

## 172 回謳粋会の記

謳粋会 会長 若山 宏

忘年会を兼ねた謳粋会。お店は魚が美味しいという三代目網元 魚鮮水産（さかなや道場）西新宿店。私は用事で、時間がとれなく、今回のお酒の選択を廣瀬さんと初田さんをお願い。何時の四谷鈴傳で5本を購入とのこと(写真01)。中身は飛露喜特別純米酒・瀬祭純米大吟醸50・純米吟醸うすにごり本生新酒・寫樂純愛仕込純米吟醸ささめゆき・純米吟醸蕪瓜だ。

定刻に成り、まだ数名が未到着であったが、佐藤忠平さんにビールで乾杯の音頭をとってもらい、何時もの会を始める。今回の参加者数は22名である。(写真-03)

山形の寫樂純愛仕込純米吟醸ささめゆきは今年の酒で、発砲してないが生搾りにしては甘くなく、意外にあっさりしていて飲みやすかった。福島の飛露喜特別純米酒は日本酒度+1にもかかわらず、それほど甘く感じなかった。山口の瀬祭純米大吟醸50いつもの通り大変の飲みやすく美味しかった。

料理は【先付】ふぐ皮ポン酢(料理-1)【冷菜】カニと湯葉のカニ味噌サラダ(料理-2)【刺身】最強の刺身七点盛り～ふぐ刺身・伊勢海老姿造り・本マグロ・うに・他三点～(料理-3)【八寸】アイスバイン 塩で包む(料理-5)【お鍋】海鮮ちゃんこ鍋(料理-4)【揚物】ふぐの唐揚げ【食事】雑炊【甘味】本日のデザートである。定刻に始まったのだが、店側の不手際で、先付けと冷菜で、次が出てくるまで20分以上かかった。空きっ腹に日本酒は後で効くので本当に困った。お店にクレームを入れる。しかし料理は本当に美味しかった。今回の売りは、海老の姿造りである。またアイスバイン(豚肉)である。これは本当に美味しかった。初めて食する感覚。燻製でもなく、生ハムでもなく食べると本当に美味しかった。

日本酒も美味しく、肴も美味しい。これぞ謳粋会という感じと自己自慢。会はいつもの楽しい会。方々で話に花が咲いている。笑い声も聞こえてくる。一番若い西見さんもなじんでいる。最年長の西川さんも溶け込んでいる。(w-03・04・05・06・07・08・09・10・11・12・13・14・15・16)

時間の経つのも早い。お店から料理の遅れのお詫びに、時間延長の申し出があったが、遠方からの参加者もいるので丁重に断る。最後に集合写真を撮って会の終わりとする。(写真-17)

参加者氏名

昭29年高 西川 恵美子 昭31年高 大野 金一・佐藤 忠平・武藤 明・横手一郎 昭33年高 沼里 征二 昭36年 若山 宏 昭39年 鈴木 達 昭40年高 池和田 暁・川俣道明・廣瀬 巳良 昭41年高 相澤 興二・今井 修二・高山 了・長戸 琴・初田 正雄・

久松 信明・宮本 英尚・安井 恵子・山村 章 昭46年 小野 幹夫 平成14年 西見智徳

■ 飛露喜 飛露喜「特別純米」無ろ過生原酒

福島県合資会社廣木酒造本店 福島県河沼郡会津坂下町 ...

上立ち香はほんのりと吟醸香を感じるも明確ではありません。含むと甘味やコクを心地よく感じ、吟醸を思わせる綺麗さもある。

使用米 麴米、五百万石50%精米。掛米、華吹雪55%精米

使用酵母 -

日本酒度 +1

酸度 1.6

アミノ酸度 -

アルコール度 17.0~17.9

仕込水 -

杜氏 廣木 健司（兼蔵元）

■ 瀬祭純大米吟醸 50

旭酒造株式会社 | 〒742-0422 山口県岩国市周東町瀬越 2167-4 | TEL (0827) 86-0120

FAX (0827) 86-0071

山田錦・精米歩合50%

【特徴】 無加圧状態で、もろみから酒を分離するため、純米大吟醸もろみの本来持つ香りやふくらみ等の美点が崩れることなく表現されています。

1.8L/2,835円

原材料：米・米麴 □原料米：山田錦 □精米歩合：50% □アルコール度数：15~16度 □日本酒度：+3.0 □酸度：1.5.

■ 山形正宗 純米吟醸 うすにごり本生新酒 1.8L（要冷蔵）

株式会社水戸部酒造 〒994-0055 山形県天童市原町乙7番地 TEL：023-653-2131

FAX：023-654-8390

販売価格：2,940円（税込）

様々な問題を克服、改善し一皮むけた山形正宗のH24BY新酒第一弾！数ある新酒の中でも特にお薦めがこの蔵のしぼりたて。とにかく飲んでみて下さい！！香りは清々しく爽やかな香りで、フレッシュ感抜群のキラキラと光輝くような旨さです。蔵元が、口に含んでもらえば負けません！と言い放つ自信たっぷりの会心作。是非お見逃し無く！

原材料: 米、米麴

アルコール度: 17 度以上 18 度未満

原料米: 出羽燦々

精米歩合: 50%

日本酒度: +3

酸度: 1.6

■ 寫樂純愛仕込純米吟醸ささめゆき

原料米: 会津美里町産五百万石

契約田: 五十嵐清彦、石黒忠雄

蔵元米作り担当: 山口武久、宮森義弘

精米歩合: 50%

度数: 16 度

貯蔵方法: しぼって即瓶詰めし、冷凍庫-10 度で管理

本体価格: 2800 円 (1.8L)、1400 円 (720ml)

24By 新酒、純米吟醸酒「ささめゆき」と言う名のうすにごりの生酒です。

良く聞かれますが、新聞を剥いても中にラベルは付いておりますのでご安心ください。

仕込み蔵を大改造しての24By 如何でしょうか？

含みは大変瑞々しくジューシー、若いバナナ？幾らかのガスつけもありサイダーを思わせる爽やかさ。香りも華やかですが、出しゃばらずしっかりとした物腰です。。

旨味も瑞々しく、新酒らしい酸味・苦味に程よい甘さがベストマッチ。

それぞれに主張もありますが、譲り合い良いバランスでまとまっています。

オリも絡みますので、味わいはしっかり濃い印象ですが、軽やかなさりりとした印象。