

第 20 号

平成13年  
10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/



## 感動を呼んだ総会・懇親会

今年の東進会総会・懇親会は、六月九日(土)午後一時から昨年と同じ神田学士会館で開かれた。三輪志郎校長、横田尚義進修同窓会副会長の他に恩師の和田隆先生や土浦一高昭和九年卒の彫刻家一色邦彦さんらの来賓の他に会員約一三〇名が出席した。(出席者の写真は別掲)

例年どおり総会は、植木満会長の挨拶、大野金一理事長の活動報告、決算予算の承認、母校および進修同窓会の近況報告のあと、アトラクションとして、土浦一高のブラスバンドの演奏と応援部の演技が披露され、満場の拍手を浴びた。三〇分の予定を一〇分延長しての熱演であったが、和田隆先生の挨拶で「こんなに感動したことはなかった」と述べられたように、母校の生徒によるジャズの演奏とブラスバンドと応援部による応援歌、校歌の演奏、演技は、同窓生一同に青春時代を蘇らせ、感動の嵐を巻き起こした。

その感動がおさまらないうちに懇親会が始まったが、今回の当番年次昭和四十三年卒、昭和四十四年卒を代表して渡辺孝男氏(昭和四十三年卒、参議院議員)が挨拶を述べたあと、一色邦彦氏から茨城県立つくば美術館に据えられた世界一の大きさのモニュメント(高さ五メートル)の紹介、恩師和田隆先生の挨拶があった。

乾杯は、昨年の当番幹事を代表して長戸琴副理事長(昭和四十一年卒)の発声で高らかに盃を上げられ、懇談に入った。



歓談の合間に、蛭原芳和会員(芸名海老原順・昭和四十六年卒)がメンバーになつてゐるOYAJI組三人が、この四月にCDを発売した「糸満海人」と「のんべえソング」を披露した。

元国連大学秘書室長のラビ・マルク氏の流暢な日本語による紹介に一堂拍手が湧いた。

最後は、応援部のOBの指導による校歌を斉唱して、梅雨の合間の午後の楽しいひとときの幕を閉じた。参加者は三々五々、二次会に散つて行った。

なお、今回の母校の吹奏楽部及び応援部の移動費は当会で負担したが、それとは別に植木満会長から両部に金一〇万円の謝金が贈られた。

### 役員・学年幹事会の動き

来年度の総会・懇親会も  
六月八日(土)学士会館で

七月十八日開催の拡大幹事会で決定

去る七月十八日「玉淀」において、今年度の総会・懇親会の反省会と当番幹事の慰労会を兼ねて、役員・学年幹事の拡大幹事会を開催した。

(出席者)

篠田康(20年卒)、渡辺光夫(同)、坪井洋(27年卒)、大野金一(31年卒)、酒井隆二(同)、片岡宏之(32年卒)、沼里征二(33年卒)、小田倉光伸(37年卒)、安井恵子(41年卒)、長戸琴(同)、久松信明(同)、宮崎好廣(44年卒)、幕内邦夫(同)、木村繁夫(同)、中原一夫(同)、柳沢成二(同)、渡辺慎一(同)、岡崎孝宣(44年卒)、猪俣勝広(45年卒)

当日出た主な意見は次のとおり。

◇各年次の幹事の普段のサービスが大切。

◇母校に対する支援をPRすることが必要。

◇目的意識(モチベーション)を持たせることが大切。

◇「会勢拡充委員会」を設置してはどうか。

早速「会勢拡充委員会」を設置することになった。メンバーは次のとおり。篠田康(20年卒)、坪井洋(27年卒)、片岡宏之(32年卒)、沼里征二(33年卒)、小田倉光伸(37年卒)、長戸琴(41年卒)、木村繁夫(43年卒)、岡崎孝宣(44年卒)、猪俣勝広(45年卒)

### 事業所紹介シリーズ(第四回)

玉淀グループ



今回は、東進会として大変お世話になつてゐる「玉淀本店」など、昭和三十一年(新高第八回)卒の坂本善之氏を中核とした玉淀グループを紹介することとなり、本年四月と八月に理事長、副理事長一名と広報担当が取材致しました。

玉淀グループは、平成十三年八月現在、従業員総数約一〇〇名、都区内の本社事務所、総合割烹「玉淀本店」、お好み焼・もんじゃ焼「さんきゅう亭」一店、コンビニ「デイリーストア」二店と茨城県つくば市とその周辺に展開のお好み焼・もんじゃ焼「たんぼぼ」四店から構成されております。これらのうち「たんぼぼ」一店(小日向店)は次男が、そ

れぞれ経営を分担、活躍しており、兄弟とも将来が期待されています。坂本氏ご本人は、諸般の事情により一橋への進学を断念、実兄の店舗に勤務後、独立を目指し昭和三十六年から三十七年にかけて山形県酒田市の総合食料品店ト一屋で修業、山形秋田地域への出店八店舗の開業を経験しております。

昭和三十八年には結婚、同時に板橋で今川焼き屋を開店、これが現在の事業の起点となっております。

その後は各地で大衆酒蔵、大衆割烹、居酒屋を開店、昭和四十二年にこれらを事業内容とする株式会社を創設、昭和五十五年に既存店の大部分を統合、大塚に五階建て玉淀本店ビルを建設し、さらに平成になつてからは五階建て事務用貸しビルを新築するなど、幾多の変遷を経て現在に至っております。

このように坂本氏は、「商売は奉仕なり」(社会への奉仕と社員の生活向上)という理念のもと、諸事業の経営に徹すると共にロータリークラブなど社会への各種奉仕活動に貢献しております。

玉淀グループ各店などの概要は、次のとおりです。

#### ◆本社事務所

文京区大塚五十一一七SOビル一〇二(〇二二三九四五―三〇三三)

営団丸の内線新大塚駅から西へ徒歩一分

#### ◆総合割烹「玉淀本店」

豊島区南大塚二一四―一五

山手線大塚駅南口から南大塚通り東側歩道を南へ徒歩二分

(〇二二三九四五―三〇三三)

