

第 23 号

平成15年
3月12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 〒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
ホームページ <http://www2.odn.ne.jp/cai32760/tsuchiura1ko-toshinkai/>

ご紹介をいただきました渡邊光夫です。ま
ず皆様に差し上げました資料B4判3枚組の
説明を致します。



(講演中の渡邊顧問)

渡 邊 光 夫

土浦中学校昭和16年入学20年繰上げ卒業の第45回生
土浦第一高等学校進修同窓会東京支部東進会常任顧問
土中45回同窓会幹事・東進土中45回同窓会会長

平成14年度東進会総会における講演 我等が青春 戦いのなか

平成15年度東進会同窓会は
平成15年6月14日(土)

- 11:00 受付開始
- 12:00 土浦一高吹奏楽部演奏
同 応援部演技
- 12:30 東進会総会
- 13:00 懇親会
- 15:30

会場は、東京プリンスホテル

当番幹事は、昭和45年・46年卒
案内状は4月末に発送します。
お誘い合わせの上、大勢ご参加ください。

1枚目の右半分の「戦いのなかの青春を回
想するの記」は平成11年4月1日発行の東進
会会報13号に掲載されたものですが、私たち
45回生の4年間の流れを述べたものです。私
たち45回生は平成7年4月10日、土浦高女本
科39回生と合同で陸上自衛隊霞ヶ浦駐屯地で、
戦後50年・卒業50周年を記念して「第一海軍
航空廠動員学徒の集い」を盛大に挙行し、8
月15日には動員学徒の集いの記念誌「戦いの
なかの青春」を発行し茨城県全市町村を始め
国会図書館・日比谷図書館などにも贈呈しま
した。このことは茨城・常陽・読売・朝日の
各新聞に報道され大きな話題になりました。
そして現在は大英図書館・昭和館にも収めら
れており関係者一同感激しております。左半
分の上段は「心に宿る故郷」で作曲は東京芸
大出身の安藤由布樹氏、中段「他郷にありて
夢見し故郷の風景」は良く夢に見た故郷土浦
の風景、下段の「長寿訓」は尾張藩の番頭
横井也有が220年前ぐらいに書き残したと
判断される「長寿十訓」に、平成元年から少酒
多乳を加えた十一訓を主文とし、副文として
小生の主張

*富楽須志向 *悠々楽天運 *老當益壯
(*ぶらすしこう*ゆうゆうとしててんうん
をたのしむ*おいてはまさにますますさかん
なるべし)

を加えたものです。*富楽須志向は経済的安
定と趣味を持つことと常にプラスへの陽転志
向が大事であること*悠々楽天運は胃痛から
の生還を果たした小生の体験から生まれた主
張*老當益壯は「後漢書」馬援傳(「ごかんじ
よ」ばえんでん)が出典で一連の文言は「丈
夫為志、窮當益堅、老當益壯(じようぶのこ
ころざしたる、きゆうしてはまさにますます
かたく、おいてはまさにますますさかんなる
べし)」です。

2枚目は「長寿十訓数え唄」の歌詞カード
です。私が作詞し北海道教育大学の平沢(栗
林)辰男教授に作曲して頂いたものです。3
枚目の「健やか生活いろはにはへと」は生活

全般の指針として私が著述したものです。皆
さんのご参考にといい差し上げる次第です。
ご活用下さい。

さて私達旧制中学45回生は太平洋戦争勃発
の昭和16年に入学し戦局甚だしい昭和20年3
月に4年修了で繰上げ卒業させられた前後に
例のない中学生生活を送りました。全く前述
の「回想するの記」の通りで国策に沿っての
勤労奉仕の明け暮れでその合間を縫って勉学
に励んだと言っても過言ではない状態でした。
しかし合宿しての土地改良作業や第一海軍航
空廠工員宿舎での共同生活などで、所謂「同
じ釜の飯を食った仲間」ですので同級生一同
の結束は固いのです。まさに「君が憂えに我
は泣き、わが喜びに君は舞った」土浦中学の
4年間でした。そしてこの間多くの友が特甲
幹・予科練・陸士・海兵等の軍隊に入隊・入
学し、その都度土浦駅前広場で「若鷲の歌」
「同期の桜」「勝利の日まで」から校歌「沃野
一望数百里……」を肩を組み輪になって声を
限りに歌い踊り、友の壮途を祝いながらも心
中に別離の悲しみを湛えた見送りが続いたの
でした。かくして同級生から一人の戦死者も
出さずに昭和20年8月15日の終戦を迎え得た
のは幸いでした。

戦後私どもはそれぞれの分野で社稷の附託
の重さに応え家を起しながら国家社会のため
め些かなりとも力を尽して参りましたが、苦
しいときに常に心の支えになったのは故郷と
故郷の人々であり「戦いのなかの青春」の土
浦中学校時代に培った友情でした。

このような次第で同級生同士の結束は誠に
堅いものがあり卒業後お互いの励ましの場と
して同窓会は土浦を中心として年々開催して
おりましたが特に首都圏在住者の連絡網とし
て、平成4年11月7日東進土中45回同窓会
(略称・東進四五会)が誕生し土中45回同窓会
の弟分として種々な活動を展開して参りまし
た。特に平成7年「動員学徒の集い」で陸上
自衛隊霞ヶ浦駐屯地の奉安殿の森に土中生は
「ナンジャモンジャの木」土浦高女生は「セン

ダンバノボダイジュの木」の記念植樹を行い日本の恒久平和を祈ったこと、また動員学徒の集い記念誌「戦いのなかの青春」の工具宿舎での我々の食事献立記録が当時を物語る記録として食生活史にとって貴重なものであったこともここに申し上げておきます。

ところで平成12年10月28日、29日、七十路を行く我々の思い出として「御岳神社坊一泊懇親会と奥多摩観光の旅」を北は北海道、南は愛知県在住の同級生27名が相集い挙行しました。この旅行は恩師青山学院大学名誉教授和田隆先生のご参加を頂き、更に栗山光夫夫人西崎流琴江会・栗山富江様の日本舞踊で大いに盛り上がりました。そして次回の旅行は中学生時代に果し得なかつた「修学旅行」を挙行することを申し合わせたのです。

かくて平成13年11月7日、8日の2日間、土中45回生の「修学旅行」が卒業57年後に実現されたのでした。このことは茨城・常陽・朝日・読売・熱海の各紙で報道され、更に旅行先の静岡第一テレビで放映されるなど茨城・静岡で大きな話題となりましたので、我々はこの感激を土浦一高の後輩諸君にも伝えておきたいと思ひ、和田先生の校外授業「日本の将来を憂へよう・回顧と展望」の資料一式と各新聞記事・記録写真・静岡第一テレビ撮影ビデオテープ(43分に編集)などを土浦一高三輪志郎校長に提出・寄贈し「修学旅行の実施報告」としたのです。そして我々は卒業56年を経て土浦中学を本当に卒業したんだという安堵感に浸つたのでした。なおこの「修学旅行」の内容は平成14年4月30日発行の東進会会報第21号2面全面に掲載され東進会会員3160名に発信・紹介されたことは誠に名誉なことでした。

このような事から平成14年度の東進会総会には、旧制中学45回生の戦時下の生活を主体とした懐古談をスライド写真を併用しながら講演してほしいと東進会総会企画運営担当の岡崎孝宜さん(昭44年卒、高21回生・東京理工舎社長)からの要望を受け承知しました。

しかし昭和16年の土浦中学への入学記念写真を集めるには大変苦労しました。何しろ我々45回生は入学者212名で甲組、乙組、丙組、丁組の4組に組分けられ組ごとに記念写真を撮影しましたが渡されたのは自分の組の1枚だけでした。したがって4組そろつた写真は誰も持っていない見えたこともありませんでした。それで同級生諸君に電話を掛けまくつた結果ようやく4組全部を揃えることができました。学年主任は永山正先生、甲組担任和田隆先生、乙組担任石崎正雄先生、丙組担任村山初太郎先生、丁組担任山崎長次郎先生でした。これと稲敷郡友会の写真ですがこれは、昭和16年から中学生が戦闘帽、戦闘服が制服に変わったことを物語るものです。昭和18年滑空部の予科練入隊者の送別記念写真ですが同級生の先陣を切つて竹下守男君、19、20年には篠山、中山、戸張君を初め8名が予科練に入隊したのでした。この写真には配属将校の沼尻正男大尉、入江信太郎先生も写っています。

つぎは同年厳寒の田圃に出るの暗渠施設作業での昼食風景、熱い味噌汁が冷えきつた体を暖めてくれたあの美味しさは終生忘れることができませぬ。そして昭和19年7月からは第一海軍航空廠の工具宿舎に入り動員学徒としての生活に入りましたが、サツマ芋を主体にした芋麦飯や馬鈴薯を主体にした馬麦飯などの粗食に耐えながら昼はゼロ戦の修理作業に従事し、夜は蚤や南京虫果ては虱に悩まされたながらも補習授業を受けて勉学に励んだものでした。しかし航空廠は軍の施設でしたので動員時代の写真は1枚もありませんでした。ただ幸いなことに平成14年3月29日阿見町発行の「阿見と予科練」のなかに我々の記念誌「戦いのなかの青春」を参考として描かれた挿絵があつたのでこれを編集してスライドの1枚に加えました。そして昭和20年3月「教育二関スル戦時非常措置方策」により4年修了で繰上げ卒業させられましたが、卒業記念写真は本館前に卒業式参加者171名が集ま

って撮影したものたつた1枚だけでした。もちろん戦局甚だ厳しい時でしたので卒業アルバムといった物は全くありませんでした。この写真も勿論逼迫した当時を物語る証拠としてスライド写真に収めました。そして最後に「第一海軍航空廠動員学徒の集い記念写真」「県立土浦中学校入学以来の念願「修学旅行」卒業56後に挙行」「修学旅行の寄せ書き」更に「平成14年3月土浦一高・日の出・桜川の満開の桜と筑波山遠望」の4枚を加えた13枚のスライドを作成し本日ここに御覧頂いた次第ですが、このスライドを作成して思つたことは、卒業アルバムもなかつた我々45回生にとってこれをそのまま印刷製本すれば「土浦中学校卒業57年後に発行した卒業アルバム」になると言う事でした。よって発行日を平成14年6月16日即ち今日東進会総会の日としたのがこの写真集です。

