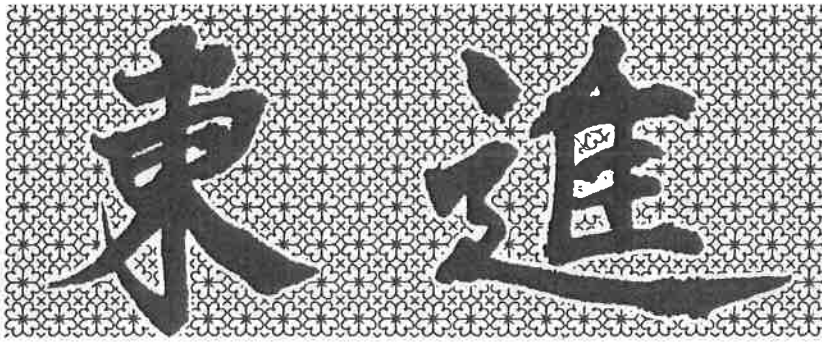


第 22 号

平成14年
10月31日

~~~~~  
題 字  
植 木 満 会 長



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 〒102-0083 東京都千代田区麹町4-8 麹町スカイマンション805  
大野金一法律事務所内 TEL 03-3556-9787 FAX 03-3556-9788  
<http://www2.odn.ne.jp/cai32760/tsuchiuralko-toshinkai/>



平成14年度総会・懇親会も感動のうちに

平成14年度の総会・懇親会が6月16日(日)、神田・学士会館で開催された。当番幹事は昭和44年卒。

本年は母校の学園祭が6月第2週の土・日曜日に行われた。このため東進会の総会・懇親会は、会場の都合もあり、例年の第2土曜日から第3日曜日に変更しての開催となった。

当日、中川功一先生(高26回)率いる応援部員11名、内田直美先生率いる吹奏楽部員34名が学士会館に勢揃い。12時40分、会場に大応援旗が翻り、お馴染みとなったコンパットマーチや応援歌、校歌をバックに応援部が演技披露。後半は吹奏楽部が「ディープパープル」、映画「コーラ斯拉イン」、坂本九の歌をアレンジした「ジャバニースグラファイティ」、「エルクンパンチエロ」の4曲を披露してくれた。聴衆に合わせ選曲をしたようで、一度は聞いたことのある曲ばかりであった。それにしても吹奏楽部は女子生徒28名に男子生徒6名と、見た目は女子のみといった感を受けた。



◆ 植木会長(昭8中卒)が応援部と吹奏楽部を激励



◆ 植木会長(昭8中卒)の開会挨拶



◆ 大野理事長(昭31高卒)による決算・予算・役員選任などの説明

## 総会・懇親会の諸風景



◆ 懇親会で乾杯の音頭をとる篠田福寿会会長(昭20中卒)



◆ 歓談中の最長老・茂在寅男氏(昭6中卒)



◆ 長戸副会長(昭41高卒)による最年少・高橋由香里さん(平14高卒)の紹介

### 事業所紹介シリーズ(第六回)

日本を代表するベンチャー  
ザイン・エレクトロニクス(株)

社長 飯塚哲哉氏(昭18高卒)



今回は、これまで実行してきた直接取材を取りやめ、日本経済新聞掲載記事やNHK出演内容、朝日新聞掲載記事、進修同窓会会員名簿(平成9と平14)を参考に、主としてザイン・エレクトロニクス(株)のホームページにより紹介することと致しました。飯塚氏は、1947年生まれ、東大工学部物理工学科、東大大学院電子工学科門で履修後、東芝に1975年から1992年まで勤務、LSI(大規模集積回路)開発部長のとき退職、独立しております。

銘柄に指定されました。現在の資本金は約11億円、従業員は約60人となっております。主力商品は、パソコンの液晶関係で、その世界におけるシェアは60〜80%、世界市場でトップの位置を占め、将来は情報家電や通信分野にも視点を拡げることが、期待されております。ザイン社のホームページは、広範囲かつ深い内容でYahoo!などの検索が容易に出来ますので、興味のある方のアクセスをお勧め致します。飯塚氏の写真は、このホームページから引用させて頂きました。また同氏は、1993年以降、東大先端研の客員教授を勤められていることを付言させて頂き紹介を終わりとします。

### 役員・学年幹事会の動き

平成14年7月31日「黒潮」池袋西口店  
平成14年度総会・懇親会の当番幹事への慰労をかねて開催されました。

#### 議事

##### ◆ 総会・懇親会の反省

乾杯の音頭をとる者に対しても事前了承をうけることが望ましい。応援部員の演技披露と吹奏楽部員の演奏実行は是非とも継続したい。

##### ◆ 会計中間報告

幕内会計担当副理事長から平成14年7月8日現在の収支報告がなされた。

会社の創立は、1991年、つくば市で受託開発事業を開始、韓国資本との合併や、その解消を行いながら、ファブレス・メーカー(製造は台湾などの外部に委託)として発展を続け、2000年には東京都中央区八丁堀に移転のうえ、2001年8月ジャストック市場へ上場、代表的なJストック

## 世界一周アスカ紀行

昭31高卒 中村信秀

元来旅行はしない方です。夫婦の旅で海外はハワイの二度だけで、国内は妻の出身地がたまたま北海道で何かの用事にかこつけて出かけるだけで旅行の中には入らない。したがって日ごろ旅行と称する行動は皆無にちかひ。

今のクルマがすでに7年目になるので取替えたくなっていたところ、このところ停車時に揺れがひどくなったとの妻の苦情を幸いに新車への買い替えを提案した。そのとき、これまで40年も同じメーカーのと付き合ったのだからまったく別の会社の車にしたいとの提案もした。これが去年平成13年の正月のことです。ところが揺れは気になるが、それを我慢すれば普段あまり乗せてもらわないのだから、一向に不自由を感じないと言われてしまった。私としては、年齢からして最後の車選びのつもりで、この際セダンの最上位クラスを奮発しようと張り切っていたところ、出鼻をくじかれてしまった。

その時たまたま雑誌で斉藤茂太氏の船旅の記事を見て、車はやめて船にでも乗るか、と呟いたら、「そ、それがいい、そうしましょう」と大いに喜ばれてしまった。これが今回の世界一周旅行へ参加のきっかけです。

郵船に申し込んだのは出発1年前の平成13年の5月の初めでした。この6

月末でこれまでの仕事の係わり合いも一段落し、その後のライフワークとして取り組んでいた仕事も軌道に乗りがつ有ったが、この機を逃しては二度とこの様な機会は得られないような気がして決心した。

旅行の期間は平成14年4月5日横浜を出航し、主に北半球の西回りで行って一周をして7月16日に横浜帰着の103日間です。

船は郵船の飛鳥で総トン数約2万9千トン、全長193m、10階建、速力最大21ノット、乗客定員数590、乗組員270で客船では中クラスです。



(エーゲ海とアスカ)

航程は横浜出航翌日神戸で関西の乗客を乗せた後、シンガポールを皮切りにインド洋を西航、アラビア海、地中海を経て大西洋に出てヨーロッパから北欧の都市を訪問、太平洋を横断し二

ユーロークからカリブ海を経てパナマ運河を通過し太平洋を北上アカプルコ、サンフランシスコを経て、ハワイ経由横濱着の順です。途中23の港に寄港し、その都度、主にバスにて首都名所旧跡の観光ツアーをしました。また、航海中は世界各国の芸能イベント、著名人の講演、趣味演芸の専門家による講習会、乗客と乗組員の演芸会やら、更には趣味仲間同士での寄り合いと、行事やらお遊びが盛り沢山で初日から終日まで大変多忙な日々でありました。

4月2日、出発の3日前に荷物を発送した。持ち込み制限は無いが平均では1人ダンボール箱5個ぐらいの事であった。私たちは6箱とゴルフバック1個で、指定の時刻通り宅配便が自宅に取りに来てくれた。

