

251 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は恒例のうなぎの山ぎしである。報道ではシラスウナギが捕れなくうなぎの市場価格が上がっていると伝えている。お店に予約を入れるとき値段はいつもの通で良いと聞くとほっとした。参加人数も 18 名と 20 名を割りいつもはぎっしり詰め込み暑い暑いと汗を流しながら酒を飲むことを事が無くなると思うと楽しくなる。

廣瀬さん・今井さんと待ち合わせして、伊勢五本店で西條鶴純米吟醸超辛口 12° ・手取川 純米大吟醸 特醸あらばしり・日高見純米酒純辛・澤の花純米吟醸夕涼みの 4 本を購入しお店へ。(写真-01)

横手さんは申し込みがあったが突如欠席と連絡があった。こここのところこのパターンが続いている気がする。昭 40 高の木内さんが現れた。申し込みをしたが連絡が無いけれど参加したとのこと。早速お店と交渉し何とかなった。

今回初参加者は昭 55 高 小野さんと昭 40 高 木内さんの 2 名の方がおり乾杯の音頭を女性ファーストということで小野さんをお願いしてこの会を始めることに。(写真-02・02-2) 小野さんは歯科医で時間がとれ海外旅行を数多くしているとのことであった。ビールの後広島県の西條鶴純米吟醸超辛口 12° を飲む。広島は甘い酒が多い中で、辛口を歌っている酒どういう味かと期待して飲んだ。本当に辛口で意外とあっさりしていた。結構おいしく飲めた。手取川 純米大吟醸 特醸あらばしりは本当に美味しかった。値段は多少高めであるが大吟醸としては安い。日高見純米酒純辛は超辛口でありながらコクと旨味も感じる辛口酒の逸品！と謳っているが私にはお酒の味が本当おいしい酒だ。

料理は

前菜と串焼き(料理-1)の前菜は酒のつまみとして本当の美味しかった。串焼きは鰻の肝と鶏焼きでこれも美味しかった。鯉の洗い(料理-2)はあっさりしていて夏にはもってこいである。本当に美味しい。冷や奴は(料理-3)これもまた本当に美味しかった。

うなぎの白焼き(料理-4)はこれも美味しかった。鰻重(料理-5)はそれほど甘くなく美味しくいただいた。このうなぎは私に合っている。本当に美味しい。来年も楽しみだ。

木内さんにも挨拶を受ける。(写真-11)彼は企業相手にコンサルをされていて大変忙しいところ時間がとれて今回参加したとのこと。元気に参加いただいた坪井さんにも挨拶をいただいた。(写真-13)さらに永井さん・菊地さん・大野さんにも挨拶をいただいた。

会はいつもの会あつという間の 2 時間集合写真を撮って解散となる。(写真-03・04・05・06・07・08・09・10・12・14)

参加者 18 名

昭 27 高 坪井 洋 昭 31 高 大野 金一・菊地 清 昭 36 高 若山 宏 昭 37 高 南 隆男
昭 40 高 川俣 道明・木内 里美・廣瀬 巳良 昭 41 高 今井 修二・長戸 琴・久松 信明・安井 恵子・山村 章 昭 44 高 永井 博 昭 46 高 小野 幹夫 昭 50 高 花上 克宏 昭 55 高 桜井成一郎・小野 雅代

◆ 西條鶴純米吟醸超辛口 12°

西條鶴醸造株式会社 〒739-0011 広島県東広島市西条本町9-1 7 電話：082-423-2345
西條鶴杜氏、宮地氏が表現した広島流超辛口。日本酒度+12、酸度2.5。ふくらみのある旨みで+12を感じさせない、広島流「超辛口」になっています。

濃い目の旨味としっかりした酸で味わい深く芳醇、後味は超辛口でスッキリキレます。キリッと夏に楽しむドライな味わい。

暑い日に、焼肉やかば焼きなどのスタミナ料理と楽しみたいお酒です。

■The Saijo Terroir (テロワール)

西條鶴のある東広島市西条地区は、半径1km圏内多くの酒蔵があり、灘、伏見と並び日本三大酒処の一つと数えられています。温暖な瀬戸内式気候ではありますが、盆地のため昼夜、夏冬の寒暖差が大きく、また中国山地から湧き出す豊富な水で、日本酒、酒米を育んできました。

使用する山田錦はすべて、東広島「造賀（ぞうか）」地区の契約農家で作られたもの。西条地区の豊かなテロワールを表現した酒になっています。

蔵元

西條鶴醸造（広島県）

原材料 米、米麴

純米吟醸（日本酒度：+12 酸度：2.5 アルコール：15度）

精米歩合 60%（東広島造賀産山田錦）

保管方法直射日光を避け、冷暗所保存（冷蔵庫保存推奨）

販売価格: 3,078 円

◆ 手取川 純米大吟醸 特醸あらばしり

（株）吉田酒造店 〒924-0843 石川県白山市安吉町4-1 電話：076-276-3311

平成ラストスパート！吉田蔵の会特別限定酒！兵庫県産山田錦を贅沢に45%まで磨きあげ、「あらばしり」から「中汲み」までを瓶詰めした特上な純米大吟醸！気品のある華やかな吟醸香にバランスのとれたフルーティーな味わい、爽やかな飲み口で飲み心地の良い仕上がりです！この高品質感！コストパフォーマンス良し！

メーカー：（株）吉田酒造店 読み方：てどりがわ

住所：石川県白山市 特定名称：純米大吟醸

原材料：米、米麴 アルコール度：16～

酒度：±0 酸度：1.3

原料米：山田錦 精米歩合：45%

状態：生酒 管理：要冷蔵

1.8L 3,888 円（税込）

1

◆ 日高見純米酒純辛

（株）平孝酒造 〒986-0871 宮城県石巻市清水町1丁目5-3 電話：0225-22-0161

宮城県内でも販売店が限定されている日高見の超辛口純米酒。

超辛口でありながらコクと旨味も感じる辛口酒の逸品！

青魚から赤身の食べものによくあいます。

同じ日高見でも白身・甲殻類・イカ・貝類など繊細な甘みを持った食べものに寄り添う

【日高見 芳醇辛口純米吟醸 弥助（やすけ）】もおすすりめです。

*使用米・・・ひとめぼれ

*精米歩合・・・60%

*日本酒度・・・+11

*酸度・・・1.7

*アルコール度・・・15～16

2,700 円（税込）