近時雑感

PPK(ピン・ピン・コロリ)を願って

第八回高卒 菊地 清

昭和五十五年九月開店  
一階 お好み焼「つくし」  
二〜四階 和食宴会場  
五階 パブ「ヴォールト」  
「さんきゅう亭」(板橋区大山、東武東上線大山駅北口から徒歩一分)  
(〇三一九一七四六〇〇)  
平成十一年六月開店

コンビニ「デイリーストア」(二店)  
◆銀座三丁目店(中央区銀座三二一  
二一)ホテル銀座ダイエー内)  
(〇三二五五五五六六)  
平成元年八月開店  
◆小日向店  
文京区水道二二二一七区立五中前  
(〇三二九九四三〇六〇八)  
昭和六十年五月開店

お好み焼・もんじゃ焼(四店)

◆谷田部店(つくば市役所そば)

(〇二九八二二二三八)

平成四年八月開店

◆守谷店(守谷町ジョイフル本田付近)

(〇二九七四八八五五三)

平成十一年三月開店

◆大穂店(つくば市奥村組筑波研究所付近、〇二九八一六五一八一三)

平成四年一月開店

◆牛久店(牛久市スーパーランドヘル隣り)(〇二九八七一一八三〇八)

平成十三年八月開店

お好み焼、もんじゃ焼の見出しを付けられた各店には、これら以外のメニューも相当揃っており、また、全店とも、利用しやすい価格となっていることを追記させていただきます、紹介を終わりとします。

四月七日壊かしい母校に集合。旧交を暖めた後土浦市内の「ふじ吉」にて恒例の「謳粹会」が開催された。お酒をこよなく愛する面々での楽しい一時を過ごすうち、担当者より「何か一筆したためて欲しい」との誘いをうけた。

昭和三十一年、第八回生として土浦一高を卒業してから約四十年余、一途に国際通信分野で微力ながら努力し、無事六十歳定年を迎えることができた。その間、公私にわたり夢中で過ごしてきたが気がつけば六十代前半のヤング・シルバー。

高齢化社会がすすむ中、平成九年十二月に公布された介護保険法等に基づいて「介護保険制度」が昨年四月一日から実施された。あつと言う間に一年が過ぎた。行政・民間業者・ホームヘルパー等々それぞれ立場で努力する中、多くの問題をかかえながらも今後に向けダイナミックに動きだした。兎角、日本人の国民性として、何か新しいものがスタートする時、その時点で一〇〇%の完成品を基準として結果を求めがちであるが、私個人としてはスタートしたことそのものに大きな意義を認めたい。問題点はその都度一つひとつ解決することによって一層改善がみられるものと信じている。

六十五歳以上を主に対象とした介護保険制度の適用者の中で、一般に強い関心が寄せられているものに

「ボケ」の問題がある。別表のように加齢に伴いボケる確率は高くなっている。裏返せば、ボケることは極く自然な現象といっても過言ではない。つまり、それだけ長生きする人が増えてきた証明でもある。ちなみに、アフリカにおいてはボケているひとは皆無に近いことである。その理由は極めて簡単。平均寿命が短命のためボケ年齢まで生き長らえる人がいないためとのことである。

既に行っている本で紹介されているのでご存じの方も多々おられると思うが、「ボケ」と「物忘れ」は完全に区別される現象である。つまり、物忘れは記憶のための情報を取り込む場所である海馬の機能が低下した場合に起こる現象で、正常人も皆、加齢とともに記憶力は低下して六十五歳〜七十歳で二十歳代の約半分のレベルまでさがると言われている。これに対し、「ボケ」の場合は、大脳の前端部にあつて「人が人として生きる」ためのすべての機能を統括している最高次中枢と言われる前頭野の機能に起因しており、この機能が障害が発生するとボケの症状が現れてくるのがわかって来ている。現在、詳細については説明されていないが、今後電子顕微鏡など科学技術の改善や各種臨床事例の分析からその原因が解明されてくるものと期待されている。

突然会った友達の名前が思い出せなかつたり、昔懐かしい映画の俳優の名前が出てこなかつたりは最近の日常茶飯事。これらの問題は記憶力の低下で自然現象。特別に気にすることは無いものと思われる。その対

策として良くメモをとる習慣をつける必要があると言われている。問題は、昨夜食べた食事のメニューを思い出せないことではなく、食事をしたことそのものを忘れてしまうことにある。つまり、ボケである。ボケの症状は次の三つに分られる。

1 前痴呆(小ボケ) Ⅱまだ治せる可能性あり  
無表情・無感動・ボンヤリ・一日の計画が立てられない・指示待ち状態などなど推理、創造、意欲、計画性、決断力等の諸機能が低下してきた状態。

2 軽症痴呆(中ボケ) Ⅱまだ治せる可能性あり  
目付があやふや・身だしなみ無頓着。ガス電気の消し忘れ等・もの忘れに伴う被害妄想・簡単な計算ができないなどの症状がでてくる。

3 重症痴呆(大ボケ) Ⅱもう治せない  
同居家族の名や関係がわからない。服をひとりでは着れない・食事したことを全く忘れる・尿失禁などなど時・場所・人の見当識が消失しつつある状態。

(四歳レベルかそれ以下の状態)  
これらの対策としては、右脳を刺激することが最も効果的と言われている。

具体的には：  
(1) いろいろなことに感動する：草花・絵画・映画等々  
(2) 言葉を話す：脳への刺激大。  
(3) 立つて歩く：寝たきりにならない。させない。(高齢者が大腿部骨折で三カ月入院するとボケが現れてくると言われる。)  
(4) テレビを鑑賞する場合、サッカー

などの動きの速いものを見る。  
 (5)ギャンブル(花札・マージャン等)、  
 囲碁、将棋等

(6)新聞・報道等明日につながる出来  
 事に関心をもつ…。：等々

医療関係の進歩・発展、食事の改善等により、これからも平均寿命は伸びることが容易に想定される。ますます高齢化が進む訳であるが、そのような中で、ボケることは自然現象として捉えることとしても、できるだけその時期をひき延ばすよう努力することは大切なことである。現在、問題とされている高齢者の医療費(年間約十二兆円)を考えても、各自が上述のボケ対策を励行していつまでも若さを維持することにより負担減をはかることは国家的見地からも重要課題と言えるのではないか。加えて、現在進行している少子化問題がある。本来の目的を無視し、従属的なことに現をぬかす若者が増え、結婚を軽視する傾向がみられる。当然の帰結として少子化が進み、反対に高齢者の人口全体に占める割合が高くなっている。

