

第 24 号

平成15年  
5月10日

題 字

植 木 満 会 長

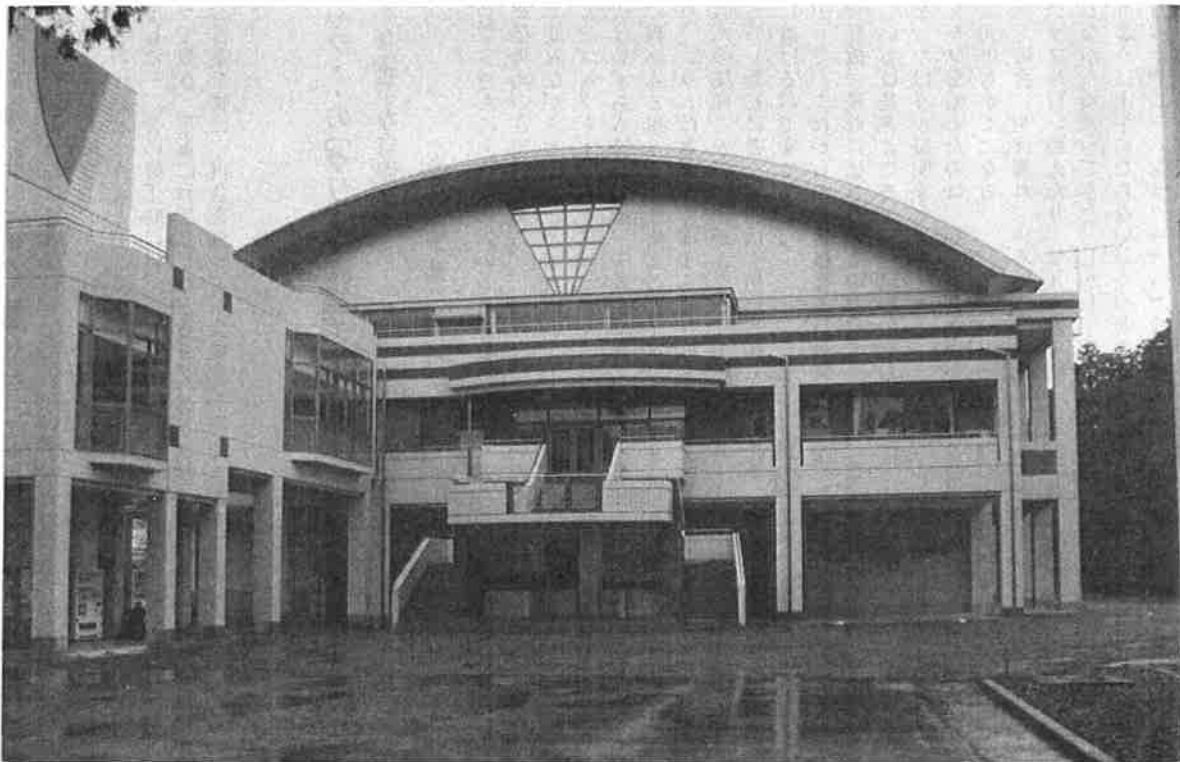
# 東 進

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/>



(新体育館正面 平成15年4月5日撮影)

## 平成15年度総会・懇親会は 6月14日(土曜日) 東京プリンスホテルで

今年の当番幹事は昭和45・46年卒(高22・23回)の皆様で、次の要領で行います。  
今回は、会場の都合で、以前の会場東京プリンスホテルで開催します。  
お誘い合わせのうえ大勢参加されますようお願いしております。ご家族連れも歓迎です。

期日 平成15年6月14日(土曜日)

受付開始は11時から

会場 東京プリンスホテル(地下鉄都営三田線御成門下車1〜2分)

会費 1万円(年会費3000円込)

