

180 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今日も非常に暑い。本当に毎日 30° 越え。今回のお店は谷中の鰻の山ぎし。参加者数も 23 名と多めの参加。初田さんと廣瀬さんに協力をお願い千駄木駅で待ち合わせ。

早めに家を出て、池袋から丸ノ内線で大手町乗り換えの予定。後樂園駅に止まる寸前一斉に携帯電話が鳴り始める。緊急警報だ。車内放送で、奈良で大地震が発生予定とのこと。7 分位停車。後で誤報とのことであった。千駄木駅で廣瀬さんと初田さんを待っていると櫻井さんが現れる。櫻井さんを交えて伊勢五本店に向かう。安井さんから今日日本酒一本を持参すると連絡が入っていたので、購入する日本酒を四本にするか五本にするか迷うが山ぎしでは何時も結構量を飲むので、純米雄町極一滴雫酒(栃木県)・岐阜の丸房純米酒超辛口生(伊勢五オリジナル)・旭興 辛口純米 生詰酒(栃木大田原)・鷹来屋特別純米酒(大分)・純米吟醸石鎚(愛媛) 五本購入することに。(写真-0)

定刻になり、3 名ばかり未着であったが会を始めることに。若山から 7 月 5 日に亡くなった初代会長篠田さんへ黙祷のお願いをし、全員で黙祷。大野さんから篠田さんの会への貢献等を語ってもらった。(写真-1)

久しぶりの参加の坪井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) ビールの後、純米雄町極一滴雫酒から飲む。この酒は炭酸ガスを逃がすためふたに穴が空いていたが飲んだときそれほどびりり感を感じなかった。辛口ですっきりしていて飲みやすく美味しかった。安井さん提供の龍力の大吟醸、米のささやきは 176 回謳粹会で飲んだ兵庫県の龍力本田商店の大吟醸である。あのときも美味しい酒であったが、今回は本当に美味しかった。少し甘めを感じたが味が細やかで、キレが有り、辛めの酒で本当に飲みやすかった。岐阜の丸房純米酒超辛口生(伊勢五オリジナル) は伊勢五が仲取りしたオリジナルのお酒で、酒造所にも無い酒であった。かなり辛口で飲み終わった後もすっきりしていた。美味しい酒である。旭興 辛口純米 生詰酒(栃木大田原) は辛口である、これも飲みやすい。鷹来屋特別純米酒(大分) は飲んだ感じはかなり水っぽい。日本酒を水で割った感じ。なじめなかった。純米吟醸石鎚(愛媛) は前にも飲んだことがあるが、この酒も本当に美味しい。きめ細やかで飲んだ後もすっきり。私は好きな酒だ。

鰻の稚魚が捕れなく、卸値が上がっているとのことで、前回の値段では無理かなと思っていたが前回の値段で OK と言うことでほっとした。その差は料理に現れるのかなと思いき料理は大変良かった。思い過ごしであった。

前菜はトコブシとうな玉と煮豆は美味しかった。(料理-1)

胆焼は鰻の胆焼で、かなり太めで他の店のとは違っていた。(料理-4)

焼き鳥 は鳥焼でこれも美味しかった。(料理-4)

刺身は鯉の洗いで佐久の鯉である。普通のお店ではなかなか食べられない。ごまダレで、これも好き嫌いがあるが私は好きである。(料理-1)

玉子トーフはトーフの上に大根下ろしとシラス干しが乗っていて塩加減が丁度良い。(料理

-3)

サーモンとなすの南蛮漬けは南蛮漬けという感じはあまりしなかった。辛くなかったからかも。(料理-3)

鰻重は大変美味しかった。ここの鰻はあまり甘く感じなく私は好きな味である。(料理-5)
肝吸いも美味しかった。

当初 23 名の申し込みであったがミスで坪井さんが抜けていた。急遽一人追加の申し込み。部屋は満杯でこれが限界という感じ。人の体温でクーラーがあまり効かない。狭いけれど美味しい食べ物と美味しい酒で楽しい雰囲気。和気藹々。本当に楽しそう。何時もの楽しい会話が聞こえてくる。お土産の鰻を注文する人も。私も愚妻に鰻重をお土産に。