このような傾向を考えると、元気な高齢者がそうでない方々を援助することを真剣に検討する必要があるのではないか。二〇二五年には高齢者の二十五%、つまり四人に一人が要介護者になるといわれている。このような方々を若者だけに委ねるのではなく、前述のとおり元気なお年寄りも若者と一緒になって支えてゆく。介護をする場合、介護を受ける方の身体に触れて行う仕事、身体介護と炊事・洗濯・掃除等家事援助を行う、家事介護の二種類に分けられ

る。身体介護の場合は二級以上の資格が必要であり、かつ、家事介護の場合は三級が必要である。最近、それらの資格を取得するための研修機関が社会福祉事務所や民間業者等により沢山提供されている。期間も約三カ月程度と短く、費用的にもそれほど高いものではないと思われる。資格を取得後はホームヘルパー派遣機関に所属することにより活動が可能となる。私も現在週三回、一回あたり二〜三時間の範囲で三十歳代の身体障害者のヘルパーを行っているが、彼らの前向きな生活態度や正常な方方と全く同じ生活を送ろうとする努力に日々触れるにつけ、多くを学ぶ機会を与えられている。

最後に、東進会などで行なっている「謳粹会」をはじめ各種集まりは、加齢とともにますますその必要性が高まるものと確信している。面倒がらずに積極的に参加するよう努めたいと望んでいる。兎角、出歩くことは「金」。みなと語り・笑い合うことは「宝」である。一層充実した人生を送れるよう、各自それぞれの立場で頑張れることを切に願うものである。そして、他人に少しでも負担を掛けることなくPPPK(ピン・ピン・コロリ)と行きたいものである。

【参考文献】

- 一、講談社「浜松方式でボケは防げる治せる」(金子満雄著)
- 二、NHK出版「ボケる脳の謎がとけた」(金子満雄著)
- 三、海竜社「ボケない生き方革命」(金子満雄著)

(参考) 高齢者の年代別痴呆度

五〇歳代	五%
六〇歳代	一二%
七〇歳代	三〇%
八〇歳代	五〇%
九〇歳代	七五%
一〇〇歳代	九八%

いんぷおめーしょん

大野東進会理事長が  
 いばらき大使に

東進会の大野金一理事長が平成十三年七月一日付でいばらき大使を委嘱されました。いばらき大使は、県外で活躍している人に茨城県の魅力や良さをPRする役割を期待されています。当会では、既に歌手・俳優の海老原順(本名蛭原芳和、昭和四六年卒)氏が委嘱されています。

県人会連合会開催される

平成十三年七月二十六日午後六時三十分から椿山荘で茨城県人会連合会の懇親会が開かれました。東進会からも渡辺光夫常任顧問、大野金一理事長らが出席しました。

当日は、水戸一高や下妻一高などの同窓会の東京支部の役員も参加していました。各同窓会の役員だけでも一堂に会して、お互いどのような工夫をしているか、情報交換をしてはどうかという意見が誰からともなく出ました。次の役員会にお諮りしたいと思えます。(大野記)

絵・堀内嘔子(昭和31年卒)



編集後記

今年度の総会・懇親会も無事盛況裡に終了し、編集委員会もほっとしたところです。総会に出席しても、卒業年次が違うとお互いよく知らないため話しかけることもためらいがあります。そこで、今回は出席者全員の顔写真を「東進」に掲載しようと、当日はデジカメを用意してひとりひとり写真を撮らせて貰いました。漏れた人もありました。各人の写真を撮って印刷できるのもデジカメのおかげです。ただし、名札がはっきりしないため、顔と名前が一致していない人があるかも知れませんが、そのときはご容赦をお願いします。会員の事業所紹介は、当会の役員・幹事会や謳粹会がお世話になって「玉淀」を取材させていただきました。なお、「謳粹会の記」との関係で、縦書の方が読み易いという意見もありましたので、元の縦書きにしました。

平成13年度  
総会・懇親会

会  
場  
風  
景



恩師和田隆先生挨拶



彫刻家一色邦彦氏挨拶



作家林幸子氏挨拶



長戸琴副理事長乾杯音頭



渡辺孝男当番幹事代表挨拶



土金雅晴副会長閉会挨拶





植木満会長挨拶



三輪志郎校長挨拶



横田尚義進修同窓会副会長

来進云総



芳尾敬一副会長開会宣言



大野金一理事長会務報告



土方登志子副会長閉会宣言



# 平成13年度 総会・懇親会 出席者名簿

( )内は卒業年度  
敬称略



横田尚義(20)



植木 源(8)



栞在真男(6)



和田 隆(80)



三輪志郎校長(96)



田中和夫(20)



篠田 康(20)



酒奈和朗(20)



栗山光夫(20)



栗橋三男(20)



狩谷孝雄(20)



大塚 保(20)



大塚一昭(20)



木嶋幸夫(24)



山瀬和夫(23)



渡辺光夫(20)



吉田 豊(20)



山口 進(20)



松尾一朗(20)



廣瀬琢朗(20)



中川 平(20)



木内敏雄(28)



内山秀雄(28)



池沢 卓(28)



平根 健(27)



坪井 洋(27)



川村博通(27)



片岡二郎(27)



砂山重幸(24)



岡本宗重(29)



一色利彦(29)



芳尾敏一(28)



矢口晴彦(28)



谷口隆彦(28)



砂川憲二(28)



酒井文雄(28)



小浜忠昭(28)



五頭隆治(31)



倉持 功(31)



皆藤祐治(31)



大野金一(31)



稲葉文男(31)



谷村弘明(30)



萬内仁三(29)



栗田重幸(28)



山田晴康(31)



蓮 幸治(31)



中村信秀(31)



田村 恒(31)



田崎秀男(31)



萬野久弘(31)



坂本晋之(31)



高土隆一(31)



土芳登志子(32)



服部敏雄(32)



千葉典敏(32)



小林忠吉(32)



片岡宏之(32)



