

第 19 号

平成13年
4月30日



題 字
植 木 満 会 長

東 進

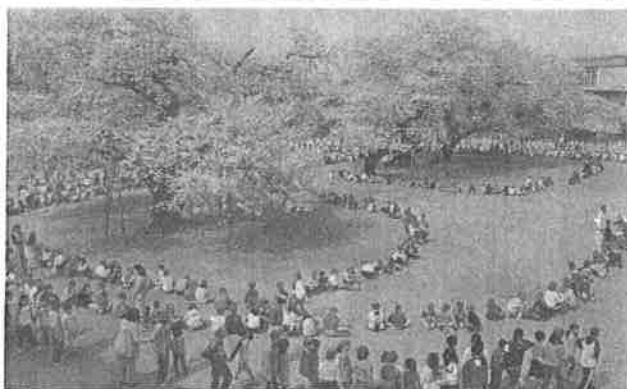
発 行 所

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/>

茨城県指定天然記念物「真鍋の桜」
平成13年4月7日撮影



たまたまこの日に行われた真鍋小学校の「新入生歓迎お花見集会」の記事が4月9日の朝日新聞の夕刊に写真入りで掲載されていたので、左に並べて載せたが、高いハシゴ車から鳥瞰したその大きさ(幹囲4m、樹高15m、枝張最大20m)と明治40年真鍋小学校の移築の記念に植樹されて以来100余年の年月が経ているにも拘らず衰えを見せない樹勢には圧倒される。

平成13年度東進会総会・懇親会 6月9日(土) 正午～午後4時
学士会館(半蔵門線・都営三田線・都営新宿線「神保町」下車1分)
で開催します。お誘い合わせの上、奮ってご参加下さい。

役員・学年幹事会の動き

日時 平成13年1月26日(金)午後6時30分

会場 大塚「玉淀」

出席者

篠田 康(20年卒)、渡邊光夫(20年卒)、砂山嘉幸(24年卒)、坪井 洋(27年卒)、中村信秀(31年卒)、坂本善之(31年卒)、大野金一(31年卒)、酒井隆二(31年卒)、片岡宏之(32年卒)、沼里征二(33年卒)、矢口照雄(37年卒)、片桐敬子(40年卒)、長戸 琴(41年卒)、久松信明(41年卒)、幕内邦夫(43年卒)、岡崎孝宣(44年卒)、上田龍児(49年卒)

●平成13年度東進会総会について

アトラクションは母校のプラスバンドにお願いする。予算は、毎年10万円以内となっているが、生徒の交通費、楽器運送費、昼食代は実費を負担する。

日時 平成13年4月12日(木)午後6時30分

会場 大塚「玉淀」

出席者

篠田 康(20年卒)、渡邊光夫(20年卒)、坪井 洋(27年卒)、田村 恒(31年卒)、大野金一(31年卒)、酒井隆二(31年卒)、片岡宏之(32年卒)、土方登志子(32年卒)、沼里征二(33年卒)、小田倉光伸(37年卒)、南 隆男(37年卒)、中島 穰(38年卒)、片桐敬子(40年卒)、安井恵子(41年卒)、長戸 琴(41年卒)、久松信明(41年卒)、浅野宗玄(41年卒)、宮崎好廣(43年卒)、幕内邦夫(43年卒)、岡崎孝宣(44年卒)、猪俣勝広(45年卒)、鈴木良治(45年卒)

●平成12年度決算案について

総会開催通知添付のとおり承認した。

●平成13年度予算について

総会開催通知添付のとおり決定した。

●東進会総会について

恩師は各年次で招待する。

茨城県人会連合会賀詞交換会に出席

今年は、平成13年2月1日(木)11時30分から赤阪プリンスホテル「五色」で開催されました。土浦一高東進会も昨年県人会連合会に入会し、今年も有志が賀詞交換会に参加しました。県人会は、地域ごと、職場ごと、同窓会ごとがありますが、新宿地区県人会から出席された同窓生も多く参加していました。



事業所紹介シリーズ (第3回)

株式会社 ライフ経営・西川会計事務所

東京都北区赤羽2-4-15

今回は、昭和29年卒の西川恵美子氏が昭和42年からご夫妻で経営する赤羽の会計事務所を理事長、副理事長1名と担当理事が平成13年1月10日に訪問し取材させていただきました。

業務内容は、税務会計事務のほか、西川グループとして5社の関連会社を持ち、会社設立や許可申請業務、経営のコンサルタント、融資の斡旋、生保損保の代理店、不動産関係、社会保険関係、会計代行業務、OAサポートコンサルティング(パソコン教室・ホームページ作成)などとなっております。



事務所はJR赤羽駅南口から徒歩8分、バス通り沿い環状7号線の手前に所在し、関連会社を含め7階建てビルの1~6階を占め、電話番号などは次のとおりです。

電話 03-3902-1200(代表) FAX. 03-3901-5600

<http://www.nishikawa-kaikai.co.jp/>

このインターネットホームページは、会社案内、無料税金相談会、求人など本来の業務以外に西川恵美子氏の力作である一文字の書道作品、風景などの撮影写真があり趣のある構成となっておりますので、アクセスされることをおすすめします。

ここで出身は台東区と表示されておりますが、小学生の時に震災のためつくば市北条に疎開し高校卒業まで住んでいたとのこと。ところで西川氏は、当初から税理士を目指したのではなく通産省関係の検査協会においてOL生活を経た後、26歳の時これからの人生を考え、男性と差別なく実力次第で自立できる仕事につきたいと思いめぐらし、東京経理専門学校、中央大学経理研究所などで学び税理士試験を受け、昭和41年に税理士資格を取得しました。ご主人とは、この勉学時に知り合い昭和42年に結婚、同時に今の事務所に近い赤羽地区で共同経営の税務会計事務所を開設しております。開業時の事務室は6畳の居室につながる3畳で、税理士ご夫妻2名からのスタートで、従業員ゼロ、顧問先ゼロでしたが、現在は従業員70名(うち税理士6名)、中小企業を主とする顧客数1,000件という都内でも有数の事業規模となり、開業当時を想像することができないのが正直な感想です。顧客獲得に大変な努力の積み重ねがあったのは門外漢の担当理事である小生でも理解できますので改めて敬意を表します。

