

第 17 号

平成12年  
9月7日

~~~~~  
題 字  
植 木 満 会 長

# 東 進

発行所

土浦一高東進会

(茨城県立土浦一高)  
進 修 同 窓 会  
東 京 支 部

事務局 〒160-0022 東京都新宿区新宿2-2-10 サニープラザ新宿御苑1102  
大野金一法律事務所内 TEL 03-3357-4311 FAX 03-3357-4312  
http://www2.odn.ne.jp/cai32760/tsuchiura1ko-toshinkai/



## 平成十二年度 総会・懇親会を終えて

当番幹事 長 戸 琴  
(昭和41年卒 副理事長)

平成十二年度の総会・懇親会が、去る六月三日(土)、神田学士会館において、一七〇名強と昨年より四割増加の参集で、盛況のうち開催されました。

当番幹事の鈴木志郎氏(41年卒)、長戸琴(41年卒)の司会にて、芳尾敬一副会長(28年卒)による開会宣言で総会が始まりました。

植木満会長(8年卒)のご挨拶のあと、大野金一理事長(31年卒)から一年間の活動報告、決算承認、監査報告、予算案承認、役員承認の案件を一括して上程され、満場一致で承認可決されました。

母校からは、一高祭のため欠席の長瀬校長に代わって濱田洋一教頭が母校の近況について、東大合格者は三十一名で全国公立高校中トップ、筑波大合格者は五十二名で全国高校中トップ、運動でも健闘していると詳細にご報告戴きました。

土方登志子副会長(32年卒)の閉会の言葉で総会は幕となりましたが、同氏の私達当番幹事へのゴクロウサンの温かいねぎらいのひと言は、ほっとする気持ちを与えてくれた清涼剤となりました。

その後、引き続き懇親会に入り、楽しい午後のひとときを過ごしました。

(懇親会の模様は次頁以下に紹介しております。)

# 懇親会



▲恩師の先生方

懇親会は、各テーブル毎に大きな輪が作られ、当番幹事の久松信明氏(41年卒)の開会の言葉で始まりまし

た。最初に、当番幹事の高山了氏(41年卒)から、私達四十一年卒の卒業時の恩師が紹介されました。大きな声で、富田昇先生、横田尚義先生、稲見敏雄先生、池井芳寛先生、大曾根宏亮先生、長壁英進先生、矢口四郎先生、青山和義先生、和田隆先生と各先生方の名が響きわたる度に、多くの参会者から感嘆の声が沸きあ

がりました。来賓の五来義忠氏(茨城県人会事務局長・茨城県東京事務所長)から茨城県の現状についてのお話しに続き、わが東進会の食通で通っており

ます篠田康顧問(20年卒、東進会誼粋会会長)より乾杯の音頭で歓談、アトラクションへと舞台を移してゆきました。

イベントは、四十六年卒の海老原順氏率いるジャズバンド、スウィングスターズの演奏をバックに、奥さんの北村みづえ氏の透きとおるような美しい歌声とのデュエットによるシャンソンと、銀座「マ・ヴィ」で大人気の有名人の物まねを披露してくれました。

恒例の学年紹介となりました。四十一年卒は、五十名もの仲間が集まり大騒ぎの笑いがこだましていました。

最後に鈴木良治氏(45年卒)のリードで校歌を斉唱し、露木修副会長



▲日英友好協会より世界文化功労賞を授与された茂在先輩を祝福する20年卒の皆さん

(31年卒)の「お元気ですか、会えてよかった、また会いましょう」の掛け声で閉会となり、盛会のうちに終了しました。



▲海老原順・北村みづえ夫妻

## 初参加者の感想

懐かしかったです。ね東進会  
楽しいです。よ誼粋会

第十八回卒 初 田 正 雄

今年の東進会は、十八回卒が幹事でしたので初めて出席しました。ス