一応持っていく物は前以てリストを作り漏れがないように気をつけたが、漏れたり余計な物が多くあったりで、特にヨーロッパ、北欧が主体なので冬物を多くしたがこれがまったくのはずれて半分以上は袖を通さずに持ち帰った。

4月5日、世界一周の出発日です。すでに荷物は先に送ってあるので手ぶらかと思いきや、なんやかやと増えてポストンバック一つ持つていくことになった。

横浜新港埠頭のターミナルに指定時刻の12時30分の15分前に到着。すでに大勢の方々が来ており、受付、税関出国手続きをすませ乗船する。迎える乗務員は受付以外ほとんどが日本人では

ない。一緒に乗船する人達が和やかに係員と挨拶している。彼らはレビータ1でその多いのには感心し、それだけ期待も大きくなる。

我々の部屋は6デッキ左舷の中程の650号室だ。荷解きもほどほどに早速2人してプロムナードの7デッキに出てみた。

埠頭では横浜市消防署吹奏楽団による演奏、船長の挨拶とお決まりの儀式があり、その後大勢の方に見送られ紙テープの吹き舞う中アスカは午後2時予定通り静かに埠頭を離れ、ベイブリッジに船首を向け一路東京湾口に向かった。

夕方6時には左舷に大島、右舷に伊豆の山々と真っ赤な太陽が見られ、ついに夕日の沈むまで眺めてしまった。

4月6日、目覚めてすぐアスカ主催の早朝ワンマイル・ウォーキングに飛び出した。1周340メートルの7階のデッキを5周し、その後ジャグジーで海を眺めながらゆったりとした気分を味わった。

神戸港12時接岸、13時よりセレモニー、神戸埠頭ターミナルは30人程のダンサーがサンバのリズムに乗って踊りまくっている。新たに90名程の乗客が乗り込んだ。船内ではシャンペンが振る舞われ、デキシールのリズムで皆が踊っている。テープが投げられ14時アスカは静かに離岸出航した。

15時より船内設備説明ツアーに参加、遊び場の多いことに驚いた。今回は乗組員276名、乗客340名(定員

590)で大変ゆったりとした、贅沢な船旅のことだ。これまでの7回の世界一周で最少の人数とか。

夕食後グランドホールでダンスをするが大層上手な方ばかりで気後れした。

4月7日、朝6時30分ウォーキングに参加、その後スバのジャグジーで汗を流す。10時より乗客全員参加の法定避難訓練をした。ライフジャケットの着方、救命ボートの乗り方と本格的だ。昼間は開聞岳、竹島、硫黄島の沿岸を接近航海、景色を楽しんだ。

今日は船長主催によるWelcome party 正餐、3 Tenors concert と催しが続きドレスコードはフォーマルの指定。特に奥様方は着飾って華やかだ。食堂のサービスがとても行き届いており、大いに感心した。

4月8日(月)早朝ウォーキング、引き続き7時からの気功教室、その後屋上のネットでのゴルフスイングをしてジャグジーで汗を流し、和食の朝食を済ました。これからはこれを毎朝の定番とすることにしました。

午前9時沖繩島の南西端を航行。左舷に鯨がいると船内放送されたが観ることは出来なかった。

広報版に囲碁同好会会員募集の張り紙があり、早速入会する。すぐに会員15名になった。11時と16時よりプロ夫妻に依るダンスの教室が有り、100人くらいの生徒が集まる。乗客は最高齢者89歳を筆頭に平均69歳とかで皆さん大変お元気だ。

4月9日、船は台湾の東沿岸を航行、

ほとんど揺れを感じない。今日はお遊び事、講演の行事、初回者歓迎パーティと盛りだくさんのスケジュールだ。初回者が全乗客350人中140名程で、これまでで最多とのこと。因みに昨年は460人中初回者が30人とのことで、今回はレピーターが少なく、やはり景気と、ニューヨークテロの影響かとのことであった。

夜はグランドホールでアスカ専属の英独人オペラダンシングチームによるショーを観る。その後10時までダンスを楽しんだ。夜催しのない日は午後8時より11時までダンスタイムになっていて、その間で1時間ばかり8人組の生バンドが付く。ダンスが好きでこ



(フルウエーのフィヨルド)

れが目当てで乗り込んでいる方もいるそうです。

このような滑り出しでこの船旅は始

まりました。

やはり印象に残ったのは地中海に面するエジプト、ギリシャ、イタリア、スペインと大西洋岸の英国、フランス、ベルギー、ドイツそれに北欧圏のデンマーク、ロシア、スエーデン、ノルウェーの三領域それぞれの景色、町並み、人々の違いです。特に太陽の明るさは三者三様歴然と異なり、これがその国の地形と人々の生活を作っているのが理解できました。

但しこの領域の共通点は、これらの国々は歴史的には長きに渡って幾度と無くお互いに骨肉相食む闘争を繰り返しており、その痕跡が今なお街中に種々保存されていることと、また地域によって様式は異なるがほとんどの人が石やレンガの中に住み、そしてそれぞれ味わいの違うビールを良く飲むということです。これがアジア特に日本との大きな違いの様でありました。(続く)

### 母校の文化財資料収集

平成14年度東進会総会で同窓会本部の大曾根氏(昭27卒、元校長)から説明があったとおり、本件につきましては、本年度4月以降、毎月2回委員会を開き、旧本館の資料整備を進めています。

東進会会員からは、既報の中45回アルバムのほか、高6回当時の第2次テニス黄金期に使用した木製ラケットも提供されたと聞き及んでいます。

関係規則類は前記総会資料と会員名簿(平14)に「進修同窓会旧本館活用委員会規則」(平成14年4月14日施行)などが示されておりあります。

心あたりのある方は、同窓会本部に連絡されるようお願いいたします。



(旧本館内部の元事務室)

### 編集後記

平成14年度の東進会の総会・懇親会には、100名を超える同窓生が参集し、無事終了することができました。

昭44高卒の岡崎孝宣氏を中心とした当番幹事の皆様、本当にご苦勞様でした。次年度当番幹事となる昭45高卒の皆様にも、期待がかかっておりますので、よろしくお願い致します。

世界一周アスカ紀行は、5〜6回にわたり掲載を予定しております。同種旅行を考えている方の参考となるのはむろん、その他の皆様方にも楽しい紀行文となっておりあります。

今回の東進会会報は、原稿の募集難と直接編集担当者の変更が重なり、刊行が大変遅れました。次回は何とか取り返せるよう頑張るつもりです。

# 『謳粋会』の記

東進会謳粋会会長 篠田 康

第43回謳粋会  
開催日 平成14年3月8日  
会場 大塚「玉淀」参加者 14名

3月の声を聴くと、そろそろ鍋料理も終わりに近づき、これまでに、寄せ鍋を始め、鯨鯨鍋やフグちり、鯛ちり、チャンコ鍋いろいろの鍋料理を味わって来ましたが、今回はまだ味わっていない牡蠣の土手鍋を主体にした、牡蠣尽くしの料理を頂くことにした。

寒い時には鍋を囲んで温まるに限る。しかし、このところ暖かい日が続いて、3月半ばには桜の開花があるだろうと、予想している気象庁の発表に、4月の花見では、桜に間に合わないのではないかと、心配する今日この頃ですが、今日は冷たい北風が吹いて、絶好の鍋日和になった。