準会員は6000円

ご家族は5000円

スケジュール

12時00分 土浦一高吹奏楽部演奏開始

12時20分 土浦一高応援部演技開始

12時35分〜13時00分 東進会総会

13時00分〜15時00分 懇親会

## 母校に二階建て新体育館完成

完成時期 平成15年1月

設置場所 プール北側、本館東南側

1階は柔道場、剣道場など、2階が従来と同様の体育館であり、写真左の本館とは専用通路により連結されている。

一部供用開始は2月、3月の卒業式にも使用された。

昭和42年頃に建設された旧体育館(本館の北側)は、遅くとも1年以内に撤去予定。

新体育館の設計は2年生の藤崎佐保里さんのデザインが採用され、経費1000万円は同窓会から援助された。

### 水戸一高同窓会に出席して

高18 長戸 琴

平成15年2月22日、水戸一高東京支部(知  
道会)の同窓会に会長代理として出席し、次  
のような挨拶をして参りました。

「皆様、今日は。私、この度、土浦一高同  
窓会東京支部の会長代理として伺いました副  
会長の長戸琴と申します。本日は、初めてお  
めにかかる方がほとんどでございます。実は  
こちらに伺う前は、誰も知らない方ばかりな  
のだから不安感と緊張感で足が震えておりま  
した。しかし会場入口で、水戸一高伝統の角  
帽をまとったハンサムボーイに名簿を手渡さ  
れ、出席者名を眺めていると、何と、私の土  
浦一高時代の担任の鶴巻勝男先生の名が来賓  
者の中にあるではないですか。そう、鶴巻先  
生は土浦一高の教諭であったとともに、水戸  
一高の校長先生でもあったのです。又、ずつ  
と目を追ってゆくと、そこに私の義兄の名も  
見つけたのです。その瞬間今までの不安感  
どこへやら、恩師や兄にあえるのだという嬉  
しさと、スーと安堵感がわいてきたのです。  
熱気あふれる会場での、気品のある優しげ  
な会長のご挨拶、同窓生による村立て直しの  
楽しい講演、そして、何とも味のあるOB諸  
氏による吹奏楽の素晴らしさ、演歌あり、ジ  
ヤズ、ポップス、そして校歌斉唱と流れてゆ  
くうちに、私も水戸一高の同窓生の一員のご  
とく、肩を組み意味不明のハミングをしてい  
ました。本当に楽しいひとときです。  
こうしてみると、水戸一高と土浦一高は、  
近くて近い存在、仲間だと実感した次第です。  
又、校長先生のお話によると、女子の占め  
る割合が、40%を超えるということ。そうで  
す、これからは、女性を中心としたマドンナ  
作戦で、ますます多くの出席者が望める日本  
一の会の継統が確信されようというものです。  
今後、巨大化していくであろう会の発展をお  
祈りし、挨拶とかえさせて戴きます。  
水戸一高同窓会、本当に素晴らしい「知道

会」バンザイ。土浦一高同窓会会長代理、長  
戸琴でございます。今後とも、どうぞ宜し  
くお願い致します。」

「いい終わるや、300余名の方々の大き  
な拍手と笑顔に迎えられ、武者震いを起こし  
ながら、壇上を後にしましたのです。  
植木先生の代理ということで、多少の重圧  
はありましたが、会の終了時には、二次会に  
まで誘って戴き、丁寧に断りながらも、  
温かいお言葉を胸に、再会を誓って、会場を  
あとにしました。」

### ウッフッフ…の「グリーン談議」

〓身勝手な自慢話〓

高8 菊地 清

謳酔会でSさんにあう度に、いつも感じる  
ことは原稿集めのご苦労である。

そこで飲みながら考えたことが表題のテー  
マである。ゴルフをする方々には一つや二つ  
の自慢話は必ずある筈。勿論、失敗談は数え  
切れない程あると思う。そう考えることネタは  
ゴロゴロ。コラムは無理なく埋まることは必  
定。Sさんの笑顔?が目に浮かぶようである。  
ところで、最初に書く場合は、何にも捕ら  
われずに書けるので楽である。

したがって、これからの話は全く自分勝  
手な自慢話故、読むに値しないものと思う。  
お忙しい方は是非こままで、読むのを  
やめになったほうが賢明かと思う。

私がゴルフを始めたのは、36歳のときだか  
らやがて30年ちかくなる。

この間、練習に明け暮れ、いろいろな本を  
読み、クラブを買い替えたり、フォームを直  
したりしながら頑張ってきた。しかし、なか  
なかな思うように上手にならない。やっとの思  
いでオワイシャル・ハンディキャップを15ま  
であげることができた。

