昭33高 沼里 征二 昭36高 若山 宏 昭39 鈴木 達 昭40 川俣道明・廣瀬 巳良・池和田 暁 昭41高 相澤 興二・高山 了・長戸 琴・久松 信明・宮本 英尚・安井 恵子・山村 章

■ 宮の井 山麩仕込 下村酒造店

〒671-2401 兵庫県姫路市安富町安志 957

TEL 0790-66-2004 FAX 0790-66-3556

1,800ml 1,943 円 (消費税込み)

創業は明治17年。年間約500石あまりを醸す蔵元さんです。奥播磨の酒造りは5人の蔵人によって醸されており、代々伝わる“手造りに秀でる技はなし”の家訓を守り、機械化・大量生産を一切行わず、手造りによる伝統の酒造りを丁寧に守り続けています。兵庫県の内陸部、冬は寒冷、お水は清く、隣は山田錦の主産地というお酒造りには恵まれた場所に蔵を構えています。一時は廃業も考えた蔵元さんですが地道に努力を重ねて今では全国にその名を轟かせるまでになりました。旨味とコクのあるお酒が特徴で、蔵内熟成にも挑戦しています。

価格を越えた山麩仕込！

兵庫県安富町産米『兵庫夢錦』を70%まで磨き上げた山麩純米酒です。

山麩もとで仕込み、じっくり5年間熟成させた17BY酒です。

深いコクと力強さの味わいのお酒で、黄金色に輝いているのが、無濾過熟成酒の証です。

原材料 米(酒造加工用米：日本国産)、  
米麴(兵庫夢錦：兵庫県安富町産米)

精米歩合／ 70% [ 純米 ]

アルコール分／ 16.3%

日本酒度／ +3.0

酸度／ 2.6

アミノ酸度／ 2.0

使用酵母／ 協会7号

■ 北雪純米大吟醸 株式会社北雪酒造 〒952-0706 新潟県佐渡市徳和 2377  
番地2 PHONE:0259-87-3105 FAX : 0259-87-3173

1800ml 3,550 円(税込)

酒造好適米を 50%以下まで磨き上げました

米だけで長期低温発酵させ醸出した純米大吟醸です。純米大吟醸ならではの、バランスの良い芳香をお楽しみ下さい。

日本酒データ

精米歩合(麴米/掛米)：五百万石(45%) / 五百万石(50%)

日本酒度 +5 酸度 1.5

アミノ酸度 1.2 酵母名 協会 9 号

アルコール度 15% 水質 -

仕込方式 - 醪日数 -

■ 酔鯨 純米吟醸 吟麗

1.8L 2856 円

特徴

香りはあくまで控えめとし、キレが良く飲み飽きのしない純米吟醸酒です。和食全般、特に醤油系のお料理との相性が良く、一緒に頂くお料理の良さを引き出します。当社が本格的に吟醸酒造りを始めた最初の商品で、現在でも中心となる商品です。

使用米 松山三井

原料米産地 愛媛

精米歩合 50%

Alc.度数 日本酒度 酸度 アミノ酸度 味わい指数 香り指数

16	6.5	1.55	1.10	3.39	1.82
----	-----	------	------	------	------