

141号

## 2月例会のお知らせ

日 時： 2月19日（土曜日） 18時30分～21時  
場 所： 高橋さん宅（福井市湊町31-307）「道案内図」を同封  
内 容： 越前府中ソムリエ協会主催  
ワイン部門闘酒会

食事をせず、事前に刺激的なものを口にせず、手ぶらで。  
武生から行く人は、乗り合わせていきますので、5時半までに府中町屋倶楽部においで下さい。  
会費は1,000円です。  
準備の都合上、16日までに申し込みをしてください。  
申し込み先：Tel.0778-23-1834（三木）

節分が過ぎ立春を迎えますと、心なしか陽射しが春めく気がいたします。今日窓の外のテッセンの枯れたような蔓を見ましたら、緑の小さな芽が顔を出していました。

先月の例会では、熊川さんのお宅をお借りして、麦酒と焼酎の闘酒会を行いましたところ、想像以上に味覚がいい加減であることを確認させられました。「前もって指定の麦酒4種類を買ってきて予習をしていたし、日頃から自分の好みの麦酒は決まっていたはずなのに、一つも当てるのが出来なかった」と白状してくださった人がいたのは最高でした。また、焼酎を飲み比べた後「焼酎は原料が違うものを飲み比べるやから、いくらなんでもよくわかるわ。完璧や」と言っていたのに、回答を開いてみたら全滅という人もおられました。結局「日頃焼酎は飲まない」という女性が、焼酎の部パーフェクトで優勝し、越前府中ソムリエ協会から「利き酒士」の認定書を授与されました。（因みに越前府中ソムリエ協会は今回出来た協会で、会長は武生ルネサンス代表が兼ねています。）大手4社の麦酒を完全に飲み分けられた人は一人だけいましたが、あとの人はほとんど無茶苦茶でした。専門家の話ですと、サッポロビールとアサヒビールは元々大日本麦酒（株）とい

う同じ会社で、東をサッポロビール、西をアサヒビールに分割したため、製造技術が似ているので、判りにくいらしいです。

さて今月は福井のルネサンス会員高橋ますさんの家に遠征して、ワインの闘酒会を行います。「飲み比べていただくのは、一般的に食べている葡萄マスカット種を原材料にしたワインです。山梨産、アメリカ産、フランス産、アフリカ産等。また白ワインは色の濃いものを、赤ワイン、ロゼワインはピンク色のものを使用します。白ワインは白いブドウから作っていますが、中身は白とは限りません。赤ワインは赤いブドウを皮ごと潰して作ります。中身は大半がピンク色。ロゼワインは、赤いブドウを皮ごと中途半端に潰して作ります。白+赤=ロゼではありません。」

（内藤専門員からの一言）

この蘊蓄を聞いただけで、もう頭の中は？だらけですが、先月の成績にめげずに参加しましょう。高橋さんは秋田のご出身ですので、今月の酒の肴は比内鶏でだしをとったキリタンの鍋ものです。それに昔の製法で作った特別美味しいパン。

3月の例会は26日（土）3時からですので、予定に入れておいてください。「越前府中まちなか博物館」廻りをして、その後夕食を楽しみます。