ーツではちよっと暑いな、という六月三日。少し早めに着いたので、急遽受付の準備を手伝ったり、二次会の勧誘をしているうちに、会が始まりました。会場に入ると、満員電車に乗っているかのような、人、ひと、ヒトで、それはもう大盛況でした。指定された席で、変貌著しく、しばらくは名前と顔が一致しない同級生とともに、土浦からはるばるお出

でになった恩師の、変わらぬお元気なお姿に接し、なつかしい当時のエピソード、ますます全国に名を高めている母校の現況などを拝聴しながら、前回までの欠席を反省した次第です。

さて、この席で「誼粋会」なる存在を初めて知りました。そういえば、東進会報ではそのつどその活動が紹介されていました。毎月一回、銘酒を味わい、旨い料理に舌鼓を打ちながら、話しに花を咲かせようという会のこと。なにしろ東進会への欠席を反省したばかりのわたしです。早速、六月の会から出席することになりました。

私の第一回誼粋会は、想像以上のすばらしい宵(酔い)でした。左党は言うに及ばず、グルメ専攻の方でも大いに楽しめます。まずは、是非一度ご出席を。おすすめします。



## 事業所紹介シリーズ(第一回)

「東進」編集部では、東進会員が経営するユニークな事業について、その種類を問わず、シリーズで紹介していくことになりました。

編集担当の酒井隆二理事(31年卒)が、銀座の食通であられるわが東進会謳粋会会長篠田康(20年卒)の直々のご指導を仰ぎながら担当していきます。

同窓会の皆さんが利用できるユニークなお店、施設、サービスなど何でも結構ですから、情報をお持ちの方は、東進会事務局にご連絡ください。逐次、取材を行います。

取材した結果は、東進会のホームページ(別掲)でも紹介していきたいと思えます。この記事は広告ではありません。

第一回目は、土方登志子氏(昭和32年、第九回高卒)が国立市を地盤に多方面に展開している食品関係事業のうち、食事処二店舗と甘味処一店舗、計三店舗を紹介します。

### かゆや/じゅうじゅう/てんてん

#### ■粥 かゆや

JR中央線国立駅南口から徒歩一分、昭和六十一年開店

電話 〇四二一五七五一一〇八

富士見通り沿いのアレックス国立(西友向かい)地下一階にあり、営業時間は昼十一時から十四時、夜十七



時から二十二時半(日祝は二十二時)、火曜定休となっております。

開店当初はカウンターのみであったが、三年前に現在地に移転後の客席は、カウンター、テーブル、和室を合わせて八十ほど、防音和室もあり落ち着いた雰囲気を持たせています。

メインの粥は野菜粥など八種類あり、昼は煮物、小鉢、お好み粥、香物に一口デザートを添えた八五〇円の粥膳に定評があり、夜は単品料理、飲み物、粥などをお好みに応じ注文することとなります。

野菜以外の食材は、間瀬のコシヒカリなど厳選されたものをすべて生産地から直接取り寄せ、心のこもった調理とあいまって、一味も二味も違う仕上がりとなっております。

そのほか、予約を必要としますが、三〇〇〇円、四〇〇〇円、五〇〇〇円などの会席コース料理もあります。

#### ■焼肉レストラン じゅうじゅう

JR南武線谷保駅北口から徒歩二分、昭和六十一年開店  
電話 〇四二一五七三二八九二九

大学通りの東方、谷保第一公園(通称「汽車ばっば公園」)そばにあり、駐車場六台分を備え、営業時間は、月～金曜の昼十一時半から十四時、夜十七時半から二十二時、土曜の昼十一時半から十四時、夜十七時から二十二時、日曜祝日の昼は予約のみで、夜は十七時から二十二時、火曜定休となっております。

店内は、カウンターを併設したテーブル席から左奥の和室につながり、客席合計は約七十、いずれも手入れが行き届きオーナーの姿勢が伺われます。

メニューは、年間を通じ焼き肉と麺類に大別され、寒い時期にはしゃぶしゃぶ、野菜鍋など鍋物が追加されます。昼はカルビなどのセットと



