

173 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

私が退職して自宅から直に向かう最初の謳粹会。開始までに時間が充分にあるので、千駄ヶ谷の国立競技場のトレーニングセンターで一汗かくことに。

今回のお店は新宿の居酒屋紀洲屋。紀洲料理を謳っている。その料理とはと期待を込めて設定した。今回も初田さんにお手伝いをお願い。お酒は何時もの四谷の鈴傳で。新春なので、生酒が多い。お店の人と相談して、尾瀬の雪解け純米大吟醸しぼりたて本生霞酒・前回用意した会津の廣木酒造のお酒、今回は飛露喜特別純米無ろ過生原酒・和歌山の黒牛特別純米本生無濾過の三本を購入。(写真-1)今回の参加者は15名。新年会を兼ねているので少ないのではとの思い。

新宿南口で横手さんに遭遇。一緒にお店へ。お店には18:00前に到着。既に既着者が。参加者場続々到着。珍しく定刻前に全員揃う。

定刻に成り、乾杯の音頭を逆井さんをお願い。(写真-2)ビールが既にコップに注がれていたのでスムーズに進行。同期の永井さんが大阪へ1年の予定の赴任が1年間延長とのこと。幹事を務める永井さんの今年の参加がほぼ絶望。私には少々残念。

尾瀬の雪解けは群馬の館林のお酒で、以前にも飲んだことがあるが、純米大吟醸は初めてである。しぼりたて生は普段飲むとかなり甘く感じるが、この酒は甘みを感じるけれどそれほどでもない。あっさりしていて飲みやすい。それにからみも少し感じる。酒の切れも良い。山口の獺祭の発泡純米大吟醸のような気がする。本当に美味しい。

福島の飛露喜は前回も飲んだが、今回は、生原酒である。日本酒度てきには甘く感じられるはずだが、それほどでもない。この酒も美味しい。しかも2552円である。

和歌山の黒牛特別純米本生無濾過は紀洲料理に地元の地酒という名目で選んだ。黒牛も以前飲んだ銘柄でおいし酒ある。飲んでみると生酒なのに、それほど甘く感じなく、酒の切れもある。新酒にしては目が細かく感じる。これも美味しい。今回のどの酒も当たりである。

料理は霜降り国産牛ロースしゃぶしゃぶコース

【前菜】紀州干物二種盛り[きびなごと太刀魚の干物](料理-3)

【刺身】特選大漁刺身五点盛り[串本漁港直送鮮魚](料理-2)

【冷菜】紀州特選しらすと野菜の和風サラダ(料理-1)

【焼物】鮮魚の炙り焼き[銀鮭の西京焼き](料理-5)

【揚物】鮮魚と季節野菜の天ぷら(料理-4)

【逸品】国産牛ロースつゆしゃぶしゃぶ[焼津粗節・真昆布の醤油ベース強出し汁風味]
(料理-6)

【~~メ~~物】手打ち風豪麺[うどん]

最初に出てきたのは冷菜でシラスが非常に美味しく感じた。それがサラダに良く合った。刺身は一人一切れで、特別新鮮と言うことはなかったが、まあまあ美味しかった。前菜は塩味が微妙で、日本酒にぴったりという感じ。非常に美味しく感じた。特に太刀魚が美味しかった。揚げ物は普通であった。焼き物の西京焼きも私には甘めが控え目で、しっとりとした焼具合は美味しく感じた。逸品の鍋は、牛のしゃぶしゃぶでつゆ(付け汁)はポン酢かゴマだれが定番であるが、ここのは、そばつゆを薄めた感じで甘みおも感じ、出汁が効いていた。それがこの売りだと思った。本当に美味しかった。うどんもそれなりに美味しかった。15名で三升を用意したにもかかわらず、酒が少々足りなめ。

安井さんは旦那さんの介護に取られる時間が増しているため、会の会計を辞退の申し出。安井さんから小野さんに交代。今後幹事として小野さん働いてもらうことを確認。

会は何時の楽しい一時。方々で楽しい笑い声。今回の料理も本当に美味しいという声が聞こえてくる。美味しい料理と美味しい酒。時が経つのは早い。(写真-3・4・5・6・7・8)

店から150分の飲み放題が提供されていたが、何時もの2時間で終了。集合写真を撮って散会となる。(写真-9)

参加者氏名 15名

昭31高 大野 金一・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 川俣道明 昭41高 長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・安井 恵子・山村 章 昭44高 逆井 誠 昭46高 小野 幹夫 昭55高 櫻井成一朗

■ 純米大吟醸 しぼりたて本生 霞酒】

しぼりたて新酒らしいフレッシュな麴香、フルーティな香りとジューシーな甘み。ほんのりとオリを絡めた余韻のある甘味が特徴の純米大吟醸です

群馬県館林市は、冬に積もった雪が地中を通り湧き出ている地です。

その地に龍神酒造初代当主である毛塚大膳守が灘の宮水に勝るとも劣らない「龍神の井戸」を見つけたと言われていました。その水は約300年前の雪どけ水が地下水として眠っていた水です。その水により造られた酒は『尾瀬の雪どけ』と命名されました

生産地: 群馬県 館林市 生産者: 龍神酒造

原材料: 米・米麴

原料米: 山田錦 ・ 五百万石

精米歩合: 50%

日本酒度: -2

酸度: 1.4

酵母: 自社

アルコール度: 16 度

1.8L (3,150 円)

■ 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

住所: 〒969-6543 福島県河沼郡会津坂下町市中二番甲 3 5 7 4

飛露喜〇F 飛露喜もっとも多く造られもっとも愛される飛露喜

1.8L 2, 5 5 2 円

■ 黒牛純米しぼりたて

本生無濾過 (生酒・原酒)

(株)名手酒造店 〒642-0011 和歌山県海南市黒江 8 4 6

電話 073-482-0005

アルコール度数 18.3%

日本酒度 +1.0

酸度 1.5

1.8L 2,750 円

アミノ酸 1.5 協会 901 号

インパクトのある綺麗な吟醸香があります。まろやかでも幅のある味わいがある生酒です。