

第 18 号

平成13年
1月20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/tsuchiuralko-toshinkai/

## 明けまして おめでとうございます

会員の皆様にはご健勝にて新しい二十一世紀をお迎えのこととお慶び申し上げます。  
進修同窓会東京支部の会員の範囲を東京都から神奈川・千葉・埼玉の三県在住者に拡げ、支部の運営を各卒業年次の学年幹事を中心にする機構改革をしたのが、昭和六十三年です。から新生東京支部になってから満十二年経ちました。そして、機関誌「支部だより」を創刊してから十二年目になります。その間平成三年から支部の通称を「土浦一高東進会」とし、機関誌も「東進」と改めました。十二支

で言えば、新生東進会はちょうど一巡したところにいるわけです。

各学年幹事の熱心な働きによって、会員総数四〇〇名の会を発展させ維持することができました。平成十年九月には東進会「謳絆会」が発足し、食味道の達人である篠田康会員(中45回、昭20卒)が中心となって、「味」を探究する旅を毎月続けております。

二十一世紀を迎えるのを機に、土浦一高東進会の益々の発展のために会員皆様のご協力を賜りますようお願い申し上げます、新年のご挨拶とさせていただきます。

土浦一高東進会会長 植木 満  
(中32回・昭8年卒)



大利根の日の出(二〇〇一年一月三日 服部 雄 雄 会 員 撮 影)

土浦一高東進会の同窓会は  
平成13年6月9日(土) 正午から午後4時まで  
神田学士会館において開催します。  
(お誘い合わせのうえ是非ご参加下さい。追って文書でお知らせします。)

# 各学年会の動き

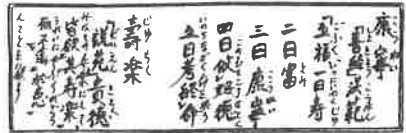
## 昭和二十年卒業・旧制中四十五回生 老當益壯で闊歩中

「戦いのなかの青春」が大英図書館に納本され、更にインターネットで世界中に紹介されて意気益々盛んに七十路を闊歩する土中四十五回生は東京在住の大塚保、貝塚平次郎、渡邊を世話人に選任して十月二十八日(二十九日にわたり)武蔵御嶽神社宿坊丸山荘を借り切つての一泊懇親会と奥多摩観光の旅...を挙行了した。

懇親会には北海道・茨城県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・愛知県からの同級生と和田隆先生、特別にお願いした日本舞踊の栗山富江様を含めて二十七名で大いに盛り上がる。懇親会は例により校歌の斉唱、第四節「亀城八百の健男児 亀城八百の健男児。プレープレー土中」を歌い終り二次会場に移り夜の更けるのも知らず青春を回顧し友情を深めた。二十九日は朝七時半に食事を摂り丸山荘の長屋門前での記念写真を撮りケープルカーで滝本駅に下り玉堂美術館「ままごと屋わっぱ屋蔵亭で昼飯、小沢酒造見学と奥多摩の溪谷美観賞―吉川英治記念館を見学し青梅駅前で再会を約し解散した。

下は懇親会の記念写真と寄せ書き、左は中山福男君からの手紙中の和歌  
奥多摩の旅の話を逐一に  
袖籠手にし妻と茶を飲む  
(文責) 東進土中四十五回同窓会  
世話人代表 渡邊光夫

御岳神社宿坊丸山荘一泊懇親会と  
奥多摩観光の旅記念寄せ書き  
平成十二年十月二十八日～二十九日…北海道・茨城県・埼玉県・東京都・神奈川県・愛知県より二十七名参加。  
恩師青山学院大学名誉教授・和田隆先生のご参加と西崎流琴江会栗山富江様の日本舞踊で大いに盛り上がる。



God be with you till we meet again.  
D.Wade

和光同塵 くらすたつら  
樽入のり出食  
小倉茶一  
一生現世 何余商  
諸君の益々ご健勝  
いありむ事を祈る  
H. KAIZUKA

都慶遠離西百里  
白雲湧峰清流鏡  
今宵美白頭之人  
是昔紅顏美少年  
春風吹雨七十年  
青春長散去我恒  
老來固難期再會  
美酒佳肴堆桌上  
清風皎夜散無憾  
在水戶 宮司美郎

茨城県立土浦中学校・昭和二十年卒業第四十五回生  
土中四十五回同窓会・東進土中四十五回同窓会共催



## 各部OB会の動き

## 一高柔道部五〇年

元新キャピラー三菱  
相模事業所所長

中村 信 秀 (高8回卒)

シドニーオリンピックでの柔道を見ていて気付いたことが二つあります。一つは勝敗に一本の決まり勝負が多かったこと、あと一つは優勝した柔ちゃん、野村、滝本、井上選手と入賞した無差別の篠原、女子の山下、檜橋選手が他の外国選手に比べ格段に強く、柔道が国際化されて以来初めて気持ちよく安心して見ていられたことです。これまでの日本のスポーツ柔道は、柔道が国際的に盛んになるにつれて、負けは明解で、勝ちも曖昧な何となく釈然としない試合ぶりが続いてきました。特にロシアのアンジエルス以降は惨憺たる状況です。この度の快挙には選手達の日頃の並ならぬ鍛練があったのは無論でしょうが、何となく日本も本当に国際柔道の仲間になつたと入る事が出来たような気がしました。というのは初めてオリンピックに柔道が採用されたときに、私たちの恩師である富田昇先生がこれからの日本柔道は大いに苦戦を強いられるであろうと仰った。その場に居合わせた者がそのさめた見方を奇異に感じた事でありました。しかし、まさにその通りで、その後の日本柔道は東京オリンピックでオランダのヘーシンクに敗れて以来、安心して見ていられな