阿部尚光(32)



渡辺隆(31)



小川重幸(31)



樋山泰行(37)



若山 宏(36)



土金雅晴(36)



小松崎 清(36)



菊田佳幸(36)



湯原勝明(33)



沼里征二(33)



永井 達男(33)



菅本隆之(38)



中島 種(38)



刈込 健二(38)



矢口照雄(37)



南 隆男(37)



植田 稔(37)



林 幸子(37)



小田 隆光伸(37)



高山 丁(41)



鈴木健一(41)



小野利夫(41)



糸賀 節(41)



安達 周(41)



浅野宗玄(41)



片桐敬子(40)



鈴木 達(40)



山岡 豪(41)



安井 幸子(41)



矢口 賢(41)



久松 信明(41)



浜野 忠(41)



初田 正雄(4)



長戸 琴(41)



中島 忠男(41)



重内 邦夫(43)



原田 晋市(43)



栗梨 益弘(43)



中原 一夫(43)



中塚 信夫(43)



田中 保(43)



木村 繁夫(43)



山村 章(41)



坂本 光廣(44)



岡崎 孝宣(44)



大関 亨(44)



渡邊 慎一(43)



渡辺 孝男(43)



柳沢 成二(43)



宮崎 好廣(43)



光永 研一(43)



高氏 美子(47)



蛭原 芳和(46)



鈴木 良治(45)



猪俣 勝広(45)



渡辺 良治(44)



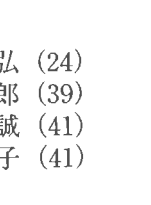
平野 忠夫(44)



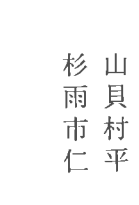
永井 博(44)



嶋田 芳樹一(44)



弘 郎(24)



山 貝村平(39)



伊東 明彦(平5)



酒井 学雄(56)



竹田 彰彦(49)



君山 利男(48)



山本 燕子(47)



高柳 明己(47)

弘 (24)  
郎 (39)  
誠子 (41)  
二典 (41)  
山 貝村平  
杉 雨市仁



## 第31回謳粹会

日時 平成13年3月9日

会場 大塚『玉淀』 26名出席



雛祭りも過ぎて、各地で梅祭りの声が聞かれるようになったが、春は三寒四温の言葉通り、暖かい日があるかと思えば、急に冬に舞い戻るような寒い日になる。今日は冷たく強い風が吹いているが、フグ料理なので、鉄ちりには格好の日であると思った。

## 【本日の料理】

## ◆ひれ酒

炙って焦がしたふぐのヒレに、沸騰寸前の熱燗をジュッと注ぎ、暫く器の蓋をして白菜の長を待つ。いよいよ黄金色の深まる頃を見計らって頂く。器の底にふぐのエキスを残して次の熱燗を注ぐ。これが素晴らしい味と香りを高め一煎目には無い風味を出す。無理すれば、三煎目、四煎目も結構頂けるが、そこはお好み次第である。

## ◆ふぐ煮凝り

ふぐのエキスが透明に煮凝って、口に入れるとその煮凝ったエキスが溶けて、口いっぱい美味しく広がる。これを上品な言い方で“水晶寄せ”などというところもある。冬になると魚の煮付けを冷蔵庫に入れておくと、煮汁のゼラチン質が固まるのだが、料理屋で固く透明に出来るのは寒天を使用しているのだと思う。

## ◆ふぐ唐揚げ

ぶつ切りにしたふぐを、骨付のまま唐揚げにする。淡白だが快い甘みがあって上品な味わいだ。

## ◆ふぐ刺身(テッサ)

ふぐ刺しというと薄造りが普通だが、京都の『ひばなや』や大分白杵の『良の家』は10~15mm厚さの刺身だ。日本人は、料理を口で食べるだけでなく、目でも食べると言われる。美味しいものを眺めて楽しんでいると、消化酵素の分泌を促進して、それだけ栄養分も完全に吸収できるわけで、ポン酢に和したフグの刺身ほど素晴らしいものはない。

## ◆ふぐ白子ポン酢あえ

ふぐの味は神秘的と言われるが、白子のその味は身よりも更に神秘的だ。マシュマロのようにふくよかでマツリとしたコクのある滋味深いこの味は、これが真の醍醐味と言うのではなからうか。また、ふぐの白子は精力

## 『謳粹会』の記

東進会謳粹会会長 篠田 康

増強の働きもあるとされている。

## ◆ふぐちり(ふぐ、白菜、豆腐、椎茸、エノキタケ、ねぎ、春菊)

ガスコンロに火をつけ鍋の湯が煮えたぎって出汁昆布が踊りだすころ、ふぐを入れ徐々に野菜も入れていく。アクを掬い掬いよく煮込み、煮えたところをもみじおろしと浅葱を入れたポン酢につけて口に運ぶ。鱈や青身の魚のように角の無いまろやかな味だ。さらに、充分にふぐの味を吸い込んだ、豆腐や白菜など野菜類も美味しい。

## ◆ふぐ雑炊

ちり鍋の後、出し汁に冷たいご飯を入れて雑炊を作るが、その要領は簡単のようで難しい。まず出し汁の中に汁の約3分の1のご飯を入れ、塊をほぐしながら手早く煮るが、粘らさないでサラッとした感じを出すのがコツ(好みによって、軟らかくも、固くも、出し汁によって加減出来る)。醤油を垂らして味を調べ、サラッと出来あがったところで、溶き卵をまぶし、蓋をして火を止め、5~10分蒸らす。葉味には刻み葱に揉み海苔を振りかけ食べれば最高の味になる。

## 【本日のお酒】

## ◆隠岐誉(大吟醸)

隠岐酒造(株) 島根県隠岐郡西郷町

蔵元が語る特徴: 本物嗜好。まろやかな口当たり、品格のある味わい。

八尾川の畔に酒蔵があり、周囲に建物一つ無い自然の環境に恵まれ、寒造りはもとより、夏も午後3時をすぎると太陽が山にさえぎられて気温が下がり、貯蔵にも適している。大吟醸「隠岐誉」は、山田錦を35%まで磨き抜いて、創業以来、出雲杜氏醸造酒品評会で連続入賞の梶谷杜氏が仕込む。