創業以来30数年間の思い出としては、開業間もない駆け出しの頃、ある会社の税務調査に立ち会ったときに、調査官から「先生を呼んでくれ」「私が税理士ですが」「エッ」という一幕もあったそうです。「今と違って当時は女性税

理士が少ない時代でしたから」と西川氏は笑っていました。最後に、ご息は目下税理士の2代目修業中で、科目合格者であることを付言させていただきます。(酒井隆二記)

Information

◆林 幸子さん(昭37卒)から

市民のつどいコンサート

第1部 「いま甦る、テレジンの心」

第2部 子どものオペラ「ブルンジパール」

(主催者からの案内)

20世紀は“戦争の世紀”といわれました。そのもっとも悲惨であった第二次世界大戦中に、チェコのテレジン・ユダヤ人強制収容所に収容されていたユダヤ人の子どもたちと芸術家の活動、そして彼らの生きざまが、今注目されています。

テレジン強制収容所は、アウシュヴィッツ絶滅収容所への中継所と、ユダヤ人絶滅政策をカモフラージュするための収容所として、ナチスに利用されました。収容されていた15,000人の子どもたちの絵4,000枚、男の子たちの雑誌『ヴェデム』800頁、子どもたちのオペラ『ブルンジパール』の映像、そして、収容されていたハンス・クラウサ、ギデオ・クラインなどの音楽家たちが作曲し、演奏した活動記録がたくさん残りました。ほとんどの人々が最後にはアウシュヴィッツへ送られて殺されてしまいましたが、その願いは“命の尊さと平和への祈り”といえるでしょう。

日 時：2001年7月22日(日)午後1時30分開演

会 場：東京都調布市・グリーンホール

(たづくりホールにて『テレジン写真展』を同時開催予定)

入場料：4,500円(当日5,000円)

(林 幸子編著『テレジンの子どもたちから』付き)

プログラム：

第1部 『テレジンの子どもたちから』(スライドと朗読)

第2部 子どものオペラ『ブルンジパール』

主 催：NPO「日本ウェルネット」、絵本と朗読の会「ちいさな家」

後 援：日本チェコ協会他

連絡先：「日本ウェルネット」TEL (042-580-5545)

『テレジンの子どもたちから』出版記念パーティ

林幸子さん(昭37卒)が編著した『テレジンの子どもたちから』の出版記念パーティが平成12年10月21日(土)午後4時から大塚の「玉淀」において開催されました。



同級生が中心となって開催されたもので、40数名の参加者で大変な賑わいでした。東進会謳粋会の篠田会長、東進会の大野理事長も招待され祝辞を述べました。

◆西丸式人氏(昭40卒)が
NHK文化センター講師に
(NHK文化センターのパンフから)



水彩画の特徴は、何よりも筆と水によって紙の上に広がる色彩のみずみずしさです。しかも、手軽な画材でありながら、奥の深い表現が可能なおことです。気軽に絵具を使って、身の回りのものをどんどん描いてみましょう。

水彩色鉛筆は比較的新しい画材ですが、一本で二つの表現が楽しめます。習うより慣れることが上達へのいちばんの近道です。絵具と遊ぶつもりで楽しんで描いてみて下さい。いつのまにか自分流のスタイルが出来上がってくるものです。

(講師紹介)

彩画会アスール主宰 NHK文化センター講師

著書に『色鉛筆で描く』『淡彩スケッチ入門』『ペンとカラーインク』『花のスケッチ描法』(グラフィック社)『やさしい水彩画入門』(金園社)『水彩色鉛筆入門』(日貿出版社)など。

毎年、銀座にて個展を開催。NHK水彩スケッチ講座講師。

◆海老原 順氏(本名蛸原芳順和氏 昭46年卒)が
「OYAJI組」を結成 4月25日CD全国発売

現在不況といわれている歌謡界、特に演歌部門に新しい風を吹き込もうと、異色の経歴を持つ「OYAJI組」が、平成12年4月に結成しました。

「糸満海人(うみんちゅ)」は勇ましく暖かな海の男、海人を描いた歌です。沖縄糸満を題材にしたこの曲の力強さは、熟年パワーにぴったりです。「呑んべえソング」はとても楽しんでいただける宴会ソングです。

(OYAJI組三兄弟)

長男 ラビ・マリク(60代) 元国連大学学長室長

次男 きのみら良一(50代) 作詞家 歌手

三男 海老原 順(40代) 俳優・司会 シャンソン歌手
いばらぎ大使



平成13年度大学入試合格状況

主要大学合格状況の過年度比較 (平成13年4月5日現在)

入試年度	平成11年度		平成12年度		平成13年度	
	合格者	新卒	合格者	新卒	合格者	新卒
北海道大	5	1	5	2	8	3
東北大	12	7	24	15	20	11
茨城大	2	1	4	4	12	10
筑波大	56	43	52	42	42	35
千葉大	13	8	2	1	11	4
お茶の水大	7	4	9	7	5	4
東京大	30	21	31	20	32	24
東京外大	5	3	5	3	2	2
東工大	11	5	18	13	8	4
一橋大	7	3	4	3	3	2
横浜国大	11	6	7	3	4	4
名古屋大	1	0	2	2	1	0
京都大	7	4	5	1	9	5
その他	21	8	21	3	24	11
国立大計	189	114	189	119	181	119
青山大	31	13	22	14	21	15
学習院大	23	12	19	10	17	8
慶應大	70	40	69	38	47	22
国際基督	7	5	4	4	7	4
上智大	21	8	32	18	22	14
中央大	24	10	23	13	30	15
津田塾大	6	5	3	2	6	2
東京女大	10	7	5	5	6	4
東京理大	94	36	101	51	87	29
日本女大	15	12	15	10	8	2
明治大	36	17	48	23	41	20
立教大	26	15	30	20	21	9
早稲田大	86	47	84	43	105	62
法政大	23	6	26	16	19	9
その他	168	48	167	51	152	60
私大計	640	281	622	318	589	275
公立大計	5	3	5	1	6	4
大学校計	8	2	5	4	5	3
その他	2	1	4	3	1	1
総計	844	401	825	445	781	402