くなつてしまいました。その後、日本柔道も真の国際化に向けての改革に苦心してきましたが、その努力がこの度のオリンピックの活躍で報われたような気がします。

しかし、今日の少年達の柔道離れは著しい。今は確かに一般の人々の身の回りには柔道の気配はほとんどなく、従って子供達は馴染むどころか気づく環境からも大変遠くなっております。ちなみに我々の母校というところ、ご他聞に漏れず、なかなか大変なようで、部員も極めて少なく部員ゼロの年さえあるようです。

思い起こすと私たち八回卒(31年卒)では入学時の柔道部入部者は二十名ほどで有ったかと記憶しております。そして七、八回あたりが一高柔道部の草創期と壮年期の取り持ちをした感があります。一高柔道部は富田昇先生と小泉幸男氏(26年卒)が提唱し二十七年卒の神立俊男、瀬尾脩、山下正雄氏、二十八年卒の大久保進、本間隆雄、御田寺義也氏等で昭和二十六年四月にスタートしました。しかも発足のその年の十一月には県南大会にて二位入賞を果たしている。さらに昭和二十八、二十九年の部員数は三十人ほどに増え、大変盛んになりました。三十、三十一年に至っては四、五十人の新規入部者が有ったと記憶している。しかし二、三か月もするとあらかた稽古に來なくなり、常時三、四十名程度で稽古をしておりました。この様に本当に好きな者同志が稽古に励んだ成果はすぐに現われ、九、十回卒の年

代は県大会上位入賞、関東大会参加と大いに活躍しました。東進会の十回卒幹事の佐々木弘司君もその一人です。

このあたりでは実業又は大学で活躍していた先輩が稽古付けによく母校を訪問しております。四回卒(27年)の軽部潔、中根美彦氏、五回卒の小菅章一、本間隆雄、御田寺義也氏、続いて八回の入江通夫、矢口勝英氏、九回の小林忠吉、高木文夫、千代勝氏あたりは後輩の支援に大いに貢献しております。この様に縦の繋がりも大層親密で有りました。

この縦の繋がり根元は、勿論創立指導者の富田先生にあると言えましょう。卒業後も皆で何かにつけ先生宅にお邪魔をし、今は亡き奥様の手料理をご馳走になったのも懐かしい思い出であります。その流れは今も続いており、毎年四月の第一土曜日に「富田先生を囲んで」と称する会を本間隆雄氏をはじめとする二十五、六名ほどで先生の退官後四半世紀有余続けております。ちなみに平成十二年は先生の米寿の年で、皆でささやかではありましたがお祝いをさせて戴きました。この会は顔ぶれはほぼ変わらず、まさに先生のお人柄と教え子達の先生への尊敬と敬愛によるものであり、また先生の教えの一つである「継続は力なり」の継続へのこだわりでも有りました。この皆さんはまさに象身にして鬼才の片鱗がいま見られる面々で、先生の教えである「象身にして豚頭たるなかれ、鬼才にして蚊身たるなかれ」

に少しでも忠実で有ろうと努力してきた方々でもあります。

特に残念なことは平成十年三月に七回卒の貝塚俊雄氏が霞ヶ浦の水質浄化の夢半ばで亡くなられたことです。日本の水の浄化をめざしセントラル科学(株)を立ち上げ、全国規模での水質浄化のための実科学活動を展開中で、その功績が産学自治体等に大いに認められつつある最中でありました。

くだって現在母校で教鞭を執っている二十二回卒の大浦民雄先生も在校時全国大会にて大いに活躍した一高卒ではめずらしい人材であります。しかし、今は柔道に参加する生徒が大変少なく苦闘されているようです。「今の生徒には柔道競技への興味、参加のきっかけというものがほとんど無い」と嘆いて居られたのが印象的であった。確かに私たちが在校時に他流試合と称してお伺いした二つの町道場はいつの間にか無くなってしまっており、夕刻稽古着を抱え持つ少年の姿は皆無になっている。とはいえ大浦先生はじめ諸先生方には、忍耐、臨機、洞察、闘争、覚悟などを肉体を以て養うに適した柔道という競技を生徒達に少しでも楽しんでもらうために、理解し推奨して戴きたいと願うばかりであります。かく言う私も柔道の実技を離れて四十年余が経ちました。僭越にも、皆様のご子弟にとつて柔道へのなじみ、興味のきっかけにでもなれば幸いです。お願い、ここに拙記を試みました。

### 事業所紹介シリーズ (第二回)

## アイリス薬局

蕨市塚越七丁目二十八番三号



今回は昭和四十一年卒、都内居住の長戸(琴)氏が平成九年六月から蕨市で経営するアイリス薬局を理事長と担当理事が十月十三日に訪問し取材させて頂きました。

東進会の各種活動に表面的にまた裏方として多大の貢献をされている長戸氏は、東京薬科大を昭和四十五年に卒業、エーザイ研究所における新薬開発、常磐台外科病院における現場業務、育児休職、病院別部門への復帰などを経て、現在に至っております。

アイリス薬局はいわゆる調剤薬局であり、その所在地は蕨市塚越七丁目となっておりますが、JR西川口駅東口から中通り(武南高校通り)を北に向かって約六分、蕨市に入った今

井病院に隣接したところにあります。店内に入るとの第一印象は整理整頓がよくなされており、極めて清潔であることに感銘を覚えました。

従業員は社長兼管理薬剤師としての長戸氏を含め保険薬剤師六人、事務長以下事務員六人で、月曜午前午後から土曜午前まで(日曜、祝日は休み)一日あたり一三〇件から一五〇件ほどの処方箋を受け付け、患者ごとの薬歴簿作成、調剤、服薬指導などの個別処理と保険機関に対する請求事務を行っております。

処方箋は今井病院からが約八割を占め、その他全国の病・医院の分を受け付けており、患者の事情に応じた宅配も実施しております。



最近マスクミの話題となること多い医療過誤については、一人ひとりの患者に薬が渡されるまでの間に三人の薬剤師がチェックを重ね万全を期しているとのこと。なお、風邪薬、胃薬などの一般市