## ◆出雲月山(純米吟醸)

吉田酒造(株) 島根県能義郡広瀬町

蔵元が語る特徴: キメ細かい後味のよい酒。

## ◆豊の秋(特別純米酒)

米田酒造(株) 島根県松江市

蔵元が語る特徴: さわやかな旨味と軽やかな香り。

明治29年、宍道湖を抱く松江に創業して、その湖から吹き付ける寒冷に任せた自然のまま酒造りをしてきた「豊の秋」こそは、誠に天の恵みの名酒である。その香りは高雅なメロンの香り。味わいは、千変万化の至味を含み、完成された姿は牡丹花の咲き定まったのに似る。斐伊川水系の湧水出仕込み、日々の天候によって、暖気樽、浸漬桶など使い分けての手作り。酒造歴50年を越える船木杜氏の腕が冴える。

## ◆李白(特別純米酒)

李白酒造(株) 島根県松江市

蔵元が語る特徴: 米の磨きが良く、非常に綺麗で爽やか。

「李白」の銘は、松江の生んだ往年の宰相若概礼次郎によって命名された。酒仙李白の詩情そのままに、典雅優麗の大樽の美酒は、昭和5年ロンドン会議に赴いた若概全権のお供をした。近くでは、同じ地元出身の竹下宰相が在職中の昭和63年に訪中の際持参し、李白自身が里帰りでもしたように歓迎されたという。吉岡杜氏は出雲杜氏醸造酒品評会で29年間、連続優等賞受賞。その丁寧な酒造りは、全国新酒鑑評会でも連続受賞で報いられている。

## ◆神楽物産(本醸造(ひやおろし))

日本海酒造(株) 島根県那賀郡三隅町

蔵元が語る特徴: サラッと旨い、豊かな香りと味。

「日本海」の酒蔵の在る三隅町は、海、山、川の自然に恵まれ湿度の高さが麹菌の培養のために絶好の条件を生み出す。酒蔵の創業は明治21年。直ぐ近くに、元寇の変の時、外敵退散の祈りを捧げた伝統の湊八満宮もある。

## ◆メ張鶴(大吟醸)

閑宮尾酒造 新潟県村上市

蔵元が語る特徴: 洗練されたまろやかな香味。

文政2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、蔵の直ぐそば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、甑(コシキ)はもとより、麹を広げるのにも清潔な筵を敷き、徹底の手造り志向の良心蔵。全国新酒鑑評会で6年連続の金賞を受賞。

## ◆大和川(純米しほりたて・限定品)

諸橋酒造(株) 福島県喜多方市

蔵元が語る特徴: 米作りから酒造りへ。「当社では、創業以来2百余年間、常に地元産米を酒米として使用してきました。さらに近年は、酒造好適米の山田錦を、自社田、自社栽培により耕作することに努めています。1998年に私達全員の思いが、全国新酒鑑評会に金賞受賞として叶えられました。当社が地元産にこだわった、自社田、自社栽培による、吟醸造りを目指してきたのは、多く清酒製造業者が、酒造りの根幹である米造りから離れてしまい、低品質の酒造りに走ったり、或いは高品質の酒作りにおいても、地元の米を排除して遥か遠く離れた地に産する酒米のみで醸造するなど、「地酒」と言うには余りにも嘆かわしい状況にあったからです。大昔から私達の祖先は、喜びや悲しみを共にする酒をこの豊かな稲作文化の中で、その地の風土の中に求めてきました。正にその風土に農業文化と醸造文化が一体となり醸されるべきと確信します。米を収穫する喜びと酒を醸造

する喜びをこの1本に詰め込みました。」

雑炊を食べ終わる頃、お酒も殆ど飲み干して後は兵どもも夢が跡である。美味しいものは誰も残さない。雑炊を炊いた大鍋は全て空になり、空いた徳利がゴロゴロ横たわっている。そして、乳白色の白子のあのマツタリした美味しさが何時までも残った、そんな嬉しい今夜の会だった。

ひれ酒に顔ほころばす余寒かな  
春近しフグの白子に酔いしれて



刺身

◆かんばち・鮪

かんばちは、ひらまさと並ぶ高級魚で夏が旬とされているが、身の締まりから鮮度の良さが伺われる。鮪も最近世情をにぎわす食材だが、赤身のまったりした味は鮪の身上だ。今の内に食べて置こう。

焼き物

◆カレイ素焼き(花卉百合根 酢蓮 レモン紅白はじかみ)

カレイは種類が多く、世界中で百種類くらい食べられているそうだが、旬は大体寒い時期のものが多く、甘みがあって上等な味わいだ。

蒸し物

◆甘鯛桜蒸し(銀あん・青味・海老・花卉百合根)

甘鯛は、赤、白、黄の3種類があって、中部以西の海で多く漁れるので、あまり関東には馴染みの薄い魚だ。だが、京・大阪では別名グジと称して、料理には良く使われる。特に京都では、若狭物が珍重され、数多くの料理に用いられる。甘鯛に桜の香りが染みてお椀の中に春を盛り込んだ季節の味が嬉しかった。

天ぷら

◆鱈(キス)・たらの芽(天つゆ)

鱈は淡泊で上品な味、クセが無いので色々な料理に使われるが、天ダネとしては高級なもの。旬には少し早いですが、添えられたたらの芽が季節感と呼び、サッパリ味がお酒と仲良しになって、ついつい杯を重ねてしまう。

酢肴

◆生くらげ・針胡瓜(胡麻油・割ボン酢)

くらげは、一般に塩くらげを戻して使われるのが普通だが、ここでは生くらげが出された。くらげ自体は味の無い物だろうが、割ボン酢に胡麻油を効かせた味の良さがくらげを包み、美味しく食べさせてくれる。あのコリコリした歯触りが、何ともいえぬ感触。

【本日のお酒】

◆霧筑波(吟醸)

◆霧筑波(純米大吟醸)

◆春一輪(菊盛)(吟醸にがり酒)