写真1枚が卒業アルバム代わりに戦時下中学生的生活 我々が青春 戦いのなか茨城県立土浦中学校
昭和16年入学20年卒業45回生の回顧写真集本日は和田隆先生と同級生18名が出席してありますのでこの写真集の配布を開始致しますが別途同級生全員に配布し「老當益壯」の元気の源とする予定です。またこの写真集は45回生の卒業アルバムとして土浦一高の史料館に寄贈致します。最後になりましたが土浦一高の益々の発展とご出席の皆様益々のご健勝ご多幸を祈念致します。ご静聴ありがとうございます。

事業所紹介シリーズ(第七回)

大正13年創業 (株)東京理工舎
社長 岡崎 孝宜氏 (昭44高卒)

今回は、久しぶりに本年1月22日に東進会理事長以下3名で東京理工舎の業務処理の中核である浦和工場(最寄り駅:埼京線南与野駅)を訪問、直接取材致しました。

岡崎社長は、土浦一高の後、工学院大学を経てトブコン(東京光学)に入社、その香港工場長当時、理工舎第2代社長の要請を受け平成3年に理工舎へ移籍、平成6年に第3代社長に就任、現在に至つております。また東進会平成14年度総会・懇親会にあつては、当番幹事の代表者としても活躍、ご存知の方が多くいると思います。

東京理工舎は、「電気は永遠のエネルギー、永遠のロマン」という信念のもと、産業設備の各種電源機器・部品を主力製品とするメーカーの役割を担つており、一般的な製品としては実験室の電圧可変、写真スタジオの調光などに使用される「ZKO」ブランドのスライダックなどがあります。

同社は、大正13年の創業以来、堅実な経営を続け、合資会社・株式会社と発展、まもなく80周年を迎える伝統ある中堅企業であります。しかし、昨今の社会経済情勢から、人員削減などのリストラに直面しており、現在の従業員総数は42名、大変な時期であります。社長のバイタリティと誠実な人柄により、この困難な局面を着実に乗り切れるものと信じられます。尚インターネットのホームページも開かれておりますので、「東京理工舎」で検索、閲覧されたくお願いして紹介を終わります。



岡崎社長(左端)と主要社員

世界一周アス力紀行(2)

昭31高卒 中村信秀

船内での日常

「船で3ヶ月は退屈だったでしょう」と何人かの人に聞かれた。結論から言うと、全く退屈せず結構忙しい毎日を通り越したと感じている。これは私だけでなく皆さんがそう感じただけです。事実、私も退屈を予想して本を20冊、CD 20枚とプレーヤー付きラジオ、パソコンと或るソフトのカスタマイズの資料を持ち込んだが、本は寝際と起き掛けに5冊ほど読んだだけで他は読み残してしまっただけ。今回はその忙しかった船内の日常体験をお知らせ致します。



(キャビンでの中村氏)

船の生活は基本的には勿論普段の生活とは大分変わる。男性の服装は普段ほとんどTシ

ヤツと綿ズボンまたは半ズボンとスニーカーという夏型の軽装で十分だった。食事は年寄り向きに何でもある。部屋は少々狭いが荷物は大変ダンボール箱5、6箱は優に持ち込める。しかも整理しやすく出来ている。

趣味娯楽の類は勝負事、スポーツ類、文芸科学面で漏れなくフンタンに用意されている。これらはカジノ以外すべて無料で遊んだり学んだり出来る。

平均して4日に1日は寄港し上陸してバス旅行をするので、その事前説明会やらも結構面白い。毎日のスケジュールは前日の夕刻に配達される大変詳しく書いてある船内新聞で解かる。その新聞を見ながら明日の予定を立てるのも結構楽しいものだ。

まず衣服だが、夕刻以降は指定のカジュアル、セミフォーマル、フォーマルに気を遣うが、日中は毎日全くラフな姿で過ごせる。ある70歳頃合のご夫婦は日中全くお揃いのカラフルなカジュアルスーツを毎日トッカエヒツカエ楽しんで居られたし、東京町田から連れていた75歳の紳士は始終、白のTシャツ、半ズボンにスニーカーで通されていた。まあお洒落に趣味の無い方、特に男性は全く新調の必要は無い。しかし、一般に女性は男と同じとは行かないようだ。彼女にとっては取って置きの和服、ドレス、装飾品を披露する絶好の場であり、皆さん喜々として楽しんで居られた。ただし着物は着付けの人が居らず宝

の持ち腐れになった人が多かった。しかし高齢のおば様が深紅のドレスに派手な金の首飾りで堂々と闊歩しているものもなかなかの眺めで、その場の雰囲気はビツタリであった。男の和服は様にならず勧められない。しかし、浴衣は男女共におおいに有効であった。

次に飲食だがお酒以外はすべて支払済みだ。朝食は和洋別々の食堂が用意されていて、どちらを選んでもその日の気分しだいで、両用の方もかなりいたようだ。特に洋食は品揃えが豊富で朝は12、3種のパンと7、8種の果物、昼は10種類ほどのケーキが毎日用意

されている。夕食はまさに晩餐であってそれなりに気を遣った品揃えだ。何年か前は洋食が主であったそうだが近年はお客の要望に合わせて和食2日洋食1日の割合である。飲み物は豊富で日本酒、ビール、洋酒共に種類は多く、特にワインは寄港地で仕入れるので豊富にストックされていて特に飲みみである。そのほかに午前10時のお茶にケーキと午後3時のお茶におやつ、さらに夜10時の夜食がある。しかも内容は平均年齢69歳に合わせた食材と料理が調えられていた。食堂で顔を合わせた或るかっぶくの良い奥様は、私どうなつてもいいのと言って大いに食を楽しんでいた。しかも応接のウエイターは訓練の行き届いた外国人で、とても親切丁寧で大変気持ちがいい。

キャビン、所謂住まいは17㎡の2人用が標準であって、昼間はベッドを畳んでソファにして十分寛げる。従って毎日の部屋作りは10時頃のソファ作りと5時頃のベッド作りと2度してくれる。バス、トイレ、冷蔵庫、テレビ、机にロッカーが効率よく配置されている。窓辺の花は欠かさない。問題は騒音だが常にエンジン音が響いている。はじめの1、2日は気になったが、何とこれが心地よい音響になり良く眠れるようになる。丁度眠気を呼ぶ10ヘルツ前後の振動音なのだ。さらに海がよほど荒れない限りはほど良い揺れも加わる。昼にビールを飲んでデッキで昼寝も良いが、部屋で何遠慮なくひっくり返って持ち込んだCDを聞きながらウツラウツラするの癖になる。ただし密閉された部屋なので小型の音質の良いプレーヤーが要求される。また、自室の他に寛ぐところはやたらと多い。船首のピスタ・ラウンジ、ピアノ・ラウンジ、船尾デッキ、ジャグジー、プール、図書室、レストコーナーと、それらの場所は人影もまばらでゆつたりと過ごせる。

趣味娯楽スポーツは早朝から寝るまで出来る。多趣味の人にはもってこいだし、またお茶を飲みながらお話が好きな人にも合っている。

。せっせと図書館の本を読み倒しているご夫婦もいた。

標準としては朝6時起床7デッキの外周を5、6回歩く、又はちよつとハードだがヨガの会に参加するのも良い。7時から気功に参加、呼吸法を学びながらみっちり裏筋肉をほぐしたり鍛えたりする。その後スパに行つて汗を流し朝食をとる。10時からはいろいろな行事、教室が待っている。特に定番のダンス、ブリッジ、俳画、写真、歌声、囲碁、手品等ではその道では有名なプロの先生付きの教室があり、その上にそれぞれの実践の場があるので、そんなには幅広く手が付けられない。フィットネスセンター、プールを有効に活用している方もいた。これらの教室は同好の士が楽しく遊べる下地作りであって大変役に立った。例えばダンスはほぼ毎日午前11時から初心者、午後4時から中級者向けにそれぞれ45分間の丁寧な指導をしてくれる先生ご夫妻の教室が有る。この実践は夜8時から11時までグランドホールで8人のバンドの演奏つきで自由に踊れる。特に女性は華やかだ。男性は数が少ないので上手な人はもてもてだ。これが楽しみで乗っておられたご夫妻が3組ほど居られた。文芸も盛んで俳句、短歌、水彩画の同好の方々が集い掲示板に発表していた。特に俳句、短歌はその道のベテランが身の回りに多く大変盛んであった。

勝負事ではブリッジが盛況で先生ご夫妻が熱心に指導してくれており、初心者が多く参加し結構楽しんでた。囲碁は最初の一ヶ月間ほど日頃お目に掛かれないほどの高段位のプロの先生が付いてくれて、15名ほどの会が出来、リーグ戦を3度行うほど盛況であった。同時にこのメンバーはマジシャンも盛んで、深夜まで娯楽室に入り浸っている人が5、6人いた。もちろん私もその一人でブリッジ、囲碁、マジシャンを大いに楽しませてもらいました。

お客さんで、ある種の趣味に長けている方は同好の士を募集し楽しく練習をしたり、発

表会などでその成果を披露したりしていた。現に70歳ほどの岡山の男性は地元では合唱団を纏められていて、今回12名ほどの合唱団を作り週1回ほど練習して2度ほどお披露目会をし、奥様方に大いに感謝されていた。



(乗船中の中村氏ご夫妻)