販薬品も若干取り扱っております。

さらに本年八月には明治薬科大の実習生を受け入れるなど、経営者の前向きな姿勢が感じられました。

上記からわかるように、総医療費の抑制、患者に対する適正な指導などをねらった医薬分業の一環として、アイリス薬局は今井病院の通院患者を主対象に創業されております。担当理事からの「薬価差益(仕入れと売価あるいは保険機関に対する請求金額の差)は、調剤薬局ではあるのではないか」の質問に対し、「技術料が認められており差益はない」とのことですので、読者の皆様方も参考にしてください。

最後に長戸氏から東進会の皆様方に「薬のことでわからないことがありましたらどのようなことでも結構です。から問い合わせて下さい。」とのメッセージを頂きましたので紙面を借りて紹介させて頂きます。

アイリス薬局

☎ 〇四八四三四二五〇〇

### 東進会ホームページのお知らせ

東進会は、沼里征二副理事長(高10回・昭33年卒)のご協力でホームページを立ち上げています。各種行事も掲載していますので、是非のぞいてみて下さい。そして、ご意見や情報をお寄せ下さい。ビジネスでも結構です。母校のホームページにもリンクしています。

### 編集後記

今号は年内に発行予定でしたが、いろいろな事情で新年号になってしまいました。二十一世紀の幕開けでもありますので、植木会長から新年のご挨拶をいただきました。写真は二十一世紀の幕開けにふさわしいものとして取手市在住の服部雄氏(高9回・昭32年卒)に頼みました。元旦は荒れ模様の天気だったので、正月三日に撮影されたものです。

「各学年会の動き」はいつも元気な中45回・昭20年卒の旅行会の模様について渡邊光夫さんから原稿と写真等をいただきました。いつまでも健男児ぶりが目に見えるようです。

今回から母校各サークルOB会の模様について取り上げることになり、早速中村信秀会員(高8回・昭31年卒)から原稿をいただきました。うちのOB会も頑張ってるぞ、というサークルがありましたら、事務局まで原稿をお寄せ下さい。

「事業所紹介シリーズ」は、今回は当会副理事長の長戸琴さん(高18回・昭41年卒)の「アイリス薬局」に、大野理事長、酒井隆二編集委員がお邪魔して取材してきました。非常に明るい、清楚な印象を受けました。「謳絆会の記」は、相変わらず健筆をふるっておられる篠田康会長(中45回・昭20年卒)の原稿を圧縮して掲載させていただきました。その道に関心のある人にとっては貴重な資料にもなりますので、別途保存できるように中綴じとさせていただきます。

## 第 25 回 謳粹会

平成12年9月14日(金)18時30分  
新宿『マトリョーシカ』参加者15名



8月の「やなぎかげの会」で丸二周年が過ぎ、これまでの二年間、お蔭様でいろいろな味を楽しむことが出来ました。フランス、ドイツ、イタリアと西洋料理も一応味わったが、ロシア、スペイン、メキシコ…等、食味していない料理も沢山ある。ロシア料理というと皆さん冬が相応しいのではないかと思う方がおりますが、ロシアにだって春夏秋冬の四季はあります。

今回は、ロシア料理とウオッカで乾杯という事にしました。ロシア料理店も都内には数多くあって、お店の選定に苦慮しました。『バラライカ』では、バラライカを奏でる軽快なロシア民謡の音色を聞きながら、食事を摂ることが出来ますが、結局、小田急ミロード飲食街にある『マトリョーシカ』を選びました。ここなら新宿駅南口の改札を出て、専用のエレベーターで9階に上がればよいという簡便さがあったので、年寄りの私に取っては何よりも好都合だったからです。

秋祭りのお囃子の流れる我が町を後に新宿に着くと、駅は大変な雑踏。明日からシドニーでミレニアムのオリンピックが開催されるが、その会場に来たのではないかと錯覚する程の人、人、人の波、余りの人の多さに圧倒される。流石、日本一の乗降客の多い駅と言われる新宿だと感心した。

荒川沖からお出で頂いた鈴木篤夫さん(昭31卒)の音頭で「謳粹会」の益々の発展を祈りビールで乾杯をして宴会は始まった。鈴木さんにご出席の理由を伺うと、「昔、就職した時に、最初に先輩に連れてこられたのがロシア料理で、今回の案内にロシア料理とあったので懐かしい想いなので出させて頂いた」ということでした。

テーブルの上には、キンキンに冷やされて瓶の表面が凍り付いたウオッカ、白ワイン、赤ワイン、そして「岩手美人」(純米酒)と「澤乃井」(大辛口)の二種類の日

## 「謳粹会」の記

東進会謳粹会会長 篠田 康

本酒(会で持参したもの)も冷して出された。

乾杯のビールの後でウオッカを口にすると、無色無味無臭のはずだが、何かの香りがする。最近はいろいろな香り付けしたのも市販されており、私もかってレモンやチェリーの香りのするものを飲んだことがある。

古い歴史と広大な土地を持ち、多民族、多宗教国家のロシアでは様々な料理があるわけで、本日はロシア料理といっても、ほんの入り口でその雰囲気をちょっと垣間見る程度に過ぎませんが、モスクワのゴーリキー通りにあるシェントラーリナヤ・レストランは、帝政ロシア時代の雰囲気を幾らか残していて、戦争と動乱の革命を生き延び、ホテルのレストランとなった。1930年代には、共産党交際同盟の人々が集まる場所として有名だったそうだが、今日ではモスクワの食通好みの店であるという。