国立大では、東大32名(内新卒24名)と昨年を若干上回る合格者を出し、公立高校中1位を奪還した(昨年は1名の差で2位)。

昨年大幅に合格者を増やした東工大、東北大は減少したが、京都大が9名と前々年のレベルに戻している。全国1位を続けている筑波大合格者は10名減らした。新卒者の国立大学合格者は119名で前年度と同数にとどまった。

私立大では、早稲田が21名増やして105名と大台に乗ったが、その分慶応が減っている。昨年10名程増やした上智・東京理科大は元に戻った。

埼玉医科大学短期大学

絵・堀内 噎子 (昭和31年卒、新興美術院参与)

文・五十嵐 節 (上代文学会会員)



「歩けば踏みつぶしてしまいそうな雑草から、そびえ立つ大木まで、埼玉医大のキャンパス内で、ちょっと目を凝らせば、数十種もの万葉集の中に歌われている植物を見つけることができます。私ども二人は、平成5年よりそれぞれ絵・文字と担当してきました。」(絵はがき第5集の著作者の手紙より)

堀内噎子さん(昭31年卒)は、埼玉医科大学短期大学教授(生理学、医学博士)のかたわら新興美術院に出品し、73年より会員となり、現在まで連続出品し、佳作賞、新人賞、奨励賞、会員努力賞を受賞されてきました。2000年より参与。

母校の土浦一高には10年ぐらい前から堀内さんの100号大の絵「朝」が飾られています。



滝ノ入桃春：滝ノ入は毛呂山町の北西部に位置する名産「桂木ゆず」の主産地

編集後記

副理事長 長戸 琴

本号は、編集のし易さと数字の多い文章の読み易さを考慮して、横書きとしました。

1面の写真は、毎回何を載せるか苦心するところですが、今回は、茨城県の天然記念物に指定されている真鍋小学校の「真鍋のサクラ」を、4月7日(土)土浦で東進会謳粋会が開かれたついでに大野理事長が撮影して来ました。

「事業所紹介シリーズ」は、昭和29年卒の西川恵美子さんの事務所を訪ねました。僅か3畳の間からビルの3層を所有され従業員70名の事務所を多角的に経営されるまでには、人知れぬご苦労があったことと感動させられました。

「謳粋会の記」は、相変わらず、篠田会長の健筆が続いております。力作の全文を掲載できないのが残念です。

編集員会では、皆さんからの原稿を募集しています。

東進会のホームページ

<http://www2.odn.ne.jp/cai32760/tsuchiura1ko-toshinkai/>に送っていただいても結構です。

第28回謳粹会

日時 平成12年12月 8日 18時30分

会場 赤坂『ペンディオロッソ』

14名参加



ミレニウムという普段聞き慣れない言葉で始まった本年も、いよいよ12月に入り、新世紀に向かったのカウントダウンが始まった。当「謳粹会」に於いても、三度目の年忘れの会になりまして、今回も会場の選定に苦慮した。まだスペイン料理を食べていないと言うことを思い出し、それならば、忘年会はスペイン料理でいこうかとなり、サントリー直営店の赤坂『ペンディオロッソ』を選びました。

当日、赤坂見附駅についたのは午後5時半近くで、外はすっかり真っ暗、家路に急ぐ通勤者で道は溢れていた。『ペンディオロッソ』に着くと、10数人の客が既に並んで待っている。忘年会の季節だからこんなに混むんだろうか、それを見て「個室」を予約しておいて良かったと思った。

荒川沖からみえた鈴木篤夫(31年卒)さんが、皆さんに配られたのは雑誌「バセオフラメンコ」に掲載された森村誠一の「わが愛しのオバ(ア)イラオーラ」というエッセイをプリントしたもので、熟年女性のフラメンコにかける情熱を風刺したものだった。これを読んで、私のやっている詩吟も熟年女性が非常に多く、年に一度の全国大会には、会服を着た女性の軍団で会場は埋め尽くされて、それはフラメンコのような派手な衣装では無いが、萌葱色の淡い緑の着物に、会の名を銀文字の刺繍で浮き上がらせた帯を締めて一斉に揃うと、これは壮観というよりもむしろ圧巻を感じるのであった。

鈴木篤夫さんとは、「東進」第15号で紹介されたように「イースター島の悲劇」を出版したラテンアメリカには大変詳しい方です。その鈴木さんが、私に「ここは、スペイン料理でなく南欧料理ですね。」といわれた。なるほど、そう言われて見るとフラメンコという活字だけでスペインと判断したのは私の早計であった悔いが残る。