次に情報記録だがカメラは必携、出来ればノートパソコンも持って行くといよい。写真は撮ってしまおうとので、我々でも1000本のスナップぐらいは楽に撮ってしまう。是非パソコンで編集できるデジタルカメラをお勧めする。また日本との情報交換にはインターネットが大変有効で、船内にはパソコンが5、6台常備されており何時でも使える様になっていた。もちろん教室もあり初めてのお年寄りの皆さんが苦戦しながら盛んに使いこなしていた。私は自前のパソコンを持ち込んだのでEメールの事前準備、デジカメの事後処理ができてとても効率よく時間の節約にもなった。プリンターまで持ち込んでいる方も2、3人居られた。

よくテレビなどでお目にかかるその筋の有名な作家、評論家、エンターテナーによる催しが平均週2度ほど有り、これも面白い。ある時スバに行ったらこれから高座に上がる断家が水垢離しているのに行き会った。

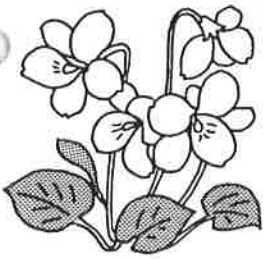
健康管理は皆さん元気で具合が悪いとかはあまり聞かなかった。お医者さん2人、看護婦さん2人居たが暇そうであった。

以上乗船時の荷解きから下船時の荷造りまで大層多忙な日々でありました。

その他、気付いた事柄を追記しますと
 ・男性の一人旅はあまり勤められないが、女性は一入旅でも結構楽しんでた。
 ・趣味は多いほど楽しみも多いが、サークルに凶々しく大いに参加すると思わぬ才能を見つけれれる。

日々の基本的なスケジュールを決めると生活のリズムが良く、楽しさが増す。
 ・パソコンのワープロ、Eメールは電話や手紙より役に立ち大いに有効であった。
 ・男性は着るものはあまりいらぬ、タキシードと背広各1着ずつとその他普段着で十分。

・女性は大いに着飾るべし。訪問地での衣類の買い込みも安くて楽しめる。
 ・食事は食べても太らないので大いに楽しめる。
 ・写真は片端から取り捲ると面白い。したがって安物のズーム付きのデジカメで十分でした。
 ・魚釣りの好きな人が釣竿を持ち込み港々で楽しんでたのがとても羨ましかった。



東進会員の近況

◆林 幸子さん(高14回卒) テレジン 関係日本支部を発足

チェコにおけるナチスとユダヤ人についての図書「テレジンの子どもたちから」(平成12年・新評論)の編著者である林さんは、このたびテレジンのイニシアティブ日本支部を発足させ、平成14年9月15日から活動を開始、その一環として募金とバザーによる水害支援を行いました。



(編著図書の表紙)

また、スペースシャトル「コロンビア号」の事故に際しユダヤ人初の宇宙飛行士がテレジンの少年の描いた絵を携行すると林さんが聞いていたことについて、朝日新聞(平成15年2月15日)天声人語欄に掲載されております。

これらの活躍に対し、敬意を表します。

◆西丸式人氏(高18回卒)の水彩技法書 最新版

絵画技法書多数の出版実績のある西丸氏が平成14年4月以来、水彩技法書の決定版とい

える次の水彩美術学校シリーズをMPCから刊行しております。

- 第1巻 ゆつたりと基本
- 第2巻 みずみずしく花
- 第3巻 さまざまな静物
- 第4巻 のびのびと風景
- 第5巻 いきいきと人物

これらは作例が満載され、水彩画を楽しみながらテクニックが学べる構成となっておりますので、興味ある方は参考にしてください。

編集後記

第1〜2面の講演記録は、寄稿された原稿に殆ど手を加えずそのまま掲載させて頂きました。

そのときのスライドと同じ昭和20年卒、中45回生が作製したアルバムの各写真は、B5横判に製本され、60年前のものとは思えないほど鮮明で素晴らしい仕上がりとなっております。その状況を本会報で適切に伝えられないのが残念です。

前回、東進22号第2面で紹介したザイン・エレクトロニクス飯塚社長の卒業年次(括弧書き)が昭18高卒となっておりますが、これは誤りで第18回高卒が正しいものです。訂正してお詫び致します。

今回は、中45回の渡邊氏、篠田氏、高8回の中村氏、菊池氏から原稿を寄せられ、まことに有難うございました。

菊池氏のゴルフ自慢話は、紙面の都合により次回に掲載いたします

東進会ではジャンルを問わず会員の皆様方の活動状況をお互いに知って頂き、親睦をはかりたいと考えておりますので、短文であれ、長文であれ多くの皆様方からの寄稿をつねに期待しています。よろしくお願ひします。

次回、東進24号は、平成15年度総会・懇親会の予告をかね5月中旬に発行の予定となっております。

『謳粹会』の記

東進会謳粹会会長 篠田 康

第48回謳粹会
開催日 平成14年8月8日
会場 銀座「リトル沖縄」 参加者 13名

「謳粹会」も48回目、満4年を迎えました。そして、毎年8月は、泡盛・焼酎の会と決めて続けて来た。それは、焼酎は「やなぎかけ」と粋な言葉でいわれ、江戸時代には夏の飲み物とされており、暑気払いのために愛飲されたという。しかし、焼酎の値段は非常に高価で、普通のお酒の10倍であったといわれます。それもその筈、1升の酒を蒸留して1合の焼酎しか出来ないのだから、それからいっても10倍になるわけです。

一般の人はその高価な物は口に出来ないし、その当時は、今の様に流通機構が発達していなかったため、大分の麦焼酎や鹿児島の手焼酎ではなく、恐らく酒粕を蒸留して作るカストリ焼酎であったと推測されます。炎熱地獄の様な暑さの中を、本日の会場、銀座「リトル沖縄」に向かう。ドアを開けると、もう3人の女性が席の空の空を待って居た。予約席には既に山崎靖彦さん、皆藤祐治さんの姿もあり、先月初参加された高野久弘さんも見えている。矢口照夫さんは正月以来の顔合わせで、同期の磯山恭行さんは昨年の11月以来だが「こういう店は、前を通ってもなかなか入り難くて、こうした会を開いてくれると大変助かる」といっておられた。砂川憲二さんは日本酒、それも四国の土佐鶴一辺倒か、と思っていたが、「家内の父が沖縄でして、これをどうぞ」と差し出されたのは、菊之城酒造の本場泡盛 300ml 入りのキュービックボトルで、ラベルのデザインには大きく英語でSTRONGMAN2000と書かれており、「宮古島トライアスロン大会限定品」と朱書きされていた。第16回全日本トライアスロン・宮古島と書いて、下に小さくSwim 3 km, Bicycle 155 km, Run 42.195 kmと記されていたのは、その時の記念品をお持ち頂いたものと大変うれしかった。又、4月6日、土浦の花見の時に、これから飛鳥で世界一周の旅に出発すると、横浜の棧橋から電話を戴いた中村信秀さんも無事に念願のオシドリ旅行を終えられて、4ヶ月振りに元気なお顔を拝見出来た。中村さんからお土産と言ってカナダの高級アイスワインを頂戴した。しかし、ここでは持ち込み料の関係で載せられないので、この二つのお土産は後日お披露目することに。大方のメンバーが揃ったので頃よし、乾杯用の生ビールを依頼したが、本日の立て役者菊地清さんが未だお見えにならない、菊地さんには今日のお酒の選定をお願いしたのだが、と心配している。ビールはジョッキの揃った頃、菊地さんが現れた。ビールは言わずと知れたオリオンビールで中村さんが無事帰国されたことを祝い、併せてご出席の会員が沖縄のスタミナ料理と泡盛で、この厳しい暑さを取り切り、元気があることを願って乾杯をしました。

【料理】

◆ミミガー (豚の耳) のピーナツ炒め
豚の耳を茹でて、塩で食べると軟骨がコリコリして、その食感が楽しめるのだが、これは豚の耳と言われなければ判らない、柔らかくてモチリとコクのある白和えの様な感じの一品で、泡盛のスピリットを和らげてくれる様に思われた。
※最初に菊地さんが選んだのが菊之露。水で割る人、オンザロックで載くと、飲み方は各自お好みに応じてまちまちだ。
◆豆腐
沖縄はトーフアイランドと言われるように様々な豆腐があり、ブラリと食堂に入れば、ズッシリと重い豆腐チャンプルが待ち受けている、日が暮れてオリオンビールで浮かれています、スクラガス豆腐がドンとテーブルに置かれるし、夜更けに泡盛の酔いに漂えば、豆腐ウオが目の前に現れる。しかも、翌朝二日酔いの胃袋には、熱々のダシと流し込む、ゆし豆腐まで用意されているのだから、正に豆腐の島である。運ばれて来たのは、自家製豆腐の冷や奴だが、この豆腐の滑らかさ、香りの良さは、たった一切れだったが、口の中に何時までも残る旨さだった。烏豆腐が内地の豆腐と違う一番の特色は、内地では、細かく砕いた大豆を煮てから搾って、豆乳とおからに分けるのが一般的だが、こちらは生大豆を搾って、豆乳にしてから炊くのが沖縄のやりかた。生搾りだから大豆の味がキチンと残って旨いのだという。私が特に好きなのはシーマミー (落花生) 豆腐とチーズの発酵したようなトーフヨウ (宮廷料理と言われる発酵豆腐) のあのマトリとした旨さだが、今宵はどちらも見ることが