ところが、昨年の後半になり、ドライバ  
ーの調子がいまひとつ良くなり、結果ハンディ

は16となってしまう。年が変わって一念発  
起、アプローチとパットに重点を置いて練習  
をした結果、なんと15に戻すことができた。  
ほっとしていた時に、もつとガッツをとの  
息子からのハッパがかかった。私が所属して  
いる函南ゴルフ倶楽部の10月の月例を迎えた  
のは、そんな時である。

最近、小金井ゴルフ倶楽部の元理事で、シ  
ングル・プレーヤーと飲む機会が多い。気が  
つくくとゴルフの話になつていく。そんな中  
スコア・メイクの心構えを取り上げたことが  
ある。彼らはプレーするとき、できるだけダ  
ブル・ボギーをたたかないように気を配り、  
パーを一つづつ重ねて行くようにしている  
ことである。

この考えを参考に、月例前夜入念な計画を  
立てた。目標をネット68、つまり、過去のデ  
ータから3位までに入賞可能なものとした。  
そのためには、パーを7ホール、残り11をボ  
ギーにしようと考えて試合にのぞんだ。

当日は快晴。キャンセル待ちで参加したた  
め、最後から2番目に組み入れられた。パー  
トナーは40代と20代の素敵なご婦人との3人  
(秘かに燃えた)。しかし、最初のホールでダ  
ブル・ボギー。計画の出鼻を叩かれた感じが  
したが、意外にも動揺がない。これもゴルフ  
と頭のどこかで囁く声があった。そのせいかど  
うか、その後はパー・パー・パーと続い  
た。前半を終わってみると、予定の7つをク  
リアしていた。

ゴルフの場合、前半まあまあスコアでま  
わり後半良い時に、好結果が出るケースが多  
い。つまり、前半が良いと、欲がでて肩に力  
が入り、後半メタメタになりがちである。今  
回は、前半を終わった時点で、このパターン  
に入るのではとの不安が心をよぎった。この  
不安に反し、出だしはパー。その後もそこそ  
このスコア。途中ショートでダボは叩いたが、  
終わってみればパーが4つ。ダボを引いても  
計画より3つ多い。トータルではパー換算で  
10個をとることができた(ゲロス〓80、ネッ

ト〓65)。ベスト・ゲロスでの優勝である。  
そうそう、クラブでトップクラスのキャディ  
さんに巡り逢えたのも大きな要因であった。  
現在、クラブハウスの掲示板にBクラス優  
勝の顔写真と新ハンディ〓13が掲げられてい  
る。

ここでお仕舞いとならないところが、身勝  
手な所以である。まだウッフッフのウッフツ  
までで「フ」の部分が残っている。

「フ」に当たる部分は、11月の昭和の森ゴ  
ルフ倶楽部でのコンペでのことである。この  
コースは距離が比較的短く、平坦なところの  
ため、林に入らなければ好スコアを期待でき  
る。このコンペは、毎月・第1月曜日に開催  
され、50名近い参加者が集まる。私のローカ  
ル・ハンディは5。スタート・ホールはボギ  
ーながら、10月の月例での経験が生かされて  
いて動揺なし。前半を2オーバー・パーでま  
わり、ワックワク。いつもどおりに昼食で、  
美味しいビールをいただいて後半へ。パー・  
パー・パーと好調持続。上がってみると  
夢の様なアンダー・パー。トータル・スコア  
はなんと「73」。本人がビックリのベスグレ  
優勝。

ローカルの新ハンディは「0」。「やった」  
の心境。

当日のデータをみると・・・

パー・オンが12ホールで  
2パーデイを含むパー。

寄せワンのパーが3ホール。  
残り3ホールがボギー。

結果、2パーデイ/3ボギ  
ーの1オーバー。

(その後はまた元に戻り、80代後半もた  
っている。ゴルフは誠に不思議なゲーム)  
オット。最後まで読んでいただきましてな  
ね。ありがとうございます。しかし、他人の自慢  
話を聞いても詰まらないでしょう。次は、あ  
なたのご自慢話をお聞かせください。  
もし、Nさんがこれを読んだら、少し刺激  
的かも。