御木内酒造 茨城県那珂郡那珂町

蔵元が語る特徴：水晶の様な米の芯を原料に仕込んだ吟醸酒のうすにごり酒。一切熱処理していない本生。酒の中に酵母が生きてい

る。その新酒の出来具合を競う日本酒品評会。その中で最も権威があるのが、国税庁醸造試験所主催の全国新酒鑑評会。当社の清酒「菊盛」は、平成2・3・4年連続で最高峰の金賞を受賞した。連続金賞の技術を用い、今後も美味しい酒造りに努めて参ります。

一酒の味を左右する微量成分—

搾りたての新酒にしても、夏を過ぎて熟成した酒にしても、口当たりがキレイで、しかも旨味があり、喉越しがスッキリした酒を飲んだ後は気持ちがいいものです。

反面、一口含んだだけで、何かクドイような雑味のある酒に出くわすと、折角の料理の味までが損なわれてしまいます。一般の方は、「同じ様に造っているのだろうに、何故こんなに味が違ってしまうのか？」と不思議に思われるかも知れません。この内、苦みと渋み成分が極微量だと、味にコクが出て旨味を増しますが、この成分が多いと嫌な雑味になってしまいます。その他、清酒の中の糖やアミノ酸を始め、色々な成分の量でも味が微妙に変わってきますから、「菊盛」は優れた技術と細心の注意で、品のいい香りと、深みのある味造りに努めています。

## 第32回謳粋会

日時 平成13年4月7日  
会場 土浦・藤崎『ふじ吉』  
23名出席



今年も、花見は母校を訪ねることになった。例年になく開花が早いので、月例会の日を1週間早めたが、果たしてうまく花に会えるかどうか心配だった。

桜といえは、我が故郷に縁起する謡曲『桜川』は有名であり、桜の精の物語を古典芸術が今に伝えている。

私の子供の頃は、「お花見」といえば桜川の土手であり、また、亀城公園では賑やかに「桜祭り」が繰り広げられた。「桜川」は、大勢の花見客で賑わったが、河川の改修で敷島町から栄町までの桜が伐採され、今もって代わりの桜が植えられていない。実に寂しいと言うよりは情けない思いで早く昔を取り戻して欲しいと思う。その頃、新川には桜は無く、流れも細く汚れたダブル川だったが、終戦後に植えた桜が立派に枝を張り、川も浄化されてボンボリの明かりが花筏の間に映って素敵な桜が見られるようになった。

さて今日の花見の方はというと、心配した雨も無く、青空に光り輝く桜の花が、来る途中の車窓からも、ここかしこに望見することが出来て、絶好のお花見日和になったので嬉しくなった。

【本日の料理】

小鉢

◆よもぎ豆腐(べっこう餡・生姜・桜花)

いかにも春らしい装いで、天に添えた一片の花びらがとても愛らしく、何とも言えないその初々しさが、はじらう乙女の姿を見るようで、一層春を感じさせる装いであった。



◆亀泉(純米酒)

亀泉酒造(株) 高知県土佐市

蔵元が語る特徴：高知県産の米、酵母にこだわっている。

◆いっちょらい(吟醸)

黒龍酒造(株) 福井県吉田郡松岡町

蔵元が語る特徴：フルーティーな香り、癖の無い透明な旨さ。

◆天の戸

◆亀の尾

浅舞酒造(株) 秋田県平鹿郡平鹿町

蔵元が語る特徴：大正6年創業、すべて県産米を使い、地元の人と自社湧水「琵琶寒水」を使い、丁寧な手造りをモットーに、穏やかで線のキレイな酒質を保っている。特に大吟醸「天の戸」と「うましね」にその良さが出ている。

## 第33回謳粋会

日時 平成13年5月11日  
会場 新橋『越州』 16名出席



風薫る五月となりまして、木々の若葉も緑濃くなり、日も長くなって夏に一步一步近づいていくのですが、このところ天候が不順で、あまり爽やかさの感じられないのが残念です。

先月は、皆さんと故郷を訪ね、母校土浦一高の花見の後、賑やかに宴を開き銘酒を和やかに心行くまで酌み交わすことが出来ました。あの時熊木さんのお酒の説明の中で、お酒の選定に当たって、亀ヶ城に因んで、おめでたい亀の字の着いた秋田の『亀の尾』仕込みの『天の戸』と高知の『亀泉』をわざわざ取り寄せたということでしたが、前回の記録に書き忘れましたので、ここに付け加えさせていただきます。

さて、昨年、一昨年と五月は『玉淀』さんの竹の子尽くしが続きましたので、今年は目先を変えて、会場は新橋の『越州』としました。

このお店は、新潟の銘酒「朝日山」の直営店ではありませんが、「朝日山」が資本投下している子会社なので、お酒は「朝日山」の酒一辺倒ですが、「久保田」千寿・碧寿・萬寿も他所より安く飲めると言うので、普段なかなか口に出来ない味をと、この店を選びました。

林幸子さん(昭37卒)も、7月に行われる「テレビの子どもたち」のコンサートのキャンペーンの為に出席下さった。

会は、「久保田」の千寿・萬寿の旨さで大いに盛り上がったが、南隆男教授(昭37卒)は、今日もご多忙でお出でになれないのかと、皆さんは心配しておりました。でもお酒を終わって帰り支度のところへ、南教授がニコヤカな顔を見せて下さった。慌ててお酒を追加注文し、「久保田」の旨さを味わって頂いたの、ホッとしました。

#### 【本日の料理】

突き出し(三品)

◆ホタルイカ酢味噌、天豆、昆布巻(紅鮭)、川海老唐揚げ

ホタルイカは、桜の花の咲く頃になると産卵のために富山湾に群がって来る。地元で食べたあの刺身の味が懐かしい。天豆はまだハシリと思っていたら、もうはちきれんばかりに育って、香ばしい豆のふくよかさが嬉しい。紅鮭を芯に巻いた昆布の味、対象的な川海老のアッサリ味もともによかった。

刺身の盛合せ

◆黒鯛(佐渡)、マグロ、イナダ(佐渡)、イ

カ(佐渡)、甘エビ(出雲崎)、水タコ(出雲崎)

