

246 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は石川県能登の近海、主に輪島港・七尾湾等の鮮魚を売りにしている金沢乃家秋葉原神田明神下店である。廣瀬さんにお手伝いをお願いし、四谷の鈴伝で青森県の裏男山 超辛純米 生原酒・静岡県の君盃 特別純米酒あらばしり・滋賀県の松の司純米吟醸 楽の3本を購入しお店に向かう。(写真-00) 私の地図の見方が悪いのかどうか確かではないがお店が見つからない。お店の入っている建物を見つけたのであるが入り口が解らない。お店に電話してようやく店にたどり着いた。今回の参加人数 14名

店に着いたら多くの参加者が着いていた。安井さんと長戸さんがチョコレートを提供してきた。今日はバレンタインデーであった。(写真-02)

定刻になり会を始めることに。乾杯の音頭は鮭川さんをお願い。いつもはビールであるのだが今回は石川県条例で最初の乾杯は日本酒にすること。(写真-01) お店は能美の純米酒夢醸を用意していた。その酒で乾杯。滋賀県の松の司 純米吟醸「楽」しぼりたて生原酒を飲む。この酒はおいしい。純米吟醸酒の軽い感じ。生原酒の力強い味わい。青森県の裏男山超辛純米 無濾過生原酒は辛口で純米酒らしく酒のも重みを感じさせるお酒で重厚なお酒で生原酒のミズミズさおも持っている美味しいお酒であった。静岡県の君盃特別純米酒あらばしりは原酒 18° 本当のお酒という感じ。しかも荒走りなのでお酒の新鮮さを感じる。このお酒も美味しい。

料理

- ◎ 乾杯地酒 (石川県では日本酒での乾杯条例があります) (料理-0)
- ◎ 自家製なめらか豆腐 旨餡かけ (店内仕込みの豆腐で非常になめらか) (料理-1)
- ◎ シャキシヤキ冬大根とおかかどっさりサラダ (冬大根とおかかのサラダ) (料理-2)
- ◎ ホクホク里芋の旨煮揚げ (味のしみた里芋のから揚げ) (料理-3)
- ◎ 魚がうまい! お刺身3種盛り合わせ(石川県直送鮮魚のお刺身の盛り合わせ) (料理-4)
- ◎ 赤巻き蒲鉾とまん丸車麩のおでん (石川県名物の車麩と赤巻のおでん) (料理-5)
- ◎ 旨辛豆乳坦々鍋とりやさい味噌風味 (石川県のとり野菜味噌を使ったお鍋) (料理-6)
- ◎ アンコウの唐揚げ (旬のアンコウをから揚げに) (料理-7)
- ◎ 追加の刺身 (料理-8)
- ◎ メうどん (鍋のメにはやっぱりこれ) (料理-9)

乾杯の酒は量が少なく乾杯で一気に飲んでしまったので味が良くわからない。豆腐は美味しかった。サラダはしゃきしゃきしていて美味しかった。里芋の唐揚げはほっこりしていてこれも美味しい。お造りはヒラマサ・真鯛・アオリイカの三種で活きが良くコリコリしていて美味しかった。赤巻き蒲鉾とまん丸車麩のおでんは美味しかった。麩は久しぶりに食べた。良くお酒に合う。旨辛豆乳坦々鍋とりやさい味噌風味は本当に美味しかった。この時期寒ブリを食べなくてはと思い調理長に交渉。富山県の日の寒ブリは有名で有り今回のお店は石川県のお店なので始めは渋っていたが、羽咋のブリはないのかと交渉。やはりこの 時期のぶりは 美味しい。

会はいつもの会。ほんとうに楽しそうな会話が続いているような景色が方々で見受けられる。(写真-03・04・05・06・07・08・09・10・11・12) 最近メンバーが固定化されてきているので平成卒の若者が見当たらないのが寂しく感じる。おいしい酒と美味しい料理で会はずいぶんの盛り上がり。時が経つのは早い。集合写真を撮って解散となる。(写真-13)

参加者氏名 14名

昭31高 大野 金一・佐藤 忠平 昭36高 若山 宏 昭40高 川俣 道明・鮭川 宏一・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 昭46高 小野 幹夫 昭50高 花上 克宏 昭55高 桜井成一朗

◆ 裏男山超辛純米 無濾過生原酒

八戸酒造株式会社 〒031-0812 青森県八戸市大字湊町字本町9番地

TEL: 0178-33-1171 FAX: 0178-34-1174

麴米 華吹雪

掛米 まっしぐら

精米歩合 55/65%

アルコール度数 17度

日本酒度: +8.0

酸度: 1.7

価格 1,800ml ¥3,024(税込)