# 世界一周アス力紀行(3)

昭31高卒 中村 信秀

## オリエントの旅

船旅の醍醐味は何と言っても海側から海と陸と空の織り成す景色を眺めることです。特に朝夕の太陽の昇落と海、山、街の織り成す様々な変化はその時々が新鮮なるがゆえに、大きな驚きと喜びを味わうことが出来ます。先ずその洗礼を受けたのは伊豆半島に落ちる夕日の眺めでした。4月5日午後2時に横浜新港埠頭を出帆しベイブリッジをくぐり東京湾から相模灘、6時には左舷附近に大島、右舷に伊豆半島を眺望、その濃い紫の山々にまさに落ちんとする真っ赤な夕日に神々しさを感じました。

4月13日シンガポールを一日観光の後、翌14日マラッカ海峡に入りベンガル湾を北上、ジリジリとした日中をジットやり過ごし、日が傾いて涼しさが感じられるころ人々が夕日を見に三々五々と左舷に集まってくる。夕日が沈む瞬間に青い閃光、所謂グリーンフラッシュが極まれに走るが、これを見ようとの事だ。椰子の木が茂る海岸線の先端に徐々に太陽が沈んで行く、たなびく雲は真っ赤にやけ燃え盛る太陽はぎりぎりまで頑張つてストンと落ち赤い雲だけが残る。しかし閃光は見られなかった。

18日早朝ウォーキング中、右舷に椰子の茂る島々が見え始めた。朝食後1000人乗りのテンダーボートで小さな島マールに上陸。赤道直下の炎天下の街を自由散策、行き交う人は歯と衣が異様に白い冒険ダンキチの世界だ。特に子供たちは目がクリクリと輝いていて可愛らしい。椰子の木陰でトロピカルなアイスクリームを食べ、暑さにたまらず早々に船に引き上げた。夕刻、ベタ凧の海、夕日の沈む中、椰子の木の茂る島々を後にアラビア海横断に向けて出航した。

22日早朝ウォーキング中オマーンの白茶けた陸地が見えてきた。すでに日向の気温は27度。寄港地サラーはオマーンの最北端でヴェドイン族の多いところとか。埠頭ではアラビヤスタイルの10人ほどの舞踏団が歓迎の催しをくりひろげている。8時半頃からツアールのバスが続々と出発する。大げさに布をまとった母親が裸足の子供を急ぎたてて歩いている以外人影はほとんど見かけない。バスはガラガラな片道2車線の立派な道路を120キロで飛ばして行く。しかし、所々で放し飼いのラクダが堂々と道を塞ぎ、その都度徐行を強いられる。この日の一日観光は彼らが服に焚き込める乳香の木やら預言者ヨブの墓、国王の宮殿、市場等を見物した。

23日から4日間は洋上生活なのでエジプトのペリーダンスの催し、某教授の中近東の歴史の講演やらが用意されていた。特にダンスの方はオリエントックな美形で豊富な容姿のダンサーが、激しい身振りの濃艶な踊りをくりひろげながら身近に迫り来るので少なからず年寄りたちも堪能したようであった。

26日すでに紅海の東口モカの街からシナイ半島に向かって、アラビア半島とアフリカ大陸側の中間を真っ直ぐに航行している。昨夜来かたりの向かい風で、船はさほど揺れないが船体にぶち当たる波の音が間断なく船室に響き、窓には波しぶきが激しく吹き当たっている。これも講演の始まる午前10時には落ち着いていたようであった。

27日早朝、薄暗い中うつつすらと陸地が見え、白い丸なお月様が浮かんでいる。エジプトのリゾート地シャルム・エル・シェイクだ。港に入るとアスカの左舷に30〜40人乗りの豪華ヨットが20艘ばかり錨泊していた。隣で眺めていた老婦人から「みな森繁さんのより一周りも二周りも大きいですね」と話し掛けた。「日本にだって、この程度のことを出来る人は多いのに皆さんお遊びが下手ですからねー。この年になつてからでは、もう遅いわ」と言つて溜息を吐いていた。日が昇り8