こうした店では、ザクスカ(前菜)だけでも数ある素晴らしいものが出る。例えば、香辛料をたっぷり使った肉団子の「ビートキ」、マディラ酒で煮込んだ仔牛の腎臓、鶏のレバーのサワークリーム煮、小さなウィンナー・ソーセージのピリッと辛いトマトソース煮などである。チョウザメのゼリー寄せの両側には、赤と黒のキャビア。それに3種類の冷前菜は、鶏を使ったサラット・オリヴィ(チキンサラダのサワードレッシング和え)、レバーのパシテット(肉パイ)、腎臓のマディラソース和え、酢漬けのニシンである。また、フォルマックと呼ばれる料理は、ニシン、ゆでたジャガ芋、玉ネギ、リンゴを混ぜて、サワークリームを掛けて、天火で焼いて作る。この材料の組合せが、料理の魔術によって素晴らしい味を生む。食卓の王座を占めているのは、なんと言ってもウオッカで、15~20種あるが、どれも透明で宝石のような輝きを持った酒である。

ウオッカは必ず瓶ごと冷やして出し、半オンス足らずしか入らない小さなグラスに注ぐ。飲む時は、決してチビチビやることではない。一息にぐっと空けてからキャビアかパシテット(肉パイ)を一口、次にもう一杯ウオッカを飲んでニシンを食べ、こんな調子で、飲む食べるを繰り返すのである。

## 【当日の料理】

## ◆キャシュロール

アルザス・ロレーヌ地方(フランス東部、ドイツとの国境地域)の代表的な郷土料理。タルト型にパイ皮を敷き、玉ネギ、ベーコン、ホウレン草をのせ、たっぷりチーズ・卵・生クリームを流し込んで、オーブンで焼き上げたチーズパイです。

## ◆ボルシチ

ボルシチとはいわゆる「肉・野菜等その土地で採れるものの煮込み」。共通しているのは赤いスープ(トマトとピーツから出る色)であることです。この店では、牛肉・ポテト・人参・キャベツ・ピーツ等を長時間もコトコト煮込んで、極力肉から出る脂を取り去った、実沢山の栄養バランスの良いスープです。上質のヨーグルトとも言うべき、サワークリームが味を引き締めます。(夏の間は冷製もあります)

## ◆ピロシキ(具入り揚げパン)

肉・魚・野菜・ご飯・ジャム等をパン生地で包み込んで揚げたり、焼いたりしたものの。大きさも大小様々です。ピロシキ・カレーパンをイメージされる方も多いでしょうが、国王の戴冠式メニューに出てくる程正式なメニューもあれば、街角で山積みになされ、新聞紙に包んで得られている大衆的なものであります。

『マトリョーシカ』では、牛挽き肉・卵・野菜をパンで包み、上質のサラダ油で揚げています。食事としても、スナックとしてもよく冷凍しておく、たいへん重宝します。

## ◆壺焼き

ロシアの家庭料理壺焼きは、パンの帽子を被った熱々の特製シチューで、添えられたスプーンでパンを崩し、中のシチューに混ぜて一緒に食べます。この店では、シチュー・パン生地にこだわり、手作りの味を大切にしています。パン生地には、季節によって抹茶やクルミ・胡麻・ハーブを練り込み、余分な油脂やバターを使わないから、パリッと香ばしくとてもヘルシー。シチューのベースには、魚や地鶏から採ったコラーゲンたっぷりの出汁を使っているのがコクがあるけどベタつかない。

## ◆ヒレ肉ステーキ

ステーキには、ロシア料理だからといって、特別に焼き方が変わるわけではないだろうが、ミディアムレアの柔らかい味のある肉だった。

## ◆果汁たっぷりシャーベット

これは果汁100%のシャーベットで、ウオッカでほてった体をやさしくいたわってくれて、爽やかな心地好い感じだった。

## ◆ロシア紅茶

砂糖が貴重であった時代、庶民は完熟した果物からジャムを造りました。その手作りジャムをなめながら、濃い目に煮だした紅茶をサワモール(ロシア特有の湯沸かし器)のお湯で薄めて飲みながら、世間話に花を咲かせていたことでしょう。

『マトリョーシカ』のロシア紅茶は、イチゴジャム・蜂蜜・赤ワインを練り合わせた「特製ジャム」に濃いめの紅茶を勢い良く注ぎます。

## 【当日の飲物】

◆ビール アサヒビール スーパードライ

◆ワイン白(チリワイン)

シャルドネ・レセルヴァ 1997

アルコール 14%未満

見事に凝縮した果実味と贅沢な瓶熟成に由来する甘味冴え感じさせる、豊かな熟成感がお楽しみいただけます。

チリワイン

チリでワイン造りが盛んに行われていることを知る人は、少ないかも知れません。しかし、南米は世界のワインの約 10%を生産しています。その量約 336 万。チリはその内約 17%もの生産量を誇ると共に、ワイン造りの長い歴史を持っているのです。その歴史は 1520 年、マゼランがこの地を発見した日迄遡ります。以後チリはスペインの占領下に置かれ、その占領政策の一環として、キリスト教の布教が始まりました。キリスト教はワインと共にあると言っても過言ではありません。そして 1548 年、ミサを行うため葡萄の苗が植えられました。神父達の手で始められた葡萄園は、温暖な気候とアンデスの峰々から流れ出る清流に育まれ、二年後に記念すべき赤ワインを醸し出しました。それが今では、5000 にも及ぶ細長い国土のうち 3000 近くに亘って葡萄栽培が行われています。チリのワイン造りの中心地はサンティアゴ近郊。アコンカグワ、マイボ、カチャポアル等の諸河川の谷があり、ワイン造りには最高の気候風土をもたらしているのです。

◆ワイン赤 (アメリカワイン)

ベル・アーバー メルロ 1997

アルコール 14%未満

よく熟したメルロ種の葡萄を丹念に醸造、アメリカオークの樽に 6 ヶ月熟成させました。サクランボやアンズ等のフルーティーな香りが漂う、心地好く滑らかな赤ワインです。

