

## 168 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

廣瀬さん・初田さんと千駄木駅で待ち合わせ、伊勢五本店へ向かう。事前にホームページでチェック。どぶろくがあると書いていたが、四合瓶しかないので諦める。

お店の酒を試飲するが中々良いのがない。そこでお店の人に相談しながら、純米吟醸に絞る。岐阜の房島屋純米吟醸・糸魚川の根知男山純米吟醸・栃木大田原の大那純米吟醸・愛媛県石鎚純米吟醸・石川県獅子の里純米吟醸糀（オリゼー）の5本を購入。（写真－1）

会場の鰻の山ぎしに続々参加者が到着。定刻前に全員揃う。何時も定刻ぎりぎりの大野さんも早めに現れる。たいてい遅れる佐藤さんはタクシーを利用とのこと

事前に池和田さんから本当に若い新人を誘っているとの連絡が入っていた。恒例の乾杯の挨拶は新人と決まっているので、到着を期待して待っていたが、中々現れない。時間ぎりぎりに現れる。ほっとする。今回の参加者数は22名である。

ビールがグラスに注がれ全員に行き渡ったところで、平成18年卒西見さんに乾杯の挨拶をお願い何時もの会が始まる。西見さんは池和田さんの会社に入社した新人とのことであった。（写真－2）

すぐ日本酒を飲みたいという声が届く。房島屋純米吟醸を開ける。本当に美味しい。軽い感じがするが、しかりと日本酒を主張している。飲みやすい。次の獅子の里純米吟醸糀はできたての酒の味。さわやかなびりり感を感じる。多分炭酸だと思う。これも本当に美味しい。石鎚純米吟醸は本当にしっかりした味。本当に美味しい。根知男山純米吟醸・大那純米吟醸も美味しかった。サスガ今回の純米吟醸はどれも美味しい。本当に日本酒は美味しくなった。

料理は前菜三種、佐久の鯉の洗い、ごま豆腐、（料理－1）ウナギモと鰻の皮の焼き物やヤキトリ（料理－2）、鮭の衣揚げ煮びたし（料理－3）。前菜三種は豚肉の甘辛煮と、鰻の玉子包み、わさびのかす漬けはどれの美味しく酒に合う。鯉の洗いはなかなかよそでは食べられない。あっさりして美味しい。たまに小骨に当たるのが気になるが……。鰻重は何時ものおいしさ。本当美味しい。（料理－4）

会はいつもの通り、方々で楽しい会話に花が咲く（写真－4・6・7・8・9・10・11・12・13）。西見さんも結構酒に強そう。楽しそうに飲んでいる（写真-3）。お土産（鰻重）も結構売れていた。小野さんはあまり酒を飲めないと言いながら、試飲を続けていた（写真－5）。美味しい鰻重を食べ、会も終了の時を迎える。

集合写真を撮って解散となる。（写真－14）

参加者氏名

昭31年 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・横手一郎 昭33年 沼里 征二 昭36年 若山 宏 昭39年 鈴木 達 昭40年 池和田 暁・川俣道明・鮭川 宏一・廣瀬 巳良 昭41年 相澤 興二・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・安井 恵子・山村 章 昭44年 逆井 誠 昭46年 小野 幹夫 昭55年 櫻井 成一郎 平成18年 西見 智徳

■ 房島屋 純米吟醸 山田錦 生酒

岐阜県 【所酒造合資会社】 岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪537-1

日本酒度 +5

酸度 1.9

精米歩合 山田錦 50%

アルコール度数 17~18°

1800ml 税込価格 3,675円

今年、米の旨味が良く乗った膨らみ方で、房島屋の醍醐味である酸との融合は、破壊力抜群です！！チリチリ感の詰まった酒質はフレッシュで口当たりがものすごくいいですね(\*^^)v どストライクな仕上がりに、かなりやられました♪オール山田錦仕込み純米吟醸！五百万石&山田錦がスタンダードの房島屋で、より個性のはっきりした食中酒を目指し所さん曰く、房島屋らしい仕上がりになったとのこと♪

山田錦の味わい・香りの膨らみは、大きく主張することなく控えめで房島屋らしい特徴ある酸のパンチのきいた純吟に仕上がってますね♪爽やかにキレてくれるので、所さんの求める「個性のある食中酒」としてなるほど！とうなずけます♪

今回房島屋の登場で、ほかの蔵の九号系「純吟山田錦」と飲み比べてもらおうと非常に面白いと思います♪（五百万石もあるのですが、純吟山田錦でこの個性の出方は、やっぱり相当おもしろいですよ！）