時が経つのが早くあつという間の 2 時間。6 升の酒もほぼ空に。(写真-3・4・5・6・7・8・9・10・11・12・13・14)

何時ものように集合写真を撮って解散。(写真-15)

参加者 (卒業年度)

昭 27 高 坪井 洋 昭 31 高 大野 金一・菊地 清・中村 信秀・中本 青士・武藤 明・横手一郎 昭高 33 沼里 征二 昭 36 高 若山 宏 昭 39 高 鈴木 達 昭 40 高 池和田 暁・鮎川 宏一・廣瀬 巳良 昭 41 高 相澤 興二・飯塚 哲哉・高山 了・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 昭 58 高 中根千枝

■ 純米雄町極一滴雫酒

株式会社島崎酒造 N 栃木県那須烏山市中央 1-11-18

丹精込めて醸成市酒袋と呼ばれる木綿状繊維の袋に一枚一枚きっちりと詰め、つるして搾りあげた雫とりしぼりたて生原酒でございます。島崎酒造の酒造りにかける熱き情熱がつくりあげた、新酒の新鮮な香味を最大限に生かした繊細な味わいを、どうぞゆっくりお楽しみくださいませ。

原材料 米(国産)・米こうじ(国産米) 精米歩合 65%

アルコール分 17 度以上 18 度未満

■ 大吟醸龍力 米のささやき

株式会社 本田商店 〒671-1226 兵庫県姫路市網干区高田 361-1

電話 079-273-0151

龍力を代表する日本酒。フルーティーな香り、コクのある味わい、後味スッキリ辛口の 3 味が絶妙なバランスを持つ大吟醸酒。

昨年コンテストにおいて最高位プラチナメダル獲得

1.8 リットル : 5,250 円

■ 丸房純米酒超辛口生 (伊勢五オリジナル)

房島屋 所酒造合資会社

〒501-0619 岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪 5 3 7 - 1 tel0585-22-0002 fax0585-22-0679

1.8L 2940 円

■ 旭興 辛口純米 生詰酒 山田錦米磨き 48%・ひとごち米磨き 60%

きょくこう・たまか (渡邊酒造/大田原市)

〒324-0212 栃木県大田原市須佐木 7 9 7 - 1 0287-57-0107

まろやかにこなれた醸造酸がキレ良く感じられる、辛口に仕上げられた特別純米酒です。
通年商品ですが、秋季のみ冷卸として販売されます。

麴米/山田錦 (精米歩合 48%)

掛米/ひとごち (精米歩合 60%)

酵母/協会 701 酵母

仕込水/武茂川水系伏流水

A1c/16 度

日本酒度/+7

酸度/1.5

1. 8L 瓶 価格 (税込) ¥2,677

■ 鷹来屋五代目 (たかきやごだいめ)

福岡産の山田錦と自家栽培の日本晴を用い、食とのバランスを考えたスマートな中に旨みとキレを両立させた純米酒です。食中飲み疲れることなく美味しく飲んでいただけると自負しております。鷹来屋の顔ともいべき 1 本です。冷やしてからぬる爛までがおすすめです。

1800ml 2,730 円

麴・原料米 掛・原料米 麴・精米歩合 掛・精米歩合

山田錦 自家栽培日本晴 50% 55%

アルコール度 日本酒度 酸度 使用酵母

15.5%+5 1.4 協会 9 号

【日本酒】 『特別純米酒』 1. 8 L 大分県豊

販売価格： 2,730 円 (税込)

■ 純米吟醸石鎚

愛媛県西条市氷見丙 402-3TEL0897(57)8000

愛媛 いしづち 石鎚酒造定番酒

石鎚 純米吟醸緑ラベル槽搾り 1800ml 2835円

蔵元さんおすすめの緑ラベル純米吟醸です。蔵の商品の中でも一番人気のお酒です。麴米に山田錦 50%精米、掛米に松山三井 60%精米で仕込んだお酒です。さわやかな吟醸香、きめ細やか味わいときれいな酸、切れよく後味さわやかです。槽搾りならではの澄んだ上質な香味を感じます。

山田錦 50% 松山三井 60%

日本酒度 +5

アルコール度数 16%~ 17%

酸度 1.6