

166 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

初田さんにお手伝いをお願いし、四谷の鈴傳で日本酒3本を購入。(写真-1)今回は鶏肉のお店、地鶏を美味しく提供しているとのことなので期待して神田のとりばんへ、向かう。

今回の参加者は15名。東進会の総会の直後なので参加人数を心配していたがまあまあであった。一名未到着であったが定刻に成り何時もの会を始める。乾杯の前に、前回の幹事会で、竜巻の被害を受けた廣瀬さんにお見舞いを差し上げようと言うことになっていた。安田さんから封筒を受け取り、わずかで心苦しいのですが、と言って私から廣瀬さんにお見舞い金を渡した。(写真-2)

ビールが行き渡ったので、初参加の櫻井さんに乾杯の音頭を取ってもらおう。(写真-3)そして何時もの会が始まる。残りの一人も到着全員揃う。

お店提供の谷の越純米酒は福島県白河醸造の製品で、辛口の酒であった。(写真-4)持ち込んだ酒は栃木の大那 特別純米 自社田美山錦 生もと造り、新潟越の白鳥純米吟醸蔵出し生詰め、福島のおぶくま純米吟醸無濾過生詰め。どれも小さい蔵で初めて飲むお酒。

お店の酒とは一口飲むとその差はすぐ解る(もちろん値段にも差がある)。だから持込を続けている。持ち込んだ酒はどれも味わいがあり、本当に美味しかった。

料理は注文時と一月ずれるので、多少の変更があるのもやむをえなかった。

【前菜】 青菜と茸すあげおひたし 鶏そぼろ寿司 鶏団子うま煮 (料理-4)

【刺身】 マグロ大トロ アオリイカ 日光ゆば (料理-2)

【焼物】 特製 こはく鶏 照り焼き (料理-2)

【蒸物】 特製 蒸しこはく鶏 胡麻ソース (料理-2)

【揚物】 唐揚げ三種盛り 手羽先 鶏もも じゃが芋 (料理-1)

【食事】 温玉うどん (料理-3)

【水菓子】 自家製 白玉ぜんざい

前菜のそぼろすしは一口サイズで飲む前に胃に何か入れるということなのかという感じであった。刺身はマグロの大トロで意外と新鮮で、本当に美味しかった。焼き物や煮物のとりは味があり本当に美味しかった。唐揚げも肉に甘みを感じられた。食事は温玉うどん。付け汁で食する。これも美味しかった。

美味しい酒と美味しい料理何も言うことはない。櫻井さんも常連のようになじんでいるように見える。私の席は、沼里さんと池和田さんの3人。千葉大の話で盛り上がっていた。

何時もの楽しい宴会。(写真-5・6・7・8・9・10)

楽しい時は時間の経つのが早い。あっという間の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・中本青土・武藤 明 昭 33 高 沼里征二 昭 36 高 若山 宏
昭 39 高 鈴木 達 昭 40 高 池和田 暁・川俣道明・廣瀬巳良 昭 41 高 長戸 琴・初田
正雄・久松信明・安井恵子・山村 章 昭 55 高 櫻井成一郎

■ 大那 特別純米 自社田美山錦 生もと造り

菊の里酒造 栃木県那須郡湯津上村

北に那須岳、東に八溝山を望む那須野ヶ原の一角侍塚古墳、那須国造碑(600年代に建立された日本三古碑の一つ)等、数々の歴史的遺産を持つ湯津上村は、いにしへの古墳の里として古くから栄えています。

慶応2年(1866年)に創業された酒造業は、「一流」「君の友」等、代々の銘柄を経て昭和30年(1955年)菊の里酒造に発展し、多くの皆様にご愛飲頂いております。

大那 新たな試み 生もと造り！ 2,835 円

自社田『美山錦』を57%まで磨き上げた特別純米です。

蔵の周りの自社田で作る酒米は、契約農家さんの作る酒米とは違い少しお米も小粒で、スッキリタイプのお酒になりがちなのですが、味幅を広く持たせるためにも”生もと造り”という技法を選択したそうです。

ふくらみのある旨みと、しっかりとした酸があるのが特徴です。

お爛にするとさらに旨みが増し、温度の影響の受けない酸がマッチし、同じお酒とは思えない程味わいの変化が楽しめます。

原料米 自社田美山錦

精米歩合 57%

日本酒度 +3

酸度 2.0

アルコール度 16～17度

■ 越の白鳥純米吟醸蔵出し生詰め

蔵元(新潟第一酒造)について

大正11年、亀屋酒造として創業(銘柄 越の曙)。昭和38年、亀屋酒造(浦川原村)、越の露醸造(松之山町)、大島酒造(大島村)、和泉屋酒造(松代町)の四軒が、中小企業近代化促進法の新潟県第一号として合併し、新潟第一酒造株式会社設立。昭和40年、一川酒造(中里村)が追加合併する。合併後は酒造りの権威であり、農学博士の飯田茂次先生を招致し、当社裏のたて井戸からこんこんと湧く柔らかい水で、すっきりきれいな辛口酒を目指した。平成18酒造年度より、蔵人制廃止、従業員だけで酒造開始。現在、製造販売量は300石。

銘柄(越の白鳥)について

新潟第一酒造株式会社設立時に、懸賞金を設け一般公募により募集。ちょうどその頃、白鳥の湖として水原町の瓢湖が有名になりつつあり、「白鳥」の応募数が一番多く、「越後

の」「新潟の」ということで「越の」が付き誕生する。

越の白鳥 H23BY 純米吟醸仕込 10号
蔵出生詰原酒 1800ml 価格 3,200

精米歩合 55%の五百万石を 100%使用したH23BY仕込み10号の火入貯蔵生詰商品です。こちらの商品は通常の行程とは順序が異なり、無濾過のまま火入れ殺菌→濾過→生詰という手順を踏んでいます。派手さはありませんが、夏に飲むには切れ味も良く、食中酒として飽きのこない酒質に仕上がっています。

原料米 五百万石 100%

精米歩合 55% 日本酒度？ 酸度？ アルコール度数 16%

■ あぶくま純米吟醸無濾過生詰め

【23BY】あぶくま 純米吟醸 山田錦 1800ml 玄葉本店

“山田錦”50%精米した純米吟醸です。開けてすぐ、常温でも飲める酒質バランスが大変良い純米吟醸です。

商品番号 : 1001644

商品名 : 【23BY】あぶくま 純米吟醸 山田錦 1800ml

価格 : 3,150 円

蔵元 : 玄葉本店 [福島県]

原料米 : 山田錦

精米歩合 : 50%