冷麺などがあり一〇〇〇円前後、夜は牛刺しを含む単品料理が提供されます。

#### ■甘味処 てんてん

JR南武線谷保駅南口から徒歩三分、平成十一年開店



国道二十号線沿い谷保天神(天満宮)の梅林内にあり、土日祝日の十時頃から十六時頃まで営業しています。

千年以上の由緒ある天神様において初めて開設を認められた境内唯一の店舗であり、可搬式にするなど設置条件が厳しく、大変苦労されたとのこと。

手作りの甘酒三〇〇円のほか、夏はかき氷など気軽なメニューがそろっています。また、天神様の駐車場が利用できます。

# 学年幹事会議事録

平成十二年五月十七日(水)六時三十分  
会場 「玉淀」

出席者

植木満会長・篠田康(20年卒)・渡辺光夫(同)・砂山嘉幸(24年卒)・坪井洋(27年卒)・大野金一(31年卒)・坂本善之(同)・酒井隆二(同)・田村恒(同)・沼里征二(33年卒)・矢口照雄(37年卒)・中島穰(38年卒)・宮本誠之(同)・加固哲夫(39年卒)・長戸琴(41年卒)・久松信明(同)・安井恵子(同)・幕内邦夫(43年卒)・猪俣勝広(45年卒)

## 【議事】

●総会参加者の増加策について

案内状は連休前に発送済であるが、まだ参加予定者が少ないので、参加者を多くするよう学年で呼びかけるようにする。

当番幹事としては、同窓会に関心の低い若手を集めるよりも、同窓会に喜んで出席してくれる年代の会員に多く集まって貰った方が同窓会の趣旨にかなっているという意見が述べられ、出席者はそれに賛同した。

●総会・懇親会の次第を決定した。

●プログラムは事務局で作成する。

●総会当日は、当番幹事以外の学年幹事も十一時に集合する。

●東進会のホームページアドレスを三十二年卒の沼里征二氏のご協力により開設したので、「東進」に掲載して会員に周知させる。

平成十二年七月二十七日(木)六時三十分  
会場 「玉淀」

出席者

篠田康(20年卒)・坪井洋(27年卒)・大野金一(31年卒)・坂本善之(同)・酒井隆二(同)・中村信秀(同)・土方登志子(32年卒)・土金雅晴(36年卒)・沼里征二(33年卒)・矢口照雄(37年卒)・中島穰(38年卒)・宮本誠之(同)・加固哲夫(39年卒)・久保内総子(同)・山田忠敬(同)・長戸琴(41年卒)・高山了(同)・久松信明(同)・安井恵子(同)・幕内邦夫(43年卒)・岡崎孝宣(44年卒)・猪俣勝広(45年卒)

## 【議事】

●本年度総会・懇親会の反省点

受付が狭く、県人会が多種のパンフレットを持ち込んでこられたこともあって、控の間が必要だったといった意見があったが、全体的には会場の雰囲気良かったということだった。

また、料理は少な目であったが、歓談を主にすべきで、それでよかった、という意見が多かった。

●来年度も神田学士会館で六月九日(土)に行く。

●来年度は四十二年卒が当番のところ学年幹事がないため四十三年卒がメインとなり四十四年卒が補助するが、四十二年卒の学年幹事を補充して一緒にやってもらう。

# いんぷおめーしょん

●東進会は、三十三年卒の沼里征二氏のご協力により、ホームページを立ち上げました。

一日に二〇〇三〇のアクセスが来ています。会員の商売用の情報とか出版物案内など、何でもけっこうです。情報も多く送ってください。

アドレスは次のとおりです。  
<http://www2.odn.ne.jp/cai32760/tsuchinuraiko-toshinkai/>

また、土浦一高のホームページも併せてご覧下さい。  
アドレスは次のとおりです。

<http://www.net-ibaraki.ne.jp/kou-055/>

東進会謳酔会(会長 篠田康氏、20年卒)は、毎月原則として第二金曜日です。