本日の出席予定者は、昨日まで、12人でしたが、「玉淀」に着いたらお女将さんから「お一人追加がありました」と告げられた。そして、珍しく土浦の高山了(昭41卒)さんの姿が見えた。「打ち合わせが早く済んだので、会に出ることが出来ました。長戸さんには話してあります。尚、長戸さんは1時間半遅くなるそうです」と付け加えた。全員が揃った処へ、また一人出席者が現れた。「インターネットのホームページを見て参りました」と言うのは筑波大付属高校に勤める箱守知己(昭54卒)さんだった。沼里征二(昭33卒)さんが土浦一高のホームページを開設して1年有余、やっとここにそのご努力の効果が現れたと、皆で喜び合った。

乾杯の音頭は、会の慣習で新しく入られた箱守さんにお願いしました。

卓上のコンロが点火され鍋に火が入る。土手鍋は初めてで、やったことのない人が多く、焦がしてしまう鍋も出てきて大騒ぎする一幕もあったが、それでも何とか土手鍋はまともって、美味しい冬の名残を味わえた。

お酒は牡蠣の味が濃いので、なるべくサラッとしたものにした。

先ず、最近人気の高い、埼玉・蓮田「新亀酒造」の純米酒辛口、1月にも味わたった、富山・西砺波「成政」の酒で、今回はしばらくたて生うすにごりと秋田・平賀「天の戸・美稲」の純米酒で、酒米は美山錦と吟の精で醸したものでした。それに今回も山田晴康さんがつくば・上郷「安井酒造」剣正宗の純米酒を、又、初田正雄さんが鳥根・掛合町「竹下酒造」(故竹下元首相の実家)の出雲誉をご寄贈下さいました。

当初は、4升頼んでおきましたが、人数に合わせて3升にしました。それでもご寄贈の分を合わせると5升となり、とても飲み切れず、1升程度残ってしまいました。

酒を酌み交わしている隣の席の中村信秀さんが、奥さんと一緒に豪華客船「飛鳥」に乗って、4月初めに世界一周の旅に出るので、百余日掛るから7月までは会に出られないというお話がありました。

【料理】(牡蠣尽くし)

◆先付け 牡蠣とタラの芽の胡麻味噌和え  
フックラとした牡蠣が、新緑のタラの芽を纏っている。タラの芽は初夏の頃かと思っていたら、もうこんなに大きくなったのかとびっくりする。尤も、山形辺りでは、盛んに促成栽培が行われていて、1月頃から出荷されているが、香りも薄く、苦みも少ないという。特に調理は天ぷらが多くて、牡蠣と胡麻味噌で和えたのは初めての味、栄養価も高く滋養強壮に効くといわれ、根の皮を煎じたものは胃腸病、糖尿病に効くと言われている。

◆お造り 季節の魚介盛り合せ  
マグロは色鮮やかな真紅の刺身で、見ただけで、振るいつきたくなるような姿だ。トロとは違ったこの赤みの旨さが、酒のみを喜ばせ杯を

重ねさせるのだ。甘海老のトロツとした甘さが堪らない。活きが良いので身に弾力があり、冬の名残を思わせる懐かしい味だ。アオヤギなどの貝類はこれからが美味しくなる季節。先日、この採取の様子がテレビで放映された。潜水服を着た漁師が海に潜り、ジェット水流で海底を洗う、バカ貝がゴロゴロ網に入る。貝を選別して小さなものは海に返し、陸に揚げると、待ち構えていた婦人達が貝を開いてアオヤギと小柱に分ける(貝打ち)。その動作の素早いこと、瞬く間にムキミと貝殻の山が築かれる。

◆煮物 新竹の子と露の炊合せ  
1月の竹の子ご飯が出た時に、何処の物かと訝ったが、もう房総辺りでも早掘の竹の子が採れている。だが露は2月にフキノトウを食べたばかりなのに、もうこんなことかと思った。でも茎は細く香りもフキノトウ程強くない。150年に亘って栽培されているという、茎の太さの割に繊維が少ない愛知早稲ぶき(尾張ぶき)は、露地栽培だけでなく、ハウス栽培も行われているという。春を先取りしたようなこの炊き合わせの旨さに春の息吹が感じられる一品でした。

◆焼き物 伊勢海老のチーズ焼き  
献立では牡蠣のチーズグラタンの予定だったが、何処でどうしたのか、牡蠣も海老も殻が着いているが、伊勢海老のチーズ焼きに変わってしまった。それでも程よく焼き上げられた大きな伊勢海老に、思わずニマリしてしまう。甘みを持った伊勢海老の肉の旨さに、シッカリと支えられて、「成政」のしばらくたて生うすにごりを口に含んだ時、幸福感に包まれる一時でありました。

◆酢の物 酢牡蠣(ボン酢)  
磯牡蠣(夏牡蠣)と見紛う様な大きな牡蠣が二つお皿にのせて運ばれて来た。これは素晴らしい牡蠣だ。今までに、松島でも的矢でも広島でも、こんな大きなのはまだ見たことがない。北海道の厚岸の牡蠣は大きいけど、そこまでは無いにしてもとにかく立派な牡蠣だった。ボン酢をつけて嘔ぶりつくと、ミルクィな味が口中にほとばしる。まさに、醍醐味だ。そして、二つ目をガブリ!その旨さに体全体が包まれてしまった感じがする。

◆鍋 牡蠣土手鍋  
さあ、今日のメインの牡蠣土手鍋だ。鍋の内側に味噌の土手を築き、材料を煮ながらこれを出し汁で溶していくのだ、牡蠣を始めネコンニヤクや野菜など大方の具は既に鍋に仕込まれていて、ガスコンロに火が入るといよいよ戦闘開始だ。程よく煮えたら、ハフハフ言いながら味わうのが鍋の喜びの一つだ。最後の締めは鍋にうどんを入れて食べるのだが、味噌が甘いので、具合が悪いだろうとお女将さんが言って下さった。竹の子ご飯ならあると言うので、そうして貰うことにした。ご飯物に変えられるのなら献立表を見たときに、余程牡蠣めしにお願いしたかったのだが悔やまれた。

◆御飯 新竹の子  
1月にも竹の子ご飯だったが、あれから2ヶ月経つと、地の竹の子も始まって、瑞々しさが加わって一層旨くなったと思うのは気のせいだけでは無い様に思う。

◆留枕  
アサリの味噌汁で、後口サッパリと今宵の宴の総仕上げとなって、これも春の訪れを感じる一品であった。

◆デザート アロエヨーグルト  
万病に薬効があるといわれるアロエ、ただ冷たくて甘酸っぱいヨーグルトの味が酔った体に心地好く沁み直る。

【お酒】  
◆神亀  
神亀酒造(株) 埼玉県蓮田市  
◆成政 薄にごり  
成政酒造(株) 富山県西砺波郡福光町  
◆天の戸 美稲うましね 純米酒  
浅井酒造(株) 秋田県平鹿郡平鹿町  
蔵元の話 この純米酒は、丹精込めて酒米(美山錦と吟の精)を育てて下さる農家の皆さんへの、感謝の気持ちで作ったお酒です。稲田を渡る風の波、土のてざわり、お日様の匂いを

思い浮かべて頂ければ嬉しく思います。米の旨味を損なわない様、濾過などは一切しておりません。

◆剣正宗 住之江  
(株)安井酒造 茨城県つくば市  
◆出雲誉  
(株)竹下商店 鳥根県掛合町  
友情のきづなで囲む牡蠣の土手  
去る冬の名残たゆたう牡蠣の鍋

\*\*\*\*\*

第44回謳粋会  
開催日 平成14年4月6日  
会場 土浦「やまとや」参加者 18名