時より港と中心街を結ぶシャトルバスの運行が始まり、三々五々観光、海水浴、ダイビングやらに出發した。中には飛行機をチャーターし有名なダイビングスポットのある島に出かけるグループもいた。荒涼とした砂漠の中にコンクリート造りの白い家々が点在する。ワイキキを小ぶりにしたような500mほどのビーチにはホテルとお土産店が隣接しており、全くのリゾート地である。この町はイスラエルが占領していた時に新たに作った保養地で、イスラエルは最後まで返還を渋っていた所なそうだ。サファイア色の海は澄んでいて、原色の熱帯魚が多くグラスボトムボートでの海底観覧が盛んであった。



(カイロ観光中の中村氏)

28日朝5時スエズ沖合い3、4キロの所に錨泊し、運河進入の順番を待つ。2キロ程の間隔を置きながら次々と大型のコンテナ船が進入していく。7時アスカが錨を上げてゆっくりと進入体制をとる。屋上に出て見たらジャンパーを着込むほど大変な寒さだ。スエズ

の街は白、茶、アイボリー色の5、6階建てのマンション群に少しばかりの街路樹はあるが、いかにも乾燥した風景だ。幅200mばかりの運河をのんびりと進む。右舷のシナイ半島側は広漠たる砂漠地帯だ。中東戦争の記念碑が行く先々に点在するだけで、その他の施設はほとんど見当たらない。一方左舷のアフリカ側は所々住居と緑が点在しイスマイリアまで続く。イスマイリアはオアシス風の緑豊かな街で、美しいビーチ付きのリゾートと公園が見える。日が昇り爽やかなそよ風と陽だまりの中、左舷デッキのベンチで移り行く景色をのんびりと眺めて過ごした。夜カジノでブラックジャックに興じているうちに船はポートサイドを通過してしまい、地中海の入り口を見損なつた。

翌29日アレクサンドリア寄港一泊二日のカイロ観光はピラミッドとスフィンクス、博物館、夜のナイルクルーズと盛りだくさんであった。特に宿泊したホテルの大きな窓にはギザのピラミッドが目の前に迫り、スベクタクルなスクリーンを独占した思いがしたほど圧巻であった。



(サントリーニ島)

5月2日から4日にかけてトルコのクサダシ、ギリシャのアテネの港町ピレウスとサントリーニ島に寄港した。特に1400の島々からなるエーゲ海はその乾燥した物静かさに感動した。高くは無いが切り立った焦げ茶の岩山の島々で、ところどころには真っ白い家並みがびっしりとしがみついている。海は波も無くまさにコバルトブルーだ。日が昇れば昇るほどにブルーが濃くなり、これぞ何てったってエーゲ海だ。

4日朝7時30分サントリーニ島の沖合い500mに錨泊する。右舷の目の前のサントリーニ島は岩肌が茶褐色で、何とも荒々しい様相だ。海拔300m程の小高い稜線には2、3キロの幅で白い家並みが覆いかぶさっている。高いところにはモスク風の寺院も見える。この山頂の町と2返しほどの葛折の急坂で繋がった小さな港には千トンスの観光船が2艘停泊している。またこの港と山頂の町はケーブルカーでも繋がっている。左舷の島は黒い熔解岩が扇状に海に流れ込んでいる。エーゲ海のパノラマを見ているようだ。これが紀元前15世紀の大噴火で円形の島が三日月形になり、近年幻の大陸アトランティスとも言われ始めたサントリーニだ。葛折の坂道をロバが行きかかっているのが見える。東側突端の上陸する港は小さくテンダーボートにて上陸。直ちにバスにて大噴火で埋没した都市アクトテリリの広大な発掘中の遺跡博物館を見学。その後、ブドウ畑の連なる島の稜線を左右のコバルトブルーの海を眺めながらケーブルカーの乗り場でもあるフィラの街に着いた。この地は白ワインが名産とのことでメルナメルクーリばりの酒屋のおかみのお勧め品を6本ほど仕入れた。午後6時錨を上げ、半月の上端の白い街、赤い岩を間近に眺めつつコバルトの海を波立たせて次の寄港地ナポリに向かった。