謳酔会は、ただの呑んべい会ではありません。会の名前の示すとおり、全国の銘酒を味わい、厳選された料理を嗜むものです。初めての方も是非ご参加下さい。

事務局までご一報頂ければ、毎月案内状をさしあげます。

この「いんぷおめーしょん」の欄は、東進会の会員の情報を掲載するものです。

何でも結構ですから、情報を事務局までお寄せ下さい。

# 編集後記

去る六月三日の総会は、出席人数が一七〇名に及ぶ盛会となりました。当番幹事として活躍された四十一年卒(高十八回)の皆さんに敬意を表します。

合わせて、次回幹事となる四十二年卒、四十三年卒、四十四年卒の皆さんに期待します。

東進会謳酔会には、料理とお酒の両方を楽しむ方が多勢出席されており、会長の篠田先輩が自ら全国の銘酒を買い求めてこられ、会が終わった数日後には、当日の料理とお酒について精細に綴った「謳酔会の記」が写真を添えて出席者全員に送られてきます。

編集委員会です。その一部を抜粋して毎号掲載しておりますが、本号では、紙面の都合上、全文をそのまま掲載した回もあります。多少、お酒や料理に興味をもっておられる会員には参考になることと思えます。

編集委員会では、編集委員の募集をしています。希望される方は、事務局までお知らせ下さい。

東進会会員の皆さんの投稿も歓迎します。会員のインフォメーション、短歌、俳句、川柳など、ジャンルを問わず歓迎いたします。卒業年次とお名前を明記のうえ、郵送またはFAXで事務局へお寄せ下さい。

酒井隆二(31年卒)記

# 謳粹会の記

東進会・謳粹会

会長 篠田 康 (20年卒)

## 第十九回謳粹会

平成十二年三月九日 午後六時三十分  
会場 大塚「玉淀」 人数 十五人

### 【料理】

- 前菜 五品(さざえ、牛肉寿司、小茄子の辛子煮、竹の子の木の芽和え)
- お造り かつお土佐造り
- 酢の物 カニ酢
- 煮物 うなぎ豆腐
- 焼き物 サワラの西京ウニ焼
- 揚げ物 天ぷら
- 蒸し物 けんちん蒸し
- 汁物 カニ汁
- ご飯 むかごめし
- デザート さくらアイスクリーム



### 【お酒】

- 特別純米「四季桜」 宇都宮酒造(株) 栃木県宇都宮市
  - 〔酸度〕一・五
  - 特別純米「初孫」 (株)初孫本店 山形県酒田市
  - 〔酸度〕一・二〜一・三
  - 山廃純米酒「刈穂」生原酒 刈穂酒造(株) 秋田県仙北郡
  - 〔酸度〕一・四
  - 本醸造「雪の松島」超辛 宮城酒造(株) 宮城県仙台市
  - 〔酸度〕一・六
  - 純米吟醸酒「菊盛」 木内酒造(株) 茨城県那珂郡
  - 最も権威ある国税庁醸造試験所主催の全国新酒鑑評会で、平成二・三・四年と三年連続最高峰の「金賞」を受賞、平成十年もまた「金賞」に輝きました。
  - 〔酸度〕一・三〜一・四
  - 〔とろり〕原酒
- 寒造りの本醸造の原酒で、原酒とは蔵元で生まれたばかりの濃いお酒です。オンザロックで召し上がりますと、水が溶けて適度な温度になり、原酒ならではの味わいです。

## 第二十回謳粹会

平成十二年四月二日 午後三時  
会場 土浦・富士崎「ふじ吉」  
人数 二十一人

土浦駅に到着すると、コンコース

突き当たりの観光案内所には、「三月二日・五日 旧茨城県立土浦中学校(現土浦一高)本館一般見学の日」と書いた貼紙が出ている。駅を後にして、懐かしい街中を抜けるのだが、昔に比べるとすっかり様変わりして、落ち着いたというよりは、何かうらさびれたように感じた。それでも、亀城公園の桜も咲き始めて数多くの雪洞が桜祭りの彩りを漂わせている。最近では新川の桜が良くなったなどと聞きながら、真鍋の坂を上ると、はや一高に到着。旧正門から入ると桜は五分咲き程度だった。