どれも活きが良く、特に黒鯛などは身が締まり過ぎていくくらい。そして、噛み締めると微かな甘さを味わいながら「久保田」とともに味わうこの楽しさ、正に越州の幸である。

◆新ごぼう(長岡)と姫筍(金沢)アラ炊き  
アラどころか上身在が沢山入っていて、甘辛く、新野菜の歯触りと柔らかい香りが春の喜びを感じさせる一品だった。

◆鯖(境港)の竜田揚げ

瀬戸内では今が旬の魚であるが、日本海で漁れることは初めて知った。そしてこれまでは煮るか焼くだけであったが、衣が旨さを包んだ味も又、旬の旨さだった。

山菜(十日町産)天ぷら盛合せ

◆タラの芽

タラの木の枝先に出る新芽で、特有の香りとはほのかな苦味があり、春の山菜の王者でなからうか。最近では、塩漬けなどにして年中見られるが、摘み立てを天ぷらにしたものが極めて美味しいと思われる。栄養価が高く、強壮効果もあるといわれている。

◆フキノトウ

フキは、朝鮮半島や中国にも野生種のものがあるそうだが、日本原産の野菜だそうだ。フキは、150年もの長い間栽培されているが、フキノトウはその花の蕾で、沢山蕾の着く八つ頭という品種が主なそうだ。

◆ごこみ

春の味覚をいち早く楽しませてくれるごこみは、本名は草蘇鉄というのだそうだ。白和えや胡麻ごしなどで食べるのが普通で、揚げ物は初めてだった。

◆鮎(静岡)の塩焼き 蓼酢

「鮎はまだ解禁になっていないでしょう」と誰かが言う。然し今は、稚魚が海から川を遡る時なので、このふっくらと太った鮎は何時のもの? 苔の香りは乏しいが、鮎の味はする。柔らかいので蓼酢を付けて、頭の中から尻尾の先まで総てを味わい尽くした。

◆越州そば

越後のそばも、十日町や小千谷と食べ歩いたが、越路町の自社のそば園で採れたそば粉100%をフノリ(海藻)の繋ぎで打ったそばは、中細でコシが強く、滑らかな喉越しで、冷たく香り高いそばが、酔った体に心地よかった。

【本日のお酒】

朝日酒造(株) 新潟県三島郡越路町880-1

電話0258(92)3181 代表者 平沢亨

社氏 木村康雄・川上孝一(越後)

仕込み水:宝水・弱軟水

「朝日山」の創業は、天保元(1830)年。昭和7、8年に当時の順位を公表した全国新酒鑑評会で、連続して1位となり、昭和13年に1、

2位を占めて全国に名声を知られ、新潟酒の評価を高めた。今や生産量も新潟第一。質の良さと相俟って、日本酒の貫禄を示している。とりわけ「久保田」は、創業時久保田屋の屋号で、近くの越路町朝日神社の境内に湧く「宝水」で酒造りを始めたのに因んだ名で、地元産の五百万石を原料米に「千寿」は58%、「百寿」は63%まで精米して、山麴配で仕込む。辛口でありながらマイルド、旨さたっぷりの味わいで、人気抜群。数年貯蔵の吟醸古酒や、五百万石と宝水を使っの純米酒「越乃かざろい」も優れる。

◆越乃かざろい 千寿 純米

蔵元が語る特徴:純米酒と言えば、濃厚な味が一般の中で、すっきりした飲み口の良さを醸し出すのに努めました。飲み口のやさしさ、柔らかさが身上です。

◆越州朝日山 特別純米酒

蔵元が語る特徴:純米酒ながらすっきりとした飲み口を身上に造られています。優しい香りとソフトな口当たりをお楽しみ下さい。

◆久保田 千寿

希望小売価格1.8ℓ 2,600円 720ml 1,300円

蔵元が語る特徴:気品のある香りと味わいの深さ。ぬる爛ならまろやかさ、冷やではキレの良さすっきりした飲み口をお楽しみ下さい。

◆久保田 碧寿 山麴純米大吟醸

希望小売価格1.8ℓ 2,600円 720ml 1,300円

蔵元が語る特徴:山麴仕込は、時代に磨かれた伝統技法。ハリのある量感を保ちながらも、喉越しはさらりとした仕上がりになっています。

◆久保田 萬寿

蔵元が語る特徴:久保田の最高峰。柔らかくふっくらとした風格を感じる香味。蔵人が精魂こめて作り上げた現代の「美禄」です。

今宵は、新橋の『越州』という朝日山のお店にご案内しましたが、奥の小上がりは、定員10名のところへ12名入って頂き、後の4名はテーブル席へ就いて貰いました。この店はたいへん繁盛する店で、瞬く間に席は勤め帰りの客で満席。不景気風が除けてとおる賑やかさだ。これほど一般の人に愛されるのは、この店が新鮮で旨くて安い証左であると思った。

今宵は越路の新鮮な魚介と山菜の味を、久保田の旨いお酒とともに堪能することが出来、特に萬寿については、高価すぎてなかなか口にする機会がありませんが、しみじみと味わうことが出来、その旨さに満足させられたことと思います。

風薫る久保田はうまし友の顔

越州の酒肴訪ねて青葉映ゆ

### 第34回 謳粋会

日時 平成13年 6月15日  
会場 南大塚『玉淀』 16名出席

梅雨に入り、うっとうしい季節になりました。今回は、純米酒の旨さを『玉淀』さんの初夏の旬の味で賞味しようという企画で行われました。

【本日の料理】  
先づけ (三品)

◆白バイ貝柔から煮・天豆・コンビーフ月冠  
貝類もこれからは美味しくなる夏の食材だ。白バイ貝は、台湾や東南アジアで多く産する殻が白く斑紋のハッキリしている“ぞうげばい”のことだと思ふ。

天豆も早稲の地物が顔を出してきて、その豆のふくよかな香ばしさが一段と増して、夏の訪れを直に感じさせる。

コンビーフ月冠は、コンビーフをチーズで巻いたもので、和洋の肴になる優しい突き出し。前菜

◆長芋のウニ寄せ

長芋は、全国各地で栽培され棒状の山芋、成育が早く寒さや病害虫にも強く、低温貯蔵が可能のため、周年市場に出回る。ホテルの器に贅沢なウニ寄せの逸品。

椀物

◆ウドと蛸の梅肉和え

柔らかい蛸とウドの香りが、初夏を感じさせる一品だった。

お造り

◆鏝の土佐づくり

刻んだ玉葱の下に潜んでいる大振りの鏝のたたき、むっちりとした洪みのない、その歯触り、爽やかな玉葱のサクサク感が、いかにも初夏の風情を添えて純米酒の旨さが喉を通じてジワリと心に沁みる。