## 平成十五年度大学進学状況

入試年度 大 学	平成12年度		平成13年度		平成14年度		平成15年度	
	合格者	新 卒	合格者	新 卒	合格者	新 卒	合格者	新 卒
北海道大	5	2	8	3	13	7	4	3
東 北 大	24	15	19	11	22	15	32	20
茨 城 大	4	4	14	10	7	4	4	4
筑 波 大	52	42	42	35	36	23	42	31
千 葉 大	2	1	13	4	6	5	11	6
お茶の水大	9	7	5	4	3	3	3	3
東 京 大	31	20	32	24	33	24	32	22
東京外語大	5	3	2	2	5	3	1	1
東 工 大	18	13	9	4	13	9	12	7
一 橋 大	4	3	3	2	8	5	5	4
横 浜 国 大	7	3	4	4	1	1	6	3
名 古 屋 大	2	2	1	0	2	0	2	2
京 都 大	5	1	9	5	8	3	4	1
そ の 他	21	3	31	11	35	14	29	15
国立大計	189	119	192	119	192	116	187	122
青山学院大	22	14	22	16	20	12	14	5
学 習 院 大	19	10	17	8	13	5	8	5
慶 応 大	69	38	48	22	66	44	47	25
国際基督大	4	4	7	5	4	3	3	2
上 智 大	32	18	22	14	30	20	19	18
中 央 大	23	13	30	16	40	16	32	15
津 田 塾 大	3	2	7	3	5	4	10	8
東京女子大	5	5	7	4	16	10	12	6
東京理科大	101	51	87	30	86	30	107	43
日本女子大	15	10	8	2	7	4	14	8
明 治 大	48	23	42	20	50	21	43	16
立 教 大	30	20	26	10	35	23	36	22
早 稲 田 大	84	43	108	62	92	43	96	56
法 政 大	26	16	20	9	20	9	29	13
そ の 他	167	51	171	58	177	45	173	52
私立大計	622	318	622	279	661	289	643	294
公立大計	5	1	10	5	12	8	8	6
大 学 校 計	5	4	6	3	4	2	4	2
そ の 他	4	3	2	2	2	1	4	1
総 計	825	445	832	408	871	416	846	425

平成15年度は、東北大が例年より10名多く、慶応大、上智大、中央大、明治大が10名ないし20名減った以外は、ほぼ例年どおりである。東京理科大は例年どおり90ないし100名

の合格者である。東大合格者は、全国公立高校中2位に甘んじた。過去最高は平成9年度の43名(うち現役33名)だった。

### 編集後記

東進会のホームページは、高10回の沼里氏が取材から作成まで全面的に担当されており、更新も適時に行われております。カラー写真を多用するなど力作でありますので、ぜひアクセスされるようお勧めします。

## 『謳粹会』の記

東進会謳粹会会長 篠田 康

## 第53回謳粹会

開催日 平成15年1月10日

会場 池袋「PASTA MANIA」

参加者 15名

皆様明けましておめでとう御座います。「謳粹会」も無事に五回目の新年を迎えることになりました。これも偏に会員の皆様方の絶大なるご協力の賜物と厚く御礼申し上げます。

これまで、おせちの入った和食の会席で新年を祝いましたが、本年は、それも適わなくなり、ここ「PASTA MANIA」の Pasta 料理とイタリアワインでお楽しみ頂きます。この店は、長戸さんのご紹介で、長戸さんはここが美味しいので週に三度はこちらに何うと聞いております。シーフードイタリアンが得意の店ということですので、旬の美味しい魚が頂けることとご期待下さい。尚お酒は、お店で赤・白のワインを用意されておりますが、持ち込み自由ということでしたので、広島・竹原「竹鶴」の(純米生原酒)と千葉・御宿「岩の井」の(純米原酒)を持参致しました。「竹鶴」に付きましては、以前に飲んだことがありますが、あれは(純米酒)でして、今回は(純米生原酒)ですから、良く味わって、こちらもお楽しみ頂きます。

お店は、地下1階のフロアですが、仕切りの無い席は鉤の手に40ほどのテーブル席がありました。しかし、私達の他には一組の男女だけでした。

会長の挨拶の後は、今年一年の平安泰平を祈ってビールで乾杯、元気のいい声が部屋一杯に響き渡り、今年も元気で意を新たにしました。

イタリア料理は、銀座の「イタリー亭」以来これで2度目です。

私達の若い頃は、代官山の「小川軒」や本郷の「楠亭」などがあり、その後、銀座に「マキシム・ド・バリ」や「レカン」が生まれましたが、フランス料理の店ばかりで、イタリア料理はあまり目に付かなかった。そんな訳で、西洋料理はフランスが一番と思っていましたが、さにあらずであった。