アメリカワイン

カリフォルニアは葡萄の栽培には、世界で最も恵まれている土地の一つですが、地域によって気温等に大きな差があり、その条件によって、ワイン用の葡萄から生食用、干し葡萄用の葡萄までそれぞれ適地があります。一般的に言えば、ロサンゼルスに近い南部地域は暑く、テーブルワインよりデザートワインや生食用の葡萄の方が適しています。しかし、サンダーバレーの付近は、葡萄の育成時期の条件が、フランスのボルドーやブルゴーニュに近いということが、1944 年に発表されたカリフォルニア大学のアメリニン教授の研究から解っていたにもかかわらず、ワイン造りは行われていませんでした。

このサンダーバレー近くのサントイネスヴァレーにタイヤメーカーとして世界的に有名なファイヤストーン一族の一人、ブルックス・ファイヤストーンは、父親の元ベルギー大使レオナードと日本のサントリーの出資を元に、ヨーロッパの定評のある品種だけを植え付けた 120ha のザ ファイヤストーン ヴィンヤードを開設しました。

植え付けは、1972 年から行われ、1975 年には初の収穫が行われましたが、丹念な手作り、試行錯誤を恐れない勇気で、近代技術とヨーロッパのワイン造りの古い伝統を見事に融合されたワインは、早くもアメリカの“プレミアム・ワイン”の中でも、優れたものとしての評価を固めております。

アメリカのワインの 9 割は、西海岸のカリフォルニアで造られています。その中

でもナバヴァレーは“プレミアム・ワイン”として名のあるワイナリーがあつまっている銘醸地です。

◆ウオッカ ストリチナヤ

VODKA STOLICHNAYA 40 度

ロシアの国民酒であるウオッカはロシアウオッカの中でも特に名高く、ロシア語では“首都”という意味を表し、ロシアを代表するウオッカで、その澄み切った風味と抜群の切れ味は、白樺活性炭の濾過槽を何本も潜らせた本格製法によるもので、世界のウオッカ党のノドをうならせている。

ウオッカは、ロシアの代表的な国民飲料です。食事の後で生のウオッカをロシア人はキュッと一息で飲み干していたわけだが、現在では、世界中で最も愛飲されているスピリットであり、とりわけ、国境を越えて西側諸国に人気がある。

◎日本酒<蔵元と蔵元が語る特徴>

◆南部美人 純米酒

久慈酒造合名会社 (岩手県二戸郡) 上町 純米酒南部美人は、厳選した岩手県産の原料米から、南部杜氏が、昔ながらの伝統の造り技法で醸した、日本酒の逸品であります。米と米麹だけで丁寧に仕込んだ、いわゆる米だけの酒です。米本来の味を大切にしたいと考え、極力炭素濾過を少なくしております。一度口に含むと、昔ながらの米の味とまろみがり、冷やで良く、爛れでよし、奥深い旨味をじっくりとお楽しみ下さい。

◆澤乃井 大辛口

澤乃井久慈酒造株式会社 (東京都青梅市)

特別の酵母で仕込んだ辛口の本格派、切れ味の良さが特徴

ウオッカに酔うて中秋月まろし

ピロシキや祭り囃子に秋の風

第 26 回 謳幹会

平成 12 年 10 月 13 日 (金) 18 時 30 分

大塚「玉淀」 参加者 21 名



シドニーのオリンピックも済んで、静けさを取り戻した街に金木犀の香気が漂い、秋本番の訪れを感じる頃となりました。当会も八月の第 24 回の会で、丁度満二年を経過しました。普通は当月か、その翌月ぐらいにお祝いをするのですが、八月、九月はまだ暑いので秋を待ちました。野山には秋の味覚柿、栗がたわわに実り、むかごや自然薯大きく太り、また、高級志向で言えば、松茸の姿も見られる季節となり、豊穡の海には脂ののった秋刀魚や秋鯖を始め、餌を十分に食べ丸々太った戻り鰹が、

そして、河豚や牡蛎もそろそろ顔を見せる時節となり、美味しいもの一杯のこの十月に、祝いの宴を開くことといたしました。

折もよし、「ひやおろし」が蔵出しされる時節でもありまして、豊かに盛り付けられた肴で、今年の銘酒の味を堪能することが出来ました。

当日の出席者は 21 名で二周年の祝宴に相応しい会となりました。

会長の二周年の喜びの挨拶の中で当日の 6 種類の「ひやおろし」の酒とひやおろしについての説明のあと、渡辺顧問の乾杯の音頭で、会の隆盛を寿ぎ、宴に入りました。

この夜は、矢口照風先生 (昭和 37 年卒) が二周年の祝の席に相応しい宮城道雄の名曲「秋の調べ」を尺八で独奏して下さるということで、酔って座が乱れないうちにと、お酒の栓を抜くと同時に演奏に入りました。伴奏のテープの歌も宮城先生の声で、この曲は大正 10 年に作られたものだそうですので宮城先生の声も若々しく聞こえました。さすが、宮城道雄の名曲、如何にも秋らしい、しんみりとしてシっとりとした尺八の音色が、深く胸をさして心にしみる、大変素晴らしい曲を聞かせて頂きました。耳福の喜びを味わうことが出来ました。この曲は 12 分と長いので、途中で休んで続きを再度演奏して頂きました。

当日は、「ひやおろし」を四合瓶で 6 本 (2 升 4 合) と一升瓶を 2 本、合計 4 升 4 合)、あとの足りない所は、お店の「玉淀桜」を領けて買えばよいと思いましたが、お祝いのため、関さんから「一夜雫・雪」室 720ml、田村さんから「陸奥男山」1.8 l、坪井さんから「実楽・沢の鶴」720ml、「桜子」500ml、「吟の舞」720ml、山田さんから「越の初梅」1.8 l、安井恵子さんから「大雪溪」720ml と、沢山のご寄贈 (3 升 4 合弱) を頂き、合わせて 8 升弱の量となりました。

