

248 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

今回のお店は全国漁場直送の鮮魚や活魚を自慢にしている「魚がし旨いもん酒場どまん中神楽坂店」である。廣瀬さんにお手伝いをお願い、四谷の鈴伝で待ち合わせ。茨城県の府中誉 渡舟【わたりぶね】純米吟醸 ふなしぼりと 熊本県の花の香 和水 純米大吟醸2本を購入お店に向かう。(写真-01) 地図を頼りのお店を探すか地図のポイントに行く道が見当たらない。神楽坂通りに戻り道沿いに探すとお店の看板が見つかる。

お店に着くと桜井さんから急遽南(昭37高)さんが参加することになりお店に1名追加の連絡を入れておいたとのこと。参加者数は12名である。お店の人といつもの打ち合わせ。その時持ち込んだ花の香和水の杜氏は瀬祭の旭酒造にいた人でこの酒はおいしい酒だといっていた。

定刻になりいつもの会を始めることに。前回の参加からほぼ1年ぶりの南さんに乾杯のお願い(写真-02)。彼の話によると連絡方法を失念したが今回偶然連絡が付いて急遽参加したとのことであった。

廣瀬さん推奨の府中誉渡舟【わたりぶね】純米吟醸 ふなしぼりは本当に美味しい。純米吟醸は昔の酒米は復元した渡船で醪(もろみ)のみずみずしい香味を醸し出すため酒袋を逆さにして自然落下で絞り出す方法を採用しているとのこと。味は易しく香りが有り酒本来の味だと思った。花の香 和水 純米大吟醸も軽くて飲みやすくしかもしっかりとした酒の味がする。これも本当に美味しかった。値段もリーズナブルで私は好きな酒だ。

料理

- ・季節の前菜 (料理-3)
- ・旬の桜海老と春野菜のサラダ (料理-1)
- ・活魚 生簀から全国各地の鮮度抜群の鮮魚、活魚をご提供！ (料理-2)
- ・春の地魚！厳選刺身盛り合わせ (料理-2)
- ・あさりと筍の磯香る青さ酒蒸し (料理-5) で
- ・名物！本鮪の特大マグロの兜焼き (料理-4)
- ・こだわりの春の魚介たっぷり！魚屋の海鮮ちゃんこ鍋 (料理-8)
- ・♫の雑炊 (料理-6)
- ・サービス (料理-7)

季節の前菜は大根おろしの上にしらす干しが載っていた。これは口直しにぴったりという感じ。旬の桜海老と春野菜のサラダはサラダで特別な印象はない。活魚はカワハギで、肝つけて食べる刺身は抜群に美味しい。写真には骨の部分しかないように見えるが。厳選刺身盛り合わせは黒ソイ・カツオ。サーモン・マグロ・ブリどれも活きが良く本当に美味しい。あさりと筍の磯香る青さ酒蒸しは季節を感じさせる一品でアサリとタケノコは良く合う。本鮪の特大マグロの兜焼きは長戸さんが身をほぐしてくれた。(写真-07) 私はマグロの頭は美味しいと話に聞いていたが食したのはこれが初めてであった。意外と美味しかった。魚屋の海鮮ちゃんこ鍋の大きなエビはアルゼンチン赤エビで最近刺身として食しているが意外と美味しいエビである。エビの味がしてちゃんこ鍋は美味しい。雑

炊は本当においしかった。またお店からサービスとして一品提供があった。(料理-7)

会はいつもの会。最近参加者が固定化しているせいかどうか解らないが、特に親しみが増しているように見受けられる。方々での笑え声。本当に時間の経つのが早い。(写真-03・04・05・06・08・09・10・11・12) 集合写真を撮って解散となる。(写真-13)

参加者氏名 12名

昭31高 大野 金一 昭36高 若山 宏 昭37高 南 隆男 昭40高 川俣 道明・
廣瀬 巳良 昭41高 今井 修二・飯塚 哲哉・長戸 琴・久松 信明・山村 昭46高
小野 幹夫 昭55高 櫻井 成一朗

◆ 府中誉 渡舟【わたりぶね】純米吟醸 ふなしぼり 1800ml

府中誉(株)

所在地：〒315-0014 茨城県石岡市国府5丁目9-32

電話：0299-23-0208

～人気の理由～

醪(もろみ)のみずみずしい香味をお楽しみ頂けるよう、あえて圧力をかけずに昔ながらの「酒槽(さかふね)」「酒袋」で時間をかけ、ゆっくりと搾り、価格以上の深い味わいになった点が支持される理由。

～優しさ～

渡舟シリーズの「濾過前五十五」という、ヤブタ(機械圧搾)搾りと飲み比べると、「濾過前五十五」が全体的にシャープで綺麗にまとまっているのに対し、この「ふなしぼり」は口当たりがよく酒米「渡船」本来のやさしいふくらみと適度なボリューム感が特徴です。

～時間をかけて～

造る工程同様、飲む時も飽きることなくじっくり時間をかけて飲めると好評です。豊かで楽しい時間を過ごすお酒として是非お役立て下さい。

原料米 渡船

アルコール度数 16度

精米歩合 50%

日本酒度 +3

酸度 1.6

容量 1800ml

価格 4104 円

◆ 花の香 和水 純米大吟醸 1800ml はなのか なごみ

蔵元 花の香酒造株式会社

蔵元所在地 熊本県玉名郡和水町西吉地 2226-2

全量和産山田錦 100%

～和水町という、その土地の個性を楽しんで頂きたい～

和水町と言う山里は、水清く四季折々の花が咲き、野鳥が集う自然に恵まれた町。

仕込水と同じ菊池川流域で育てられた酒米『山田錦』だけを使い、全量和産テロワール『花の香 和水ーなごみー』として、その名のとおり華やかで果実のようなフルーティさと酸味によるキレのある。和水町を物語る純米大吟醸に仕上げています。

アルコール分 16%

内容量 1800ml

原料米 山田錦 100% (和産)

米麴 (和産) 50%

火入 火入れ

価格 税込 3,400 円

容量： 1800ml