イタリア料理は、他の全ての料理の源であって、ヨーロッパで初めて料理が発達した場所と言えはイタリア半島であり、イタリア料理を最初に作り出した功労者は古代ローマ人だという。彼らは小アジアやギリシャの料理からヒントを得て、自国で手に入る食べ物を様々に料理した。こうして出

来上がった西洋料理の基本は、イタリアからフランス、更に他の諸国に伝えられて、フランスで料理作りのバイブルとされているラルース料理百科も、イタリア料理こそ、ラテン系ヨーロッパ諸国の料理生みの母であるといっている。

イタリア料理が初めてフランスに伝えられたのは通説に依ると1533年、フィレンツェのカテリーナ・デ・メディチが後のアンリ2世の妃として嫁いだ時で、腕利きのコックを多数従えて行ったという。

現在では、イタめしなどと呼ばれて、パスタやピザなど簡単な食事の代名詞のようになっている、巷には数多くのイタリア料理店がひしめいているが、「サバテーニ・デ・フィレンツェ」のような豪華な高級料理店も数軒ある。

## 【料理】

## ◆前菜

タコのカルパッチョ

和食なら、さしづめ活きタコのお造りとして、わさび醤油で頂くところだろうが、オリーブ油と香草で上品に味付けした一品。ほのかに甘味があって、柔らかく、噛むとその旨味が口一杯に広がって、初春らしいさわやかさを十分堪能することが出来た。タコで名のあるのは明石の真蛸と北海道の水蛸だが、生で手に入るのは何処産のものだろう。

笹身のカルパッチョ

笹身は鶏の胸肉の内側にあつて、笹の葉に似た形からこう呼ばれており、牛や豚のフィレに相当する部分で、極柔らかく、鶏肉の中では最も脂肪が少なく、サッと湯通しして霜降りにし、和え物などにするが、新鮮なものはお造りにし、やはりわさび醤油ということになるが、カルパッチョにすると単純な笹身の味が複雑な旨さになって楽しめる。

## ◆パスタ

イカとブロッコリー、トマトソース

アルデンテに茹で上げられたスパゲッティに、甘味のある活きのいいイカ。そして、緑鮮やかなブロッコリー、野菜がへろへろなのでは味気無い、その点、麺の硬さにマッチした少し歯応えのある茹で方で大変良かった。

## ◆メインデッシュ

スズキのポワレ

スズキの旬は真夏とされており、真冬は産卵するので、身が痩せているから、如何な物かと思ったのは考え過ぎであった。アッサリした白身魚だが、夏場の脂ののった、ふっくらした味と少しも変わらないように思われた。この魚は出世魚で、成長するに連れて、こっば(5~6cm)、せいご25cm前後の一年魚、ふっこ(30~60cm)、それ以上をすずきと呼び、体長は1mにも成長する。

地鶏もも肉のロースト

先程の笹身と違い、良く動かす筋肉なので、肉質はやや硬めで、筋もあるが、脂肪がのっけていて、味にコクがある。

フライパンにサラダ油を熱して、両面から弱火の中火で焼き上げた物と思われる。ただ、塩焼きにした物でも美味しいが、こうした何種類かの調味料に漬けてローストとした鶏ももは、又、格別の旨さがあり、酒が進んだ。