かつて、私はスペイン料理も何ヶ所か食べ歩いた。赤坂6丁目の『ロス・プラトス』は

『謳粹会』の記

東進会謳粹会会長 篠田 康

食べ歩きで二度ほど行った。『びいどろ』は、その当時、既に六本木、新宿、渋谷で営業していて評判の高いスペイン料理の店だったが、銀座に開店した時は早速行って見た。『エル フラメンコ』は新宿伊勢丹会館6階にある。勿論、スペイン料理も食べられるが、どちらかという、劇場主体で、立派なプログラムには、ダンサー、歌手、ギタリストが写真入りで紹介され、演目には曲名の解説までついた立派な物で、ショーチャージがついたお薦めセットもありました。青山『タベルナ』は青山3丁目交差点近くにある。そして料理も荒々しい地方料理ではなく、何処かフランス料理的に洗練された味わいになりワインも豊富に揃っている。『ボコ・ア・ボコ』ここは、レストランと言うよりは、スペインのバル(バー)といった感じの店。『ラ・カンパネラ』かつて乃木坂にあった店が、青山一丁目で再開された。以上、数ヶ所挙げて見たが、私のは古い思い出で、最近では安くて旨い店がたくさんあることでしょう。是非皆様の足と舌で探索してみてください。

【本日の料理】

- ◆アンティパストの盛り合わせ
- ◆マグロのカルパッチョ
- ◆エスカルゴとマッシュルームのスパイス煮
- ◆シェフのおすすめビザ
- ◆旬の魚の香草焼き
- ◆牛フィレ肉のボワレボルチーニソース
- ◆ルッコラとバルミジャーノチーズのサラダ
- ◆バレンシア風パエージャ
- ◆フルーツの盛り合わせ

以上がメニューの内容で、強いてスペインらしい物を取り上げれば、バレンシア風パエージャだけぐらいのように思う。スペイン料理と言えば、一番良く知られているのはパエージャではないかと思う。名前の元になったのはパエジェラという鍋で、バレンシアの中央市場には、大小様々なパエジェラがたくさん吊るされて売られている。この料理はロブスター、蛤、小えび、い貝、ヤリイカ、チョリソ・ソーセージ、鶏肉、ウサギの肉、さやいんげん、グリーンピース、赤ピーマンなど様々な材料を入れる。米とオリーブ油とサフランは、必ず使うが、お客さんをもてなす豪華で優雅な物から、ピクニックなどのアウトドアで作る簡単なものまで、色々な作り方がありという。このパエージャ、近年、駅弁として東京駅で発売され、人気を呼んでいる。

次に良く知られているのは、バスク地方(オンダリビア)の“イカの墨煮”だろう。イ

タリア料理にもイカの墨の Pasta があってこちらも人気だが、スペイン料理ではお米を使うところに親しみがあるのかも知れない。

本場では、材料に使う小イカ(チビローネス)は、一つ一つ針で釣り上げるアンスエロと呼ばれる方法で獲るため、獲れる量が少ない分だけ高価なようだ。このイカを丸ごとサッとオリーブ油で加熱し、イカ墨のソースをからめる。ただし、イカ墨のソースと呼び習わしているものの、このソースの主役は、実はタマネギのソフリート。じっくりオリーブ油を吸い込んだタマネギの旨い風味が、イカ墨の持つ甘みを巧みに引き出しているのだという。

その他、アラゴン地方(ウエスカ)の仔羊の煮込みやガリシア地方オサカチャゴ・デ・コンポステラ)のホタテ貝のパイなどの他にも大西洋に面したガリシア地方や地中海沿岸のアンダルシア、ムルシア、ヴァレンシア、カタルニャ地方には、豊富な海の幸を素材にした数多くの料理がある。

【本日のお酒】

本日の飲み物は、サントリーのビール、ウイスキー、それに赤、白のワインだけでは、日本酒党の皆さんは淋しいだろうと、個室であるのを幸いに日本酒を忍ばせることにした。一升瓶というわけにも行かず、四合瓶を2本程と思い酒屋に寄ると、真澄のひやおろしがあつた。先月は真澄の秋あがりを飲んだのだが、今頃ひやおろしと思ったら、これはにがりだった。もう一本は、一の蔵の新品種ひめぜんでこの酒は酸度が高く、日本酒が-60~70という珍しく大きな数値だ。

- ◆ビール サントリーモルツ
- ◆ワイン(白) [イタリア]

ブラウトトレビアーノ・ディ・ローマニャ '98
エミリア・ローマニャ地方はイタリアで生産量の最も多い地方の一つ。DOCの比率は5%と低く、その中の白ワインの代表はボローニャが産地です。ローマ時代からの古い品種トレビアーノ(フランスのユニ・ヴラン)から作られます。サッパリした辛口です。

- ◆赤ワイン(赤) [イタリア]

ブラウト サンジョヴェーゼ・ディ・ローマニャ '98
ボローニャ西方フォルオ郡を中心とする産地で、イタリアを代表する黒ブドウの「ジュビターの血」から名の出たサンジョヴェーゼ種からエミリア・ローマニャ地方の代表的な赤ワイン。ルビー色、やや渋味のあるシッカリした風味。肉料理に好適です。ミディアム

今回のワインは、赤、白ともイタリアでした。イタリアはフランスに並ぶワインの大生産国です。ブドウの栽培面積は105万ha、生産量は700万klで、毎年フランスと1、2を争っております。ブドウ栽培者の数は約126万、その3割以上が自ら醸造していますが、フランスのシャトーのような飛び抜けて知名

度の高い生産者は極めかです。その代わり非常に大規模で、かつ近代的な設備を持つ有力ワイン商が安定した品質のワインを作り出しています。

イタリアのワインはフランスよりも歴史が古く、昔はイタリアのほぼ全土でワインが作られ、有名なワインもいろいろありました。しかし、ヨーロッパの政治や文化文明が北へ移るにつれてワインの中心もフランスに移り、第二次世界大戦前の1930年代後半には、ワインの生産量は半減してしまいました。その後、設備の近代化などと共にイタリアのワインは急速に復活し、60年代前半には現在とほぼ同程度の生産を上げるまでに成長しました。[世界のワインカタログ(サントリー一刊)]

◆冷やおろし にごり

◆真 澄 純米吟醸 720ml

宮坂醸造(長野県諏訪市)