出来ず残念であった。
◆刺身
白身魚が2種類に、赤身魚を盛り合せて出て来た。昼間、テレビで沖縄の魚市場を見た。朱・黄・青と色鮮やかな魚が市場の場内に溢れている。魚をじかに見たら食べる気はしないかも知れないが、お造りになって出て来たので、何の抵抗もなく、口にすることが出来た。赤身に比べて、白身のほうが甘味があって、身にハリのある感じだった。
◆焼魚
高級割烹では、よく鯛のアラなどを塩焼きにして出してくれる。これがお酒のアテに減法旨い。骨と骨との間をすきみると楽しみもあって好きだ。これも造りをとった後のアラなのか、あまり身は付いていないが、白身魚のサッパリとした塩だけの味に、その旨さが堪らない。塩も沖縄特製のものです、これが、味に一層の深みを持たせている様に思われた。
◆ラフティ (豚角煮)
沖縄では、豚一頭を爪と骨を残してすべて食べ尽くす。最初に出たミミガーもそうだが、チラガー (豚のスモーク) やスーチカー (冷製豚の塩漬け) とミヌダ (豚の胡麻塩揚げ) などこの店にも数種類の豚料理がある。その中でラフティは極め付けだと思ふ。見た目は濃い褐色の分厚い三枚肉だが、なんと箸で切れるその柔らかさ。しっかり手を掛けて旨味を凝縮したその味は、長崎「坂本屋」の「東拔煮」にも負けない旨さだと思つた。
◆クープイリチー
沖縄県は昆布の使用量が全国一といわれている。それほど高価で、昆布をあらゆる料理に使うという。家庭の総菜の様な煮付けだが、ミネラルタップリにヨードや鉄分を大量に含んだ、ヘルシーな健康食。これで泡盛を飲んでいるから、沖縄の人は長寿が保てるのかと思つた。
◆ゴーヤーチャンプル
NHK朝の連続小説「チュラさん」で、一躍有名になったゴーヤマン。最近では、スーパーでも姿が見られるニガ瓜だが、慣れて来るとあの苦みが旨味に変わるから不思議だ。チャンプルとは炒めることで、豚肉や野菜と一緒に豆腐を炒めればトーフチャンプルになり、ソーメン (素麺) を入れればソーメンチャンプルになる。沖縄の代表的な料理です。
◆食事 ソーキそば
初め、沖縄にそばがあると行くと、現地に行つた時、喜んでそば屋に飛び込みガツガツとした思い出がある。考えて見れば沖縄に日本そばがある訳も無く、仕方無しに食べたのがこれが旨かった。太くモチリした麺だが、コシが強く歯応えがあって、大きなソーキ (骨付豚肉) がのっていた。味はちょっと甘めのそばつゆだったが、麺を持ち上げる旨さがあった。
◆チップス三種盛り合せ
これは本来突き出しだから、最初に出るべきであつたろうが、何故か攻守守を変えて最後に出てきた。ゴーヤー、紅芋、南瓜の三種類だが、相変わらず軽くて美味しいおつまみだった。
【お酒】
◆オリオンビール
◆菊之露
菊之露酒造(株) 沖縄県平良市西里290
販売銘柄 親方の酒、サザンパレル、麗、VIP、南海、王国 (米)
◆比嘉
比嘉酒造(株) 沖縄県中頭郡読谷村
販売銘柄 琉球の風、まるたか、羽衣 (米)
◆瑞泉
瑞泉酒造(株) 沖縄県首里市
販売銘柄 おもろ、獅子舞、はごろも、瑞泉門、朱里城、翔、泡盛三重奏 (米)
瑞泉酒造(株)は、戦前の黒糖酒を復活させて仕込んだ新銘柄に「うさぎ」と名付けました。蔵を見学した、ある東京の酒販店が「感動の余り身震した」と、表現した「御酒 うさぎ」の造り手だ。琉球王朝時代に、泡盛造りを許された三つの村の一つ、首里市崎山町に在り、111年を超える老舗である。入り口の右側に、寛元の古酒がずらりと並んでいる。他の場所でもタンク貯蔵もしている、社長の佐久本武さん。規模では中堅クラスだが、「瑞泉」「おもろ」などのブランド名で12年、15年、21年物などの古酒を販売。「古酒の貯蔵量には自信があります。泡盛は年月を重ねるほど、旨味が増すんですよ。嗜の「うさぎ」は古酒ではないが、戦前の黒糖で造った変わらぬのだという。泡盛は黒糖で造る世界でも珍しい酒だ。因みに、日本酒は黄麹、本格焼酎は白麹を使う。黒麹は、レモンなどにも含まれるクエン酸を造る性質があり、この強い酸味が雑菌の繁殖を防ぐため、暑い沖縄の風土に合った麹なのだ。かつては各蔵が独自の麹菌を持っていて、日本酒の研究で知られる故・坂口謹一郎東大名誉教授はその調査のため、黒麹の株を採取して歩いた。坂口

氏の採取した菌だけは、東京大学生物学研究室に保存されていることが最近判明。採取元の瑞泉酒造(株)泡盛を造ることになった。麹菌が繊細なため、通常より発酵温度を下げる等、細心の注意を払いながら、手間暇をかけたようやく「うさぎ」として蘇った物だ。最新の設備を持ち、かつ伝統を大切に作る蔵だから実現したのだろう。一口含むと、羽のようなソフトなタッチで、デリケートな甘さがある。こんな泡盛は初体験だ。[ダンチュウ 2000年7月号] より
◆国泉
国泉泡盛(株) 沖縄県八重山郡
販売銘柄 どなん、DONAN (米)
【リトル沖縄での謳粹会】
(昭31高卒) 菊地 清
(菊の露との出会い)
久しぶりで銀座の空気を吸い、他と異なった特殊の雰囲気を感じながら「リトル沖縄」のドアをくぐった。
今日は恒例により、暑さ対策をかねて、沖縄料理と泡盛に舌鼓を打つ企画。沖縄でのお酒の印象は、いくら深酒しても翌日はスッキリしていただくことである。会長からいただいたパンフレットに「菊の露」の泡盛を見た時はビックリするとともに、初めて出合ったときのことが脳裏に浮かんだ。
鳥居郡具志頭村にあるサザンクロス・ゴルフクラブでゴルフをした時のこと、ハーフを終わって後半、2ホールにさしかかったとき、急にスコールが来てゴルフは中止。結果これが幸いして、「菊の露」との出会いとなった。ゴルフは諦め、急速沖縄の昼食を楽しむことになり、現地の仲間と連れだかれた極く普通のお店に「菊の露」が置いてあった。早速いただく、サッパリとした口当たりで、マロミのある味わいが印象的であった。
(泡盛三昧に酔いれて)
豚のミミ・角煮・ゴーヤチャンプル等々沖縄料理に舌鼓を打ちながらいだき泡盛は、期待通り酸味一杯。まずは「菊の露」を愛でる。印象のとりスッキリとして飲みます。次に、お店のメニューで初めて見た、「残波 (ざんぱ)」を注文。少し甘味が口に残る。さらに、試みたのが「瑞泉」の古酒(10年もの)。この酒は泡盛としては良く知られている酒で、クセがなく、喉越しもとても良く感じられた。最後に「菊の露」で締めくくる。
何と13年で4本の泡盛も平らげ大満足である。常々謳粹会は酒豪揃えと思っていたが、泡盛をこれだけ飲んでも悪酔いしている人は一人もいない。さすがである。
各自心地好い足取りで帰宅? していった。それぞれの顔には次回が楽しみで仕方がないという表情が読み取れた。
何時もお世話いただいている篠田会長に感謝の気持ちで一杯である。
【謳粹会初参加の記】
(昭31高卒) 高野 久弘
さる7月17日の第47回の「謳粹会」に初めて参加いたしました。
東進会では、度々この会の記事を読み、出席したいと思つた。
母校を離れて、東京近郊に長く住んでいる皆様と親しく交流が出来て、楽しい夕食会でした。時間が進むほどに、貴重な体験を重ねた方々の会話は、新鮮であり、啓発されました。
篠田会長、大野東進会理事長はじめお世話になっている方々に、心より感謝いたします。
【後記】
8月は焼酎の月として、これまで毎年続けて来ましたが、今年も又その時が巡って参りました。最初は「玉淀」で断られた沖縄料理でしたが、2年目からは「玉淀」で作ってもらったその味が好評を博し、すっかり堂に入った「玉淀」の沖縄料理で、旨い泡盛・焼酎を飲むと春には言っていました。5月で「玉淀」がやめてしまったので、新たに会場を捜す羽目となり、最初に訪ねた銀座の「リトル沖縄」にお願いしました。しかし、あれから3年も経つと、店長はじめスタッフも代って、値段も物価高で高くなり、前回より料理の数が少なく、又、あの時は、お酒の持ち込みも無料のOKでしたが、今回は、持ち込んだ酒が周辺の店で幾らで売られているか、その値段に合わせて決めるという厳しいもので、今回日本酒を持参するのは止めました。それでも皆様に泡盛と料理の旨さを喜んで頂き、和やかな中に会を進めることが出来まして大変結構でした。
これまで、会を開いて丸4年、48回目を迎えましたが、この度、初めて(昭31高卒) 菊地清さんからご感想を寄せて頂戴しました。そして、先月参加された(昭31高卒) 高野久弘さんから「謳粹会初参加の記」をご寄稿頂いて有り難う御座いました。

こうした皆様からのお声を、前々からお願ひしておりましたが、なかなか聞かれませんでした。尚、会に対するご不満やお気付きの点、ご希望など、文書でなくても結構ですから、お知らせ頂ければ、今後、合の発展の糧としますので宜しくお願ひ致します。

夕風にペープははてりクス酌む
コンパルも熱暑に燃えて鳥の味

第49回謳吟会

開催日 平成14年9月13日

会場 赤坂「四川飯店」 参加者 17名

り月も中旬に入ると、さすがに秋の気配も濃くなって参りまして、一日一日秋らしさが漂って、徳川光圀の詠んだ漢詩「立秋の雨」が思い出されます。

大火すのに西に流れ 郊墟に涼風浮かぶ
暑は残す梧葉の雨 洗い出す一雨の秋

当日も雨模様で、傘を持参し出かけた。このところスッキリと晴れ渡った秋空にはお目にかかれませんが、この詩の様に、雨の後は紺碧の秋空が広く澄み渡り、日本晴れになってほしいものです。

このお店では、第13回の例会を行っております。それは、平成11年9月に、第260回「月の桂にごり酒の会」でした。当日の参加者は11名で中華の丸テーブルを囲みました。