旧本館が国の重要文化財の指定を受けたのは、昭和五十一年二月三日である。今、正面中央の玄関前に立ち、改めてその外観の素晴らしさに見とれる。説明によれば、三連尖頭アーチ・直線的な尖頭・切妻破風・左右屋根に各三個ずつ設けた屋根窓

など直線的意匠が多用されており、ゴシック様式を基調としたとあるが、壁はドイツ下見板張りであり、縦長の窓の枠・付土台・付柱などの部材が作り出す壁面構成には、アメリカカ流のスチックスタイルとあるから、当時の欧風の様々な様式を取り入れた優れた建築物であった。

昔、在学中は通ることのできなかつた、大理石の階段を上がり、靴を脱いで入ると左手に受付があり、在校生の女子生徒が迎えてくれる。記帳して教室を覗くと私たちが使ったのと同じ椅子付きの真新しい木製の机が並べられており、これは見学用に再現されたものであった。

元の職員室が展示室になっている。学校の沿革を知る様々な資料の中には、上棟式に使われた胸札もあり、表には「上棟式 大棟領茨城県技師工学博士駒杵勤治」とあり裏には「明治三十七年七月五日 請負人石井権蔵」と記されている。しばらくの間、外国人の設計と考えてこられたが、この棟札の発見によって、昭和四十九年に駒杵勤治の設計であることが明らかになったとある。ずっと見て回ると、甲子園出場の記録写真なども陳列してあり、また大先輩「ぶらり瓢箪」の高田保のコーナーや、長瀬義郎の作品も何点か展示されている。そんな中で、私が一番懐かしかったのは、理科の解剖セットを見つけたときだった。一年生の学用品の中に、この解剖セットが入っていた。

た時、何か急に大きくなったような  
気になって得意になったことを想い  
出した。

資料は、まだまだ沢山あったが他  
は処分してしまったと聞いて残念な  
ことであつたと思つた。

さて、想い出多い一高を後にして  
お花見会を開催する『ふじ吉』に到  
着する。乾杯の音頭を一色さんにお  
願ひし、宴は始まつた。

【浅春の酒肴の献立】

先付 かつお酒盗

大根 浅葱

刺身 勘八 鯖 鯛

つま一式

焼物 サイモン素焼

ハス酢漬 赤白はじかみ

蒸物 うなぎ博多蒸し

菜の花 海老 桜麩

銀あん わさび

揚物 蓮根桜庭香り揚げ

酢肴 あぶりあい鴨

【お酒】

特吟「呉春」

呉春(株) 大阪府池田市

池田は、元禄時代には三十八軒の  
造り酒屋があつた銘醸の地で、かつ  
ては伊丹や灘と比肩したが、今では  
「呉春」の西田家だけが残つた。池  
田は、猪名川の清流に恵まれその自  
然環境を生かして、入手しがたい赤  
磐雄町の原料米を五〇%まで磨き、  
香りほのかに味わい端麗で馥郁たる  
を生み出す。全国的に銘酒中の銘酒  
と世評高い。

〈仕込み水・水質〉井戸水・軟水

〈原料米・精米歩合〉麴・酵母：山

田錦四〇%、掛米：四〇%

〈アルコール度〉十六・五

〈日本酒度〉±〇

特別純米「武勇」

(株)武勇酒造 茨城県結城市

〈仕込み水・水質〉中軟水

〈原料米・精米歩合〉麴・酵母：山

田錦五〇%、掛米：美山錦五〇%

〈アルコール度〉十六・五

〈日本酒度〉+二〜四

大吟醸「亀城」

協和発酵(株) 茨城県稲敷郡

〈仕込み水・水質〉井戸水・軟水

〈原料米・精米歩合〉麴・酵母：山

田錦四十三%、掛米：山田錦四十

三%

〈アルコール度〉十五・八

〈日本酒度〉+四

純米吟醸「筑波」

石岡酒造(株) 茨城県石岡市

江戸時代からの石岡の酒造家が集

まつて、昭和三十四年に発足した。

前身の白鹿酒造本店は、元禄年間の

創業で、正式の登録商標も灘に先駆

けた。

純米吟醸「筑波」は、文字通り筑波

風の中での寒仕込み、山田錦を五〇

%にまで磨き、水は筑波山系の伏流

水。古川杜氏の「味わいを重視する

酒造り」の願ひが実つて、味わい誠

