

170 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

池袋東武百貨店の酒売り場が縮小と言うことで、四谷の鈴傳で初田さんにお手伝いをお願いし、日本酒を4本購入。(純米大吟醸三千盛・純米吟醸日置桜・吟醸超辛口ばくれん・純米吟醸南部美人) (写真-1)

前回の山口県の料理は刺身も美味しく結構いけた。今回の馬肉の刺身と博多のもつ鍋にも期待してお店に向かう。

お店は JR 池袋西口から丁度対角線上に、在ったので、探すのに結構苦労したのは私ばかりではなかった。探したよといて笑いながら入ってくる人が多かった。今回の参加者数は16名である。

お店から飲み放題 30 分延長と言う話を聞くも、乾杯の音頭を初田さんをお願いし定刻に何時もの会を始める。(写真-3) 初田さんは第2の定年、これから職探しといていた。相澤さんが筑波の栗を持参、参加者に配る。大きい栗だ。(写真-2) みんな感謝。

今回の料理は脂っこいのはと思い、辛口の酒を用意。三千盛は日本酒度+11 かなり辛口でも美味しい。日置桜は鳥取の酒で、日本酒度+8 辛口である。結構いける、美味しい。吟醸超辛口ばくれんは、くどき上手の亀の井酒造のお酒で買うとき期待していたが、只辛いという感じであった。辛いといっても日本酒であるから、甘辛でむしろドライという感じである。

料理は【先付け】三種盛り合わせ(料理-2) 【お造り】産地直送の新鮮なお魚。五点盛り【馬刺し盛り】霜降り・赤身・ふたえご・コウネの四点盛り(料理-1) 【揚げ物】日向鶏の唐揚げ(料理-3) ・キビナゴの唐揚げ(料理-4) 【煮物】玉子のニラ綴じ(料理-6) 【鍋物】モツ鍋又【食事】チャンポン麺(料理-7) 【お新香】さくら自家製の糠漬け【デザート】アイス

刺身は普通であった。馬刺しの霜降りは 以前に食べたことがあるが、他の3種は初めてである。脂身のコウネは甘みがあって美味しい。赤身、ふたえごも美味しかった。初めて食することには興味津々で楽しかった。日向鶏の唐揚げは柔らかく甘みもあって本当に美味しい。もつ鍋は一品である。出汁はあっさりして、モツも柔らかく、本当に美味しい。これはおすすめである。この鍋に麺を入れた、ちゃんぽん麺もいける。今回のお店も成功裡であると思う。

お店に幻の酒ホイスが有ったので、希望の方には会で支払うので試飲を奨める。私には単なる焼酎の炭酸割りにしか思えなかった。

料理の関係からだと思うが、ビールのおかわりをする人が多かった。日本酒の減り方も遅い。日本酒が一本余るのではと危惧していたが、さすが謳粹会、最後には予定通り4本全て完了。

会はずも賑わい。方々で談笑の声。時間の経つのが早い。(写真-4・5・6・7・8・9・10) お店の延長を利用せず何時もの2時間で幕となる。集合写真を撮って解散。(写真-11)

参加者氏名

昭31年高 大野 金一・菊地 清・武藤 明・横手一 昭33年高 沼里 征二 昭36年高
若山 宏 昭40年高 川俣道明・廣瀬 巳良 昭41年高 相澤 興二・長戸 琴・初田 正
雄・久松 信明・山村 章・安井 恵子 昭46年 小野 幹夫 昭55年 櫻井成一朗

■ ホイス

ホイス4：リカー6：炭酸10 これがホイスを美味しく飲む黄金比！

このお酒は東京・白金にある後藤商店の先代社長が昭和30年頃に生み出した薬草酒で、
現在でもこれが呑めるお店は限定されております。 いまだに小売りされていないところが「幻の酒」のゆえんです。

ホイスは当時の庶民には高価なビールやウィスキーに代わって呑まれていた焼酎に代わる
ものをと、先代が東京大学哲学科を卒業して世界を放浪の旅に出た末に考案したもので
たようです。

■ 純米大吟醸三千盛 507-0901 岐阜県多治見市笠原町2919

電話 0572-43-3181 FAX 0572-43-318

3

精米歩合 45%

日本酒度 プラス11

酸度 1.4

アルコール 15度以上16度未満

牛舌の塩焼き、和風ステーキ、マグロのトロなど

歯ごたえのあるもの、油がのったものおいしくなるよ

1.8リットル詰 ¥3.150

■ 純米吟醸日置桜 (有) 山根酒造場

〒689-0518 住所 鳥取県鳥取市青谷町大坪249 TEL 0857-85-0730

酒質 辛口

アルコール度 15.6

日本酒度 +8.0

酸度 1.9

精米歩合 53%

使用米 山田錦

保存方法 常温可能

販売形態 -

飲み頃温度 10℃前後、お燗(45℃)

容量 1,800ml

2,975円

当蔵が手がけた純米吟醸酒で、最も古い歴史を持つお酒。漫画「美味しんぼ」でも紹介され、
根強い人気を誇る逸品です。

■ 吟醸超辛口ばくれん 超辛口+20 ... 亀の井酒造

〒997-0103 山形県鶴岡市羽黒町戸野字福ノ内1. □電話, :, 0235-62-2307. □FAX, :, 0235-62-4202.

ばくれんは、キレの良い辛口の純米吟醸の研究を重ねる過程で誕生したという経緯を持ちます。出来た当初は、辛さが強調されるだけの酒に思えたものが、蔵内で約2年の熟成を重ねることにより、新しいタイプの超辛口吟醸酒へと生まれ変わっており、製品化される事となりました。

また、ばくれんは全商品に行き渡る、その徹底した品質維持管理から生まれた酒でもあります。くどき上手の冷蔵貯蔵管理、設備の素晴らしさも証明しています。

ほのかに感じるフルーティーで品のよい吟醸香、軽快で円やかなキレの良い味わい、飲み疲れしないスッキリとした酒質、なんとも爽やかで心地よい酒です。くどき上手が追求した辛口の極を存分にご堪能下さい。

■原料米：美山錦100%

■精米歩合：55%

■日本酒度：+20.0

■酸度：1.0

■アルコール度：18~19

1800ml 2,205円

■ 純米吟醸南部美人 株式会社 南部美人 〒028-6101 岩手県二戸市福岡字上町13

●日本酒研究家・松崎晴雄さんのコメント

香ばしいナッツ、炊き上がったご飯のような鼻をくすぐる心地よい香り。口中にはやわらかな酸味も顔をのぞかせ、どこことなく人なつっこさを漂わせる。純朴さと芯の強さが備わった東北らしい風土色を感じさせる酒である。

●五代目蔵元・久慈浩介のコメント

特別純米酒同様南部美人の主力となるお酒です。麴米の精米歩合を50%に引き上げることで上品な香りと味わいが出てきます。上品な和食との相性は抜群です。

原料米 麴米／ぎんおとめ

掛米／美山錦

精米歩合 麴 50%、掛 55%

仕込水 折爪馬仙峡伏流水(中硬水)

酵母 9号系酵母

日本酒度 +5

アルコール 15.8

酸度 1.5

1800ml/2,761円(税込)

