

『府中巻』

原料米の五百万石を精米歩合が60%というのに大吟醸以上のこの旨さ、呑み飽きがしないので、ついつい盃を重ねてしまう、雑味の残らない喉越しの良さに、料理の一つ一つが爽やかに味をえる何時呑んでも美味しいと思う酒だ

大吟醸 『筑波』万葉の峰 (限定品)

石岡酒造(株) 石岡市東大橋2972 ☎0299(26)3331

代表者 冷水義正 社長 高橋 宏 南部

<原料米と精米歩合>麹・酵母=山田錦:50%、掛米=山田錦:50%

<アルコール度>18.0 <日本酒度>+ 2~4 <酸度>1.2 ~1.4 <アミノ酸度>1.2~1.4

<使用酵母>協会 9号 <仕込み水>筑波山系の伏流水。

『筑波』は、南部杜氏・高橋宏を筆頭に、蔵人全員が精魂込め、努力した酒造り、その象徴が大吟醸の仕込みです。

大吟醸筑波「万葉の峰」は、文字通り、優雅で繊細な香りと豊かな風味を兼ね備え、まさに大吟醸に相応しい味わいです。

- 江戸時代からの石岡市内の酒造家が集まって昭和34年に発足した。前身の白鹿酒造本店は、元禄年間の創業で、正式の商標登録も灘に先がけ、地域共同の地酒の個性を守り、以前から茶瓶に詰めては、人質保持に気を遣った。鑑定官室でも評判が高い。大吟醸は、文字通り筑波風の中の寒仕込み。南部杜氏の“味わいを重視する酒造り”の願いが凝って、味わい誠にふくよかに、香りとのバランスも見事な名品。

大吟醸 『白菊』

白菊酒造(株) 石岡市高浜 371 ☎0299(26)4131

代表者 社長

<原料米と精米歩合>麹・酵母=山田錦:40%、掛米=山田錦:40%、

<アルコール度>16.0 <日本酒度>+ 7 <酸度>1.3 <アミノ酸度>1.2~1.4

<使用酵母>協会 9号

『白菊』この酒も『白鹿』と共に、私達が子供の頃から聞き慣れた銘柄、名前を聞くだけで懐かしい思いのするお酒です。今日の料理がこの酒を更に美味しくし、吟醸香の豊かな香りが、料理の味を一層引き立てました。

純米吟醸 『友 寿』

愛友酒造(株) 茨城県行方郡潮来町辻 205 ☎0299(46)2234

代表者 兼平紀子 社長 阿部昭一 (前節)

<原料米と精米割合>麴・酵母=五百万石:50% 掛米=五百万石:50%
<アルコール度>15.6 <日本酒度>+2 <酸度>1.3 <γ-アミノ酸>1.1 <使用酵母>協会 9号

時とともに刻み続ける伝統と蔵元の心意気

友を愛し、愛睡み肝胆相照らす、そんな意味を込められて土けられた
『友愛』の銘。自然の思ひ、人との触れ合い、酒を介し、広がる心豊
かな暮らし—— 蔵元の心意気の原点がそこにある。

純米吟醸 『奥琵琶湖』

上原酒造(株) 滋賀県高島郡新旭町太田1524 ☎07619(3)1171

代表者 上原忠雄 社長 山根 弘(旭島)

<原料米と精米割合>麴・酵母、滋系酒56号(山田錦と玉栄交配種)53%
<アルコール度>17.0~18.0 <日本酒度>+4 <酸度>1.5 <γ-アミノ酸>1.2 <使用酵母>協会9号
<蔵元が誇る特徴>小蔵ですが創業以来の旨味を十分に出す作りを行い、
香りを抑えて、味のある食中酒を醸造致しております。

酒銘について 創業時(約140年前)酒造用仕込み水の井戸を掘った
ところ、多量に良質の井戸水が湧き出るとともに、地蔵尊が現
れ、当主がこれは正しく不老の泉であろうと大変喜び、醸された
酒を「不老泉」と命名したと伝え聞いております。現在まで地蔵
尊は祭られており、井戸水も自湧しており、醸造用水として使用
致しております。(上原社長談)

大 吟 醸 『雪の茅舎』^{ゆきのぼし} (限定品) 超特選<精米割合>40

齊藤酒造(株) 秋田県本荘市石脇宇石脇53 ☎0299(22)0536

代表者 社長 高橋藤一

<原料米> 山田錦:30%、吟の舞:70% <精米割合>40%
<アルコール度>16.0~17.0 <日本酒度>+4.0~5.0 <酸度>1.3~1.4

『雪の茅舎』は、深い冬に閉ざされる長い冬の間、活気に湯満ちた蔵
の中では生命の水が誕生して、やがて来る春の息吹を待ち侘びる。

『雪の茅舎』は厳しい自然の中から生まれた、香り高い清酒です。

米処、秋田で穫れる酒造好適米を、40%まで磨いた杜氏入魂の一品で、
爽やかな果実を思わせる香りと、軽快な喉越しを持ち、全体の口辺りは
すっきりと仕上げた大吟醸の逸品と言えます。