炊合せ

◆南瓜・冬瓜・おくら

これから夏野菜の美味しくなる季節。畑の滋味を盛り込んで、春の野菜の苦みが抜けた熟成した果肉の美味しさが楽しめる季節。香ばしい南瓜、うっすらと上品な味付けの冬瓜、天におくらの緑をアクセントにした美味しい野菜の味だった。

焼き物

◆鮎山椒味噌焼き

鮎の解禁は、地方によって多少異なるが、大体は6月1日だ。梅雨に入る頃になると、稚鮎が海から川を遡る。先月の「越州」では蓼酢で食べる塩焼きだったが、今回は魚田で、ポンポンに太った鮎に山椒味噌が塗られ、その旨さに鮎の香ばしさが一層倍加された様思った。

お椀

◆焼き茄子・ジュンサイ

ジュンサイを見ると、ああ夏が来たのだなと思う。これは味と言うよりも、歯触りと喉越しを楽しむ素材なので、その持ち味を生かして、椀に浮かべた涼しげな風情に、焼き茄子の甘味がほんのりとして旨い。

食事

◆にぎり寿司

最後の締めは、小ぶりの可愛いにぎりで、飲んだ後はこのくらいの量がいい。いつもの活きの良い刺身の魚が、最後に一度に味わえた様で大変美味しく結構でした。



【本日のお酒】

◆山桜桃 (ゆすら) (純米吟醸)

須藤本家 茨城県西茨城郡友部町

◆あらばしり

蔵元が語る特徴：「当家では代々白酒と称し、寒仕込みの間に珍重されてきた、門外不出の生酒です。古来よりの製法で上槽し(搾り)、もろみの白さが、うっすらとそのまま残っております。従来蔵元でしか味わう事のできなかった『あらばしり』を堪能して頂ければ結構です。無濾過、生々ですので、冷蔵の上出来るだけ早くお召上がりください。開栓後は、冷蔵しましても劣化が早いので、ご注意ください。」

この蔵の創業は、何と室町時代に遡り、元治元年(1141)頃から酒を造る茨城県の製造元で、当主は55代目という日本最古の蔵元。江戸時代は幕府用人、地代官も勤めて“酒造り代官”と呼ばれ、酒蔵の井戸から花崗岩を透した水の湧き出るのを仕込み水にしてきた。銘柄は、“郷の誉”である。この蔵の伝統は、収穫後の米の乾燥、精米方法の要点に始まり上槽にいたる方法、諸注意を記した文書と口伝“古法仕込”が蔵に伝わり、門外不出となっている。

山田錦を厳選し、40%まで精米し、厳寒に仕込む。すべての商品が純米吟醸である。

“山桜桃ゆすら”は、山田錦を48%まで磨いた生酒。芳醇な味わい、滑らかな喉越しが貴重である。ラベルデザインは愛らしく、300mlの小サイズもあり、女性に人気が高い。

◆瀬祭 (だっさい) (純米吟醸)

旭酒造(株) 山口県玖珂郡周東町瀬越

だっさいとは？

(蔵元の弁) カワウソが捕らえた魚を岸に並べて、まるで祭いをする様に見えるところ

から、転じて、詩や文を作る時、多くの参考書を広げ散らすことを差す。正岡子規の俳号としても知られる。

蔵元が語る特徴：「私達は、「酒造りは夢造り、拓こう日本酒新時代」をスローガンに、少しでも良質な酒を目指そうとする、この酒を世に出すにあたり、正岡子規にあやかって、酒銘を瀬祭と命名しました。コクのある量感に包まれながら、喉越しはサラリとした仕上がりになっています。」

無濾過

◆竹鶴 (純米生原酒)

旭酒造(株) 広島県竹原市

蔵元が語る特徴：ふくよかな優れた味わい。竹鶴家は竹原の名門中の名門。元々製塩業を営み、享保18年(1733年)に酒造を営むようになって268年の歴史を重ねた。ウイスキー造りで知られる竹鶴政孝も一族の1人である。昭和7年に冷房蔵を早く設備し、サルチル酸の防腐剤を使わない酒造りで注目された。現在の竹鶴寿夫蔵元も阪大発酵出身のエキスパートで、心を込めた本物の酒造りを進めてきた。

◆峰乃白梅 (純米酒)

福井酒造(株) 新潟県西蒲原郡巻町

蔵元が語る特徴：フルーティーな味と香り、現代風な純米酒。

江戸時代、巻町は、三根山藩(1万石)の城下町で北陸路の街道筋で賑わった。「峰乃白梅」の蔵元では、毎年杜氏が藩主に新酒を献上したと伝えられている。何時頃から酒造りが始まったかは定かでないが、代々酒造りを続け、昭和5年に今の会社組織になった。

◆一刻 (ひととき) (純米発泡性清酒)

(株)六歌仙 山形県東根市

昭和47年創業の新しい蔵だが、すっかりした飲み口。謳粋会に於いても人気を博している、やわらかな味わいとコクの“大地の響き”、優しい甘味の“山法師”を既に賞味して好評でした。“一刻”は開発に3年を要したという。アルコール度7~8の純米発泡性清酒です。酒販店大手の『港屋』は、「試飲者の声をまとめると、スモモ、レーズン、マスカットの様な甘酸っぱい味で、サッパリ爽やかで飲み易い。日本酒を感じさせない味。」

紫陽花も梅雨に舞たる吟の酒

ジュンサイをつゆに盛りたる初夏の椀

◎後記

戦後は、アルコールを加工した合成酒や三増酒しか飲めなかった。昭和の40年代になって、純米酒がぼちぼち現れ、それから三十数年が経って、今や世を挙げて純米酒の時代であり、そうした会が各所で開かれております。醸造用のアルコールや糖類を使わない、米と水だけの純粋な酒を、これからも愛したいと思ひます。