

# 171 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店焼肉ピアは JA 直営店である。なぜこのお店かというと忘年会シーズンが始まる前に、体力を付けてと言うのは冗談で、忘年会は肉のお店で催すのはあまりないのではと考えたからである。しかも安心して美味しい国産肉を提供するということである。

今回北川さんから参加者数が 10 名と連絡があった。私はお店に 15 名から 20 名と言っていたのでびっくり。早速返事のない人に参加依頼のメールを打つ。何とか 14 名の参加者になった。焼き肉が人気が無いのかと自問自答。

何時もの四谷の鈴傳で料理は肉なので日高見超辛口純米酒・春鹿超辛口純米酒を用意。(写真-1) お店についたら既に数名が到着していた。久松さんが道案内に出てくれた。私は店長と進行について打合せ。店長は今月から幹事一人分の料理が無料になると申し出があったので、その分を肉の提供に替えてもらった。

定刻に成り何時もの会を始める。乾杯の音頭を廣瀬さんをお願い。(写真-2) 遅れていた相澤さんも到着。全員揃う。春鹿は奈良のお酒で、会としては初めてではないかと思う。本当に辛口、美味しく感じる。肉と良く合う。日高見は宮城の酒で、何度か飲んでいるが、今回の超辛口は酒らしい味がしていたその上ドライであるが、多少甘みを感じる本当に美味しい。私にはこちらの酒の方が好きである。

料理は

1】キムチ 3 品盛り 2】ナムル 4 品盛り 3】特製サラダ 4】(料理-1)国産牛上タン塩 5】(料理-2)国産和牛カルビ 6】国産牛ハラミ 7】国産豚カルビ (バラ) 料理-4) 8】季節の焼野菜盛合せ 9】国産鶏ハラミ (塩麴) (料理-6) 10】国産牛ホルモン (小腸) (料理-5) 11】国産牛ハツ 12】国産和牛みすじ (希少部位) (写真-3)  
13】冷菓菓子

牛上タンは普通であった。一人 3 枚は量として多いと思う。牛みすじは柔らかく甘みがあって本当に美味しい。さらにお店提供の牛モモシタマ「少量しかとれない」とのこと、初めて食したがこれは本当に美味しい。なかなか表現が難しいほどであった。後は他の焼き肉店とあまり変わらないが肉は軟らかかった。牛ホルモンも美味しかった。何時もハラミは美味しく感じるが今回は他と比較して食べると甘みがかけると言うことがわかった。

やはり焼肉にはビールが合うみたいで、お変わりの人が結構多い。参加者が 14 名で日本酒が 2 本では足りないのではと思っていたが、やはり最後には足りなくなる。私はいも焼酎のロックとチェイサーを頼む。

会は何時のも賑わい。方々で話の花が咲いている。年の差は殆ど感じないほどの和み。今回も美味しい料理で、満足という声が聞こえてくる。2 時間があっという間に過ぎて行く。(写真-3・4・5・6・7・8・9)

若山から会の終了を告げ、集合写真を撮って解散。(写真-10)沼尻さんは電車の時間の関係で途中退場。

参加者氏名

昭高 31 大野 金一・菊地 清・沼尻 正信・武藤 明 昭高 33 沼里 征二 昭高 36 若山 宏 昭 40 高 池和田 暁・川俣道明・廣瀬 巳良 昭高 41 相澤 興二・長戸 琴・久松 信明・安井 恵子 昭高 55 櫻井成一朗

#### ■ 日高見純米超辛口

株式会社平孝酒造 986-0871 石巻市清水町 1-5-3 電話番号 0225-22-0161

創業 文久元年 (1861 年)

蔵は太平洋と北東北を縦断する北上川の河口に開けた石巻は、江戸時代伊達藩と南部藩の米の集積地として栄えた港町にあります。

酒名の「日高見」は日本書記の中に「土地沃壤えて広し」と記されているように、その昔太陽の恵みを受ける国「日高見国」と称えられ、その中央を流れる川「日高見川」が後に北上川と呼ばれる様になり郷土と深い関り合いがある事に因んで命名した。

追求する酒造りは「一麴、二もと、三造り」を基本として、上品で格調高い香りを目標としている。

容量 1800 ml 小売価格(税込) ¥2,625-

日本酒度 +11 酸度 1.7 アルコール度数 15~16 %使用酵母 宮城酵母 原料 麴米名 まなむすめ 麴米精米歩合 60 % 原料 掛米名 まなむすめ 掛米精米歩合 60 %

#### ■ 春鹿純米酒超辛口

株式会社 今西清兵衛商店 〒630-8381 奈良市福智院町 24-1TEL 0742 (23) 2255

明治17年(1884)創業の蔵元は、室町から江戸中期にかけて全国に名をはせた奈良酒、南都諸白の伝統を今に受け継ぎ、切れのよいまろやかな口当たりの酒を醸し出しています。今や春鹿を代表する、そして他府県ではとりあえず奈良の地酒といえば春鹿、超辛口と言う程の人気商品。麴米に山田錦、掛け米に神力を使用しています。切れの良い口当たりにもろやかさがプラス。一段と美味しくなりました。名前だけを聞くと凄く辛いお酒を想像しがちですが飲んでみたら程良い自然な辛さで大変美味しいお酒です。

■原料米、山田錦/強力 ■精米歩合 58 % ■アルコール度数 15.5 度

■酒度 +12 ■酸度 1.6 ■酵母 協会 901 酵母 ■1.8l 2700 円