今回、再び第290回「月の桂にごり酒の会」に参加しました。事の起りには、去る、7月31日の当幹事慰労会の席上で、宮崎好廣(昭43年卒)さんの法律事務所が砂防会館の中にあることをお聞きし、それならば、今度機会があったら是非お近くの「四川飯店」で聞きましようという話になり、そのチャンスは以外にも早く訪れて、第290回「月の桂にごり酒の会」が9月の第二金曜日に開かれるので、当会の開催日と合致しました。そこで幹事に詰りにごり酒の会に参加する事になりました。

申し込み締切りは9日でしたが、連絡をしなかったもので、10日の朝、増田社長から人数確認の電話を頂き、宴会場は80名が限度なのに、もう既に100名の申し込みがあるというお話でした。すぐに事務局に確認をとって、申し込み通り15名である事を折返し電話をしました。既に予定の人員を大きく超過しているのに、どうしたものかとお困りの様でしたが、お店に交渉して「何とか致しましょう」という返事を頂いた。

当日、私達の席は6階の一般席に設えられていた。以前は日本間の少し薄暗いお座敷などがあつたが、昨年リニューアルされて、明るいベージュ色を基調とした広い部屋は、ガラスで仕切られたテーブル席で、その東の一角に、中華の丸テーブルが二つ置かれ、5階の会とは別に、我々だけの席が出来たのは、かえって良かったと思えました。

出席者は宮崎好廣さんを始め、小田倉光伸(昭37卒)さんは正月以来の参加で、先月も出席された同期の磯山泰行さんと一緒に席に着かれた。また郡司賢一さん(昭31卒)も土浦から久しぶりにお顔を見せて頂いた。これで15名全員揃った、と思ったらまだ見えない人が二人居る、と長戸さんが言うので、乾杯は待った。程なく坪井洋さん(昭27卒)と安井恵子さん(昭41卒)の二人が来られた。お二人で近くまで来て判らず、また赤坂まで戻ったという事でしたので……。だが、出席者は17名になった。座席は私達だけのテーブルなので、椅子を増やして頂いてことなきを得たが、料理が心配なのでその旨を告げると「一卓10人分になっておりますから、ご安心下さい」と増田社長から聞いて安心しました。

全員揃った所で、乾杯の音頭を宮崎好廣さんにお願ひして、一同声高らかに会の隆昌とお互いのご健勝を折り、宴席に入った。

本日の謳吟会の出席を、増田社長は300喜ばれて、私達だけにお土産として、「嘉都良」1200mlの小瓶を銘々に下さいました。四川料理を肴に、にごり酒をオンザロックで呑むのは初めての方も多かったのですが、珍しさもあり、なかなか好評で、会は多に盛り上がりました。

【料理】

料理は終戦後、陳建民氏が初めて日本へ伝えた四川料理ですが、今では息子の中華の鉄人・陳建一氏が、その伝統の味を守っている。

中国では、地方の味の違いを東酸、西辣、南甜、北鹹と表現するという。つまり、東の地方は酸味を多用し、西の地方はピリ辛、南の地方は甘く、北の地方は塩気が強いと言われている。総てがそうだとはいえないが、地域ごとに、気候風土の異なる広い中国では、味付けから食材、調味料に明確な特徴がある。その代表が、北京、上海、広東、四川の四大料理である。

暑い時季にはピッタリだと言われる四川料理。長江の上流に位置する四川地方は、「天府の国」と称され

て、豊かな穀倉地帯として知られると同時に、夏は暑く、冬は寒い盆地特有の気候を乗り切る知恵として、唐辛子や山椒を多用する、辛味の効いた調理法が発達したと言われております。

本来の四川料理はただ辛いだけでなく、「百菜百味、一菜一格」といって、つまり百の料理には百の味わいがあり、一つの料理に一つの品格があると言われる程、多彩な味が楽しめるのです。

岩塩の産地でもあるので、塩味の淡白な料理も非常に多いし、辛さについても決して一様ではありません。山椒(花椒)の「麻」(痺れる味)、辣椒(唐辛子)の「辣」(辛さ)、そして、胡椒の「三椒」を、料理に応じて巧みに使いこなし、それを味ばかりでなく揚げたり炒めたりして、香料としての旨味も表現します。そうした味の奥行きこそが四川料理の醍醐味なのです。

◆四味餅盆(四種前菜盛り合わせ)

四種類の前菜が、オレンジの切り身に仕切られて出てきた。肉の炊き合わせと野菜の炊き合わせ、種の様な干し大根に似たものなどが載っていて、これは最後まで判らなかった。今日はクラゲは無く、あのコリコリした歯触りを楽しむことでは出来なかった。天盛りらしい長さ10cm程のもので、口に入ると唐辛子だったが、全然辛さを感じないものだった。

◆龍鮑絲魚翅(細切り鮑入りフカヒレの煮込)

中国料理には、美味珍味数ある中でもこれは贅沢な部類に入るのではなかろうか、フカヒレのスープに細切りの鮑を入れて炊き込んだ、まったりしたその味、そしてシコシコした鮑の歯触りに、何か成長した様な優越感に浸った感じ、お代わりが欲しいと思う程だった。

日本ではまだかあわび、めがいがわび、くろあわび、えぞあわびを総称してアワビと呼んでいる。アワビは卵から孵ったばかりの幼稚期は、他の巻貝と同様に、螺旋形の殻と蓋を持っている。それが成長すると、巻き方が急に大きくなり、ついには蓋を失う、れっきとした二枚貝なのである。

くろあわび(青貝)を雄、めがいがわびを雌と思われれる向きもあるが、それは誤りで、雌雄は内臓後端にある、俗にツノワタと呼ばれる部分で区別し、緑色は雄。クリーム色は雌。

フカヒレは鮫類の尾鰭、胸鰭、背鰭の乾燥品でさめひれとも言うが、一般にフカヒレと呼ばれている。食用にするのはヒレのゼラチン質の部分で、尾鰭が上等とされている。フィリピン付近で漁れるコトザメやサカタザメの鰭は、白ひれと言われ最高級品。日本産ではアオザメの鰭が高級品で、ヨシキリ鮫、ネズミ鮫の鰭が多い。鰭の形のままのもの、ほぐして精製乾燥したものが有り、金翅、或いは翅餅(ツピン)という。これを戻してスープや煮込に使う。

フカヒレの全国一の産地は、皆様ご存じの気仙沼で、ここでは産地らしく、多種多様なフカヒレ料理が揃っていて、憧れの姿煮だけでなく、寿司、ラーメン、ソフトクリームまで、高級食材の以外な味わいに出会える楽しみがあるという。

◆宮保鶏丁(ケンパオチディン)(鶏とカシューナッツの赤唐辛子炒め)

お馴染みの中国料理で、酒、塩、醬油、胡椒で下味をつけた鶏肉を炒め、香りの立った、乱切りしたピーマン、小口切りした赤唐辛子や生姜、葱を入れて、最後に揚げたカシューナッツを加えたものだが、カシューナッツの香ばしさと甘さが、柔らかい鶏の腿肉を、一層味のあるものにした。

カシューナッツはカリブ海沿岸が原産地の熱帯性常緑樹。アメリカ大陸の熱帯域で広く栽培されているという。日本では栽培されておらず、総て輸入もの。

この果実は、主要部分が洋梨型でカシューアップルと言ひ、果肉は果汁が多く、リングの様な香りがある。これに砂糖を掛けて生食したり、ジャムなどに加工する。果実の先端に、曲がった玉形のナッツがつき、中にある仁をカシューナッツとして利用する。普通生では食べず、市販品ローストした物。

◆春巻(海老と野菜の生春巻)

普通、春巻と言えば、きつね色に揚げて、外はカリカリで噛むと中からジュシーな汁がほとほと出るものですが、今日の春巻は、外から詰め物の海老の朱や野菜の緑が透けて見えて、箸を付ける前から旨さに食欲をそそられる一品だ。

生春巻という、ベトナムが有名で、中華の春餅(ツンピン)や薄餅(パオピン)の小麦粉と違って、こちらは100%米で作られている。この春巻はライスペーパーがその旨さを左右する。でも、食べ方はニョクナムをつけたベトナム風ではなく、辛子をつけて醤油で食べる中華風だった。

◆干貝扣青梗菜(干し貝柱梗菜の煮込)

中国料理では、フカヒレ、アワビ、ナマコなど、干物にした食材を戻して使う事が多い。この貝柱も干した物を戻したもので、生とはまた違った味の奥深さが感じられる。梗菜(香菜)は地中海東部が原産地と言

われ、日本へは江戸時代に中国から伝わった。香りが強く、長く敬遠されていたが、最近ではエスニックブームで少しずつ浸透しつつある。

シャンツァイ、中国パセリとも言う。コリアンダーは育った場所が違うだけで、元は同じ植物だそうである。

◆乾瘦蝦仁(芝海老のチリソース)

海老にも多くの種類があって、遊泳型の車海老や歩行型の伊勢海老、淡水産のザリガニや手長エビ類を始め深海に棲むものまで、およそ3千種に及ぶといわれる。

シバエビは比較的小型の海老で、和洋中華を問わず、食材としての用途は広く、特に中華料理では、チリソースとしてよく出てくる。大型の大正海老なども使われるが、何故かこのシバエビの方が好まれるのは私だけではないと思う。

酒と生姜汁で下味をつけて、サラダ油で炒め、海老が赤くなったら、葱、生姜、ニンニク、唐辛子を加えて、サッと炒め、さらに合わせ調味料を混ぜ合わせて炒め、汁が無くなるまで煮詰めて、片栗粉でトロミをつけて仕上り胡麻油をふれば完成。海老のみさがしみじみと味わえる料理だった。

◆什景泡飯(五目入りおかゆ)

最近はやめしが流行っていて、リゾットなども時には旨いと思うが、やはり東洋人にはお粥が向いているのではないだろうか、何が入っているのかは判らないが、複雑で味の落ち着く旨さだった。横浜の中華街にはお粥専門の陶甜記や安記があって、品書きには40数種類のお粥があった。