4月のお花見、それは年に一度桜の花に彩られた母校を訪ね、懐かしい思い出に浸る一時でもあり、又、土浦の人達と交流出来る楽しい機会でもあります。3月も半ばが過ぎ、皆様に案内状を差し上げる頃になると、もう一喜一憂、どうか開催日が花の開花に間に合うようにと祈るばかりでございます。しかし、その予想は今年は見事に裏切られ、桜の花は10日も早く咲いてしまい、先月、4月の花見では、桜に間に合わないのではないかと、心配した通りになってしまいました。

本日の出席予定者は、一昨日まで13人でしたが、当日、20人の申し込みになりました。その内2人の欠席がありまして最終的に18名が出席されました。やはり、桜の開花が大きく左右したのではないかと思われました。又、春は引越しの季節でもあり、大野理事長や土浦の高山了(昭41卒)さんのため今度見えた方、昨年出席して所用のため今回見えなかった方は、山藤和夫、坪井洋、熊木士郎、高橋義尚、西村邦夫、本川軍司、菊池清、中原之夫、田村恒、海老原順の各氏で10名になりました。今回は、花見の会に出席する前に荒川沖駅に下車をした。それは林幸子(昭37卒)さんが、ポニカルアートと詩「野の花抄」という個展を今日から開いているというご案内を頂き、拝観するためでした。3日前に土浦小学校の同窓会があり、その際関鉄バスの事務所で、西根に行くのは水海道行きだと、時刻表を渡して教えてくれた。「これでよし!」と思って居たら昨夜林さんからお電話を頂いて「バスは通っておりません」というお話。「駅へ着いたらお電話下さい。5分くらいの処ですから」と言われたので駅から電話をすると、和服がお似合いの林さんは、着物で車を運転して迎えに来てくれた。昔、中学1年のとき勤労奉仕で西根に来たことがある。それはもう、半世紀以上も前の話で、その当時は、自転車で随分遠い処のうに思っていた、荒川沖のすぐ近くだとは思わなかった。

会場には林さんの描いた暖かみのある野草の絵が飾られ、その一つ一つに、思いやりのある詩が付してある。「テレジンの子供たち」のときも、植物図鑑の絵の様な繊細で克明な絵巻書を沢山頂いた。あのお淑やかな林さんのお姿からは想像つかない、強いバイタリティーが内に秘めていられるのだと思う。林さんはこの細かいお仕事で肩の凝ったことは一度も無く、仕事が楽しくて、その中にのめり込んでしまうのだとおっしゃっていた。いたいけな野の花に対する林さんの愛情が、その一枚一枚の絵の一筆一筆に表われ、添えられた詩の一語一語に豊かな情愛が滲み出ている。昔は何処にでも咲いていた可憐な野の花を愛おしむ林さんの心で一杯だった。

【料理】  
◆串焼き ねぎま・つくね  
葱鮓(ねぎま)と江戸でいうところのネギとマグロで葱鮓鍋という鍋物もあるが、最近では鶏や肉の間にネギを挟んだ串焼きの総称になっているようだ。サッパリと塩焼きの鶏肉と嘔むとニュッと甘い汁の出るコントラストが、このねぎまの身上だろう。つくねは、焼き鳥屋へ行ったら、まず最初につくねを食べて見れば、その店の善し悪しの判断がつくと言われるほど、店にとってはどの店も気を入れた商品である。

口に入れて嘔むと香りが一杯に広がり、旨さが喉に伝わる。

◆お造り 季節の魚介盛り合せ

マグロ 先月「玉流」のお造りにも出たマグロだが、こも負けず劣らずの真紅の刺身が色鮮やかに盛りだくさん。シツリとしたこの旨さが、酒の味を一層引き立てて、さらにもう一杯と盃を重ねる旨さだ。

イカ イカにもいろいろ種類があって、ヤリイカ、ケンサキイカ、スルメイカなどがあり、今の時季だと富山湾で漁れるホタルイカが珍味で、地元では刺身でも食べられる。今日のイカも、白さが光るような鮮度の良さだ。嘔むとほのかな甘味が口に残って、一人娘の純米吟醸と共に胃に納める、何ともその心地好さ。旨いの一言に尽きる。

カツオ 一口にカツオと言ってもかつお、まがつお、はがつお、そだがつお(平そだ、丸そだ)、すまと何種類かあって、すまなどは背側は青黒く、鱗は鯖のように斜めに走るのである。カツオはご存知のように回遊魚で、今では、ほぼ、一年中、手に入るようになり、季節感が薄れているが、昔は東京人にとって初夏の魚で、青葉の出る頃のカツオを初カツオとして珍重した。今年は、2月頃が暖かだったため、絵ての花の開花が早かったように、初カツオの時季も早まったのだろうか、厚い切り身の大変美味しいものだったが、欲を言えばおろしニンニクが欲しかった。

シマアジ 久しぶりにお目にかかるシマアジ。アジ類の中でも最も美味と言われる高級魚で、大きいものは1mにもなり、体重も10~15kgぐらくなるというが、余り大きいのは味が良くなくおおかみと言って敬遠されるのだそう。その透き通って締まった身を見ただけで涎が出そうになる。適度に脂がのってシツリした口当たりだ。

ホタテ こんもりと太った大きな柱が嬉しい。これほどの大きさだと、殻はさぞ大きかったろうと想像する。かつては、豊漁と不漁の差が激しく高値を呼ぶ事もあったそうだが、今は養殖技術が確保されて、安定した値で売られるようになったという。味も天然物と差がなく、日本ばかりでなく、欧米にも人気があるという。青森の野辺地を過ぎると、陸奥湾一帯は、この養殖ホタテの宝庫であり、又、北海道の噴火湾ではとてつもなく大きな天然物が漁れる。

◆煮物 豚の角煮

こっくりと煮込んだ東坡煮は、黒光りする程煮含められて、少しも脂濃さを感じない、誰かか焼酎が欲しいと言った。そだスピリットに合う旨さだ。

◆揚げ物 天ぷら

大きな車海老は身の締まった甘味のある形も味も立派な物だった。そして野菜の天ぷらも美味しかった、特にサツマ芋は懐かしく香ばしい味だった。銀座の「近藤」では、サツマ芋を衣を付けずに素揚げにして出してくれるのを思い出した。又これが絶品で感心する旨さなのだ。

◆焼き物 バンバンジー風

焼き鳥だが、中国語で言うと棒々鶏と書くのだが、ただ日本の焼き鳥の感覚ではない、薄く扁平な肉の串刺しなのだ。一見頼りないような見掛けだったが、食べてみると味は上々。だが、異国的な味で、日本酒よりも蒸留酒が合うのでは無いかと思われたのは、香辛料の胡椒のせいかもしれない。レモンを絞ると一層日本を離れた味になる。

◆サラダ グリーンサラダ

大きな木の鉢に盛り付けた新鮮な野菜。和食に合った自家製のドレッシングが素敵に包んでいる。

◆お漬物

胡瓜、大根、人参、3種類の糠漬け、色の取り合いも良いが漬け具合も浅からず、又、漬け過ぎず、程良い漬かり方で、食後の香の物としても良いが、酒の肴にもなる結構な一品だった。

◆混ぜ飯

料理の量が多すぎて、最後のご飯には、殆どの人が手をつけずじまい、この香ばしくてふくよかなご飯を。

【お酒】

- ◆一人娘 純粋本醸造 (株)山中酒造 茨城県結城市
- ◆白鹿 紅色にがり酒 石岡酒造(株) 茨城県石岡市
- ◆霧筑波 純米酒 浅舞酒造(株) 茨城県つくば市
- ◆越の雪月花 特別純米 妙高酒造(株) 新潟県上越市

【後記】

お花見会に先立って、中村信秀氏ご夫妻の世界一周の旅は、これから出発すると横浜の大桟橋から電話が入った。又、林さんの個展には数人の方が訪ねて、絵や詩のほかに、これまで出版された数々の童話や詩集も陳列されていて、そのご努力に感じ入り称賛していた。