◆ひめぜん 純米酒 500ml

会は小田倉さんの乾杯に始まり、私達だけのコンパートメントなので、周囲に気がおなく、和気あいの楽しい雰囲気の中でミレニアムの忘年会が出来ました。

ミレニアム楽しくおくるともがきと
年の瀬の名残惜しむか世紀末

第29回謳粹会

日時 平成13年1月12日 18時30分

会場 大塚「玉淀」18名参加



平成13年1月1日、西暦2001年、新世紀の幕開けであります。皆さんは大きな期待を持って、健やかに新年を迎えられたことと存じます。当「謳粹会」に於きましても、三度目の門松を飾ることになりました。世情はなかなか好転した様に思われませんが、それでも何となく気持ち改まるのは、新しい年を迎えて今年こそは何かと思う心があるからでしょうか。

会の方は、大勢のご参加を戴いて大変盛会だった。先ず型通りの会長の挨拶の中に、「お料理に治部煮が入っているので、昨年の正月のように、加賀料理ではないかと思ひ、北陸のお酒を集めました」とことわった。このお酒は、昨日の内に届けて置いた。実は、今日は両国国技館の初場所12日目の観戦があ

ったため、昼から入場して飲みながら食べながら相撲見物をしていたが、今夜の会場に遅れてはと、時計を気にしながらの見物で、これから始まる大関、横綱陣の好取組を余所に、後ろ髪を引かれる思いで、5時に国技館を後にしたのだが、『玉淀』には6時に着いた。

挨拶の後の乾杯の音頭は、何時も謳粹会の為にご協力を頂き、昨年の「東進会」の総会の記録をビデオに収録して下さった、富士フィルムの高山(昭41年卒)さんが、久しぶりに出席されたのでお願いした。宴会に入ると今日も又、矢口照風(昭37年卒)先生の尺八が、宮城道雄の「春の海」の調べを柔らかく流暢に演奏してくれる。如何にも正月らしい雰囲気漂う中で美味しい料理を頂き、一升瓶が次々と空いていった。

料理も二、三進み宴そろそろ佳境に入ってきた頃、突然慶大の南教授(昭37卒)がお見えになった。林幸子さんの「テレジンのこどもたち」の出版記念会の時、『謳粹会』の事を知ったので、一度参加して見たかったのだと仰って、これからも出来る限り参加すると言われ「ちゃんこ鍋なら『川崎』を知っているので手配してみましよう」と云われた。

【本日の料理】

平成13年 初春月

◆和え物二品 ほうれん草納豆おひたし

ほうれん草のおひたしに、納豆を絡めたものがイカワタそうめんこれは細く切ったイカの塩辛で、肝味が香ばしい。

◆椀物 かき玉 三つ葉 柚子

昆布と鰹節の出汁で採った吸物に三つ葉と柚子の香がアクセントに素晴らしい味だ。昔は、椀の味によって心付けが出た。

◆お造り ぶり 鯛薄造り 甘海老 山葵

妻物 防風

甘海老は勿論だが、ぶりも鯛もほのかな甘みがある。活きのいい証拠である。ぶりは魚偏に師と書くので師走の魚ということだろうが、産卵期を前にして脂ののった今が一番の味。

◆酢の物 蟹上身 香酢

ズワイガニを香酢でお酒と共に戴く、至福の喜びである。

◆煮物 治部煮

合い鴨 蕪 京芋 京梅人参 絹さや

加賀料理の代表格、四季折々調理は違うが、鴨を使うのは同じ。

◆揚げ物 イワシ梅香り揚げ

梅肉の香りがイワシを上品に包んで、香ばしい仕上がりがだ。

サツマ芋素揚げ

沖縄料理で紅芋のチップスが旨かったが、金時の素揚げも上々。

フグ唐揚げ

今年初めて食べるフグ、刺身でなくてもさ

かずきが踊る。

鶏立田揚げ

たかが鶏肉というなかれ、しっとりとして乙女のような味だ。

◆焼き物 帆立 牡蛎 貝焼き

肉厚のホタテ貝と大きな牡蛎、旬の旨さに心がほころぶ。

◆飯物 深川飯

アサリ鍋をぶっかけたのでは無く、上品な炊き込みだった。

◆留汁 蟹味噌汁 豆腐 浅葱

濃厚な出汁の蟹の味噌汁、最後に旨さが体を包む思い。

◆香の物 季節の物三種

胡瓜の糠漬けがサッパリと旨かった。

◆水物 果物ヨーグルト グレープフルーツ キウイ

すっかり酔った身体に、果物の酸味が程よい心地好さだ。

【本日のお酒】

本日のお酒は、加賀のものに限るつもりでしたが、菊姫が手に入らず、万歳楽は昨年の正月に坂本(昭31年卒)さんから頂いたのが、今回も又、次の方々から名うての銘酒のご寄贈がありました。美少年[熊本]田村(昭31年卒)、梅錦[愛媛]横手(昭31年卒)、四度の滝[茨城]安井(昭41年卒)各氏からの4銘柄で、美味しいお酒を有り難うございました。

◆手取川純 特別純米酒 1.8ℓ

(株)吉田酒造店(石川県松任市)

創業は明治3年であるが、吉田家の総本家はJ R松任駅前に「ふるさと館」として残る名家で、分家して伝来の「手取川正宗」を継承してきた。酒蔵は大石川平野を形成する手取川扇状地の中央に位置し、霊峰白山を望んで、純良な空気と、白山の雪融け水を集めた清冽な伏流水に恵まれたところ。仕込みには名水百選の湧水も使っている。味わいに膨らみと旨味があって、フルーティーな香りも快い吟醸酒を目指し、能登出身の松本杜氏が、子供を育てるように醸し上げたものです。

