

## 169 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

四谷の鈴傳で日本酒 2 本(山形の純米大吟醸くどき上手・栃木の純米吟醸姿) ) を買い、丸ノ内線でお店に向かう。(写真-1) 赤坂見付けで乗り換えを忘れ、気がついたら淡路町駅、慌てて大手町まで戻り、呉服橋出口を出て、日本橋交差点を目指し定刻 10 分前に何とか福の花日本橋店に到着。

定刻に成り、佐藤さんを除き全員揃う。今回は 23 名の出席予定でしたが、結局 2 名の欠席が出て、最終的に 21 名。ビールで乾杯の音頭を安井さんをお願い、何時もの会が始まる。(写真-2)

今回のお店は、山口のお酒と山口料理。お店の好意で、全員にぐい飲みでお酒を配ばれる。最初は、貴「特別純米酒」飲む。結構辛口でなかなか美味しい。雁木「純米生原酒」はさらに辛口で、荒々しく男らしさを感じる。原田「純米酒」は、私は初めて飲む酒。飲むと軽めで、先に飲んだ酒との差を感じる。東洋美人「純米吟醸」は何度も飲んでいて。会でも何度も飲んでいる。やはり美味しい。私はおかわりをした。持ち込んだお酒、くどき上手はかなり甘めであるが、しっかりとした酒で美味しかった。姿は日本酒度 3 であるが、この酒も甘く感じた。

料理は 酒菜 3 種盛り(小茄子の含め煮・いくら大根・蛸の燻製オイル漬け)「料理-2」・季節野菜のせいろ蒸し「料理-1」・山口直送刺身盛り合わせ(秋鮭・鰯・鱈タタキ)・秋鮭の溶岩焼ステーキ「料理-3」・ひとくち岩国寿司「料理-4」・山口産 高森牛の牛すき鍋「料理-5」・季節野菜の天ぷら・山口産 小野茶蕎麦。デザートは山口産小野茶ケーキと小野茶かりんとう

蛸の燻製は美味しかった。刺身も活きが良く本当に美味しかった。料理はどれも結構いける。今回のお店も酒も料理もいける本当に良い店だという声が聞こえてくる。

会はいつもの賑わい。方々で笑い声が飛び交い、本当に楽しそう。時間の経つのが早い。集合写真を撮り終わりとする。(写真-3・4・5・6・7・8・9・10)・

参加者氏名

昭 31 高 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・武藤 明・横手一郎 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 相澤 興二・飯塚 泰助・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 46 小野 幹夫

■ 貴（たか）特別純米 長州の純米酒

いつ飲んでも美味しい・料理に合わせても、単品で飲んでも、そんなストライクゾーンが広いお酒が 貴の特別純米。この酒を飲まないで今のトレンドを語るべからず！断言してもいいお酒。今年は新たな「洗米機」を導入（水泡で洗うタイプ）うことで、糖分が洗い流せたということで、例年より余分な味わいが切れ味がクリアになった印象。

ますます定番の味・今の特別純米に求められる要素を全て具現化したお酒になった！いいお酒の平均値です。このお酒を基点に考えるべき！

精米歩合 60%

使用米（麴）山口県産山田錦（掛）広島県産八反錦

アルコール度数 16度未満

1800ml 2,625円

■ 雁木「純米生原酒」

八百新酒造株式会社. 代表銘柄, 雁木. 創業, 明治 24 年. 代表者, 小林 久茂. 所在地, 〒740-0017 山口県岩国市今津町 3-18-9. TEL/FAX, 0827-21-3185 / 0827-21-3186. URL

雁木 純米無濾過生原酒 1.800ml

価格：2625円（内税125円）

五味の要素が他には無いほどのボリュームで口の中で広がり、様々な変化を楽しませながらも絶妙なバランスで、しかも重さを一切感じさせない蔵元渾身の逸品。ここまで複雑さを感じさせるお酒は貴重です。

■ 原田「純米酒」

特別純米酒 原田 1.8L

米の旨みを感じるコクのある口当たり、すっきりとしたキレのある飲み口。冷やでもぬる燗でもいける純米酒です。

原材料：米、米麴

精米歩合：60% 山口県産 山田錦使用

アルコール度数：15.0度以上 16.0度未満

容量：1800ml

■ 東洋美人純米吟醸 株式会社澄川酒造場 〒759-3203 山口県萩市大字中小川 611番地 TEL/FAX 0838-74-0001 / 0838-74-0003

東洋美人 純米吟醸 山田錦

価格 3,150円（1.8L、税込）

原料米 山田錦

精米歩合 50%

日本酒度 +5

アルコール度 16.5度

コメント 味わい山田錦に由来する程よい米の旨味を感じさせ、尚かつ上品で透明感も

■ くどき上手 純米大吟醸

亀の井酒造 くどき上手 純米大吟醸 改良信交 44% 1.8L

山形県羽黒町にある亀の井酒造「くどき上手純米大吟醸改良信交 44%です。

亀の井酒造・名杜氏・今井俊治氏の傑作の逸品です。

今回は、亀の井酒造より取って置きのお酒が入荷しました。改良信交を究極の 44%まで磨き上げた【改良信交 44%】が発売されました。

改良信交は、亀の尾の近親交配種で、芳醇な甘みを楽しめます。

原料米 改良信交

精米歩合 44%

日本酒度 +1

酵母 協会 10 号・1601 酵母

酸度 1.2

アルコール度 17-18 度

1.800L 3,675 円

■ 姿（炎の黒姿） 純米吟醸 火入れ “Black Impact

久しぶりにやってきました！炎の黒姿。丁寧に瓶燻火入れした落ち着いた旨味がこれからの時期また伸びていきそうです！今年はひやおろしも控えているみたいなので楽しみです。今年は味のりした姿らしい旨味がよく出て、気持ちいい酸とのバランスもキレよく、すう〜っと1合2合・・・とすすんでしまいます♪透明感のある酒質も今年特に感じ、キレイにまとめてくれています！

進化していていますね〜

日本酒度 +3

酸度 1.7

精米歩合（麴） 山田錦 55%

精米歩合（掛） 雄町 55%

アルコール度数 16.8

1800m l 税込価格 2,992 円