

176 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は個室和食小町池袋東口店である。前回・前々回とお店を探しにくく、苦労した方が多かったので、今回の案内には目印のお店の名前を書いておいた。

廣瀬さんにお手伝いをお願いし、西武池袋店の酒販売所で待ち合わせ。試飲販売をしていた兵庫の龍力((株)本田酒店)と秋田の木村酒造特別純米原酒生酒を購入。(写真-1)

特に滝力は酒米の差で味が異なるということで3本購入。(資料-1・2)計4本を買う。

お店に到着すると既に数名の方が着いていた。お店の担当と打合せ。問題が発生。持込は一本だけは良いが、他は持込料をとるとのこと。そこで話が違うと一悶着。結局持込 OK となる。今回の参加者数は20名。久しぶりに参加の連絡があった山田さんが町内で不幸があり参加取りやめ。本人からの残念との連絡あり。

定刻になり何時もの会を始める。乾杯の音頭をと思っていた人がまだ現れない。久しぶりの相澤さんをお願い。(写真-2)そして何時もの会が始まる。飲み放題のビールは第三種雑種のサントリー金麦である。私にはビールと変わらない味わいであった。

酒は廣瀬さんに選定した理由(酒米の差)と、飲み順の指定をお願い。最初は山田錦(兵庫県特A地区)生酏仕込み純米を飲む。これは飲みやすい。キレもある。やや辛く感じる。良い酒である。(爛酒が美味しいと言われたがそれは無理である)雄町特別純米 無濾過生原酒アルコール度数が高いだけに味がしまっていた、本当に美味しい。吟醸酒のようなフルーティーな味わい。軽いようで重みがあるそのような酒であった。龍力特別純米 山田錦 無濾過生原酒はフルーティーな甘みを感じながら、しっかりした味わい。切れも良い。安定した存在感を醸し出す感じ。本当に美味しい。

最後に秋田の特別純米酒原酒福小町 号外編を飲む。これも美味しかった。原酒はアルコール度数が高いだけに私には美味しく感じた。吟醸酒のような感じだが、そんなに軽く感じない。甘く感じるがそれほどでもなく、そのうち辛く感じるそのような酒。本当に美味しいさらにコストパフォーマンスも良い。どの酒も美味しい。

料理は以下の通りである。

- 【食前酒】 おすすめ梅酒
- 【先 付】 『 京都産朝掘り筍と産地直送野菜の生春巻き菜の花苺ソース 』(料理-1)
- 【造 り】 『 漁港直送天然鮮魚の造り3種盛り合わせ 』(料理-1)
- 【煮 物】 『 あつあつ! まーさん豚のトロリー煮おこげと供に 』(料理-2)
- 【焼 物】 『 あわびの宝楽焼きマスカルポーネチーズ味噌 』(料理-3)
- 【肉料理】 『 熊本産黒毛和牛とフォワグラスターキフランボワーズソース 』(料理-4)
- 【揚 物】 『 富山産ホタバーニャカウダバジルソース 』(料理-5)
- 【食 事】 『 活け車海老と旬野菜かき揚げ 天茶仕立て 』(料理-6)
- 【甘 味】 『 濃厚チーズケーキ 塩こうじ風味 』(料理-7)

梅酒は味が薄く酒と感じられなかった。先付の生春巻きはサキサキしていて本当に美味しかった。お作りの刺身は普通であった。まーさん豚は本当に美味しかった。添え物のお焦げは咬むとぱりぱりと音がしたが美味しいかどうか好みの問題であると思った。焼き物のアワビは面白い味であった。初めて食した味であったので興味深かった。しかしあわびの量が少ないという気も。値段的には、まあしょうが無いという気もするが。肉料理の黒毛和牛は柔らかく感じるが、肉の特徴が感じられなかった。只肉を食しているという感じ。揚げ物のホタルイカの天ぷらは美味しかった。口に入るといか独特の内臓の味がしみてくる。初めて食した味で本当に美味しく私には感じられた。食事の天ぷらはそれなりに美味しかった。

只問題は2時間のコースを設定していたのに、3時間かかったこと。遠方から来ている人もいるので予定通り進行しないと帰る人には食べられない料理になる。さらに料理が出てくるまでに時間がかかりすぎると、間が持てない。お店に反省を求める。本当に残念であった。

経済同友会の理事を務めている飯塚さんにアベノミックスについて語っていただいた。彼曰く冷静に動きを見ていただきたい。円安で株高であるが実体経済はまだ動きが無いと。(写真-9) また高山さんから土浦出身の相撲取り高安の後援会への入会のお願いがなされた。(写真-11)

