

第273回 謳粋会の記

令和5年7月13日(木) 18:30~

昨日、八王子の最高気温が日本一の39.1℃となった。今日は曇りで最高気温が31℃であったが湿度が高く蒸し暑い。まだ梅雨あけ宣言はお預けである。しとしと雨が降る日は少なく一度に大雨になる。西日本では長く豪雨が続き川の氾濫、土砂崩れの報道が毎日出ている、今週に入ると東北地方にも豪雨が広がった。

東京電力福島第一原発の汚染水を浄化処理した水の海洋放出計画を巡り、原子力規制委員会は、放出設備の検査適合を示す終了証を東電に交付した。その量は容量1350トンの専用タンクが1033基である。

そして毎日増え続けている。政府による放出開始の判断が残るだけとなった。地元漁業者らが反対姿勢を崩さない中、岸田文雄首相は放出開始を「夏ごろ」としている。



今回のお店は7月開催定番の谷中にある「鰻の山ぎし」である。参加者は17名。「山ぎし」には日本酒の無料持込みをお願いしている。17時45分集合で小野さん、

桜井さんと私の三人で千駄木「伊勢五」にて一升瓶2本、四合壺2本を購入した。四合壺は福井・黒龍酒造の大吟醸「黒龍」(酒米：山田錦100%・度数：16度・精米歩合50%)、新潟・加茂錦酒造の純米大吟醸淡麗フレッシュ生酒「加茂錦」(酒米：五百万石100%・度数：13度、精米歩合：50%)、一升瓶は栃木・小林酒造の純米吟醸無濾過生原酒「鳳凰美田」(酒米：愛山100%、度数：16~17度、精米歩合55%)、日立・森島酒造の純米吟醸「森嶋」(酒米：ひたち錦100%、度数：15度・精米歩合55%)である。定刻前に練習と称して

ビールをコップに注ぎを小さな声で乾杯をした。定刻には16名が揃った。北川さんに乾杯のご挨拶をお願いした。木内さんから日本酒の差し入れがあった。長野・豊島屋の辛口特別純米「神渡」(度数：15度・精米

歩合：59%)である。まず四合壺を3グループに1本ずつ配り、盃を満たしたら別の銘柄を飲んでいただくこととした。「黒龍」は大吟醸特有の芳醇な香りと味である。「加茂錦」は度数が低いこともあり軽く爽やかな夏の酒である。木内さんから頂いた「神渡」は素直な辛口で飲み飽きない味である。料理が次々と運ばれてきた。前菜三種盛、冷奴、鯉のあらい、肝焼き・焼鳥、子持ち鮎の焼物(去年は鰻の白焼きだった)、しばらくして「鳳凰美田」を徳利に分け供した。7時20分頃、うな重、肝吸いが出た頃には、皆の盃を口に運ぶ回数がだんだん遅くなってきた。「森島」は開栓することなくお開きの時間となった。今年もお土産にうな重を求めたひとが多くいた。お店の前で集合写真を撮った。時計は20時20分を指していた。

参加者(敬称略・順不同) 大野・北川・川俣・木内・久松・飯塚(泰)・後藤・長戸・山村・安井・永井・小野(幹)・花上・桜井・小野(雅)・永沼・廣瀬

274回謳粋会は令和5年8月10日(木)に開催される。

<廣瀬記>