◆拝菜

中国の代表的な漬物で、これは、からし菜、高菜の仲間。太った茎を漬物にするが、茎が十分育つのに時間が掛かり、栽培が難しいため、漬物として輸入される。香の物としての他に、「ザーサイと茄子の炒め物」や「ザーサイとトマトのスープ」などのように料理の素材としても用いられる。

【お酒】

銘柄 月の桂 (増田徳兵衛商店
京都府京都市伏見区
代表者 増田 泉彦
杜氏名 中村 茂松(兵庫県・但馬)
創業 延宝3(1675)年

蔵の歴史、背景、銘柄の由来など
酒蔵のある鳥羽街道は、京都と大阪を結ぶ交通の要衝で、今尚、街道筋の名残を留める。鳥羽伏見の戦いで戦災に見舞われている。かつては、京から西国へ続くお公卿さんの中宿もつとめ、岩清水八幡宮への勅使が参向される途中、休まれた折に詠まれた歌が残されている。

「かけ清き 月の嘉都良の川水を

夜々汲みて世々に栄えむ」

月の桂という銘は、姉小路有長という公卿の命名に因る。月の桂は、「月中に桂あり、高さ五百丈、常に人ありてこれを切る……」とある、中国の伝説から付けられた名である。

蔵元の方針

オートメーションとかパイオとか言われる時代だが、私達は何より、季節感と酒の個性を大切にしたい。

日本文化は、農業と醸造(発酵)に依って育まれてきた。酒は日本文化そのものであり、呑むにもある種の覚悟が必要。酒は決して、人の意のままにならないものである。

手造りが良いとか、悪いとかか、手造りであるかどうかは、造る人の悪いだし、呑む側は、その人の好みや機合で選べばよく、要はそれなりに楽しみを大きくしてほしいということである。自分の好きなものの造りを知ること、その力を倍増させる力があると思う。蔵は、建物が古いだけでなく、厳冬の季節にだけ仕込みをする、昔ながらの造り方に今もこだわらる。「うちの酒蔵は、10月頃から忙しくなる。今の季節、酒樽は空っぽです」(8月中旬)このこだわりは父、13代目徳兵衛さんの経営姿勢だ。「空調さえすれば、酒は一年中造られるかもしませんが、伝統への父のこだわりです。その父が、37年も前から古酒造りを始めていた。今日の古酒ブームを予期していたのですかね。父からは教えられることが一杯ある」

酒造りに使った酒米は「山田錦」である。だが、この米は兵庫県が主産地。伏見の水で造る酒米なら、京都産の米で造りたい。父譲りのこだわりで、酒米「祝」「旭」を栽培してくれる農家を探した。

◆純米吟醸酒

◆純米にごり酒 大極上中汲

◆超特選琥珀光 ひやおろし 純米酒

◆柳 純米吟醸酒

【後記】

今回は、予定の座席数を遥かに超えているというので、どうなるだろうかと心配しましたが、月の桂さんのご配慮で無事解消しました。

又、お酒を嗜まない宮崎好廣さんに、無理して参加頂いた様で申し訳なく思ったが、でも、明るい皆さんの笑顔に包まれて、楽しくしておられる姿に安心しました。尚、これから毎回出席しますといった高野久弘(昭31卒)さんの姿が見えなかったのは、チョッピリ淋しい思いでした。

それでも、予定より多くの方が出席されて、盛會裡に会を納めることが出来ました事を、幹事一同大変喜んでおります。

虫の音に ホロ酔う人のかげありて
にこり酒 ひやおろし酌む 河田町

第50回誼幹会

開催日 平成14年10月10日

会場 上野「じゅらく」 参加者 11名

10月中半になると、柿は赤々と夕日に映え、栗の実は黒光りしてイガを離れる。秋の日は春の朝に勝るといふが、ただ今秋真々盛り。金モクセイの甘く柔らかい香りが高く漂い、いつも遠い昔の幼き頃の音を思い出す。その頃真鍋の台地や赤池の付近には、下刈りが行き届いた美林が続いていた。早朝、父に連れられてこの林に入る。朝露を踏んであらこちらと探すうちに、目も慣れてきてアツク！と喜びの声を挙げる。茸はすべて初茸だった。小一時間過ぎると、京に一杯はと採れた。早速家に持ち帰り、朝露の味噌汁にして食べたことが今でも懐かしく思われます。

今日の会は、4周年の祝いの宴で、これまでは「玉淀」でそれなりの祝いの膳をつくらせてくれたが、それも適々今、会場の選択に苦慮しました。思案の末、畳の部屋で和食が食べられて、お酒の持ち込みの出来る店ということで、上野の「じゅらく」ということになりました。場所は京成上野駅の真ん前、道路に面した窓の向こうに、緑の森に覆われて、西郷さんの銅像が見える場所だ。

今回は四周年の記念の宴席でもあり、場所も上野駅近くと、足掛りも良いので、大勢の方が参加されるのではないかと、期待しておりました。先月は17名という、予約を超えた賑わいでしたが、それに対して、今月は予約(15名)に満たない、11名という大変少ない人数になってしまいました。最後に酒井隆二(昭31卒)さんが見えたのは、料理が全部出終わる頃でしたが、最後まですっきり召し上がって頂きました。

今日は、二か月振りに矢口照風(昭37卒)さんが出席され、久し振りに朗々たる尺八の音に載せて会長が吟ずる徳川光圀作「立秋の雨」。詩の題名の立秋はとうとう8月に過ぎ、寒露も経過しましたが、秋の空は何処までも、清く碧く澄み渡って欲しいと思います。

この店で愛用の蔵は「白鶴」一品だけで、生と常温と燗とある三様の飲み方を、それぞれ好みに飲んだ。他に、会で持ち込んだ酒は、越前大野の南部酒造が丹精込めて醸造したという「花垣」の純米酒「米のしずく」生配で、大層評判が良く喜ばれたが、瞬く間に空になってしまった。

その他、焼酎やウイスキーもありましたが、誰も頼む人は無かった。

料理については、これまでの「玉淀」とは雲泥の差、月とスッポンであり、一番高い料理を頼みましたが、全く作る人の真心が感じられない。もう二度とあの「玉淀」の美味しい料理は頂けないのだと思うと、何となく切ない思いでした。

何はともあれこうして、四周年の祝宴は、少人数ではありましたが、出席者全員が賑やかに振る舞って、めでたくお開きとなりました。

【料理】

◆前菜

長芋千切りと栗の揚げ煮 長芋のショリショリした歯刺りが楽しめ、薄く甘い味のクリが香ばしくてシッカリ秋を伝える味だった。

細切り鶏肉の和え物 鶏臭くないので、最初は何かと思つて口にしましたが、噛んで見ると鶏肉だった。軽くて前菜には最適だった。

帆立貝柱のイクラ添え 貝いホタテの貝柱、贅沢にイクラが乗っていたが、甘臭さが勝ってしまうので、むしろ無い方が良かった。

◆刺身

まぐろ 赤身のキレイな刺身。種類はメバチカビナガが、何れにしても赤身の濃いマグロの味が楽しめました。

真鯛 白く美しい刺身を口に入れると、大変身が堅かった。新鮮な証拠かも知れない。甘みもあって美味しい味だった。

かんぱち 白身魚の高級品で、寿司屋にでも行かないとなかなか口に出来ない代物。久し振りに味わったその旨さにニンマリ。

あまえび 最近の刺身には必ず付いて来るアマエビ。

その名の通り甘い旨さが身上だ。

◆焼き物

甘鯛の炙り焼 京都ではグチと呼び、若狭の一塩物ばかりでなく、今では刺身に生の物も入る。なんとも小振りな切り身であった。

◆揚げ物 天ぷら (ナス、はす、車えび)

天ぷらの旨さは、なんと言ってもカウンターで食べる揚げ立てだろう。衣のバリッと揚がった熱々を頂くに限る。

◆湯葉と芝海老

湯葉と芝海老ばかりでなく、里芋や蓮など季節の野菜も一緒に炊き合せにしたものだった。

◆煮し物 茶碗蒸し

蒸す時間を間違えたのか大分硬い。卵焼とは言わないが、スプーンで掘り起こして食べる感覚で汁気がもう少し欲しかった。

◆酢の物 海鮮盛り合せ

海老やコホダにワカメなどを合せた酢の物。サッパリと……。

◆お食事 (まぐろにぎり三貫)

築地の瀬川を思い出す赤身のにぎり、トロも旨いがこれも良い。

◆デザート (メロン)

甘くて水気は多いが、少し熱れ過ぎた感がある。

【お酒】

◆銘柄 白鶴

白鶴酒造株式会社

兵庫県神戸市灘区住吉南町

伝統の装いに包まれた清酒ハクトル それは日本人の心のふるさとです。

「灘の生一斗」で知られる灘は、昔から酒どころとして有名です。大甲山系の研ぎ澄まされた水と、改良に改良を重ねた酒造米、丹波杜氏の苦心によって醸し出されたその灘酒は、深い味と香りを兼ね備え、正に芸術品と呼ぶに相応しいものです。清酒ハクトルは、この灘で寛保3(1743)年の創業以来、二百数十年酒造り一本に励んで来ました。本当の日本酒を古くから伝えられた、独特の蓋冠りに詰められた清酒ハクトルでジックリとご笑味下さい。

「昔の酒づくり」がここに蘇る(白鶴酒造資料館) その時代の社会が快く迎えてくれる企業とは? また、社会に好ましい影響を与える企業とは? 社会と融合し、社会の一員として存続する上で、この二つのテーマから、企業の骨格をなすものと考えます。白鶴酒造は創業から、伝統を守りつつ、新しい文化の創造を目指し、世の人々に愛される企業として、社会と共に成長して参りました。それは四季醸造工場の建設や紙容器の導入など、先進的に歩む一方で、伝統的な酒づくりの「このころと技法」を守り続ける姿勢として現れています。

◆銘柄 花垣 米のしずく(純米酒・生配)

