

174 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店港池袋西口店はスペインのパブで出されている料理を日本で出すということなので、すごく期待していた。お手伝いをお願いした廣瀬さんと相談の上、池袋駅周辺で酒を購入することに。

西武池袋店で店頭販売していた、酒(一の蔵純米原酒・金寶酒造の穂(おだやか) 特別純米酒・純米吟醸生原酒 臥龍梅・天狗舞純米酒山麩仕込み)を含めて4本購入しお店へ。

(写真-2)

案内の地図には西口から徒歩1分とあるのでその周辺を探すがなかなか見つからない。地図を見ながらああでもないこうでもないと言いながら探すが見つからない。しかたなくお店に電話、そうしたらメトロポリタンホテルの前と言うことで、何とかお店に到着。到着した仲間からも店を探すのに苦労したという声が・・・私は道案内に西口の交差点へ出向く。

定刻10分前になり店に戻る。定刻に成り、まだ数名が未着であったが謳粹会を始めることに。今回の参加者数は19名である。乾杯の音頭は恒例の初参加の中根千枝(58年高卒)さんをお願い。(写真-1)会が始める。

14日はバレンタインデーであったので、中根さんが持参の義理チョコを参加者に配る。ありがたくいただく。(写真-7・8)本当に美味しい。

日本酒の要望があり、試飲して買った穂特別純米酒を提供。あっさり飲みやすい。少々甘めだったが気にならないほど。本当に飲みやすい。続いて一の蔵の純米原酒しぼりたてはアルコール18~19°。日本酒度±0~+2にしては私には辛く感じた。酒と自己出張しているように感じた。このお酒も本当に美味しい。純米吟醸生原酒 臥龍梅は静岡のお酒で、廣瀬さんの推奨であった。この酒も本当に美味しい。飲みやすく喉越しも良い。天狗舞純米酒山麩仕込みは美味しい酒で、山麩という酒を飲んだのもこの酒である。この酒の直営店が新宿西口にあつて、以前待ち合わせに使ったことがあるから思いで多き酒である。

料理は

- 1、合鴨のスモークと自家製 地養鶏のリエットのオードブル (料理-1)
- 2、グリーンアスパラと本日のチーズのクワトロフォルマッジサラダ (料理-1)
- 3、～新潟・糸魚川漁港直送～ 特選 お刺身の盛り込み姿造り (料理-1)
- 4、大海老の窯揚げ岩塩仕立て (料理-2)
- 5、特選 骨付き黒毛牛カルビの黒胡椒グリユ～彩り野菜のマリネ添え～ (料理-3)
- 6、◆石川・能登半島直送◆特選 焼きタラバ蟹のレモンバターソース (料理-4)
- 7、★新潟・糸魚川漁港直送★海鮮ちゃんこ漁師鍋 (料理-5)
- 8、特選 直送魚介のシーフードパエリア～オマール海老仕立て～
- 9、自家製 季節のドルチェプレート盛り合わせ (料理-6)

合鴨のスモークと地鶏のリエットのオードブルは結構いける。美味しかった。お作りは新鮮さが今一なような気がした。大海老の釜岩塩仕立ては、小麦粉に塩を多量に入れて海

老を包んで焼いた物で、その包んだ皮は食しないように言われたようだが、食する人がいて店員に確認する騒ぎ。骨付き黒毛牛カルビの黒胡椒グリエ〜は味が薄く感じた。海鮮ちゃんこ漁師鍋は美味しかった。直送魚介のシーフードパエリア〜オマール海老仕立ては米に芯があり私には違和感があったが、佐藤さんに聞いたところ、パエリアは芯があるのが普通ということであった。

会はずもも賑わい。楽しい笑え声がか聞こえてくる。中根さんが席を移動して挨拶代わりにお酒を注いで廻った。みんなノリノリであった。(写真-3・4・5・6・9・10・11・12・13・14) 予定時間の2時間が過ぎようとしている。集合写真を撮って解散となるが、その時季節のドルチェプレート盛り合わせが出てきた。事前打ち合わせで、3時間の予定であったが何時も二時間なのでそのつもりで料理を出してもらいたいとお願いしていたのだが・・・(写真-15)