何はともあれ、今年の花見の宴も無事に済ませる事が出来ました。

今回、「やまとや」をご紹介頂いた飯塚泰助さんには大変感謝しており、心から厚く御礼申し上げます。

尚、「やまとや」では、隣席の陸上自衛隊武器学校の人達から若い元氣も頂き、楽しい思い出になりました。

\*\*\*\*\*

第45回評議会

開催日 平成14年5月10日  
会場 京橋 新潟銘酒館「長谷川」  
参加者 12名

今年の花は早かった、だが、その後の天候は「春に3日の晴れ間無し」の警えの通り、寒暖こもこも至って、風薫る皷月の空は余り望みせず、今日も小漉雨程度だったが、雨の中を会場の新潟銘酒館の長谷川に急いだ。

ここは、八重洲通りと京橋通りの中間で、京橋交差点から2分程の処にある。店主の長谷川さんには、これまでに色々のお酒の会合でお会いしている。昨年暮にお会いした時「近々京橋にお店を開きますのでよろしく」と、ご挨拶を頂いた。私も「そのうちお邪魔させて頂きます。その時は宜しくお願いします」と言っていたが、その後友達に聞くと「大そう流行っていて、予約でなければ、とても入れないらしい」という情報であった。

店の前に立つと、越州新潟銘酒館『酒房長谷川』の青い幟旗が両側にはためて(もっとも当日は雨のために濡れ萎んでいたが)前面のガラスのウインドウには、新潟の銘酒の瓶が表裏に飾られ、八海山やメ張鶴などもあるが、その殆どが朝日山のラベルの瓶で埋め尽くされていた。ドアから中へ入ると、右側には10数人で囲むテーブル席で、壁にはめでたく七福神の絵が掛けられ、右側はテーブル席が奥まで一列に並んでいる。そしてその壁にも大きな錦絵が3枚掛けられ、見れば、そのどれにも千社札が貼られている。これは料理長の柴谷(社長の甥)さんが納礼会に所属して作ったのだそう。薄暗いパーと違い、広く明るく健康的な感覚が、若い女性に受けているのかも知れない。予約で無ければ入れないということは、先日、予約に伺った時も、突然来た何組かのお客さんが断られて帰って行った。今日も又、「誠に申し訳ございません。ただ今満席です」と社長が丁寧にお断りしている。お客さんの方も心得たもので、「もしかして」と思って来たのか諦めが早い。

定刻には殆どの方が出席された。「テレビジョンの子供たち」で知り合った林幸子(昭37卒)さん、先月はボタニカルアートと詩「野の花抄」と言う個展で又々、私達の目を楽ませて頂き、本日も早々とご出席頂きました。今回は我が同窓の白井昭雄(昭20卒)さんが始めて参加され、彼は、上野の国立博物館で「雪舟展」を見て来た、と、出展目録解説の本を持って元気に席に着き、大野さんも珍しく時間内に到着。或いは何時ものように飛び入りがあったらと気を揉みましたが、申し込んだ通り的人员でホッとしました。会長が挨拶に立ち、「今宵は新潟の酒と肴ですが、昨年2月には、高田の馬場の「ありの

み」で佐渡の肴と新潟の酒を、又、昨年5月には、新橋「越州」において、新潟の味で「越州」朝日山の酒をと言うのを開きました。今回で新潟の酒と肴を味わうのは、3度目になりますが、ただ本日の酒と肴はこれまでと違って素晴らしいものが出ますので、その一つ一つについて、今ここでご説明は致しませんが、皆様よく味わって楽しんで戴きたいと思えます。なお酒についても、普段、見られないようなお酒が出て参ります。更に今回は、田村恒さんが秘蔵の銘酒、その銘柄も「田村」という岡山・利守酒造の「酒一筋」純米吟醸を皆様に飲んで頂きたいと、一昨日こちらにお持ち頂いて、冷蔵庫に冷やしてご置きます。それらの味を本席は十分に堪能出来ますので、時間の許す限りごゆるりとご寛ぎ下さい。」と挨拶の済んだ処へ、丁度菊地さんが現れて、乾杯の音頭を取って頂くことになり。お祝い用のエビスビールで乾杯となった。

最初のお酒はお持ち頂いた「田村」から行きましよう、社長のはからいで、瓶に移されたお酒を、大野さんが一人一人に注いでくれた。田村さん大野さんお二人の心が沁み通る素晴らしい酒の味だった。

【料理】

◆珍珠三点盛

日本の三大珍味と言え、からすみ(ボラの卵巣を塩漬けにして干したもの)、くちこ(ナマコの卵巣“コノコ”を干したもの)、このわた(ナマコのはらわたの塩辛)とされているが、酒の肴として選ばれた味と思われる。本日の珍味も、恐らく今までに味わったことのない、素晴らしい味のものだと思う。

豆腐の粕漬け 黄味を帯びたこの豆腐、甘くて微かに酸味を感じる。中国の腐乳のように辛味はなく、ただチーズを粕に付け込んだような、まったりとしたコクのあるその味は、とても言葉で言い表すことが出来ない旨さで、宮崎県から取り寄せたという。

ばくらい 品名の語源は知らないが、コノワタとホヤの塩辛を合わせたというこの逸品は、その旨さが銘酒と共に五臓六腑を駆け巡る思いだ。ほのかな磯の香りに包まれて、コノワタかホヤのどちらか一品でも贅沢と思うのに、この味は吞兵衛の心を捕らえて有頂天にさせた。

ナマコの煮物 大葉にのせた紫色の煮物。四国から取り寄せたというこの一品は、一見何んだらうかと誰もが思う。口にして見ると、甘目に煮た柚子の香りのする柔らかいもので、ナマコの煮物ですと聞くまでは、一体何だろうかと皆が首を傾げた。酢のもののようなコリコリした歯触りはなく、何とも言い様のない旨さが口に広がると、本醸造の味が一層旨く感じる。

◆お造り 季節の魚介盛り合せ

マグロ マグロと言うとトロが珍重されるが、それは鮪ダネの話で、酒の肴にはやっぱりマグロは赤身に限るだろう。焼酎やウイスキーのような蒸留酒には、油の強いトロもいざらうが、美味しい日本酒には、赤身の方が落ち着いて味わえるような気がする。造りにも、平造り、角切り、ぶつ切りとあるが、落ち着いて日本酒を頂くには、やはり平造りが合うような気がする。

キス ツマに隠れるようにしているキスを見つけた。キスの仲間にも、アオギス、アメギス、モトギスなど何種かあるが、普通キスといえばシロギスを指す。釣り魚としても親しまれていて、姿が美しく、大きさは30cmほどになるが、よく出るのは15cm程の物が多い。白身の肉質は、淡泊でクセがない、この姿を見ると、いよいよ夏の到来を思う。

甘エビ 世界中で日本人が一番よくエビを食べると言われており、日本には世界中のエビが集まって来るという、この甘エビは純粋の国産品ばかりではない、正式名は北国赤エビと言いい、赤いので南蛮エビやしょうエビとも呼ばれていて、エビの中でも最も産額が多く、東北地方から北太平洋、ベーリング海、アラスカ沿岸、更に大西洋北部にいたる広い海域に亘って密度濃く生息している。グリーンランド周辺の物が冷凍輸入されて周年出回り、国産もの半値位で取引されているというからご用心。しか

し今宵の甘エビは、新潟から直送の真正銘の越後産。まったくとして、舌に絡み付くその甘さに、純米吟醸の田村もうっとり目を細めている。