先月はウオッカが効いたのか、ワインの白は 2 本全く手付かずで残り、2 升の酒も少々残し、我が「謳幹会」も歳のせいかと思いましたが、今日は一人当たり約 4 合の酒を殆ど飲み干してしまい、さすがであると感心しました。

冷やおろし

これは、樽詰めの酒しか無かった時代に気温が下がり、蔵の中の品温も同じ位になった頃、そのまま販売用の小樽に詰めて出荷された酒を言います。酒蔵は夏でもかなり涼しいのが通常で、保存されている酒は

夏でもさほど品温は上がりません。それが外気が冷えて、酒の温度と同じ位になった頃、気温による変化が心配無しとして“火入れ”をせずに市販されるのが冷やおろしというわけです。

#### 【当日の料理】

##### ◆先付け二品

鶏刺 鶏笹身 山葵醤油 三つ葉

むっちりとした笹身を、刺身で戴くと、微な甘みが味蓄をくすぐる。その旨さに、養鶏場で上等な飼料を食べて丁寧に育てられたのだと思う、先付けから酒を誘う旨さだ。

和え物 海老 おくら 大根おろし

小鉢に大根おろしを盛って、その上におくらと海老を散らしたただけだと言ってしまうとそれまでだが、先付けとは、最初に食欲をそそる物を出すのがもてなしの心。食前酒よろしくこれによって胃袋が目覚めます。

##### ◆吸い物変わり

土瓶蒸し 松茸 しめじ えのき 鳥海老 三つ葉 赤板

香り高い松茸、今年の初物だ。三つ葉の香りが爽やかで、これにスタチを絞った吸い汁の旨さ、一口吸うと酒が三杯進む。

##### ◆お造 鮪 鯛 鯛 花穂 妻

何時も素晴らしいので定評のある「玉淀」の刺身。今日の鮪も鯛も相変わらずの旨さだが、特に銀色の肌が光り輝く鯛は、一目で活きの良さが分かる優れたもの、淡い甘さがそれに輪を掛けて舌を喜ばせてくれる。

##### ◆焼物

道楽焼き 海老 合鴨 白身魚 玉葱 茄子 青味 ポン酢

お皿にのったアルミホイルの包みが運ばれた。中を開けると、海老や合鴨、白身魚が茄子や玉葱と一緒に蒸し焼きされたもので、ポン酢で戴くのだが、サッパリしてもう少し欲しいと思うほどだった。

##### ◆蒸し物

かぶら蒸し 甘鯛 蕪青 あん

かぶら蒸しと聞くと、今年も冬が近くなったのだなあとと思う。京都の人が涙を流して喜ぶ一品。夏の鱧に対して、冬はこのすりおろした蕪に包まれ、蒸されたグジ(甘鯛)の旨さ、熱い器から、フウフウ言いながらすすり込むその感触がまた堪らない。

##### ◆煮物

吹寄せ煮 帆立 しめじ 梅人参

帆立にシメジ、青味は何だったか失念したが、帆立の旨味を生かした煮方の腕がものを言う一品。熱の通し方に十分気を入れて、生で無く、熱を通し過ぎて硬くならずの頃合を計り、梅人参の配色で彩りも良い。

##### ◆揚げ物

季節の肴唐揚げ 南京 青唐 薩摩揚げ 銀杏 人参

季節の野菜類の唐揚げだが、唐揚げというよりは素焼きにしたような感じで、あっさりしているようだが、お酒のアテとしては味が楽しめた。

##### ◆飯物

栗ご飯

栗の甘さと香ばしさがご飯の中から顔をだす、秋の味覚の喜びだ。

##### ◆香の物

二種盛り 京柴漬 味胡瓜

栗ご飯を邪魔せずに、慎ましかに控え

た柴漬の香りと味つけの胡瓜の味。

##### ◆留汁

かに味噌汁 かに 豆腐 浅葱

最後は贅沢な蟹の味噌汁だ。コクのある旨さが香りと共に後を引く。

##### ◆水物

柿白和え 富有柿 豆腐あん

柿釜の中に入った白和えの滑らかな舌触り、酔い醒ましにもスッキリと。



#### 【当日の飲物】

ひやおろし (蔵元と蔵元が語る特徴)

◆大山 特別純米酒 720ml

芳醇でしかも切れのよい香味。徒来は簡単に手に入ることの出来なかった逸品。

◆郷乃誉 純米吟醸 720ml

須藤本家 (茨城県西茨城郡友部町)

蔵元自家田の米と地元農家との契約栽培米を使用。淡麗。

◆真澄 純米吟醸 720ml 山廃造り

宮坂醸造 (株) (長野県諏訪市)

信州の爽やかな野辺をイメージして醸した純米吟醸です。料理の味を引き立てるほのかな芳香と軽快な味わいが特徴。飲み飽きを防ぐ為、アルコール度数を通常より低目にした。

◆白馬錦 特別純米酒 720ml 四季のかおり

(株) 薄井商店 (長野県大町市)

◆日置桜 純米大吟醸 強力 720ml

(有) 山根酒造場 (鳥取県気高郡青谷町)

◆諏訪泉 特別純米酒 720ml

諏訪酒造 (株) (鳥取県八頭郡智頭町)

普通酒

◆呉春 1.8 l

呉春 (株) (大阪府池田市)

◆土佐鶴 1.8 l

土佐鶴酒造 (株) (高知県安芸郡安田町)

◆雪氷室 一夜雫 720ml (国土無双野の蔵)

高砂酒造 (株) (北海道旭川市)

◆澤乃鶴 実楽 720ml

澤乃鶴酒造 (株) (兵庫県神戸市灘区)

◆桜子 大吟醸 500ml

土屋酒造 (株) (東京都狛江市)

◆吟の舞 銘酒開発共同組合で開発した、

芳醇で爽やかな酒。当品は土屋酒造 (株) の醸造になる。

◆陸奥男山 1.8 l

八戸酒類 (株) (青森県八戸市)

