

175 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回は四川料理の店、神田 天府である。四川料理は辛いというのが定番。楽しみにしていた。何時ものように四谷の鈴傳で日本酒を仕入れた。お店の人に中華に合う酒はと相談したら良い酒があると言って純米酒七田（佐賀県）を紹介される。（写真-2）他に大那の超辛口純米酒（栃木県）を購入。（写真-5）

JR 神田駅西口からお店に。私は以前お店に行っていたから迷わず到着。今回は前回の反省からお店への道順を言葉で表していたのをお店のホームページからコピーしていたから安心していった。ところがお店に着くと、お店が見つからず大変だったと言う人が大勢で、しかも多数が未着。お店に電話が鳴り店員が一人で電話の応対・道案内で大変。

10分遅れで謳粹会を始める。遅れて始めるのは今までで初めてである。20名の参加であったが横手さんから体調不良で欠席と連絡があり結局19名の参加である。

乾杯の音頭は林さんをお願い。（写真-1）ビールの乾杯の後、林さんから土浦での講演の話があり、彼女がライフワークにしている事の説明があった。参加予定の菊地さんから連絡が無く心配していたら遅れて到着。遅れて到着予定の小野さんを除いて全員揃う。

純米酒七田は、味が紹興酒を薄めにしたお酒のように私には感じた。中華料理に紹興酒が合うのは当たり前なので、この酒は料理になじめなかった。しかしお酒（日本酒）としてはしっかりしていて辛口でアルコール度数も高く日本酒として美味しかった。他は前にも持ち込んだ大那酒造の酒で、純米辛口は飲みやすく本当に美味しかった。

料理は四川料理で1. 前菜四品盛り合わせ（料理-1）2. アツアツ焼餃子（料理-3）3. 自家製春巻（料理-2）4. 海老のチリソース煮5. 特製北京ダック・クープ添え（料理-4）6. 黒酢スプタ7（料理-8）. 青菜とフカヒレの椎茸風味（料理-5）8. 天府麻婆豆腐（料理-6）9. お食事・白いご飯10. かにと玉子の卵白スープ（料理-7）11. デザート楊貴妃杏仁豆腐

中華料理のコースに餃子・春巻きが入っているのは初めての経験であった。春巻きは美味しかった。餃子は普通の味。海老のチリソースは辛めがなくこれがという思い。黒酢スプタは黒糖を使ったかのような甘めでそれなりに美味しかった。麻婆豆腐はお店と交渉し、本場の辛さでお願い。その辛さは本当に辛い。辛さで頭から汗をかく人が。（写真-12）白い御飯に良く合う。私には本当に美味しかった。

中根さんが前回に続いて今回も参加いただき大変うれしく感じた。図図しくも「この会

に参加して」という原稿をメールに載せるために依頼。

安井さんも旦那さんの介護の様子を見て時間ができたのでと、前日に参加申し込み。
当会は何とか皆さんの参加で、毎回楽しく維持・運営されている。今後もよろしく。
私には写真が示すとおり、参加者が本当に楽しそうで、会話が弾む様子が手にとるように見える。(写真-3・4・6・7・9・8・10) 本当に時間が経つのが早い。何時ものように集合写真を撮って散会となる。(写真-13)

参加者氏名

昭 31 高 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・中本 青士・武藤 明 昭 33 高 沼里 征二
昭 36 高若山 宏 昭 37 高 林 幸子 昭 40 高 川俣 道明・鮭川 宏一 昭 41 高 長戸 琴・
初田 正雄・久松 信明・宮本 英尚・山村 章・安井 恵子 昭 46 高 小野 幹夫 昭 55 高
櫻井成一朗 昭 58 高 中根 千枝

■ 純米 無濾過 生原酒 雄町 七割五分磨き

天山酒造株式会社

〒845-0003 佐賀県小城市小城町岩蔵 1520 TEL : 0952-73-3141 FAX : 0952-72-7695

「七田純米 山田 七割五分磨き」は、地元産の「山田錦」を全量
使用して、1.8 リットル¥2.520 という、大変良心的な販売価格を実現
しました。

高級酒米山田錦を 100%使用して、通常純米の規定通りの精米
をしたなら、この価格では販売する事は不可能でした。

輪郭のハッキリとしたメリハリのある、雑味の無い実に明るい味わい
搾りたての時期は、若干のガスを含み、果実を思わせるフルーティーな
香りが立っています。

熟成が進むと角が柔らかくなり、しっとりとした旨味に変わります。

ドライさを残しながら、軽やかな米の風味を感じます。

七田 純米無濾過 生原酒

山田 七割五分磨き

日本酒度+5~+6

酸度 1.7~1.8

アルコール度数 17~18 度

佐賀山田錦

精米歩合 : 75%

使用酵母 自家酵母

■ 大那 超辛口 純米酒

菊の里酒造（株）〒324-0414 栃木県大田原市片府田 3 0 2 - 2

tel 0287-98-3477

北に那須岳、東に八溝山を望む那須野ヶ原の一角侍塚古墳、那須国造碑(600年代に建立された日本三古碑の一つ)等、数々の歴史的遺産を持つ湯津上村は、いにしえの古墳の里として古くから栄えています。

慶応2年(1866年)に創業された酒造業は、「一流」「君の友」等、代々の銘柄を経て昭和30年(1955年)菊の里酒造に発展し、多くの皆様にご愛飲頂いております。

超辛口純米酒！

麴米那須産『ひとごち』掛米那須産『五百万石』を60%まで磨き上げた純米酒です。

大那らしいミネラル感たっぷりの柔らかな飲み口と、酒度+10という辛さだけで

終わらないしっかりとしたお米の旨みを感じるお酒に仕上がっています。

大那のコンセプトである食中酒タイプのお酒ですので、杯が進みます

日本酒度：+10 酸度：1.6 ALC：16.8%

価格 2,625 円