蔵元が語る特徴 濃醇で男性的な味と香り

◆天狗舞

純米吟醸 1.8ℓ

車多酒造(石川県松任市)

創業は文政6年(1823年)昔は坊丸という寺があった田園に酒蔵があり、近くの水車のある森の中で、夜な夜な天狗が乱舞した伝説が酒銘の「天狗舞」となった。仕込水は、海拔2,702mの霊峰白山の雪融け水の伏流水で仕込む。全国に先駆けて乳酸菌による山廃仕込みを取り入れ、全国新酒鑑評会で昭和52年度から62年度まで、連続11回金賞に入って「天狗舞」の名は全国に轟いた。中杜氏は、能登杜氏の技能コンクールで5回トップ賞に

輝いた。

蔵元が語る特徴 濃醇でコクがあり、巾広い味がある純米酒。

◆加賀の月(関白) 純米吟醸 1.8ℓ
(株加越(石川県小松市))

蔵元が語る特徴 まろやかな飲み口、仄かな香りの純米吟醸。

◆風よ水よ人よ 本醸造 1.8ℓ
(福正宗)(株福光屋(石川県金沢市))

創業は寛永2年(1625)の名門。蔵元福光屋の井戸にわき出る水は、白山麓の犀川に源を発する“大桑水系”という伏流水で、水の年齢約百歳、即ち、百年前に降り注いだ雨が、地中深く沁込んで、酒造に欠かせない成分を溶かし込んで、百年かかって酒蔵に湧き出る仕込み水だという。昭和44年には吟醸酒の長期低温貯蔵酒を業界で始めて市販し、昭和61年には全製品を本醸造規格以上にした。糠社氏の大浦杜氏は全国新酒鑑評会でも昭和55年度以降、7度金賞の栄に輝いている。

蔵元が語る特徴 山田錦と金紋錦を使用。吟醸酒、本醸造酒を辛口に仕上げ、更に充分熟成。吟醸酒、本醸造酒のブレンドによる豊醇な旨味と、キリッとした喉越し。

◆銀盤 純米 1.8ℓ
銀盤酒造(株)(富山県黒部市)

創業は明治43年。北アルプス僧ヶ岳、烏帽子岳の山麓の田園地帯に酒蔵があり、水も環境庁選定の日本の名水。(黒部箱根の泉)の清冽な清水を使っている。原料は全部酒造好適米を使用し、山田錦も大量に買入れて、精米機も26台フル回転して丹念に精米しており、加えてこの蔵一筋のベテラン杜氏が醸し出す酒は、夙に通産大臣賞、厚生大臣賞を得ている酒蔵場です。

蔵元が語る特徴 米の磨きが良く、非常に綺麗で爽やか。

◆美少年
吟醸造り純米酒 1.8ℓ

山村酒造(熊本県下益城郡城南町)

蔵元が語る特徴 キメ細かい味と、吟醸香を持った酒。

熊本産酒で最も知名度の高い「美少年」は、明治12年の創業。酒蔵のある城南町は、周囲を山に囲まれ、冬は一段と寒さ厳しく阿蘇山系の良き伏流水にも恵まれる。長い酒造経歴を持つ杜氏が銘酒を醸し、全国新酒鑑評会で昭和50年から53年まで4年連続金賞の他、56、57年、昭和62年、平成元年にも連続金賞を受賞した。

◆梅錦 吟醸辛口 720ml
梅錦山川(株)(愛媛県川之江市)

「梅錦」の山川家の酒造の初代は、今から五代前の山川由良太蔵元の時、明治5年である。それまでも山川家は庄屋を勤めた家柄で、代々油屋を営んでいた。明治28年頃1500石を越え昭和9年の全国新酒鑑評会で第一位、

日本一になった歴史がある。更に、先代の山川由一郎蔵元(現会長)の代には、阿瀬鷹治杜氏を擁して、昭和41年から52年まで全国新酒鑑評会で、12回連続金賞の偉業を成し遂げ、昭和54年から始まった『特選街』の利酒コンテストでいきなり一位となり、以後、現在の浩一郎蔵元、山根福平杜氏となってからも、本醸造、純米、吟醸、各部門に亘って最多一位の記録を作り、常に高位を独占する活躍を続けて来た。業績もそのような品質の優秀性に裏打ちされて伸長し、昭和52年当時、4千石余りであったのが、今や二万石を超える勢いである。昭和63年、麹室を20坪から70坪に改良拡張し貯蔵熟成庫や精米工場を別の土地に新設した。蔵人も60人前後、中には杜氏経験者も何人も居るといふ豪勢スタッフを組み、山根杜氏が指揮を執っている。昭和63年までに全国新酒鑑評会の金賞は19回。

蔵元が語る特徴 仄かな香りと上品なキレの良い味わい。

※吟醸とは、熟練した杜氏達の技術と体力の結晶である。吹きすさぶ寒風の中で仕込まれた酒が、薄暗い土蔵の中でひっそりと熟成され、吟醸香というフルーティーな香りを育てていく。キャップの封を切った時に漂う芳香、それがまさに吟醸香なのです。

日本酒 梅錦 吟醸辛口

封は是非、選んで頂いたあなたの手でお切り下さい。梅錦山川(株)

◆まほろしの瀧 1.8ℓ
◆よどのたき 吟醸辛口 720ml

(株)久長本店(茨城県久慈郡大子町)

創業は明治元年。20年前、酒造メーカーとして初の科学技術庁長官賞を受賞したが、それは縦社会的な杜氏制度を廃止し、蔵人の中からローテーションで製造主任を二人出すようにしたこと、その蔵人も地元から通勤制にしたことによる。しかし、「家久長」には50年に亘って積み上げた越後杜氏の醸造法も伝わっており、それを伝承しつつ、現代の合理性を取り入れたのである。

