

謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は「牡蠣三味の牡蠣と日本酒 四喜 池袋西口駅前店」である。料理の殆どは牡蠣を使ったものだ。本当にその料理で満足できるのか楽しみである。廣瀬さんにお手伝いをお願い西武本店の酒場売り場で待ち合わせ、香川県の純米吟醸 金戎 無濾過生原酒夏酒と秋田県の純米吟醸生原酒 まんさくの花 杜氏選抜の2本を購入。(写真-01) 今回の参加者数は11名である。

定刻になりほぼ1年ぶりの参加の中本さんに乾杯の音頭をとってもらうことに。(写真-02) 中本さんは体が元気で地元の会合等に出ていて謳粹会は無沙汰していたが、また参加するようにするといっていた。

乾杯の直後池和田さんが現れる。(写真-07) 1名追加の交渉直ちにお店と始める。何とか料理が間に合うことに。後ほど池和田さんにも近況を語ってもらった。ビールの後、純米吟醸生原酒 まんさくの花 杜氏選抜 ピンクラベルを飲む。この酒はいける。本当に美味しい。辛くもなく、甘くもない。しかし酒の味がする。

原酒は良い。純米吟醸 金戎 無濾過生原酒夏酒は日本酒度-5°なのにそんなに甘く感じない。酸度+2のせいなのかと思う。これも美味しい。

料理は

- | | | |
|------|---------------|--------|
| 1品目 | 国産 生牡蠣2種盛り合わせ | (料理-1) |
| 2品目 | 本日のサラダ | (料理-2) |
| 3品目 | 牡蠣酢 | (料理-3) |
| 4品目 | 牡蠣のグラタン | (料理-6) |
| 5品目 | 自家製牡蠣フライ | (料理-5) |
| 6品目 | 焼きガキ2種盛り合わせ | (料理-4) |
| 7品目 | 牡蠣の土鍋飯 | (料理-8) |
| 8品目 | 香の物 2種盛り | (料理-7) |
| 9品目 | 本日のお味噌汁 | (料理-7) |
| 11品目 | 季節のシャーベット | (料理-9) |

料理

1品目の生牡蠣を食せない人がいてその人の分は焼きが気にしてもらおう。生牡蠣は岩手産米崎と広島情島産の2種類が出た。生牡蠣を私は好きでレモン酢で食したがその違いが良く分からなかった。でも美味しかった。2品目のサラダはサラダで特別の印象はない。3品目の牡蠣酢も美味しかった。4品目の牡蠣のグラタンは美味しくいただいた。5品目の自家製牡蠣フライは本当に美味しかった。私は牡蠣フライが本当に好きだということがわかった。6品目の焼きガキ2種盛り合わせのうち一種は蒸し牡蠣と思う。蒸し牡蠣はそれほど美味しいとは思わなかった。焼き牡蠣は好きであるので残念。7品目の牡蠣の土鍋飯は美味しくいただけた。牡蠣三味とあって期待したが、牡蠣だけでは満足感がしなかった。何か他の者が欲しいという気がした。

会はずもこの会。楽しそうな談笑が聞こえてくる。特に池和田さんおところが盛り上がっていた。(写真-04) ほんとうに楽しそうな風景(写真-03・05・06・08・09・10)。時

が経つのは早い。集合写真を撮って解散となる。(写真-11) このところ 12 名前後の参加者数が続いている謳粋会皆さんの参加多数が増えることを期待している。

参加者氏名 (12名)

昭31高 中本 青士 昭36高 若山 宏 昭40高 池和田 暁・廣瀬 巳良 昭41高 飯塚 哲哉・今井 修二・長。戸 琴・久松 信明・安井 恵子・山村 章 昭46 小野 幹夫 昭55高 桜井成一朗 昭60高 濱田 和史

◆ 純米吟醸 金戎 無濾過生原酒夏酒

西野金陵株式会社 本店(登記面)：香川県仲多度郡琴平町623番地
電話番号：0877-73-4133(代) フリーダイヤル：0120-64-1336

蔵元 西野金陵(香川県) 原料米 オオセト

精米歩合 58% アルコール度数 18~19度

日本酒度-5.0 酸度2.0

酵母 KT-901 クール便 必要

1800L 2,837円(税抜き)

酸がしっかりしていて爽やかさもありませんながら旨味たっぷりジューシーです。…

◆ 純米吟醸生原酒 まんさくの花 杜氏選抜 ピンクラベル

日の丸醸造株式会社 〒019-0701 秋田県横手市増田町増田七日町114-2

電話：0182-45-2005

使用米：秋田県産酒造好適米(年によって変更) 原料：米(国産)、米麴(国産米) 精米歩合：55% アルコール度：16.4% 日本酒度 +3 酸度：1.5 アミノ酸：0.3

1.8L 税込み 2,916円

麴米に『秋田酒こまち』、掛米に『美山錦』を使った。やや硬めの美山錦を、溶かしつつ雑味を減らしたいと考え、麴を2種類(溶ける麴、溶けない麴)造り分け、配合して使います。

このお酒は、爽やかな香りと酸味のバランスが絶妙だ。美山錦の渋み感はほとんど感じません。軽さも持ち合わせており、生原酒が苦手な方でも美味しく飲めると思います。