

## 第261回 謳粹会の記

令和4年7月14日(木) 18:30～

梅雨の様な雨模様が続いている。今年の梅雨入りは平年並みの6月6日であった。6月27日に平年より20日も早く梅雨明けが宣言され35℃を超える猛暑日が続いた。ところが7月3日頃から雨模様の日々が続いている。

コロナ感染者は全国で2万人を下まわっていたが、6月中旬から増え始め10万人近くになった。今日、東京都は警戒レベルを「最も深刻レベル」に引き上げた。

まだ感染者拡大が続きそうだ。来月謳粹会は開催出来るかな？



今回の参加者は14名。お店は三年ぶりに7月定番「鰻の山ぎし」である。お店には鰻コースとビールの小瓶を注文し、日本酒は千駄木「伊勢五」で購入し持込んだ。お酒の買い出しには、川俣さん、木内さんにお手伝いをお願いした。

定刻に全員が揃ったので、ビールで乾杯をし宴が始まった。お店のとっくりで持込んだ日本酒を小分けし各テーブルに供した。

今回のお酒は、山形・鶴岡富士酒造の純米大吟醸無濾過生原酒「星祭」(酒米:まなむすめ100%、度数:16.5℃、精米歩合:50%) 爽やかな吟醸香とさらりとした喉ごしである。二本目は、三重・鈴鹿清水清三郎商店の純米大吟醸「作 ZAKU」(度数:15度、精米歩合50%)である。華やかな吟醸香で酒の旨味が口に広がる。三本目は四合瓶で新潟・南魚沼青木酒造の特別純米「鶴齢」(酒米:越淡麗100%、度数:14度、精米歩合:55%)となった。このお酒は雪室で貯蔵され熟成された。さらりとした口当たりである。料理とお酒にお腹と心が満たされ20時にはお開きとなった。



今日の料理は、前菜(蒟蒻煮物・鰻玉・ポテサラ)、焼き物(肝焼き・焼鳥)、冷奴、鯉のあらい、鰻の白焼き、鰻重、肝吸いであった。

次回、第262回謳粹会は令和4年8月11日(木)に開催される。

<廣瀬記>