◆大雪溪 純米吟醸 720ml

大雪溪酒造 (株) (長野県北安曇郡池田町)

◆越の初梅 1.8 l

高の井酒造 (株) (新潟県小千谷市)

載されたのが、副会長土方登志子さんが経営する三つの国立のお店で、そのうちの焼き肉「じゅうじゅう」は、数年前の忘年会に一度訪ねたことがあるが「かゆや」はまだだった。これは当会としても是非お伺いをしなくてはと、早速 11 月の例会の会場に予約をしました。場所は、国立駅を降りてわずか徒歩 1 分の処。賑やかな富士見通りに入って直ぐの国立アレックスビルの地下にある。11 月も中旬になると流石に日の暮れるのも早く、午後の 5 時半にはもうすっかり夜の帳が降りて、ネオンが煌めいている。

「かゆや」はここへ移って 4 年目になるが、値段が安く、しかも旨いので、毎日お粥を食べに来るお婆さんをはじめ、老若男女を問わず、多くの人に愛されているという。ここでも土方さんは、素材の吟味に厳しく、例えば粥はお米が命なので、新潟の間瀬のコシヒカリを直接取り寄せ、ダシの材料の昆布は、北海道利尻の特級品。鰹節は、高知から大量に買い付けて、自家製で削り節にしているという。その他の魚も、イカは佐渡、アジの開きは沼津、丸干しは千葉と夫々に強いこだわりを持っている。飲み物についても、ビールはアサヒ、日本酒は澤乃井(青梅)、雪椿(新潟)、千醸(長野)、泡盛は沖縄の古酒だけを扱っている。入り口の鮮やかなスカイブルーの看板に迎えられて階段を下りると、清潔感あふれる端正な立居振るまいの青年が、部屋に案内してくれる。カウンターにはまだお客の姿は無かったが、テーブル席では数人の客でもう既に始まっている。

都心を遠く離れるので、参加者がどうかと案じられましたが、申込み者が 12 名と聞いて先ずは安心しました。多分、常磐線方面の方は参加しないだろうと、部屋を開けたらこれはビックリ。野村ルナさんが土浦から来ているのではないかと、彼女は「土方先輩がどうしても出て来い!と言うので参りました」と先輩の御声掛かりが嬉しそうな笑顔で、思わぬ珍客に感激した。

それから、先月、矢口照雄さん(37 年卒)同窓の林幸子さんが「テレジンの子どもたちから」という本を出され、その出版記念会が大塚「玉淀」で行われた。私もご案内を頂いたのでお祝いに馳せ参じましたが、「誼粋会」に就いては殆どの方がご存じなく、その時ご挨拶頂いた福田さんが早速ご出席頂き、少しずつ輪が広がって行く喜びを感じました。また、渡辺光夫顧問からは、先月末、御嶽山の宿坊一泊で東進土中

#### 第 27 回誼粋会

平成 12 年 11 月 10 日 (金) 18 時 30 分

国立「かゆや」 参加者 12 名

東進第 17 号に、新しく事業所紹介シリーズという欄が設けられ、その第 1 回に掲

45 回生の同窓会があり、その時の寄せ書きと写真集が披露されました。そして、若い元気な上田龍児さんからは今日も活力を頂きました。



【当日の料理】

季節風箱膳 [有田焼き] (4品)

◆イカの肝の塩漬け

これは珍しいものに巡り逢った。昔、秋田・青森で良く食べた思い出があり、自分でも漬けたことがある。冷凍庫でコチンコチンに凍らせて、削り切りにしたものを口に放り込み、ルイベのように口の中で溶かすと、濃厚な肝の味が口の中に広がる。すかさず辛口の酒を煽る。田村さんが大変気に入って褒めたら、お女将さんは、「そんなに美味しいのなら私を上げましょう」と下さった。隣の私もお相伴に預かって喜んだ。

◆わかさぎの鮎煮と山くらげ

珍味かと思っただけに口にしたのは、土浦の小松屋から取り寄せたというワカサギの鮎煮で、長さ3cm程の小さなものだったが、しっかりワカサギを主張している懐かしい味でした。脇に添えた山菜の山くらげも珍味。

◆高野豆腐の海老と白身魚の播り身の挟み揚げ

海老と白身魚の播り身を、高野豆腐に挟んで揚げた上品な味。梅肉が合う。

◆蒸し茄子の和え

茄子の匂とも言うべき秋ナスを、小口切りにして蒸し、胡麻酢で和えたものが、突き出し程度なので、出来ればタププリ含べたい旨さだった。

◆菊のなます

これは渡辺願間が丹誠込めて造った、食用菊の阿房宮を持参載いたもので、皆さんに酢の物にして振る舞われた。秋ならではの味覚の一品。すっきりした舌触りが優れたもの、ほのかな苦みが、甘い「五郎八」の薄にごりに、わずかに刺激を与えて、その名のごとく鷹揚に構えている。

◆煮魚

大皿にのった魚の煮付けが運ばれて来た。魚はメダイだという、アッサリ味なので、ご飯のおかずというよりは、酒の肴に持って来이었다。

◆焼き魚

メサバ?と思ったら火が通っている。口に入れると、香ばしい脂が口の中に滴る。これは旨い! 「秋サバは嫁に食わせるな!」というが、嫁にも味わって貰い、旨さの味を覚えて貰いたいと思うものだった。本日のお薦め品

◆タラのワタの塩辛

小皿に出た珍味らしい塩辛は、「これも旨いかならう?」と訊かれて、私が「多分鱈だろう」というと、お女将さんの答えもやはりそうだった。お女将さんは自ら韓国に渡り、直接材料の仕入れをしているそうで、そのために一年の内に、何度も韓国

