

## 179 謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は、ここのところ高めの値段設定であったので、安めのお店「四国満載 龍馬の海 池袋店」にした。ところが、案内文を作成中に以前利用したお店個室和食「小町池袋東口店(176回)」と同じビルであった。

廣瀬さんにお手伝いをお願い。西武池袋本店酒売り場で待ち合わせ。店頭販売していた、岩手の大船渡にあった酔仙酒造の特別純米酒を購入。広島酒で酔心山根酒造の純米吟醸を購入。純米酒と飲み比べるとやはり差を感じる。他は新潟(長岡)の純米吟醸拍露にした。新潟の酒でいままでに飲んだことが無いので。(写真-1)

2人で階段を下りてお店に入ると店名が二つで、それぞれ別名で。龍馬のお店と告げると前回の同じ部屋に案内された。同店異名は初めての経験である。15名で申し込んでいたが席は14名であった。誰かが急遽欠席になったと言うことであった。後で、武藤さんと判明。

定刻を少し過ぎたところで、乾杯の音頭は林さんをお願い。(写真-2)何時もの謳粹会を始める。

生はサントリー金麦であったが、それほどの違和感はない。日本酒、酔仙酒造の特別純米酒は軽めで、結構飲みやすい。しかも美味しい。値段も手頃である。酔心純米吟醸も美味しい。私のイメージでは酔心は甘めであったが、今回は、それほどでもない軽めで飲みやすい。純米吟醸拍露は、期待通りで新潟のお酒であった。吟醸酒独特の香りが弱く、軽目で、飲みやすく、これが新潟の酒という感じであった。

料理は『高知名物！さわち料理コース』

【食前酒】 おすすめ梅酒は薄めで普段飲む、梅酒とはほど遠い。

【前 菜】 季節の前菜3種盛り合わせ(料理-1)

【鮮 魚】 『 宿毛産本カツオわら焼きと漁港直送鮮魚の豪快さわち盛り 』

カツオのわら焼きと聞いたので期待していたが、ニンニクもなくがっかり。

しかし他の刺身は活きが良く美味しかった。(料理-3)

【皿 鉢】 『 高知名物！さわち料理盛り合わせ 』皿鉢料理というのは大皿に料理が盛り合わせであると言うことを聞いたことを思い出した。中身は勝手であるらしい。(料理-2)

【肉料理】 『 黒毛和牛しゃぶしゃぶとアボカドサラダ巻き 』(料理-4)

【揚 物】 『 あわびとウニのフリットバジルソースかけ 』(料理-5)

【食 事】 『 四国鮮魚と高知トマトのご飯 』(料理-7)

トマト海鮮丼という感じ。これは私には結構美味しく感じた。

【甘 味】 本日のデザート

なぜか徳川家康の肖像画と旗印の書の写真が貼ってあった。模造の日本刀も置いてあつ

た。

料理は値段通りのものであった。このことは幹事会で気にはしていたので、検討課題に。  
お新香と薩摩揚を追加注文。(料理-6)

持ち込んだ酒は結構美味しかった。本当に日本酒は味が良くなった。

会はいつものように楽しい会話で盛り上がっている。途中で日本酒がなくなり金麦を頼んだ。(写真-2・3・4・5・6・7・8・9・10・11)

定刻に成り集合写真を撮り、散会となる。(写真-12)

参加者名

昭 31 高 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平 昭 36 高 若山 宏 昭 37 高 林 幸子 昭  
39 高 鈴木 達 昭 40 高 廣瀬 巳良 昭 41 高 長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・宮本  
英尚・山村 章 昭 46 高 小野 幹夫 昭 55 高 櫻井成一朗

◆ 特別純米酒酔仙

酔仙酒造株式会社

大船渡蔵住所

岩手県大船渡市猪川町字久名畑 136-1

さっぱりとした、のどごしと、柔らかなふくらみが調和した純米酒。

冷やでも良し、燗でも良し、料理との相性は抜群です。

普段の晩酌におすすめです

■酒質内容 特別純米酒 ■内容量 1800ml

■原料米 ー ■精米歩合 ー

■日本酒度 ー ■酸度 ー

■アルコール 15% ■アミノ酸度 ー

■産地 岩手県 ■醸造元 酔仙酒造

価格 2,549 円

◆ 酔仙特別純米酒

株式会社 酔心山根本店

〒723-0011

広島県三原市東町 1-5-58

TEL : 0848-62-3251 (代表)

内容量 1800ml 2605 円

度数 15~16 度

保存方法 常温

蔵元 株式会社 酔心山根本店

タイプ 純米吟醸酒

商品説明 これぞ土佐の淡麗辛口、と酒通もうなずく。まろやかで豪快、そして涙脆な酒は

料理もすすませる。

原材料 米、米麴

精米歩合 60%

使用米 麴米

三田市農協の山田錦 / 掛米 広島県産米

仕込み水 広島県中央部の鷹ノ巣山麓の湧水

アルコール分 15度以上 16度未満

日本酒度 +2.5

◆ 純米吟醸柏露

柏露酒造

〒940-1131 新潟県長岡市十日町字小島 1927 番

TEL.0120-130-896

新潟県の酒造好適米「五百万石」を丁寧に磨き上げ、寒中低温で醸し出しました。

吟醸の華やかで透明感のある果実や花のような香りと、スッキリしたあと味が特徴です。

■ 純米吟醸酒 柏露 HG

原材料名 米（国産）、米麴（国産米）

原料米 新潟県産五百万石

精米歩合 55%

日本酒度 +3.0

酸度 1.5

アミノ酸度 1.1

アルコール分 15度以上～16度未満