■ 根知男山 純米吟醸

〒949-0536 新潟県糸魚川市根小屋 1197-1TEL:025-558-2006 FAX:025-558-2273

淡麗辛口というイメージが強い新潟清酒の中で、香りと味を追求する蔵元として地酒ファンの間で注目を集める人気銘柄「根知男山」を代表する存在の純米吟醸です。

根知男山では、「お客様に飲んで頂ける価格帯の酒の品質向上に力を入れている」と渡辺社長から聞いたことがあります。そのことは根知男山の中吟クラスの充実ぶりにもよく表れていると思います。そして、蔵元のそういった考えは、通年定番酒であるこの純米吟醸で実感できます。

根知谷というテロワールを生かして、減農薬にて契約栽培された根知谷産「五百万石」を用いて5.5%まで磨き、新潟G9酵母にて仕込んだ原酒を全て瓶貯蔵し、冷蔵庫で1年ほど熟成させ、落ち着きと旨味を引き出しています。

また、火入れには、出品酒や大吟醸などの高級酒と同じように、とても手間の掛かる瓶燻

火入れを行って、米の味わいを柔らかく、そして香りよく仕上げられています。

立ち香にはほんのりと甘い吟醸香。口に含むと清涼感のある含み香に、ふんわりとした柔らかい旨みと甘味を中心とした滑らかな味わいが調和して広がり、程良い酸味が全体をバランス良く引き締めています。後味には心地良い余韻を残しながらも、スッキリと綺麗に切れていきます。

全体的に穏やかな香味ですが、根知男山らしく酒の旨味を存分に味わせてくれる飲み飽きしない美味しさです。

いわゆる淡麗辛口と称される新潟清酒とは、明らかに一線を画した根知男山スタイルを代表する酒です。

原料米：根知谷産「五百万石」

精米歩合：55%

日本酒度：+1.0

酸度：1.4

アミノ酸：1.1

アルコール度：15～16

使用酵母：新潟G9

■ 「大那」 夏越し純米吟醸 仕込十九号無濾過生詰

栃木・大田原の菊の里酒造

栃木県内全社合同で「初呑みきり」、春に貯蔵されたお酒の熟成具合や香味を約半年後の夏に厳重に点検する作業で、いわばお酒の健康診断です。

大那蔵では一番評価の高かった一押し仕込みがこの十九号です。一回火入れ低温瓶囲い酒で、旨味のある円やかな味わいで夏の暑いさかりから秋にかけてベストの味わいのお酒です。

原料米 美山錦

日本酒度 +3 保存 冷蔵

酸度 1.5 配送 クール

アルコール度 16～17度 化粧箱 無

1.8L 2940円

■ 石鎚純米吟醸緑槽

いしづち愛媛県西条市

この酒が石鎚の真打ちとも言うべき、この蔵を代表する純米吟醸酒です。蔵元はこの酒を目当てに取引を希望する酒販店とは取引をされないそうです。この酒は食中酒として造られている純米吟醸酒です。

綺麗な酒質の中に味に幅がある酒。石鎚の良さを発揮するために、原料処理、麴づくり、そして35日を超える長期低温発酵を行い、愛情をかけて造りました。仕上げは清冽な水で洗い清められた酒袋に注ぎ、昔ながらの槽で丁寧に搾りました。穏やかな吟醸香と張りのある酸味が食中酒としてお楽しみ頂けます。

石鎚の「柱商品」とも言うべき、この蔵を代表する純米吟醸酒。綺麗な酒質の中に味に幅がある酒。是非ともお試し下さい。

甘辛：辛口 ■原材料：米・米麴 ■原料米：山田錦・松山三井 ■精米歩合：麴米：50%  
掛米：60% ■アルコール度数：16～17度 ■日本酒度：+6.0 ■酸度：1.5  
1800ml 2835円

#### ■ 獅子の里純米吟醸

石川県 松浦酒造 石川県江沼郡山中町本町2丁目

自然と調和した味わいを生かすため、自然の摂理と先代の教えのもと、微生物達(酵母・麴菌)と対話しながら、愛情を込めて醸しております。獅子の里は、食を楽しみ、食卓が和やかになりますよう、無限の味覚を追い求めてまいります。

「日本には四季があります。春夏秋冬の様々な味わい豊富な肴達に色あせる事無く、共に寄り添って行くお酒。食と共に色を変化させるお酒」これをコンセプトにお酒造りを行っていただきました。柔らかな口当たりと滑らかな余韻が上質なお酒だと感じられます。ラベルはお茶目に味わいの変わり行く様とかけて「カメレオン」にしました(笑)。弊社と松浦酒造さんで考えたプライベート商品になります。

獅子の里

純米吟醸

糀(オリゼー)

価格：1.8L ¥2,980

中取り純吟

①山田錦(55) ②+4～+5 ③1.3～1.4 ④自家酵母 ⑤15～16