○本日の料理について

平成十一年 神無月

兩大立

先付	二品	鶏刺	鶏笹身	山葵醤油	三つ葉
		和え物	海老	おくら	大根おろし
吸物変り		土瓶蒸し	松茸	しめじ	えのき 銀杏
			鳥	海老	三つ葉 赤板
お造り		花造り	鮪	鯛 鱈	花鶴 晏
焼物		道楽焼き	海老	合い鴨	白身魚
			玉葱	茄子	青味 ポン酢
蒸物		かぶら蒸し	甘鯛	蕪菁	あん
煮物		吹き寄せ煮	帆立	しめじ	梅人参
揚物		肴空揚げ	南京	青唐	
			薩摩芋	銀杏	人参
飯物		粟ご飯			
香の物		二種盛り	京しば漬	味胡瓜	
留汁		蟹みそ汁	蟹	豆腐	浅葱
水物		柿白和え	富有柿	豆腐あん	

本日の料理も、旬の食材を十分に吟味して下拵えし、丹念に作り上げられたものばかりでした。その一つ一つを口にすると、美味さと共に造った人の真心が伝わって、何とも嬉しい心持ちになってまいります。

料理は簡単なものほど難しいという、お造りはただ魚の身を切って出せば良いというものではない。よく研ぎ澄まされた包丁の引き方一つで味が違うというがなるほどと頷ける。鮪も鯛も素晴らしい味だったが、それにも増して光り輝く鯛の味は、これらの高級魚に劣らない素晴らしいものでした。

吸物変りとして出たのが、松茸の香りも高い土瓶蒸し、すだちをキュッと絞った旨口の吸い汁は、これだけでお酒が何杯も進む。シメジ、エノキ、の菌触りの良き、銀杏の甘い香ばしき、鳥、海老も爽やかに、まず秋が楽しめた。

焼物の道楽焼きは、西洋では秋になると、野鳥の料理が献立に上るそうだが、アルミホイルで包んで焼いた、海老・合い鴨・白身魚をポン酢で載く、道楽の名に相応しい贅沢な味でした。

蒸物は、かぶら蒸し 冬の京都ではこれが大人気、木枯らしの吹く頃、熱々のかぶら蒸しを吸ると、身体が温まる。使う魚も甘鯛なのが定番らしい。味だけ

ではなく、白いかぶらの周りにチリバメたイクラの配色の妙も素敵だった。
 煮物の吹き寄せ煮 これも秋を思わせる料理の一品。爽風に吹き寄せられた、
 落ち葉の小徑を歩く折には、しみじみ秋を感じるものです。帆立にしめじと梅
 人参、その持ち味を生かして、ほんのりと薄味で煮方の優れた腕を知らされた。
 揚物は季節肴空揚げで、南京・青唐・薩摩芋・銀杏・人参など旬の野菜を空揚
 げにした、心優しい野の味盛り込んだ精進揚げでした。

飯物も季節の粟ご飯で、ふっくらと炊き上がったご飯の中に、甘く香ばしい粟
 の実が、もう入らないと思いつつ、一口もう一口と食べてしまいました。
 香の物は京しば漬と味胡瓜でしたが、京しば漬もいろいろの漬物店があるが、
 味胡瓜と共に良い味で、最後の口直しにサッパリと頂きました。

留汁の蟹みそ汁が蟹の香りが高く、豆腐に浅葱を散らして、シミジミ味わう喰
 いしん坊が泣いて喜ぶ、最後の料理の美味しい味でした。

水物は、柿釜に盛った柿の白和えをデザートとして戴きました。

◎ともかく『雑粋会』一周年の記念ということで、腕を振るって頂いた特選
 の旬の料理に、美味しい吟醸酒を味わうことが出来て、和食の美味さにす
 っかり酔い痴れた、一周年の喜びに没る会でした。

ひととせを 偲ぶ酒肴に 菊薫る
 木犀の 香り漂う 去年思う

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

坂	本	蓮	山	酒	鈴	山	波	
本	川		田	井	木	本	辺	
善	軍	幸	康	隆	久義	隆	光	
之	治	治	晴	二		幸	夫	
(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭20)	
○	○	○	○	○	○	○	○	○(昭41) 久松信明
								○(昭31) 大野金一
								○(昭31) 田村 恒
								○(昭32) 土方登志子
(昭41)	(昭53)	(昭49)	(昭36)	(昭31)	(昭31)	(昭20)		
長	若	上	栗	横	関	篠		
戸	松	田	原	手		田		
	洋	竜	凱	一	隆			
琴	治	児	三	郎	之	康		以上(篠田 記)