

# 177 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

今回は銀座にある七厘炭火焼「七里や・圓」というお店である。素材を自分で焼くということで期待してこの店を選ぶ。何時ものように廣瀬さんにお手伝いをお願いし、四谷の鈴傳で、秋田横手の阿櫻純米酒・弘前の豊盃純米吟醸・福島のおぶくま純米吟醸無濾過原酒 3本を購入。(写真-1) お店提供の地図を案内に掲載したが、明瞭でないので、拡大した地図を別途添付したので道には迷わないと確信していたが、他のお店の名前(看板)がずらっと並び、目的のお店がなかなか見当たらず困った。

お店に着いたら既に2名の方が着いていた、その後続々参加者が到着。定刻になったがまだ2名が未着ながら、謳粹会を始めることに。久しぶりに参加した山田さんに乾杯の音頭をとってもらい何時もの会が始まる。(写真-2) その日は夏日であったので、ビールが美味しい。

最初に飲んだ阿櫻純米酒辛口は口に含んだとき、わずかであるがピリピリ感を覚える。多分微炭酸を含んでいたのでは思う。シャンパンのすごく軽くした感じ。本当に美味しかった。コスト的に良い。豊盃純米吟醸は甘めであると言われたが、それほど甘く感じなく結構いける。美味しい。食べ物にも合う。おぶくま純米吟醸無濾過原酒もほどよい甘さで飲みやすいお酒であった。純米吟醸らしく軽く感じた。味もすっきり。本当に美味しい。

料理は厳選素材の七厘自前焼 B コース

八寸	刺身五点盛り	(料理-1)
	富山産・蛍烏賊沖漬け	
	鯔の南蛮漬け	
	蒸し豚葱味噌	
	鶏つくねの小判焼き	
	筍の山椒焼き	
	葉わさびと小柱の醤油和え	
煮物	春きゃべつと新じゃが、ベーコンの和風ポトフ	(料理-2)
揚げ物	桜海老のかき揚げ ミルク塩	(料理-2)
七厘炭火焼		
	活車海老串焼き	(料理-3)
	はまぐり焼き	(料理-3)
	黒毛和牛サーロイン岩塩	(料理-8)
	霧降高原豚の醤油糍焼き	(料理-8)
	和牛ホルモン三種辛味噌	(料理-8)
	旬野菜ときのかき盛り	(料理-5)
サラダ	ローストビーフと新玉葱のサラダ	(料理-4)

食事 小女子のゆかり御飯・若布の味噌汁 (料理-9)  
デザート おまかせデザート三種盛り (料理-10)

八寸は大皿に全て盛り一人一人に出た。刺身(マグロ・タコ・真鯛など)は意外と活きが良く美味しかった。ホタルイカの沖漬けは日本酒に合う。鶏つくねの小判焼も美味しい。鰯の南蛮漬け・小柱の醤油和えも美味しかった。煮物の和風ポトフはベーコンの香がして美味しかった。揚げ物のかき揚げはかき揚げであった。

お店の売りの七厘炭火焼は絶品である。車エビは生きていた。皿の上で動いていた。蛤焼もたれを塗って食べると美味しい。サーロイン岩塩焼は量が少なかったが肉が軟らかく美味しく感じた。炭火焼きは素材の味が良く出る。値段から見てお得な感じである。食事は軽めの感じで、飲んだ後には丁度良い。

鈴木達さんが体調を崩していたが、戻ったので参加しようと思っていたが、野暮用が有り欠席になったと連絡があり。宮本さんが参加と連絡があったが、当日出張と言うことで前日に欠席と連絡有り。今回は18名の参加である。

会はずいぶんの盛り上がり、話の輪が広まっている。美味しい酒、美味しい料理そして笑い。健康のためには持ってこいと思う。学年の差なんて何にも無い。これが謳歌会と思う。(写真-3・4・5・6・7・8・9・10・12)時の経つのも早い。あっという間の2時間。集合写真を撮って散会する。(写真-11)

参加者氏名

昭31高 大野 金一・佐藤 忠平・武藤 明・山田 晴康・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・池和田 暁 昭41高 飯塚 哲哉  
今井 修二・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・安井 恵子 昭55高 櫻井成一朗  
昭58高 中根 千枝

■ 阿櫻純米 辛口 阿櫻酒造株式会社  
創業/大正7年 代表/田中文悟  
所在地/秋田県横手市大沢字西野 67-2  
TEL/0182-32-0126

秋田流寒仕込みの酒造りは冬の到来とともに始められ、最も寒い時期に最盛期を迎えます。寒冷降雪期のこの時期は雪により空気は綺麗に浄化され、その雪に埋もれた酒造りは、酒造りに最も適した室温が大きく変化する事もなく一定に保たれるため、非常に美味しいお酒が醸し出されます。

日本酒度+10のシャープなキレの超辛口の純米酒です。キレの良い飲み口の中にも、お米の旨みをしっかりと感じられるお酒です。冷からぬる爛まで幅広い温度帯で味わうことができます。また、幅広い料理にも合わせられるお酒です。

原料米 秋田県産

秋田酒こまち

精米歩合 60%

酵母 協会 901 号

日本酒度 +10

アルコール度 15 度

酸度 1.4

アミノ酸度 1.0

容量・価格

1.8L ¥2,541

720ml ¥1,386

300ml ¥550

■ 豊盃純米吟醸

醸造元 三浦酒造株式会社

青森県弘前市大字石渡 5-1-1

TEL 0172-32-1577 FAX 0172-32-1581

『豊盃米』を 100%使用して 55%まで磨き上げた純米吟醸です。

■原料米：豊盃米

■精米歩合：55%

■日本酒度：±0

■酸度：1.9

■アミノ酸：

■アルコール度：15～16

1800ml 2,880円

■ あぶくま純米吟醸無濾過原酒。

住所 田村市船引町船引字北町通 41

電話 0247-82-0030

当蔵は、1823年（江戸年間 文政6年）創業しました。年間200～300石前後の小規模な蔵です。製品出荷先の大部分が地元田村市となっております。平成17年秋より杜氏制度を廃止し、経営者が自ら製造責任者となり地元の人間だけで仕込む体制をとりました。小規模さを生かし、手間を惜しまずに丁寧に仕込むことで、毎年酒質のレベルを上げていくことが目標です。

原料米：山田錦、五百万石

精米歩合：50%、55%

日本酒度：±0度

酸度：1.7度

アルコール度 : 16～17度

1、81 2,888円