

250回 謳粋会の紀

謳粋会会長 若山 宏

今回のお店は神田の日本酒処季粋である。定数 14 名と小さなお店だ。お店を探すのに苦労するのでは思っていたがその通りであった。お店につくと数名が到着して探すのに苦労したといていた。メールで初参加の吉田千雅子（昭高 52 卒）さんが遅れそうな気がしたので電話したところ神田駅でお店へむかうところがわからないとのことなので説明し途中まで向いに行ったので開始時間が少々遅れた。

いつも通り初参加の人に乾杯の音頭をとってもらって会が始まった。（写真-01）ビールの後日本酒お店のを飲むことになっていたのですが、クーラーボックスにある酒を料理に合わせて出していただけのことに。説明を受けたのであったがすべて忘れた。ごめんなさい。飲んだ銘柄は九頭竜夏純米酒・七田夏純米酒・OHMINEJNMAIGRAIN・豊香夏純米吟醸生貯蔵・村祐・紀土純米酒・ゆきの美人 生しぼりたて 純米吟醸だ。（写真-00）

料理は

- ①【前菜】 三点盛り合わせ（貝の煮つけ、青菜のお浸し、イカの漬け） （料理-1）
- ②【刺身】 お造り五点盛り（本マグロ、メサバ、真鯛、アオリイカ、勘八など） （料理-2）
- ③【焼き物】 トロの西京焼き （料理-4）
- ④【サラダ】 アボカドとタコの海鮮サラダ （料理-3）
- ⑤【揚げ物】 フグの天ぷら （料理-6）
- ⑥【海鮮】 蒸し牡蠣 （料理-8）
- ⑦【箸休め】 お新香 （料理-5）
- ⑧【お食事】 うどん （料理-7）

前菜の青菜はカイワレで結構おいしかった。バイ貝はおいしく日本酒に合う。刺身の 5 点盛りは極端においしいとは言えないが結構いけた。本マグロ・アオリイカは本当においしかった。サラダはタコが柔らかくおいしかった。トロの西京焼きを私は初めて食したが大変おいしくいただいた。海鮮の蒸しの牡蠣記はやはり生牡蠣が美味しい。蒸しは私は好きではない。むしろ焼き牡蠣が良い。箸休めのお新香の中にあつたゴボウの素揚げは本意に美味しかった。お食事のうどんは稲庭うどんでは好きなので美味しくいただいた。

今回は久しぶりに新人が参加したのでその周りは大変盛り上がっているように見えた。美味しい食べ物美味しいお酒。何もいうことはない。ほんとうに楽しい会だ。（写真-02・03・04・05・06・07・08・09・10・11）集合写真をとって解散となる。（写真-12）

参加者氏名 13名

昭 31 高 大野 金一 昭 36 高 若山 宏 昭 40 高 川俣 ・ 廣瀬 巳良 昭 41 飯塚

哲哉・今井 修二・長戸 琴・久松 信明・山村 章 昭 46 小野 幹夫 昭 50 花上 克
宏 昭 52 吉田知雅子 昭 55 桜井成一朗

◆ 大嶺純米 3 粒

OMINESHUZOU

〒754-0603 山口県美祢市秋芳町別府 2585-2

0837-64-0700 / info@ohmine.jp

マスカット・リンゴ様の甘酸っぱさの中に米の旨みを感じられるジューシーな味わい。

含むと果実様のフルーティーな旨さを感じます。

口当たりが非常に滑らかで、圧巻の飲みやすさ。

飲み口は非常に綺麗で、名水「弁天の湧水」から来る水の柔らかさを感じます。

日本酒としては控えめな度数もベターではなくベストなバランス。

後口もスッキリとしていて、純米酒に多いベタつく余韻も一切感じられません。

日本酒初心者から玄人まで幅広く楽しめる食中酒にぴったりの定番純米酒です。

使用米：山田錦 磨き：58% alc.:14.5 度

◆ 豊香 夏 純米吟醸 辛口 生貯蔵酒 1800ml ほうか

蔵元 株式会社豊島屋

蔵元所在地 長野県岡谷市本町 3-9-1

アルコール分 16%

内容量 1800ml

原料米 長野県産美山錦 100% 精米歩合 59%

火入 一回火入

日本酒度 +6

酸度 1.2

アミノ酸度 1.1

販売価格（税込）2,786 円

長野県産美山錦を 100%使用して、低温で丁寧に醸し出された純米吟醸生貯蔵酒です。

豊香らしい心地の良い香りと、程良い米の旨味の後に信州の高原風のような心地の良いキレと余韻をお楽しみ頂ける、杯の進むお酒です。

夏野菜の料理や、脂の乗った季節の魚、焼き物等と合わせてお楽しみ下さい

◆ 九頭竜 純米夏しぼり

黒龍酒造株式会社

〒910-1142 福井県吉田郡永平寺町松岡兼定島 11-58 telephone 0776-61-6110

65%精米福井県産五百万石

純米 原酒

日本酒度 +8.0

アルコール分 17 度

杜氏 澤田裕規

[季節限定品] 5 月販売予定

1800ml2,600 円 (税抜)

夏にしか出会えない「九頭龍 純米」のしぼりたて原酒です。しぼりたて特有の爽やかで瑞々しい味わいを、キリッと冷やしてお楽しみください

◆ 紀土純米酒

平和酒造株式会社

〒640-1172 和歌山県海南市溝ノ口 1 1 9 電話： 073-487-0189

全体的に爽やかな印象ながら、お米の旨みが心地良い余韻とともに感じるお酒です。常温で十分美味しさを感じることが出来ます。旨い酒でなければこのようには感じません。冷や、常温、燗とオールマイティに楽しめます。

使用米：山田錦 5 5 % (麴) 一般米 5 5 % (掛)

使用酵母：7 号 酒度 + 3 酸度 1. 4

◆ 七田夏純

天山酒造株式会社

〒845-0003 佐賀県小城市小城町岩蔵 1 5 2 0

電話： 0952-73-3141

山形県産「出羽燦々」を 60%精米の純米酒です。

「夏純(なつじゅん)」の造りのコンセプトは暑い夏に冷やしてサクサクと飲めるお酒です。今までアルコール 14 度台の日本酒の多くは、スイスイと飲めるけれど味がもうひとつ足りない感じがありましたが、「夏純」は蔵元の狙い通りスッキリの中にもしっかりと七田を感じさせる純米酒です。

暑い夏に冷やしてサクサクと飲んでいただきたく、アルコール度数を 1 4 度台に加水してありますが原酒の旨みや酸をしっかりとパワーアップさせてスッキリのなかにも七田を感じ

させる仕上がりとなっています

蔵元：天山酒造 ㊟佐賀

造り：特別純米酒

原料米：出羽燦々

日本酒度：±0～+1 精米歩合：60%

アルコール度：14.8度 酸度：1.3

¥3,132 (税込)

◆ ゆきの美人 生しぼりたて 純米吟醸

使用米 山田錦 (麴) 酒こまち (掛) 55%

日本酒度+6 酸度1.7

1800ml 3132円 (税込)

温度管理がしっかりできる環境をもつ

「ゆきの美人」だからこそできる“正真正銘”しぼりたての夏酒！

フレッシュ感、そしてのど越し爽やかな飲み口はこの季節に バッチリ！