蔵元が語る特徴 名瀑袋田の瀧を酒銘にした「四度の瀧」は風趣に富む大吟醸酒。

新玉のうたげにそえし春の海

新世紀迎えて酌むやともがきと

第30回謳粋会

日時 平成13年2月9日 18時30分

会場 高田馬場『ありのみ』
12名参加

節分の豆撒きも済んで、暦の上では春になったのだが、まだまだ寒さが身に沁みる余寒の季節、今年は暖冬という長期予報だったが、



それに反して全国的に一段と厳しい寒さのようだ。一月末には関東地方も雪に見舞われ、越後や北陸の雪国でも15年振りの大雪だと報じている。そんな中でも春の訪れを告げる報らせもある。それは、長崎県の川にシロウオが遡上し始めたというニュースがあった。シロウオはハゼ科の魚で、霞ヶ浦で漁れるシラウオに似て居るが、淡水産のシラウオはシラウオ科で、似て非なるものである。

実は、今月は寒仕込みの時期なので、酒蔵見学をしたいと考えていたのだが、特に2月は、何処の蔵も吟醸酒の仕込みの最盛期なので、余計な見学者など受け入れないところもある。その他、蔵の近くに観光名所があるかどうか。実施するに当たっては、様々の検討が行われ、2月に実施するためには、暮れの内にあらかた決まらなくては難しい。そこで、今回は酒蔵見学は次回に送って、全国の銘酒が味わえる高田馬場の『ありのみ』に会場を選定した。ご主人の秋山晶彦さんは佐渡の出身で、以前は学校の先生をしており、島内各所の学校を転々と回っていたという。佐渡には御両親が今もご健在だそうだ。私が最初に知り合ったのは、平成7年の2月、「楽の会」の酒蔵見学会で、京都伏見の「玉の光」と「月の桂」を訪ねた時でした。

脱サラとって、普通のサラリーマンがラーメン屋やおでん屋は聞いたことがあるが、学校の先生を辞めて居酒屋というのは、脱サラ組でも異色の部類ではなからうかと思う。御主人が真面目な方であることは、何時お会いしてもその実直な人柄が伺われる。お店の交渉に伺って、こちらの希望を告げたら、早速料理の献立とお酒のリストを筆字で書いて送って下さった。

最初に皆さんが選んだ酒は、新潟村上のメ張鶴の特別純米酒デカンタ(3合入り)3本、次が四国高知の酔鯨の純米吟醸デカンタ(3合入り)3本を頼んだ。デカンタの数が少ないらしくて、なかなかお酒が揃って出でこないで、この後の北国の純米吟醸は、一升瓶で回し飲みをした。

次の佐賀県小城の天山酒造(株)の七田純米生無濾過も一升瓶で取り寄せた。旨い肴が酒を呼び、銘酒と佳肴が相俟って酒量のはかが行つて、酒盛りは段々佳境に入つて行く。

五番目は、佐渡の佐和田町、加藤酒造の金

鶴生特別純米を、フキノトウの天ぶらを食べながら、これも一升瓶で燗。

最後が越後栃尾の影虎(限定品)の純米しほりたてで締め括った。栃尾の殿様は長尾政景公といって、上杉謙信の姉婿に当たる方で(因みに謙信の幼名は長尾景虎)、謙信に子が無かったため、その後を継いだのが政景公の子喜平次(後の上杉景勝)で、上杉景勝は豊臣秀吉の五大老にも選ばれた方だと先日、八海山の蔵見学の時にそんな話を聞いてきた。とうとう最後の影虎も呑み干した。

今宵、六種類の酒のうち、四種類は新潟の酒で楽しい佐渡の味だった。外の風は冷たい筈だが寒さは感じなかった。

【本日の料理】

平成13年 如月

◆前菜 ワカサギの利久揚げ

これは大きなワカサギだった。我が故郷霞ヶ浦のものでないことは一目で分かるが、ワカサギと聞いただけで、懐かしさが込み上げてくる連中ばかりの今宵の集まり。味も霞ヶ浦のものど少し違え、腹にチョッピリ苦みがあった。でもそれでも何故か親近感があって、グラスの酔鯨を一気にグイッ。

◆独活の紅梅揚げ

ウドも春の香りをもたらす一品だ。白い肌のサクサクというあの歯触りが心地好い、清純な育ち盛りの乙女のような。

◆菜の花の昆布メ

菜花は、今が旬で町の八百屋でも随分見掛ける。普通は鹽節をかけたお浸しぐらいだが、これはなんとまあ贅沢な昆布メにした菜花だ。昆布が優しく春の香りを包み、飲兵衛の舌をくすぐる逸品だ。

◆碗物 粕汁

塩鮭 大根 人参 里芋 こんにゃく 芹 柚子と野菜タップリの粕汁は、寒い時の一番のご馳走だ。具に塩鮭を使っているのがいかにも新潟らしくて良い。この時節になると、毎年、伏見の蔵からいたおみきと言って粕が届く。そこで我が家でも豚肉を使って時々粕汁を作るのだが、今夜の様な旨さが無く、何かもう一つ足りない感じがする。

◆お造り 虎ハチメ イナダ 佐渡蛸 甘海老 スルメイカ 青柳 山葵 妻物 防風

お造りは、佐渡から直送された魚介の数々、大皿に盛られた虎ハチメの姿作り他に魚を盛り合わせたもの、ハチメの顔は虎が付くだけあって、ちょっと恐ろしい形相だが、ピンクを帯びたその身は、甘味があって旨い魚だった。蛸は、今産卵期を前にし脂ののった一番旨い時季だか、今日はイナダなので蛸よりアッサリした感じだった。タコは明石が一番かと思っていたが、佐渡のものもスルメイカと共に、瀬戸内ものとは違う旨味のある味だった。又、青柳も東京湾の金谷ばかりかと思