後は何時もの謳幹会。方々で会話の花が咲いている。美味しい酒と美味しい料理。

(写真-3・4・5・6・7・8・10・12)

3時間の宴会も終わり。集合写真を撮って散会となる。(写真-13)

出席者氏名

昭和 31 高 大野 金一・菊地 清・武藤 明・横手一郎 昭 33 高 沼里 征二 昭 36 高
若山 宏 昭 40 高 川俣道明・廣瀬 巳良 昭 41 高 相澤 興二・飯塚 哲哉・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
高 小野 幹夫 昭 55 高 櫻井成一朗

■ 特別純米生酏仕込み龍力

兵庫県特A地区産の山田錦を使い、自然に乳酸を生成させる生もと造りで醸した特別純米酒です！

生もと造りらしい豊潤な口あたりと、山田錦の甘みと旨みを酸が包み込む濃厚で飲みごたえのある味わい！常温かぬる燗、特に熱燗がお奨めです！

製造者（生産地）

本田商店（兵庫県） — —

原料米 精米歩合 使用酵母

兵庫県産特 A 地区産 山田錦 65% 協会 9 号系

種別 特別純米

日本酒度 +3

酸度 1.8

アミノ酸度 1.3

アルコール度数 16.5°

使用米 兵庫県産特 A 地区産

山田錦

精米歩合 65%

酵母 協会 9 号系酵母

※数値は醸造年度により若干変化する場合がございます。

1.8L 3,150 円

■ 龍力 『雄町』 特別純米 無濾過生原酒 <氷温貯蔵>

岡山県赤磐郡瀬戸町の契約農家が有機農法により稲作した雄町の中でも最高級レベルの「赤磐産雄町」を原材料に使用したなんとも贅沢な無濾過生原酒です！

厳寒期に搾った純米酒の無濾過生原酒を蔵内の氷点下冷蔵庫で、氷温熟成させました。

柔らかな旨みも出てきて、氷温貯蔵ならではの、新酒時の鮮度を保ちながらも濃縮された旨みが味わえる酒通にお薦めの濃醇な味わいが特徴です。

フルーティーな香り、新鮮な香味があります。『雄町』の奥深きコクと様々な味わいを感じる、雄町の真骨頂ともいえる味わいです！

原材料:岡山県赤磐郡産 有機「雄町」

精米歩合:65%

日本酒度:非公開

酸度:非公開

アルコール分:18~19%

産地:兵庫県産 本田商店

1.8L 3,465 円

■ 龍力 特別純米 山田錦 氷温貯蔵 無濾過生原酒 1800ml

酒米にこだわり続ける本田商店が、酒造好適米の山田錦（兵庫県・特 A 地区産）を使用し醸した特別純米酒を氷温で貯蔵熟成させました！

山田錦らしく幅のある米の旨みが口中に広がり、程よい酸味が全体を引き締めています！豊潤ですがキレも良く飲みごたえ抜群です！

兵庫県・特 A 地区産の山田錦の贅沢な味わいをお楽しみください！

製造者（生産地） 日本酒度 酸度

本田商店（兵庫県） — —

原料米 精米歩合 使用酵母

山田錦 60% —

1.8L 3,675 円

■ 特別純米酒原酒福小町 号外編

最初は甘くそれから酸度の旨みのはじけて奥深い爽かさがはじけてくるぞ……

酒母は「吟の精」で醗立てをしました。アルコール 17.6 度 日本酒度 +3.5 酸度 1.3 精米 5 割
5 分 酵母協会 1801 酵母 米めんこいな

木村酒造第 14 代 木村雄太郎

日本を代表する酒といえば日本酒、日本酒といえば地酒・・・
ほとんどの方がそうお答えになります。

しかし本物の蔵を目にし、本来の酒造りの姿に触れた
経験のある方はとても少ないのです。

もの言わぬ蔵は悲しんでいるかもしれない、
外に向かって閉じていることは
不遜なことだ、そう思いました。

元和元年創業以来 390 年、酒造り一筋に歩み続けた私ども木村酒造は、
代々受け継いできた伝承の蔵を開放させていただきます。

どうぞお出かけください。

蔵と蔵を囲む空間が時空を超えて

あなたになにかを語りかけてくれるでしょう。

そして蔵と語らっていただいたあなたにしかご提供できない

木村酒造自信の酒をお楽しみください。

木村酒造

秋田県湯沢市田町 2-1-11

TEL 0183-73-3155 FAX 0183-73-3154