タコ タコといえば、日本で食べられているタコは全てマダコ科に属するのだそう。マダコ、ミズタコ、イダコ他に、東北地方ではミズタコと総称し1mにもなるヤナギダコ、奄美以南の珊瑚礁に棲み、これも1mになるワモンダコというのがあるそうだが、タコと言えはなんと言っても瀬戸内の明石のタコだろう。薄造りで、煮たり、焼いたり、蒸したりと様々な料理を「とく」で食べた明石のタコを思い出す。今日のこのタコは白くて大きくて、柔らかい身は、噛むと旨さが滲み出て、杯を持った手をホッとさせる味だった。

◆焼き油揚げ

栃尾名産の大きな油揚げ、栃尾にはこの油揚げを売る店が25軒もあるそう。ご主人は、その中の1軒にこだわって取り寄せているという。新潟物産展には、必ずといってよい程よく出ているが、余りに厳ついので、ついつい買いそびれていたが、あんなに大きくて分厚いのに、中までフワフワに揚がっているのは、やはり生揚げと違うところで、醤油をちょっと付けて口に入れると、油揚げの香ばしさが口一杯に広がり、こんなに美味しいものだったのかと感激した。

◆イワシの粕漬け

トロリとした粕の味が良く沁みて、イワシがとても上品な味になっている。言われなければ、これがイワシと気付く人は先ずないと思う。何ともオシャレな味だった。

◆冷や奴

天に盛った糸カツオ節が優しく揺れて、運ばれて来た豆腐の滋味あふれる香りに包まれて、隣を見ると、隣も一口食べて、ウーンと唸っている。最近ではちょっと味わえない、昔ながらの豆腐の味に巡り会った思いで嬉しかった。

◆薩摩揚げ

コロと丸くて可愛い薩摩揚げ、生姜醤油で頂くと、舌に感じるその甘味が、生地の新鮮さを物語っている。中に青豆の入っているのも、味のアクセントだったのだろうか。

◆せせり肉串焼き

鶏の頸肉を丹念に削いで串にしたもので、量は少なく、柔らかくて特別に味のあるところだが、滅多に口に出来ない。

◆ノッペイ汁

野菜のタップリ入ったこの汁は、子供の頃良く食べたが、最近ではなかなかお目にかかれない、懐かしい故郷の汁味が昔の佇まいをほのぼのと蘇らせる味だった。

◆お握り

本当は、予約でへぎそばを取り寄せれば良かったのですがご主人は済まなそうに言ったが、最後にコシヒカリのお握りを美味しく頬張った。

◆スルメイカの粕漬け

これも初めて見る食材。見た目はスルメイカだが、なんと柔らかい。歯の弱い方でも難なく食べられる素敵なおつまみ。

◆春菊のゴマ和え

春菊の香りにゴマの香ばしさが絡んで、最後に香の物代りに頂いた。新鮮で洗刺とした味が名残を惜しんだ。

【お酒】

◆エビスビール (祝賀用)

◆酒一筋 純米吟醸 田村

利守酒造(株) 岡山県結城市

幻の赤磐雄町を35%にも精白し、昔ながらの蓋麹でじっくり醸造したもの。

◆二乃越州 特別本醸造

朝日酒造(株) 新潟県三島郡越路町

創業、天保年間1830年に「久保田屋」の屋号により現在地で酒造業を始めた。

◆極上吉乃川 純米酒

吉乃川(株) 新潟県長岡市

◆得月 純米大吟醸

朝日酒造(株) 新潟県三島郡越路町

◆洗心 純米大吟醸 煌めくひとへ 心の祭り

朝日酒造(株) 新潟県三島郡越路町

「洗心」とは初心に戻り、ひとを尊び煌めき生

きる様を言います。「洗心」もこだわった酒米と、豊かな土と環境作りの原点に還り、丹精と祈りを込めて作られました。酒造好適米「たかね錦」は、地元生産組合などのご協力を得、減肥栽培で育てられています。「二乃越州」の五百万石(原料米)に比べるとやや小粒ですらりとした清楚な色美人に似て、淡麗でキレイな酒質に最適となります。この米を28%まで磨き、上槽後1年数ヶ月眠った古酒です。その味わいは可憐で瀟洒な女神の気品です。

◆月桂冠 鳳麟 純米大吟醸

月桂冠(株) 京都府京都市伏見区

極上の酒造好適米を贅沢に磨き、低温でじっくり醸成した豪華なお酒で、華やかな吟醸香と、なめらかなコクが特徴です。

【後記】

中村信秀氏ご夫妻が世界一周の旅に出て1ヶ月が経った、今頃は何処の海の上だろうかなどと考える。最初15席で予約をお願いした。心配したのは、何時ものように、申し込みの無い人が突然参加されたらどうしようかと案じていた。この店は予約の人で一杯なので、突然店を訪ねた人達も、何組か断られていた。ここへ来ると世の不景気風は感じられない。今時、こんなに込み合う飲み屋は見たことが無い。それは美味いお酒と料理で、真心を尽くして提供している為だと思う。

当初、15名だったのを前日12名に変えたので、試算したのとは酒の量が減らし、普段飲み慣れている八海山や北雪はやめて、朝日山の純米大吟醸「得月」と同じく純米大吟醸「洗心」と言う一般にはお目に掛れないものに替えてくれた。そして更に、「まだ少し残りますが、もうお酒はいいでしょう。」と追加で出されたのが、スルメイカの粕漬けと春菊のゴマ和えだった。

田村さんが、俺の名前の酒だと喜んで皆さんに振舞った酒の銘柄は、田村豊和杜氏の名を付けたもので、辻善兵衛とか醸し人九平次など杜氏の名を付けたものや、錦屋、石田屋、久保田、笠置屋などのように創業当時の屋号を銘柄に用いる蔵も増えてきたように思う。

ともあれ、この美酒佳肴を味わえた喜び、そして本日出られなかった方にはなんとも申し訳無いような思いでした。

皇月空雨に濡るるや鯉織

音も無く萌える若葉を濡らす雨

\*\*\*\*\*

第46回謳酔会

開催日 平成14年6月14日

会場 池袋「李白」参加 12名

只今、サッカーワールドカップ真っ直中。今日は日本チームが快勝して、いよいよ決勝トーナメントに出場ということになり、日本中が沸き返っていた。池袋を西口に出ると、ここもご他聞に漏れず、若いサポーターが集って、多めに氣勢を上げていたが、周囲に迷惑を掛けるようなことはなかった。そんな狂喜乱舞する姿を横目で見ながら、本日の会場「李白」へと向かった。場所は駅西口に降りて100mほど行った左側。エレベーターを3階で降りると、そこに「李白」はあった。

当初、6月の例会は「玉淀」を予定していたのだが、5月末日を以て閉店との知らせを受けて戸惑いました。幹事に謀り、長戸幹事の推奨する「李白」に決定した。このお店は、東進会とは因縁浅からず、店長のお父さんは、昭和28年(高5回)卒、塙哲夫氏で外務省に勤め、エクアドル大使になられた方で、かつてその在任中に東進会の総会にも出席されたことがありました。

濃いベージュ色で覆われた室内は、重厚な落ち着いた雰囲気、店名に相応しく、大きな額に入れた「李白」の詩が、墨痕鮮やかな隷書体で壁に掛けられている。部屋の造りが船室をしつらえられていると言いつたのは鈴木篤夫さんだった。職業柄、かつて七つの海に魚旅を追いかけた、その経験から目敏くそれを見て取っ

た。言われてみると、壁に取り付けられた丸窓やハッチに近するほどと思う。

テーブルには焔炉の上に石鍋が据えられて、私達の来店を待っていた。本日は坂本さんも見えて、「玉淀」が無くなったので、暇になったから」と冗談めいて言ったが、大変に嬉しかった。出来れば奥様も一緒に頂ければ良かったという。「私もそう思ったのですが、まだ体が勝れないのでやめました」ということでした。