参加者氏名

昭31高卒 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・武藤 明・横手一郎 昭33高卒 沼里 征二
昭36高卒 若山 宏 昭39高卒 鈴木 達 昭40高卒 川俣 道明・廣瀬 巳良
昭41高卒 飯塚 哲哉・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・山村 章 昭46高卒 小野
幹夫 昭55高卒 櫻井成一朗 昭58年卒 中根 千枝

◆ 自然酒・稔(おだやか)特別純米酒

日本の田んぼを守る酒蔵-創業正徳元年(1711年)-日本酒の「金寶自然酒醸造元」仁井田本家

〒963-1151 福島県郡山市田村町金沢字高屋敷 139 番地

TEL :0120-552-313 024-955-2222/FAX :024-955-5151

1711年の創業以来「酒は健康に良い飲み物でなければならない」という信条を代々受け継ぎ、日本で最初の自然酒を醸した金寶酒造は、自然米100%、天然水100%、純米100%の酒造りをしています。

金寶は日本の美しい田んぼを守る酒蔵でありたいと思っています。

自然米(農薬・化学肥料を一切使わず栽培した酒米)の美山錦(みやまにしき)で仕込みました。「甘・辛・酸・苦・渋」の五味が程良く調和した日本酒本来の旨味のある味わいを堪能していただけます。香りはややひかえめ。どんな料理とも相性良く、冷やからあつ爛まで幅広い温度帯で味わっていただけるお酒です。

1.8L 2,688 円

◆ 一の蔵特別純米生原酒しぼりたて

株式会社 一の蔵 〒987-1393 宮城県大崎市松山千石字大櫓 14 TEL 0229-55-3322(代)

FAX 0229-55-4513

平成 24 年秋に収穫された宮城県産新米ササニシキで醸しだした新米新酒。吟醸酒並みの精米歩合 55%迄磨き上げた原料米で醸した冬期限定の特別純米生原酒です。純米ならではの豊かなコクとフレッシュな香味をお楽しみ下さい。製造元:一ノ蔵 宮城県産日本酒 ■アルコール度数:18~19% ■精米歩合:55% ■特別純米酒 ■日本酒度:±0~+2 》

◆ 純米吟醸生原酒 臥龍梅

三和酒造株式会社〒424-0038

静岡県静岡市清水区西久保 501-10 TEL 054-366-0839 FAX 366-0380

純米吟醸 袋吊雫酒 (生原酒)

平成 24BY 新米新酒しぼりたて

麴米、掛け米とも兵庫県産山田錦 55%精米

アルコール度数 16 度以上 17 度未満

日本酒度 +5 酸度 1.3

1.8L 3,300 円 (4980050 500278)

お待たせいたしました！兵庫県産山田錦を用いた純米吟醸の袋吊雫酒の出荷準備が整いました。無濾過原酒の味と香りによりいっそう磨きをかけた出来ばえで、初めて飲んだ方からは日本酒に対する認識を改めさせられたとまでのお褒めの言葉を頂戴しております。製法上、数に限りのある商品ですのお早めにご注文ください。

◆ 天狗舞純米酒山麿仕込み

〒924-0823

石川県白山市坊丸町 60 番地 1

TEL.076-275-1165

mail: shata@tengumai.co.jp

ロンドンで開催された 2011.IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)純米酒部門でトロフィー(Goldメダル受賞酒中の最高位)を獲得しました。

純米酒・山麿造りの代名詞とも言われる天狗舞の看板商品です。山麿仕込み特有の濃厚な香味と酸味の調和がとれた個性豊かな純米酒です。濃い山吹色は目も楽しませてくれます。

・ 1.8L/2,861 円

・ 精米歩合/60% (全量自家精米)

・ 保管/冷暗所 (開栓後は出来れば冷蔵庫)

・ 冷やから熱燗までお好みの温度帯でお楽しみいただけます