

167 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

廣瀬さんにお手伝いを願ひ、池袋東武デパートの日本酒売り場で待ち合わせ。お店は改装中で何時ものところに行けない。冷えた日本酒の一升瓶がない。大変困る。年二回の出張販売を行っていた鳥取県の田中農場（諏訪泉酒造）の販売員が少しならあるよと案内してくれた。そこで大阪の秋鹿と広島竹鶴を買い、ついでに田中農場の四合瓶を買う。（写真－1）

当日の参加者数 17 名である。飯塚哲也さんから前日不参加の連絡。しかし私には欠席の連絡が無かった。沼里さんが当日参加。締め切り 1 週間前で 14 名の参加からすると、何とか格好がつく数字。よかった。

久しぶりの参加の沼尻さんに、ビールが全員に行き渡ったところで、乾杯の音頭を取ってもらい、何時もの会を始める。（写真－2）

今回の料理はモンゴル料理しゃぶしゃぶで神湯（シンタン）コースである。三味栄養薬膳スープでしゃぶしゃぶして食べる。【コラーゲン白湯】・【麻辣紅湯】はそれほど辛くない。・【ヘルシー山珍湯】その味の特徴が良くわからなかった。（料理－1）

肉は最高級ラムロース・国産豚ロース・特選和牛ロース、ラムは臭いもなく美味しい。

豚は意外とあさりして淡泊な感じ。（料理－2）牛は柔らかく本当に美味しい。

前菜 3 種盛り合わせはお笑いで、評価のしようも無い。海鮮 3 品盛り合わせは烏賊・海老・蛸で、しゃぶしゃぶとしては初めてであるが、それほど感激はない。（料理－3）自家製竹筒鶏つみれは、鍋という感じでは美味しい。極上ラムスペアリブは本当に美味しかった。

こんなにも柔らかく、口に入れば溶けるような感じ。かつて食べたスペアリブと言っても牛であるが、比較にならないくらい美味しかった。（料理－4）

自家製手打ち 2 色麺（卵麺とクロレラ入り麺）は量が少なかった。

しゃぶしゃぶにはビールが良く合う。ビールは結構出ていた。喉越しのビールを終えた方から日本酒のリクエスト。秋鹿の純米吟醸を開ける。この酒は軽くキリッとしたからくちで美味しい。竹鶴酒造は広島県にあり、ニッカ-ウイスキー醸造主はこの一族だそうです。度数が高く特徴あるお酒ですが本当に美味しいお酒です。純米酒田中農場は酒米を有機農法で造り、諏訪和泉酒造のお酒です。これも美味しい。今回のお酒はどれも正解という感じ。お店の紹興酒もいただく。結構みんなも飲んでいる。

方々で何時も楽しい会話。菊地さんは肉が好きで、しゃぶしゃぶと聞きすぐ申し込んだとのこと。酒井さんは竹鶴の日本酒は本当に美味しかった。参加して良かったといってくれた。（写真－3・4・5・6・7・8・9・10・11・12）

時間の経つのが早い。デザートを食べた後、集合写真を撮って解散となる。（写真－13）

参加者氏名

昭31年高 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・沼尻 正信・武藤 明・昭33年高 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・廣瀬 巳良
昭41年高 長戸 琴・初田 正雄・初田 正雄・安井 恵子・山村 章 昭55年高 櫻井成
一朗 昭56年高 酒井 学雄

■ 純米吟醸秋鹿

山田錦を60%まで精白、原酒を蔵元にて約1年熟成されています火入れ酒ならではの落ち着いた深い味わい原酒の重たさを感じさせない、高精白された山田錦の洗練味に加え柔らかい丸味が加わっています一般的に言われる「辛口 or 甘口」の範疇は凌駕しています秋鹿酒造の求める食とともに楽しむ熟成酒の旨味、体感下さい

原料米 山田錦 100%

アルコール度数 17から18度

日本酒度 +2

アミノ酸度 1.3

¥3,150円

■ 小笹屋竹鶴 純米生原酒 大和雄町 23BY

竹鶴酒造が賀茂郡大和町にて契約栽培している雄町を全量使用したお酒です。

香りはほのかに甘い麴のような香りで、飲んですぐはやや硬さや渋さを感じますが、キレは良く、時間が経つにつれ、雄町の甘みや旨みを感じるようになります。

また軽く燗をしてもらうと、より米の甘みが前に出てきまして、全く違った表情を見せられます。

開栓してからも、日が経つにつれ円みが出てきまして、一週間もすると旨みも乗って、冷やでも美味しくいただけます。

原料米 雄町 精米歩合 65%

日本酒度 +14.5 酸度 2.0

アルコール度 20.3 酵母 協会 701号

¥3,150

■ 諏訪泉田中農場純米酒

入魂の米が奏でる、温かい日本酒の味わい。

諏訪泉 田中農場 純米酒 720ml (日本酒) 鳥取県産の地酒

少し酸を感じますが、酸を隠す旨みが広がります。ハチミツ様の香り、後口の滑らかさ、長い余韻は、この酒ならではの熟成の味わいです。

特価：1,470円 (税込)