っていたのに、ちょっと黄色味が薄いがこれもお酒と仲良くなる味だった。

◆揚げ物(雪掘り) 蕨の薹の天麩羅

大皿にフキノトウの天ぶらがドンと出た。関東地方でもそろそろ出て来るころかなというのに、今年は十数年振りの大雪の中を、佐渡では雪を掘り起こして採るのだという。この香り、春は苦みというが、このほろ苦さが堪らない。しみじみ春の訪れを感じながら、佐賀の七田と共に喜んだ。

◆酢の物 いごねり 浅葱 生姜

「これは博多のオキユウトに似ている」と皆が言った。海藻の加工品でよく似ているが、博多のものより柔らかいように思った。生姜が酢の酸味を抑えて薬味の浅葱が良かった。

◆焼き物 鴨葱焼 下仁田葱 青唐

鴨が葱背負ってくるというのが、誠にこれはカモノギだ。葱にも千住葱、深谷葱等があるが、やはり煮物や鍋には下仁田葱が一番だろう。コックリ煮込んだ鴨の身に、下仁田葱がシナダレかかって、どうぞとウインクするトロリとした甘味に青唐がアクセントになって北雪の純米吟醸の気を誘う。

◆飯物 献山茶漬け

呑んだ後のお茶漬け、おにぎりもよいが、杯重ねた銘醸銘柄に別れを借し、サラサラとカッ込むキリの良さ。

【本日のお酒】

◆メ張鶴 1.8ℓ

(樹宮尾酒造(新潟県村上市))

文政2(1819)年創業であるが、酒蔵のある村上市は、鮭の特産地で知られ、蔵の直ぐ側の三面川は鮭の遡上の名所である。県境の朝日連峰に水源を持つ伏流水を使い、甌はもとより、麴を広げるのにも清潔な筵を敷き、徹底的手造り志向の良心蔵。大吟醸「メ張鶴」は、山田錦と高嶺錦を40%まで磨きに磨いて仕込む、日本酒度は+6、酸度1.2、淡麗で味わいの深まりのある見事な吟醸。全国新酒鑑評会で6年連続の金賞を続けている。

蔵元が語る特徴 洗練された、まろやかな香味。

◆酔鯨 純米酒造 1.8ℓ

酔鯨酒造(高知県高知市)

土佐の高知で、上質な原料米を求め高度に精白した南国の空のように澄んだ喉越しのいい、しっかりと力強い味わいの酒造りを実現している。創業は明治5年。当時は「初鯨」「紅珊瑚」などの銘で出していた。「酔鯨」が主銘柄となったのは、昭和44年以降。仁淀川水系の伏流水を創業以来の井戸から汲んで、仕込みに使っている。「酔鯨純米大吟醸」と「酔鯨大吟醸」は、山田錦を30%の極眼まで磨きぬいて、パールのような心白で仕込み、日本酒度+5の辛口のさっぱりした飲み口で、味わいにコシと膨らみがある。全国新酒鑑評会でも金賞5回。純米吟醸の「酔鯨」は、八

反錦を50%まで磨いて仕込む。辛口のコシと深みのある味わいが優れる。純米酒は山彦を60%、本醸造は松山三井を65%まで磨いて、それぞれ爽快な香味の佳酒である。

蔵元が語る特徴 広島八反錦の特徴を生かした酒。甘さを抑えたキレのある旨さ。

◆北雪 純米吟醸 1.8ℓ

羽豆酒造場(南)(新潟県佐渡郡赤泊村)

創業は明治5年。「北雪」は、佐渡の赤泊港に近く、鯛、イカ、鱒、南蛮海老、蟹、若布、もずく、そして酒蔵の裏には、蜜柑が実るという自然の環境に恵まれ、新潟はもとより全国でも稀な美質、美味を育て上げた。大吟醸の「北雪・杜氏泣かせ」(限定1.8ℓ千本)吟醸「北雪幻華」は美山錦を実に35%まで磨き抜いて仕込む。極美と言おうか、近代の醍醐味と言おうか素晴らしい。大吟醸に「北国YK35」もある。山田錦を35%まで磨き上げ、KUMAMOTOの9号酵母で仕込んだ限定品で、1.8ℓ2千本限り、(1本5千円)

蔵元が語る特徴 幅のある繊細な酒。

◆七田 純米生無濾過 1.8ℓ

天山酒造(株)(佐賀県小城郡小城町)

七田家は文久9(1861)年から製粉・製麵を営み、明治8年から酒造業を始めた。酒蔵のすぐ近くに、日本名水百選の「清水の滝」があり、酒蔵の前を流れる祇園川はゲンジボタルの名所という天山(1,046m)系の清冽な水に恵まれている。純粋日本酒協会のメンバー酒で、竹皮に包まれたいかにも地酒代表の風格ある「天山」の包装や、コシのあるボダイの個性味は、愛酒家に親しまれてきた。「天山大吟醸」は山田錦と若水を39%まで磨き抜いて仕込む。吟醸「蜷川」は若水・西海を49%まで磨いて造る。

蔵元が語る特徴 地元産の良質な酒米と、蜷が飛び交う名水で仕込みました。21世紀に登場した全く濾過をしていない生の純米酒です。

◆金鶴 生特別純米 1.8ℓ

加藤酒造(南)(新潟県佐渡郡佐和田町)

蔵元が語る特徴 米の磨きが良く、非常に綺麗で爽やか。

◆影虎 純米しほりたて(限定品) 1.8ℓ

諸橋酒造(株)(新潟県栃尾市)

蔵元が語る特徴 純米らしくない淡麗な味わいと、まろやかな口当たり。年の初めに相応しい「新春しほりたて」は、今まで蔵人しか利けなかった、酒通憧れの味と香りです。酒造好適米をふんだんに使った高品種原酒です。

如月の荒海の味佐渡の酒

春を待つ炉端で酌みし粗ばしり