に行かれるのだと聞いた。

◆揚げ出し豆腐

普通、揚げ出し豆腐というと、水を切った豆腐を唐揚げに素揚げするだけだが、「かゆや」のは素材が違う、何と胡麻豆腐なのである。これは贅沢な、口にすると胡麻の香ばしさが口一杯に広がって、「雪椿」が一層美味しく頂け、ついつい杯を重ねてしまう。

◆じゅうじゅう特選牛ヒレ焼

肉の仕入れも、焼肉と同じ、一貫して伊藤ハムを通じて入れる山形牛にこだわり続けているという。焼き加減が丁度頃合で、美味しい肉だ。

◆おかゆ

味わったのは野菜粥、鳥粥、玉子粥、松の実粥とどれも素晴らしい出来栄で、ドロドロした中国粥と違って、ご飯粒の一粒一粒形ある粥は出汁が良く効いて、どの粥も、昆布の旨さと鰹節の香りが口の中に広がる。こうなると、ただ単なる腹ふさぎではなく、もう立派な料理だ。

【かゆや】では正月の七草がゆを初め、春の桜がゆ、梅雨時の梅がゆ、夏の冷やしがゆ、秋の芋がゆと四季折々の季節の粥も好評だという。

◆抹茶アイスクリーム

最後にこのデザートが、酔ってほてった身体をスッキリ癒してくれる。

【当日の飲物】

先月は、丁度ひやおろし(生)が蔵出しされる時季なので、6種類のひやおろしを楽しみ、今月は秋あがり(火入れしたもの)の会としましたが、真澄の1本しか、手に入らず残念でした。しかし、お店から新潟の「雪椿」と初田さんから京都の地酒「千年の昔」のご寄贈を載せ、心の籠もったおもてなしに、賑やかに盛り上がり、美味しく味わう楽しい会になりました。

秋あがりは、4~5月頃火入れをして貯蔵したお酒が、秋になって熟成し、香味が調い味が丸くなって酒質が良くなることから「秋あがり」といいます。また、「秋晴れする」とも言われています。

完全秋あがり山廃造り(蔵元と蔵元が語る特徴)

◆真澄 純米吟醸 720ml

宮坂醸造(株)(長野県諏訪市)

諏訪大社のご宝物【真澄の鏡】を酒名に戴く清酒「真澄」は、創業1662年より信州諏訪の地で酒造りに専念。この間、数々の品評会に抜群の入賞歴を残すと共に、全国過半数の酒蔵で使用される、優良清酒酵母【協会7号】の発祥蔵としてもその名を馳せて来ました。

【純米吟醸 山廃造り】は「山卸廃止酛」と呼ばれる、古風な手法で醸し上げた美酒。微妙な酸味を帯びた濃厚な味わいは、正に“端麗辛口”の対極にある個性です。冷酒で、ぬる燗で、熱燗で。

◆千年の昔(限定) 純米大吟醸 1.8 l

安田酒造(株)(京都府京都市中京区)  
主要銘柄の名称は「保寿泉(ほじゅいずみ)」

京は、起句は湧き水の都といわれ、豊かな伏流水と名泉に恵まれてきました。湧き水を物語る出水や、今出川といった名など残り、茶の湯に縁を持つ名泉が多いのもその一つです。かつて頼山陽が山紫水明と詠んだ京への賛辞は、そのままここに千年の都を築いた。古しい人々の知恵でありまし

た。京文化は、この自然と渾然一体、溶けあうことなしに成立しなかったでしょう。豊かな水が文明を育んだ地球史にあって、京も又、その例外ではありません。

京には、千年来の三銘水と言われる染井、県井、醒ヶ井の井戸があります。その内、唯一残る染井の水でこの吟醸酒は造られています。京・千年の古来、洛陽の名水の一つに数えられた染井井戸は、極めて清冽で洄れる事なく、今も尚、梨木神社の境内でこんこんと湧き出ています。萩の美しさで知られるこの神社には、このような歌を詠んだ歌碑が行んでいます。

千年の昔の園も かくやあ里志

木の下影に 乱れ咲く萩 秀樹

この歌は、湯川秀樹博士が、今から二百年前、京に都が還された頃(794年)に思いを馳せつつ、梨木神社に無造作に咲き乱れる萩のあるがままをとらえた名歌です。

この神社の直ぐ北隣、染殿町が、日本最初のノーベル賞(物理学)受賞の湯川秀樹博士が住み、逍遙された思い出深いところです。この名歌に因み、染井の水で造られた吟醸酒に「千年の昔」と名付させて戴きました。

◆【京乃地ざけ】

京の街は、南北に走る一条通りから九条通りまで、東西を四坊に分けた、平安京以来の坊条制の名残の区域を洛中と言っています。今日の京都市内の中心部とも言えるでしょう。この京のみやこという、旧京都の地下水を使用した京乃地ざけ本醸造、京乃地ざけ原酒と共に、京乃地ざけ「千年の昔」をお楽しみ下さい。

◆雪椿 特別本醸造 1.8 l

雪椿酒造(株)(新潟県加茂市)

手作りの低温発酵による特別本醸造酒。吟醸造りによるキメ細やかな旨味と香りをお楽しみ下さい。

葉山雪椿懐古

神仏混淆す葉山の巖  
修験の白衣参道に盛ち  
法堂倒壊して人影無く  
春日壺を尋ねれば風尚烈く

留場 光山

脈々たる靈氣千古に伝う  
冬来の連峰塵縁を絶つ  
礎石荒れ残りて変遷を見る  
低徊徒観る雪椿の娟なるを  
自然の中に生き続ける雪椿の鮮やかな朱の生命力に感動して作る。

◆五郎八 1.8 l

菊水酒造(株)(新潟県新発田市)  
にごり酒純生原酒

武蔵野にかゆやを訪うて秋あがり  
熱燗に耳たぶつまみむかご食む  
秋あがりたらふく飲みてする粥  
菊なます友が育てし阿房宮