にふくよかに香りとのバランスもみ

ごとな名品。

〈仕込水〉井戸水・軟水

〈原料米・精米歩合〉麴：山田錦

一〇〇%麴 五〇%・掛 五〇%

〈アルコール度〉十七・五

〈日本酒度〉+二〜四

大吟醸「府中誉」舟渡

府中酒造(株) 茨城県石岡市

筑波山麓の酒米舟渡を使って醸した

酒。

〈原料米と精米歩合〉麴：舟渡一〇〇

%、麴 三十五%・掛 三十五%

〈アルコール度〉十六・〇〜十七・〇

〈日本酒度〉+三

純米吟醸酒「白菊」

白菊酒造(株) 茨城県石岡市高浜

〈仕込み水・水質〉水・軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：五

百万石六十八%、掛：黄金晴六十

八%

〈アルコール度〉十五・〇〜十五・九

〈日本酒度〉+三〜四

純米吟醸「月の桂」にこり酒

増田徳兵衛商店 京都市伏見区

〈仕込み水・水質〉伏見桃山の伏流

水・軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：五

百万石五十八%、掛：黄金晴五十

五%

〈アルコール度〉十九・二

〈日本酒度〉±〇〜マイナス三

第二十一回 酒評会

平成十二年五月十二日午後六時三十分  
会場 『玉淀』 人数 十五人  
今日の料理は、昨年の五月と同様



の「タケノコ尽くし」を用意していた  
だいて、献立も昨年と全く同じだった。  
今回の参加者は十五人で、酒は四  
人で一升の計算で四升購入しました  
が、皆さんが持ち寄ってくださった  
ので七升八合となった。

【臯月の宴・竹の子づくしの献立】  
和え物 二品

竹の子・烏賊・木の芽味噌

竹の子・帆立貝・ピース・マヨネーズ

椀 糸竹の子・海老・山菜・吸い物

木の芽

お造り 新竹の子薄造り

煮物 竹の子鯛の子炊き合わせ・  
えんどう

揚物 竹の子はさみ揚げ

焼物 伊勢海老・竹の子・雲丹焼き

蒸し物 都蒸し 竹の子・椎茸・卵

三つ葉

飯物 竹の子飯・しじみ汁・香の物

【お酒】

新政(あらばしり)



新政酒造(株) 秋田市大町

〈仕込み水・水質〉井戸水・軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：山

田錦五〇％、麴米美山錦五〇％

〈アルコール度〉十五・八

〈日本酒度〉+五

純米酒「天狗舞」柔

車多酒造合名会社 石川県松任市

「柔」という字のごとく、柔らかな

風味を特徴とした爽やかな純米酒。

「特にキレ」がいいという言葉どおり、

米の旨味をしみじみと感じながら最

後に口の中でスツと溶けていくよう

な印象。冷やしてよし、燗してよし。

全国に先駆けて、天然乳酸による山

廃仕込みを取り入れた。

〈仕込み水・水質〉白山山系の伏流

水・軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：五

百万石麴米六〇％、掛米六〇％

〈アルコール度〉十六・六

〈日本酒度〉+三

純米吟醸「立山」

立山酒造(株) 富山県砺波市

北陸きつての名門で、戦前、富山

県一の造石量を誇り、創設者の九代

目岡本七平は、北陸随一の資金量を

誇った中越銀行の初代頭取を務めた。

〈仕込み水・水質〉白山山系の伏流

水・軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：山

田錦六〇％、掛米：六〇％

〈アルコール度〉十五・〇～十五・九

〈日本酒度〉+四

大吟醸「六歌仙」

(株)六歌仙 山形県東根市

〈仕込み水・水質〉最上川水系伏流