有限会社南部酒造場
福井県大野市元町

生配とは、酵母を増殖させる「酒母」の古典的製造方法で、山廃麴の起源になるものです。蒸し米を水を入れて攪で搾り漬す「師搾り」と呼ばれる操作で、蒸し米の溶解を促すのが特徴です。生配系酒母は、自然のまま乳酸菌を培養・育成し、出来た乳酸によって有害な雑菌を死滅させ、酵母育成の環境を整え、しかも目的達成後、その乳酸菌をも自生のアルコールによって消滅させる方法で、まさに自然の理に合った醸造の方法と言えます。しかし手間がかかる故、極めて高度な技術を要求される為、「速醸仕込」と呼ばれる容易な方法が多く占めるようになりました。残念なことに、生配を手掛ける蔵は全国でも極々少数しかありません。手造りによる生配仕込みは、心地好い酸味が際立ち、飲み飽きせず、味崩れしない「コシ」の強さが特徴で、ひと味違ったコクのある味わいです。

弊社の生配は、敢えて精米歩合を上げず、70%で生配らしさを前面に出し、古典的で個性のある製品に仕上げました。食中酒として魚料理は勿論、味の濃い肉料理にもお勧めです。

【後記】

四周年の宴会と言っても、特別の席を設けたわけでは無いが、「継続は力なり」とは申せ、四年間、毎月毎月よく続いたものだと、振り返ってみて感心するばかりです。これも偏に会員皆様の温かいご協力の賜物と、深く肝に銘じて感謝致します。

そして、忘れてはならないのは、坂本さんの「玉淀」が絶大なご協力をしてくださったことでした。あんなに気易く、しかも安価な値段で、その上持ち込みの酒で宴会の出来る場所というのは、今探すに苦慮しております。時には、もう辞めようかと弱気になることもありますが、それでは坂本さんのご意思に対して申し訳ないと考え直し、今後力が続く限り頑張り所存でありますので、会員の皆様方、尚一層のご支援とご鞭撻を宜しくお願い致します。

四とせ過ぎ 上野に集う 七日月

ひやおろし まだ青々と 銀杏の葉

第51回誼幹会

開催日 平成14年11月 8日

会場 池袋「黒潮」 参加者 16名

11月に入り、立冬ともなると、日は短くなって、早木枯らし一号の音が聞かれる頃となり、北の方からは初冠雪の知らせも頻りとなりました。

「玉淀」無きあと、いろいろ苦慮しておりますが、今回は池袋北口の演芸場の真ん前にある「黒潮」(長戸理事・ご愛用の店)で行われました。

本日は、会に先立って、坂本さんのお見舞をしました。元「玉淀」の社長坂本さんは胃癌のため、都立大塚病院で手術をされ、入院中とお聞きして、学友の皆さんがお見舞いするというので、私も一緒に一緒することになりました。

地下鉄の新大塚駅で3時に待ち合わせしたのは、倉持、郡司、関、中村、本川の昭和31年卒の諸氏でした。病院は、駅から直ぐ東側の処で、門を入ると奥に白い立派な建物があり、病院らしく清楚な感じのする佇いでした。

手術は胃を三分の二切除して1週間目と言うことでしたが、やつれた様子もなく、顔色も大変良かったので安心しました。ただ、本人は「手術後、今日まで点滴だけで、何も食べていないので腹が減ってしょうがない」と零してました。5月末の閉店以来、始めてお会いする奥様も、スッキリとした体でイキキとして、お店にいた時とは違って、若返った感じがしました。お店の仕事が、それは随分過酷な労働だったのだなとも思いました。それが爽やかなお姿で付き添っておられましたので、この方も安心致しました。

見舞いが終わって病院を出ると、まだ大分時間があるからと、本川氏の案内でスタンドグラスの工房、アトリエGスタジオを訪ねました。中では三人の女性が製作に取り組んでおり、一人の方は、電気スタンドのシェードで「やつと二年掛かりで仕上げに入りました」というその作品は、女性らしく緻密で極彩色の素晴らしい作品でした。日本ガラス工芸協会(JGAA)の正会員である岩田融氏の指導するこの教室は、午前・午後・夜に別れて行われ、受講曜日の申し込みによって受けられると言う事でした。

工芸の技法に就いては、アーティスト達の熱い視線が注がれる、由吹きガラス、キャスティンググラス、パートヴィールなどがあり、そして、3000種以上ある色ガラスを使って、完成度の高いアート作品が作られるのだそう。技法としては、レッドケイム、カップパーテーパーを基礎から指導するというところで、デザインの方、製品の仕方、ガラスの選び方から、絵付け技法、フュージング、スランピング等の専門技法も徹底指導して下さいのお話でした。教室の壁には様々な美しい作品が飾られており、その一つ一つの技法について説明を頂いた。そして先生と対等に話す皆さんの造詣の深さに感心しました。

工房を出て池袋に着いたが、まだ5時、東武の地下で、「日本の小さな蔵の地酒祭り」が行われていたので、皆さんと時間潰しに立ち寄りしました

【料理】

◆前菜 三種盛り合わせ

イカの塩辛 活きのいいイカを甘塩で漬け込んだもので、身の新鮮さが感じられる、まだプリプリのものだった。

胡麻豆腐 ゴマの香ばしい香りが何とも奥ゆかしい旨さだ。

野菜の旨煮 フックラと炊き込んだ野菜の味が、胃の表門を軽く叩く。

◆刺身 五点盛り合わせ

何時来ても、ここの刺身は素晴らしいので嬉しくなる。「うちは魚屋だから、刺身だけは何処にも負けません」干坂店長の言う通り今日も又、美味しい刺身がドンと出た。

まぐろ 刺身というと、マグロが必ず付くが、何か今日のマグロは、ふくよかな感じがして美味しく頂けました。

真鯛 何と言っても魚の王者。新鮮なのだろう身が大変堅くて、歯応えが感じられるほどだ。噛み締める旨味が診み出る

スズキ 鱧は夏の魚と言われているが、今この旨さは、鱧に漁ったものだろうか、今は保存技術が良くなって、年中旬の味が楽しめる様になってきた。喜ぶべき事だろうか?

イカ 今、函館沖や噴火湾ではイカ漁の最盛期と聞く、このイカも道産子か、肉厚の旨味のある極上品と思われた。

ホタテ 帆立では、陸奥湾の養殖物が有名だが、道産子の天然物も味が良く、どちらか判らないが、上品な甘みが旨味となって、薄にのりのチョッピリ酸味の効いた「成政」とマッチした。

◆サラダ ジャこと大根のサラダ

我が家では、大根の青い葉を刻んでジャこと油揚げを炒めて、振り掛けに作るが、大根を刻んでジャこと絡め和風のドレッシングで和えたサクサク感が、サッパリとして良かった。

◆焼き物 海鮮チーズ焼き

魚介類のチーズ焼きと聞くと、南仏カイタリア料理を思い出させるが、黒いコンロに鉄鍋で焼かれる魚介は、チーズがかけてあるが、れっきとした和食の味だった。

◆鍋物 チャンコ鍋

鯛と赤身の魚を主体に、海老、鶏ポル、カマボコ、豆腐に人参、椎茸、エノキに春菊と豊富に炊き込んだ寄せ鍋だが、冷たい北風の吹く時には、何と言っても恋しくなる鍋物だ。

◆蒸し物 ウニの茶碗蒸し

熱い物は熱い内にと、運ばれて来たら、直ぐに蓋を取った。天にのせたウニの香りがプーンと遠い海を思わせる。シットリ蒸し上げられた卵に包まれて、旬の銀杏や椎茸、カマボコに鳴門巻きと、宝探しのように掘り当てて楽しむが堪らない。子供心に立ち返る一ときでもある。

◆茹で物 釜揚げ蟹の盛り合わせ

真っ赤に茹で上げられた、蟹の血がドンと置かれた。こうなると、最早、お酒は売れない、皆無言で真っ赤な蟹とガツブリ四つに組んで「東海の江戸のブクロのクロシオに、我酔い痴れてカニと戯る」である。中には殻を剥くのが億劫で、食べない方もいたようだった。お気の毒様でした。

◆漬物 わさび茄子

「黒潮」自慢の漬物。茄子の漬漬だが、爽やかなわさびの香りがして、鼻にツンと抜ける微かな辛さが堪らない。しみじみ旨いと思う珍しい漬物だ。これでお酒をもう一杯。

◆お食事 江戸前寿司盛り合わせ

最期の締めは、マグロとイカのにぎりに卵焼き、もうお腹は満腹だと、食べ切れない人もいる。

【お酒】

◆一ノ蔵 特別本醸造 大和伝(やまとでん) 宮城県内限定品

(株)一ノ蔵 宮城県志田郡松山町

名刀「大和伝」は、ここ宮城県は松山の地で、県重要無形文化財指定の、刀匠・法華三郎信房(八代)により復元され、その作風は見る者に深い感銘を与えます。「一ノ蔵」特別本醸造「大和伝」は、高度精白米を使用し、同じ風土で醸され、正に研ぎ澄まされた名刀の風格を映し込んだ銘酒と言えます。この伝統の技と心による手づくりの銘酒は、美しく鍛えられた刀剣の如く、なめらかで上品な口当たりがあり、吟醸基準を上回る55%精米の原料米を用い、米の持つまろやかな旨味を追究した高品質本醸造の逸品です。今回は、宮城の香り漂う本品を存分に賞味することが出来ました。

◆井の頭

漆戸醸造(株)長野県伊那市大字伊那南町

東京井の頭公園の湧水は、江戸時代將軍家の茶湯に使われた名水で、清酒の命である仕込み水にこの意を込め「井の頭」と命名されました。南アルプスと中央アルプスの二つの山々と、天竜川の流れる伊那において、その伏流水により仕込まれ、酒蔵の中で醸し出される酒は、この自然豊かな土地の食とともに飲みたいものです。

◆成政 雪中の舞 医王淡雪(純米酒・薄にぎり)