店名の「李白」については、この店を始めたお祖父さんが、李白の詩に傾倒して頂けたのだと言うことでした。李白は盛唐の詩人で、その詩は自由奔放、天馬空を行くが如く、また才気煥発、変幻自在で、詩仙の名に相応しいと言われた。宝応元(762)年62歳で病没したのだが、一説には、采石の江上に船を浮かべ、大酔して水中に映った月を捉えようとして溺れて亡くなったという伝説もある。李白は大酒豪で日酒を愛し、酒一斗詩百篇と言われるほど、大酒を飲んで多くの詩を作った。李白には酒にまつわる数々のエピソードがある。

最初は、生ビールのジョッキで乾杯をし、一人遅れて来られた久松幹事が見えた時、改めて店差し入れのチリ産の赤ワインで乾杯をした。店には若いスタッフも見えたが、店主が私たちすべての面顔を見てくれた。

【料理】

◆食前酒 ふぐヒレ酒または杏露酒

熱燗に漬けたふぐのヒレ酒なら誰でも知っているが、冷酒というのは初めてだった。そして、殆どの人がこのふぐヒレの冷酒をお願いして、杏露酒を選んだのは長戸さんただ一人だけだった。淡い褐色を帯びたこの冷酒は、ふぐのエキスを十分に吸い尽して、熱燗では味わえないその香りと爽やかさ、鍋を囲む冬のヒレ酒とは違った、夏の冷風が口の中を駆け回る思いがした。

◆サーモンの缶巻き

サーモンはアラスカ産か、濃厚な中に閉じ込められた旨味成分が、無理なく日本酒と馴染みあって、その織り成すハーモニーが、マグロのトロとは違った感覚で美味しく頂けた。

◆鱈の西京焼き

鱈は瀬戸内や四国・九州方面で主に漁れるので、関東では珍しい魚だ。本場では生や酢で食べるし、カラスミはボラの卵で作るのだが、四国の高松では、サワラで作ったカラスミが安く売っていた。体長は70~80cmのものが普通と思っていたら先日テレビで見ましたのは1m30cmぐらいあったし、まだまだ大きく、2m近くのものもあるというから驚いた。しかしそんな大きいのは大味で美味しくないでしょう。西京味噌の漬け具合もよく、その塩梅が善く沁みて旨い肴だった。

◆天麩羅盛り合せ

タラ場蟹、マイタケ、三つ葉を揚げたもので、抹茶塩でサッパリと頂いた。昔だったら時季外れの食材だが、時代と共に栽培技術や流通方法が進んだおかげで、今はこうして一緒に出るのが、少しも不思議に思わなくなった。また、脂が軽いのでしつこさが無く、これなら洋酒やワイン、日本酒にも合うと思われた。

◆近江牛しゃぶしゃぶ

このところ狂牛病問題が世間を騒がせ、一般の人から遠慮けられている牛肉だが、赤身の素晴らしい近江牛が運ばれてきた。サシは入っていないが、ピロウドのような輝きを持ち見た目でも肉の柔らかさが伝わってくる。これを石鍋に泳がせて、特製のタレを付けて頂く、何とも柔らかい肉の旨さが、しばらく忘れていた肉本来の味を楽しむことが出来た。近江牛の主産地は湖南の蒲生、神崎、愛知の三郡が、特に名声を博しており、これは発展の条件として、他に例を見ない自然的環境に恵まれていることが、第一に考えられるという。この肉質の良否を何よりも左右するという、水質について見ると、上記三郡の中を縦断して流れる愛知、日野、野洲の各河川は、清流曲折して琵琶湖に注ぎ、この一帯は肥沃な三角州を形成している。この地帯は、米麦の産額も県下最高に上げられており、古くからこれが自給飼料の大宗となつて育牛に努力、その上この飼料の豊富さに加え、古来よ

り家族同様に起居を共にする愛牛心によって、優秀な肉牛が作り上げられてきたという。近江牛は、伊勢牛(松阪牛)や丹波牛にも劣らないと自負している。かつて、水戸の徳川斉昭は、殊の他に好きだったという。大老井伊直弼が水戸浪士に惨殺されたのも、例年の牛肉を贈らなかつたからと言う巷説もある。近江八幡の近江「西川屋」や大津の「かど萬」膳所の「かね吉」をはじめ、多くの有名店が愛好者の舌を楽しませている。京都の肉料理店、ステーキ店の扱っている肉は、その殆どが近江牛であると聞いている。丹波牛で有名な店が、京都から国道162号線を走り有名な北山杉の美森を抜けると周山に至る、このバス停の近くにある。「登喜波」と言っ表は精肉店だが、裏に回ると美味しい肉料理を食べさせる肉料理店で、2階は広々として何組も鍋を囲んでいた。肉は普通火を通せば硬くなるのだが、ここの肉は硬くならず、肉を買って帰って、家で煮てもやはり同じだった。これは父親が目利きの博労で、素晴らしいものばかりを選び決して外したことは無かつたという。神戸牛というのを聞くと、神戸で生産されている訳で無く、但馬や三田、丹波の牛を神戸に集めて、船で横浜に送ったので、集散地の名前が付いたのだとある。

◆自家製そば  
締めは、細目のそばは腰が強く滑らかで、特製のツユに肉のダシの出た汁を少し落として、食べると、大変美味しいもので、そばというよりは、稲庭うどんを細くした様な食感のように感じられた。

◆デザート  
2種類のアイスクリームだった。大部分の人がパナアイスクリューを頼み、冷たい心地好い旨さが酔いを覚ました。

【お酒】

- ◆甲子正宗 純米吟醸 幽雅  
飯沼本家(株) 千葉県印旛郡酒々井町
- ◆とうせん 有機純米吟醸  
松屋酒造(株) 群馬県藤岡市  
特徴 奥田野から湧き出る神流川の伏流水を用い、選び抜かれた上質米を53%精白し、極寒時に低温長期熟成させた手作り酒です。優雅な香りと、端麗でありながら、ドッシリとした純米酒特有の味わいあるお酒です。
- ◆仕込水 飯豊山伏流水  
(資)大和川酒造店 福島県喜多方市  
水が善ければ酒も美味しい。

【後記】  
「誼粹会」発祥の地であり、最大の後援者であった「玉淀」の突然の閉店により、今後の会の運営を思う時、暗澹たる思いが致します。これまで何かにつけ頼りにしており、精一杯の我が儘を聞いて頂き、我が家のように振る舞ってきた土浦一高卒業生のオアシス「玉淀」でしたが、そのお別れ会に臨み、もう二度とここへは来ることが無いのかと思うと、それは大変寂しく悲しい夜でした。ただこれからはご指導、ご協力頂いたご恩に報いるためにも、一層「誼粹会」のために努力して、東進会の親睦に寄与して行きたいと存じておりますので、会員の皆様には、さらなるご指導とご鞭撻の程をお願い申し上げます。

懐かしや過ぎし大塚鮎の膳  
紫陽花と玉淀送る夜の雨

\*\*\*\*\*

第47回誼粹会  
開催日 平成14年7月12日  
会場 銀座「酒の穴」 参加者 9名

今年は、台風の影響が早過ぎるのではなからうか、昔から嵐の来るのは210日、220日といって、9月頃に来るのが相場だったが、最近はそのような気象状態も変わってしまい、昨日6号が通過して、続いて7号、8号と連発し、日本への上陸を窺っている様子。まだ7月になったばかりなのに、この招かざる暴れん坊は、様々な災害をもたらすので始末が悪い。  
本日の会場は、銀座「らん月」の地下にある