水・軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：出

羽燦々五〇％

〈アルコール度〉十四・八

〈日本酒度〉マイナス一・五

大吟醸「鄙願」

大洋酒造(株) 新潟県村上

〈仕込み水・水質〉朝日山系の伏流

水・軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：た

かね錦四十五％、掛米四十五％

〈アルコール度〉十五・〇～十五・九

〈日本酒度〉+三

純米吟醸「魚沼」

白瀧酒造(株) 新潟県南魚沼郡

〈仕込み水・水質〉魚野川の伏流水・

軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：美

山錦五十五％、掛米美山錦五十五％

〈アルコール度〉十五・八

〈日本酒度〉+四・六

純米吟醸「東山」

東山酒造(株) 福島県会津若松市

〈仕込み水・水質〉磐梯山麓流水群

の伏流水・軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：会

津トヨニシキ六〇％

〈アルコール度〉十五・〇～十六・〇

〈日本酒度〉+五

純米大吟醸「奥の松」

奥の松酒造(株) 福島県二本松市

「二本松少年隊」で知られる二本松

に創業。改良を加えた最新の精米機

を揃え、原料米の精製・精白につい

てはこの蔵にも引けを取らない。

夏は涼しく、冬は厳寒の気候は醸造・

貯蔵に、昼夜の温度差は最適な酒米

の育成に、豊富に湧き出す伏流水は、

理想的な仕込み水に天然の恵みと奥

の松の伝統の技により誕生する。

〈仕込み水・水質〉安達太良山の伏

流水・軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：山

田錦四〇％、掛米：山田錦四〇％

〈アルコール度〉十五・〇～十六・〇

〈日本酒度〉+一

大吟醸「喜久泉」

(株)西田酒造 青森市

〈仕込み水・水質〉八甲田山系の伏

流水・軟水

〈原料米と精米歩合〉麴・酵母：山

田錦四〇％、掛米：山田錦四〇％

〈アルコール度〉十七・〇～十七・九

〈日本酒度〉+三

第二十二回譚粹会

平成十二年六月十六日午後六時三十分

会場「玉淀」 人数 十四人

当夜は、矢口照雄氏(昭和37年卒)

が尺八を披露してくれた。

はじめに、吉田春風作曲「祈りの

曲」、次が吉澤検校作曲の「千鳥の曲」

を演奏してくれた。

尺八の柔らかな音色が、酒の美味

しさとともに心身にしみわたり、何

とも厳かな気持ちになった。

そして、宴も益々佳境に入ったこ



ろ、再び矢口氏が宮城道雄作曲の

【料理】

前菜二品 う巻き玉子 エンヤロット

鰻の肝焼 合鴨にぎり鮓

冷 碗 冷しとろろ汁 青のり

お造り ルイベの二杯酢

焼き物 銀ダラ西京味噌焼

酢の物 おくら海苔 しょうが酢

煮物 おくら海苔 しょうが酢

寄せ鉢 カンパチ 海老 氷室

飯代 茶そば 海老天ぶら

【お酒】

「北雪」

(株)北雪酒造 新潟県佐渡

〈酸度〉一・七

本鱗遺「若竹鬼殺し」

大村屋酒造場(株) 静岡県島田市

〈酸度〉一・二

純米吟醸「白馬銅」

(株)薄井商店 長野県大町市

〈酸度〉一・三

純米酒「一の蔵」

(株)一の蔵 官城県志田郡

〔酸度〕一・六〜一・八

大吟醸「菊水」

菊水酒造(株) 新潟県新発田市

百花繚乱の吟醸酒の中でも、辛口

のkokumiと切れの良さが際だって優

れている。

〔酸度〕一・六五

純米吟醸「吉国屋治助」

千曲錦酒造(株) 長野県佐久市

〔酸度〕一・九

第二十三回 譚粹会

平成十二年七月十四日午後六時三十分  
