

第264回 謳粋会の記

令和4年10月13日(木) 18:30～

今日は雨で最高気温が18℃と寒い。夏日が続いたり寒かったり気温の変化に惑わされている。木々は少しずつ色づき始めた。

13日のコロナ感染者数は45,690人、先週の2万人台より増えてきた。今冬はコロナとインフルエンザの同時流行の可能性が高いと言われる。一日の最大患者数がコロナ45万人、インフル30万人の試算がある。

11日から全国旅行支援が始まった。旅行代金40%が支援され、他に地域クーポンも支援される。海外旅行の入国・出国の制限も撤廃された。



今回の参加者は16名。お店は小野さんにご紹介いただいた日本銀行裏にある「東し室町社員クラブ(和食処)」である。銀座線三越前駅より279歩と案内されたが方向を失い店まで10分程度かかった。定刻に15名が揃った。久しぶり参加の岡崎さんの乾杯により開宴となった。少し遅れて高山さんが到着。再度乾杯をした。会場は個室で8名テーブルを6名で使用し、テーブル中央にはアクリル板飛散防止が図られていた。



お酒は生ビール、芋・麦焼酎、日本酒の飲み放題である。日本酒持込みの了解を得たので、銀座一丁目茨城センスで四合瓶4本を購入した。写真右から結城・武勇酒造の純米酒「武勇」(度数:15度・精米歩合:63%)、筑西・来福酒造の純米吟醸「将門」(酒米:坂東市産美山錦100%・度数:16度・精米歩合:60%)、岩間・須藤本家の純米大吟醸無濾過生々「霞山」(度数:15~16度・精米歩合:50%)、高浜・廣瀬商店の純米吟醸原酒「白菊」(酒米:茨城県産山田錦100%・度数:17.1度・精米歩合:58%)である。皆で酒瓶を回しながらそれぞれの味を愉しんだ。さらに飲み放題の熱燗・冷酒と盃が進んだ。



今日の料理は旬采三種盛り(茄子の煮浸し・インゲンの天ぷら・魚の南蛮漬け)、蒸し鶏サラダ、戻り鰹のたたき、もち豚と彩り野菜の蒸籠蒸し、太刀魚と茸の天ぷら、信州戸隠そば、アイスクリームと盛りだくさんであった。皆のお腹は美味しい料理とお酒で満腹となった。

次回、第265回謳粋会は令和4年11月10日(木)に開催される。

<廣瀬記>