「酒の穴」で、銀座通りから行くと、松屋デパートの真向かいです。全国から130種の銘酒を揃えている店で、これだけの数を揃えている店は、東京に数ある居酒屋の中でも恐らく数少ないのではなからうか、ぜひ一度、皆さんを案内したいと、かねがね思っておりましたが、やっと実現する運びとなりました。

先日、お店に伺って、副店頭の島谷さんに料理を頼み、人数を15名とお願いしました。場所柄だけに参加者が多数になったら、どうしようかなどと心配したが、その憂いは更々無用になり、本日の出席者は初めて参加の高野久弘(昭31年卒)さんを入れて総勢9名という少人数でした。

「酒の穴」というのは、地下にあるので、「ワインセラー」のように、地下のお酒の蔵の意味と私は思っていたが、全然、そうではなかつた。「穴」というのは金額を表す単位で、「1穴」は100円を表すのだった。お品書きやお酒のリストを見ても、金額でなく〇穴とか〇〇穴とか記されてなかつた。又、ここでは、店長と言わず、穴頭と言った。先日交渉したのは副店頭の島谷さんで、四代目穴頭坂本幸心(昭31年卒)さんを入れて総勢9名という少人数でした。

話は違うが、西浅草の「一文」という店では、店に入るのと直ぐに両替して△△文と書いた木札に取り替える。酒も料理もこの木札で注文をする。飲食が終われば、支払いの心配もなくその儘帰れるという寸法だ。

話が余所に逸れたので、「酒の穴」に戻すと、おぼんざいのような酒のアテ[豆モヤシのピリ辛風、きつねの袋煮、煮穴子(冷)、蒸し鶏(和風パンパンジー)]は、一品が三穴程度。お薦めの逸品は、ホクテ磯焼六穴、きぬかつぎ(5ヶ)六穴、鯨の天ぷら七穴、カンパチかま焼八穴、鱈塩焼八穴、焼ホワイアスバラ九穴、牛肉のタタキ十二穴、などの料理もあるが、会席のコース料理などもあり、こちらは10品で六十穴となっていた。

130種ある酒はビンからキリまで、物凄いい段階である。五穴の本醸造から菊姫の菊理姫は何と九十八穴である。大吟醸は二十二〜二十四穴が大半だ。大吟醸の限定品が六十穴前後となっている。こうなると男性には選定が難しいので、女性に任せる。注文した酒は、2合入りの銀のチロリで、掻き氷を詰めた「酒の穴」の特製木箱に収まって出てきた。

【料理】

- ◆先付 イカ塩辛、野菜の炊き合わせ、玉子焼き塩辛は、御飯のおかずでないもので、塩の柔らかい方がいいが、それでも、もう少し塩味が欲しかった。旭川の国土無双も、「これでは私に合わないよ」と向こう向いて、言っていた。炊き合わせは、エノケタを主体にしたもので、玉子焼きもクドクなく、サッパリ味で、突き出しに合った肴だった。
- ◆刺身 三点盛り 鰹、芝えび、ヒラメ  
カツオはマグロかと思いがう程の赤味で、出来れば生姜とニンニクが欲しいと思った。芝えびはこれから産卵期で旬になるが、噛むと甘味のある旨さが口に広がる。ヒラメは鯛と並ぶ高級魚で、最近では常磐沖で良質のものが漁れるそうだ。冬場が旨いとされているが、締まった身の歯触りとその旨さに、浦霞の純米吟醸酒も満足げでした。
- ◆焼物 米茄子田楽焼き  
茄子の種類も数多くあり、中でもこの茄子は大型で楕円形をしている。丸茄子を少し大きくしたような形だが、へたの部分が緑色なのが特徴で、大きい割に種が少ない。これは中国の品種をアメリカで改良し、それが日本へ入ってきたのでこの名で呼ばれている。濃い紫に油で揚げられた、味の決め手は上にかけられた味噌ダレだ。これで旨さが踊り出す。
- ◆煮物 石川小芋の白煮  
夏の野菜の石川小芋は、子芋の代表選手で、直径3cm程の球形。もうこんなに育って、料理の膳に供されている。昔は8月頃にならないと採れなかつたものだが、今は流通機構が発達しているので、早生の産地から届いたものなのだ

ろう。軽い粘りがあり、ホックリとしたこの味は、初物の旨さがジンワリと伝わる。これで75日命が延びる思い、煮ころがしユズ煮や鶏そぼろあんかけも美味しいが、何と言っても塩で頂く絹かつぎだ。単純だが、日本酒のアテにはピッタリだ。

【酢の物】 蓴菜の酢

蓴菜はスレレン科の多年生の水草で、ゼリー状の粘液に包まれて水中に潜っている、若い巻葉と茎を摘み採る。5〜9月に、間を置いて3回程収穫するが、早取りの一番芽が品質も良く収穫も多いという。味というより、歯触りと喉ごしの良さを楽しむもので、その持ち味を生かした三杯酢が、サラッと爽やかな心地に包んでくれた。

【揚げ物】 天麩羅盛り合せ

キス、茄子、青唐、の三点を揚げた盛り合せで、キスは夏の魚で、漢字では喜ぶ魚と書いて鯧という。種類も何種類もあるが、普通はシロギスをさし、釣り魚としても親しまれている。大きい物は30cmにもなるが、多く出回るのは15cmでいどのもの、白身の肉質は、クセが無く淡泊。キスの仲間では最高の美味。茄子の紫と青唐の緑が涼やかに彩りを添えて夏の天ぷらの味が楽しめた。

【食事】 茶そば

最後は、濃い緑の茶そばで締めくくられた。まだ残っていた本醸造の正義桜が「私を忘れないで」と寄り添ってくる。そこで、茶そばを賑わりながら、更に一献。これでオシマイ。

【お酒】

- ◆国土無双 純米吟醸  
高砂酒造(株) 北海道旭川市
- ◆新政 純米吟醸  
新政酒造(株) 秋田県秋田市
- ◆初孫 純米吟醸  
初孫本店 山形県酒田市
- ◆浦霞 純米吟醸  
初孫本店 宮城県塩釜市  
蔵元が語る特徴 宮城県産ササニシキ100%  
純米酒 豊かな味わい
- ◆初亀 純米吟醸  
初亀醸造(株) 静岡県志太郡岡部町  
蔵元が語る特徴 個性豊かな美酒
- ◆天狗舞 純米吟醸  
車多本家(株) 石川県松任市  
蔵元が語る特徴 濃醇でコクがあり、幅広い味がある純米酒
- ◆銀盤 純米吟醸  
銀盤酒造(株) 富山県黒部市  
蔵元が語る特徴 長期低温(5℃)で貯蔵のため、喉越し良く飲み飽きしない酒
- ◆正義桜 式捨の酒 本醸造  
正義桜(株) 岡山県倉敷市
- ◆美少年 純米吟醸  
美少年酒造(株) 熊本県下益城郡城南町

【後記】

「玉淀」が消えて1ヶ月余、未だに何か取り残されたような感じで、立ち直れないで居りますが、ホケに加えてこの暑さ。ちっとも地に足が付いていない状態で、寄り添なき身の果かなさに、唯々たゆとうままの味気無さ、そんな思いではありますが、これまでは、困った時は何時も「玉淀」に頼っておりましたので、これからは、独立独立の正念場と思っております。先日、ある店の交渉に参りました。3年前に会を開いた時は、お酒の持ち込みOKで、店で冷やしてくれましたが、今回は、単に4合瓶が1本で幾ら、1升瓶が1本で幾ら、というのは無く、持ち込んだお酒の銘柄によって、周囲の店でお酒が幾らで売られているかに拠って、持ち込み料も頂くという大変厳しいものでした。

こんな状況では、これまでのように美味しいお酒を持ち寄って楽しむことは出来なくなつたと、寂しく思っております。これからは広く会員の皆様のお力を借りて、「誼粹会」の集まりに相応しいお店を探して行きたいと思っております、ご協力をお願い致します。

雪詰めてチロリを冷やす「酒の穴」  
夏の日に冷や酒開うささめ雪  
七夕の短冊飛ばす野分けかな