会場 銀座『アルテリーベ』 人数 十七人



梅雨明けが待ち遠しい七月中旬、  
銀座のコリドー街にある『アルテリ  
ーベ』でドイツに行った気分に入れ  
たひとときを過ごした。

【コース料理】

カナダ産スモークサーモン  
ドイツ風ソーセージサラダ  
ドイツパン三種

酢漬け鯨とリンゴのサワークリーム  
ジャーマンポテト  
ソーセージ盛り合わせ

豚アイスバイン  
季節のサラダ

【ビール】

「ローエンブロー(レーベンプロイ)」

一三八三年、ミュンヘンに誕生した。

ホップはミュンヘン郊外の世界的に

有名なハレルタウ産。水はアルプス

から工場直送の清水。

【ワイン】

「ベルンカステラ」

M・メーヤ社

モーゼル中部の代表的な町で産出

されるワインは、アロマとブーケに

富んだコクのある佳品である。

第二十四回 譚粹会

平成十二年八月十一日午後六時三十分  
会場 『玉淀』 人数 十七人

焼酎は「やなぎかげ」と言って、

江戸の庶民に夏を呼ぶ酒として親し

まれたようです。昨年も泡盛の要望

がありまして、八月に『玉淀』さん

に依頼しましたが、沖縄料理が出来

ないと言われて、急遽、銀座の『リ

トル沖縄』を会場に会を開き、泡盛

と本格的な沖縄料理を十分に味わう

ことが出来ました。『玉淀』さん

にはゴーヤ(苦瓜)の唐揚げと酢の物、



豚の角煮と薩摩揚  
げぐらいを頼んだ  
のですが、卓に配  
られた献立表を見  
ると、本格的な沖  
縄料理一色なので  
スッカリ嬉しくな  
りました。沖縄県、  
鹿児島県には日本  
酒の蔵は一つもあ  
りませんが、沖縄  
諸島では四八の泡  
盛醸造所があり、

鹿児島では奄美の黒糖酒も加えて一

二〇の蔵があります。日本全国で六

四一の蔵に対して、九州地方だけで

その半分以上の三六〇の蔵があるこ

とから見ても如何に焼酎愛好地区だ

かが分かる。因みに茨城県の日本酒

の醸造所は六十四の蔵なので鹿児島

の醸造所はその倍に当たる訳です。

【料理】(やなぎかげの宴献立)

沖縄料理

紅芋 沖縄特産の紅芋、鮮紅色をし

て甘いというより旨い。泡盛も旨

い。

とうふよう 少し甘く作ったと言う

が、味も香りも懐かしい自家製と

は思えない味。

ジーマミー豆腐 ピーナッツで作っ

たこの豆腐は、胡麻豆腐と違った

香ばしさと旨さだ。

ミミガー(二種) 軟骨のコリコリ感

が無く、豚耳とは思えない柔らか  
い歯触りだった。

ナカミー(豚肉白の汁物) 黒塗りの

椀の蓋を開けると、立ち上る香

り、シロが一杯の吸物だ。

テレビ煮付け 口に入れたら溶けて

しまうゼラチン質の塊だ。これま

でにするには何度か茹でこぼして

煮込んだ手の込んだ味だ。

アングギー(二種 味衣天ぷら)

衣の粉は何を使ったのか、真っ白

でマシユマロのようにふっくらだ

った。

ゴーヤチャンプル(ニガウリ入りの

炒め物) チャンプルは、肉と菜

の炒め物を言いますが、それに合

わせる具によって、それぞれ名前

が付きます。これはニガウリを入

れたもの。

クープトローガン(豚肉・冬瓜・昆布の

煮物) ラフテーかと思ったら、豚

肉と冬瓜を昆布で煮込んだもので、

柔らかい三枚肉に昆布の味が染込

んで、旨さが心に残る味だった。

ソーメンイリチー(沖縄ソバ) 沖縄

に行つてソバを食べたが太くてボ

サボサなのにながかりしたのを思

い出すのか、今日のソバは細くて

しっかりした味だった。

譚粹会は、毎月原則として第二

金曜日です。是非ご参加下さい。

土浦一高東進会のホームページが

開設され、イベント情報の中に、当

『譚粹会』のことも掲載されています

ので、ご覧ください。