成政酒造場(株)

富山県西砺波郡福光町

【後記】

「玉淀」の坂本さんが、胃癌で手術をされたと聞いて驚いた。早速お見舞いにも思ったが、皆さんは誼幹会の例会の日に行かれると聞き、一緒にさせて頂いた。坂本さんは顔色の艶も良く、痩せた様子もなくお元気なで安心しました。一日も早くご快癒される事をひたすらお祈り致しております。

今回、倉持功(昭31卒)さんが、暫く振りでご出席になり、血糖値を気遣いながら、これからは出席して下さるとお聞きして嬉しくなりました。どうぞお体にご支障の無い程度にお付き合い頂きたいと思います。「黒潮」の席は、一般席で、「玉淀」のように、我々だけが固まる訳にはいかなかったが、スタッフのお嬢さん方も美人揃いで、皆、初々しく、よく気が付いてもらって、お店の薫陶のよさに頭の下がる思いである。これで、このサービで「玉淀」の様に季節の料理を出して頂けたら、座席のことは我慢してもお願いしたいのだが、その点が満足でないのが残念に思う。

「一ノ蔵」の「大和伝」は、中村信秀さんのご寄贈で、宮城県内限定品という、他県では味わえない貴重な特別本醸造であり、そのご好意に感謝しながら、美味しく頂きました。ご馳走様でした。

矢口照雄(昭37卒)さんから、富山の「成政」を所望された。珍しく、「雪中の舞(純米酒・薄にぎり)」「医王淡雪」が手に入ったので、約束が果たせると早速持参した。まだ、活性酵母が生きているとあって、私が栓を開けようとする、菊地さんが開けてくれるというので、栓を押さえて開ける様に行った瞬間、キルク栓はズドンと一発吹き飛んだ。そして、中から泡が、猛烈な勢いで噴き出してきた。菊地さんは酒浸しになってしまった。申し訳ないことをした。私がやれば良かったと悔いたが、あの祭りであった。

尚、お酒は二時頃店に届けておいたら、冷蔵庫で冷やして置いてくれたのだ。店長の親切にも感謝したい。

熱燗に 冷たき風や チャンコ鍋

ギンナンが 宝のごとく 茶碗蒸し

第52回誼幹会

開催日 平成14年12月13日

会場 池袋「六歌仙」 参加者 13名

師走も中旬に入ると、早、新年を迎えるのも半月に迫って参りました。それでも、まだ暮れという感覚がしないのは、勤めていないせいだろうか。

でも、この時節になると、流石気温も下がり温かい鍋物を囲みたくなる。昨年は「玉淀」のフグコースだったが、今回は池袋西口の地下鉄池袋駅の真上のメトロピア一階にある「六歌仙」が会場となりました。会場は営団地下鉄の直営店、此処で活フグのコース料理が格安の値段で頂けるというので決めました。お店に入ると、玄關の大きな水槽には、活のいいフグが沢山泳ぎ、(後程お座敷に伺いますのでよろしく)と言っていた。

今回は、今年最期の忘年会であり、多数の皆様のご出席を予定しておりましたが、案に相違して、13名の出席でした。その中に千葉晃毅(昭32卒)さんが今回始めて出席されたことは、又、仲間が増えた大きな喜びでした。

宴会場は、大きな部屋で、二つに分けた半分は、20数人の若者で占められ、我々13人ではチト広いので、入り口に近い方を衛立で囲って、年配の男性と若い女性の席として仕切られました。

それにしても、昨年「玉淀」のふぐと云ったら26人の参加があったのに、今年は丁度その半分の13人とは何とも寂しい気がしてならない。

お陰で昨年の暮は、「玉淀」のふぐで三度目の忘年会をやらせてもらった。今年は初めてのおふぐである。メニューは「玉淀」と同じようだが、でも、何かが違う、それはお客様に美味しいものを召し上がって頂くという、お店の心掛けだと思ふ。昨年の会の時、坂本社長は「白子はどうするんですか」と電話で聞いて来た。「高いのでやめました」と言うと、「どうしても、白子を味わって欲しいのだ」とまた電話が来た。「しかし、会費も決めて案内を出してしまっただけ」と言うと、坂本社長はどうしても思い切れない、三度目の電話があり「それでは、ウチの酒を少なくして、持ち込みの酒を使って頂いて、その会費の中で何とかしましょう」と言ってきた。それは本当に嬉しいことでした。当日、「高いので余りお付け出来ませんが」と言いつつ、小皿に二切れの白子が付いた。マシマロのようなふぐの白子、甘くマツリとした味が口の中に入り、やがてその滋味が体の中にしみわたるような旨さ、まさに醍醐味とはこのことでは無かるうか。そして、熱燗で頂いたヒレ酒の旨さ、ヒレをちよっと焼いて、独特の焦げた香りが酒を包み、何とも言えない旨さに浸ったことが強く思い出されました。

お酒も予備軍として、静岡の「開運」の純米吟醸酒を一升持参しましたが、持ち込みについて持が聞かなかったので、次回にと持ち帰りました。それでも、お店の酒がよかったので、白子やヒレ酒は無くても、今年最期の会として、それなりに楽しく締め括ることが出来ました。

【料理】

◆前菜 ふぐ皮湯引き

皮は背側を黒皮、腹側を白皮と言い、皮の内側の皮はとうとうみ(遠江)身の内側の皮はみかわ(三河)と言ひ、いずれも霜降りにしたせき切りを使う。皮はセラチン質を含み、そのプルプルした食感が楽しい。ポン酢を付けて口に運ぶと、何とも爽やかさの中にコクを感じる。普通は、お造りの中に盛って来るのだが、ここでは、前菜として別に出された。また、皮は煮こごりや和え物にもよく使われる。

◆刺身 ふぐ刺し

ふぐの種類は数多くあるが、その中で刺身に使われるのは、主にとらふぐとからすだと言う。今宵は、そのどちらかは分らないが、白の中皿に薄造りが菊盛りにして出された。大きな絵皿に様々な盛り付けをする

のは、ふぐ職人の腕の見せ処だ、前にも書いたが、京都の「ひばなや」では、薄造りでなく普通の刺身で出て来る。常連客は、これでなければふぐの味がしないと言う。硬いの、噛んで居ると、中から旨いエキスが滲み出るのだ。大阪でブツを齧った時も同じだった。

◆揚げ物 ふく唐揚げ

ブツ切りにした骨付のふぐの水気を拭いて、小麦粉をまぶし、油でカラッと揚げる。ふぐの旨さを凝縮して閉じ込めたような一品。スタチの一滴が更にその旨味を高め、純米酒の「浦霞」が心地よく喉を過ぎていく。

◆鍋物 泳ぎふぐ鍋

普通は活けふぐと言うのであろうが、ここでは、水槽に泳がせてあるふぐと言うことで、泳ぎふぐと言っている。関東で言うふぐちり、関西のてっちりである。ふぐはおろした身だけで、頭や中骨の無い上品な盛り付け、鍋はダシの出る物、また、煮え難い物から入れるのが鉄則だと鍋奉行の言うとおりにする。薬味の紅葉おろしに浅葱を散らして、更にスタチを絞ると、熱熱の魚菜の滋味が、純米酒の「一ノ蔵」と共に体の芯までしみ通る思いだ。

◆飯物 ふく雑炊

サア今宵最期の挑戦、食べ尽くした鍋の中を綺麗にして、ご飯を入れる。煮込んだ魚菜の出汁の効いたスープが、飯の一粒一粒にしみ込むように煮染める。そして、溶き卵を掛け廻して火を止め、蓋をして蒸らして、ハイ召しがれ。

寒い時には、温かい鍋物がなんと言っても一番のご馳走だ。ふく雑炊が鍋が空になるまで綺麗に食べ尽くして、今年に思い残すことは何も無いようなフワリとした気分になった。

◆デザート アイスクリーム

鍋とお酒でホテッた体をヒンヤリと優しく癒してくる。冬を忘れた春の訪れがそこにあった。

【お酒】

◆浦霞

(株)浦佐

宮城県塩竈市本町

◆六歌仙 (さわやが旨口)

(株)六歌仙

山形県東根市温泉町

地元産酒米で、歌人が和歌を作るように蔵人が真心で造る。

◆一ノ蔵 純米酒 辛口

(株)一ノ蔵

宮城県志田郡松山町

◆相模灘

久保田酒造(株) 弘化元(1857)年創業

神奈川県津久井郡津久井町

澄み切った碧い空、冷涼な山里「津久井湖」。ここであまれた柔らかな味。

【後記】

戦い済んでや日が暮れてじゃ無いが、解散後、予備軍として持参した静岡の純米吟醸酒「開運」の一升瓶を持って帰る訳にも行かず、ひとまず「黒潮」に預けることにして向かった。後を振り返ると皆さん付いて来て、10人ばかりになった。ついにここで二次会と相成った。お酒は、中村さんがお持ち頂いた、神奈川の銘醸「相模灘」を開けた。白文字で「相模灘」と書いた徳利型の黒い瓶はコボコボと軽快な音を立てて杯を満した。皆さんに注ぎ終わると、また改めて乾杯を。聞きしに勝るよい味でした。料理の方は、もうお腹一杯なので軽いものと言うことで、ワサビ茄子とオカラのコロッケだけを頼んだ。どちらも軽くて、酒のアテにはよかったです。

お酒が飲めないのに、その雰囲気がいいからと、わざわざ土浦から出席頂いた郡司賢一さん、それに、体の都合でただ今ウーロン茶という高野久弘さんには、二次会までお付き合い頂き、そのご協力に感謝せずには居られません。

そうした皆様の温かい心に支えられて、誼幹会も満五年の節目の年を迎えようとしております。新しい年をご家族お揃いで元気に明るく、迎えられますようお祈り申し上げますと共に、誼幹会への一層のご協力をお願い申し上げます。

鯖酒に 忍び寄る夜の すき間風

木枯らしを 忘れて集う ふく雑炊