全国的には『陸奥八仙』で知れ渡っている八戸酒造の地元銘柄が『陸奥男山』。その陸奥男山銘柄で通年人気の超辛純米(火入れ)に対し、今回紹介するのは年一回限定出荷の生原酒タイプ「裏・陸奥男山 超辛純米」日本酒度+8の超辛口ですが、淡麗な辛口ではなく、酸度が高くほど良い旨みもしっかりあります。生原酒なのに、食中酒として良く合います。

◆ 君盃 特別純米酒あらばしり

君盃酒造株式会社

〒421-0102 静岡県静岡市駿河区手越302 電話 0542593062

「君盃 特別純米 あらばしり」。

静岡市の君盃酒造さんが醸しているお酒です。

君盃酒造さんは高度成長期は千石蔵でしたが、その後、売り上げの減少が止まらず、約10年前に、生産量を大幅に絞って高級酒を手造りで醸して生き残りを図る大きな方針転換をされています。

その際に社長の市川誠司さまと息子の英俊さんの二人きりで作ることにしました。

そして、猛者蔵の集まる静岡酒造界で個性を出すために、あえて主流の静岡酵母は使わず、M310酵母と協会9号を使っています。

この戦略は当たり、地元静岡の一部の人たちの根強い支持を受けて、お酒は順調に掃けているようです。

銘柄名「君盃 特別純米 あらばしり」

酒蔵「君盃酒造（静岡市）」
酒分類「特別純米酒」「生酒」「原酒」
原料米「美山錦」
使用酵母「協会9号」
精米歩合「55%」
アルコール度数「18度」

日本酒度「+1」
酸度「不明」
情報公開度「○」

標準小売価格「1800ml = 3000円」原料米 美山錦（長野県産）

●あราบしりにはずれなし！ 名言です。お客様から教わりました。君盃のあราบしりも当然当たりですよ～。

よっ！ 大当たり！特別純米酒の生原酒です。迫力がたまりません。美味しさが力強く迫ります。この感覚を実感できるのも、春先までです。

●親子2代で醸す少量生産の君盃酒造さん。あえて杜氏を雇わずに親子2代で造っており、日本きっての清流としても知られる安部川の伏流水で丁寧に仕込んでます。最初の方に絞れるあราบしりの部分を瓶詰めしてます。口に入れるとジューシーさが広がり、味わいがぐんぐん伸びます。静岡酒にしてはどっしりしてますが、飲み飽きしない穏やかさも兼ね備えてます。

◆ 滋賀県の松の司 純米吟醸「楽」しぼりたて生原酒
松瀬酒造株式会社

所在地：〒520-2501 滋賀県蒲生郡竜王町弓削475

産地：滋賀県
酒質：純米吟醸生原酒
酵母：自社保存株
精米歩合：60%
使用米：山田錦・吟吹雪
日本酒度：+2°
アルコール度数：16°

タイプ：芳醇辛口

1800ml / 2,800円（税別）

松の司の中でも古くからラインナップされ、安定した人気を持つ、純米吟醸「楽」のしぼりたて生原酒です。毎年暮れから新年にかけて出荷される限定品です。

立香は酸味を帯びた切りたてのリンゴの香り、そしてそれを包み込むメロン系のマイルドで優しい香り、新酒らしい甘い麴の香りが特徴的です。若々しくてピチピチした印象です。含み香はメロン系の香りが主体となり、リンゴの香りがワンポイントで香ります。まさに今の時期ならではの香りです。

口に含んだ瞬間からフルーティな味が口中に広がります。そして「楽」らしい芳醇な風味がそれに続きます。この芳醇な風味の広がりが「楽」ならではの個性ですが、新酒の段

階からその個性を感じ取ることができます。

味わいはフレッシュでイキイキした旨味が素晴らしいです。また、新酒ならではのミネラル感のあるニュアンスも感じ取れます。まさにフレッシュ&フルーティ！出来立てならではの若々しくてイキイキした味わいに思わず自分も元気が出てきます。

◆ 夢醸 純米酒

「夢醸」ブランドの定番商品。

様々な時代の変化の中、大切に受け継がれる本物の旨味があります。深く広く伝わっていくやや辛口の旨味は、幅広い顧客層から絶大なる支持をいただいております。甘口派も辛口派も、冷やでも燗でも、一人でも大勢でも、必ずや飲み手の心を満たすオールマイティな1本です。

夢醸の由来である、「酒を醸して、夢を醸す」という蔵元の座右の銘。

この想いを表現した自信の味わいは、夢を実現するために頑張る貴方の元気を応援します！

原料米：原料米：五百万石

精米歩合：60%

アルコール：15%

日本酒度：+4 前後

酸度：1.7 前後

アミノ酸度： 1.5 前後

)