## ◆デザート

チョコレートケーキ

甘い物は苦手だという人もいるが、それほどコッテリした甘さでは無い。微かに洋酒の香りもして、ホッとする味。

## 【お酒】

## ◆ワイン CASAL BORDINO社

白 トレビアーノ ダブルツツオ

アロマテックで繊細な香り、口当たりはコクがあつてマイルドだった。若々しくフレッシュで、辛口ながら甘味さえ感じる、イタリアワインらしい厚みのある白ワインでした。

赤 モンテプルチアーノ ダブルツツオ

凝縮された果実味の瑞々しさ、タンニンが少ないので、柔らかく伸びやかな口当たりで、大変飲み易く、バランスのとれた素晴らしい赤ワインだった。

## ◆竹鶴 (純米生原酒)

竹鶴酒造株式会社 広島県竹原市本町

## ◆岩の井 (純米原酒)

岩瀬酒造株式会社 千葉県夷隅郡御宿町 (蔵元が語る特徴) 独特の旨味と香り。

## 【追記】

先日、銀座「イタリー亭」から、創業50周年記念の案内を頂いた。私の若い頃は、イタリアンと言えは、ここと六本木の「キャンティ」ぐらいだった。だが、最近では若い人達がどんどんイタリアに行って技術を習得し、本場の味と技を日本に持ち帰っては店を開くので、新しいイタリアンも随分増えている。近頃ではイタリア料理などと言わず、今の人はイタめしなどと呼んでいる。マカロニやスパゲッティのパスタ料理から、ピザやリゾットから野菜、魚、鶏、肉などの本格的料理まで様々ある。

その中でパスタはイタリアを代表する小麦製品である。原料のデュラム小麦(硝子質でタンパク質が多い、パスタ料理に使うセモリナ粉の原料)は、胚乳部が硝子質で非常に硬く、黄色のカロチン系色素が多く、タンパク質の含有量も多い。パスタ特有の硬くて弾力のある食感や色合いは、この性質に依るところが大きい。代表は、マカロニとスパゲッティだが、両者共イタリアの麺類として親しまれている。

パスタとして総称されるその内容は実に幅広く、形状、大きさ、調材料、イタリア各地方ごとの特色、更に料理の種類も多用

である。それに、小麦粉をこねた生地を丸めて茹でたニョッキなども、パスタの一部に含まれる。

日本でも多くの製品が作られており、以前は強力粉を混合していたが、本格的なパスタの普及とともに、デュラム小麦粉100%の製品が中心となった。パスタは種類によって用途が違い、スープ用5種類、茹でて使う16種類、焼いて使う15種類、詰め物をする6種類と実に42種類のパスタが、料理に依って使い分けられているのである。

これら多種類のパスタ製品にトマト味、クリーム味、肉、魚介、野菜と様々なソースがあり、その料理も豊富。マカロニ類もサラダが一般的だが、本来ソースで味わう。パスタは茹で立てをソースと合わせる事が大切で、絡めるようにして、直ぐに食べるようにしたい。ラザニアやカネロニなどは、具やソースを重ねたり詰めたりして、オーブンで焼き上げることが多い。極小型のパスタはスープやサラダに散らしたりして用いる。

私がパスタで一番印象に残っているのは、ホテル西洋銀座で食べた手打ちのラザニアだ。シェフが丹精込めて打ち上げたこの品は、ムッチリとした弾力で、コシが強く、しかも菌切れのいい、素晴らしい食感だった。

次の会の時も、ラザニアが食べられると思って楽しみに出席したが、この時は、ラザニアでなくリゾットなのでガッカリしていると、リゾットも美味しく作るのはパスタより難しいと言われた。リゾットは、お粥のようで余り好きでは無かったが、それは食わず嫌いで、硬からず、そしてビシャビシャでなく、米の一粒一粒に美味しいスープの沁み込んだその味は、何とも言い難い旨さでした。

初春の パスタに集い ワイン酌む  
イタめしが お節に替る 春の宴

\*\*\*\*\*

**第54回謳幹会**

開催日 平成15年2月14日

会場 台場「薬(はなしべ)」黄桜台場醸造所

参加者 18名

私は或る記事に、「ゆりかもめ」と聞いて、在原業平を思い出すのは化石人間なのかも知れないと書いたが、「みやこ鳥」とは「ゆりかもめ」の和名であって、冬になると日本にやって来る渡り鳥である。もう随分前の話になるが、この鳥、ある年、京都にも多数やってきて、鴨川のずっと上流の方までたむろしており、小魚を全部食べ尽くしてしまうと地元の人々は嘆いていた。水面に浮いている姿は愛らしいと思うが、川の漁

師にとっては、悩みの種だったのだ。

その名を付けた新交通システム「ゆりかもめ」に乗って新橋駅を離れる。この列車には運転手や車掌と言った乗務員も居なければ、レールと言った軌道もない、古い頭では考えられない驚きの乗り物だ。直ぐ汐留駅に着く。ここは、明治5年に、初めてここから横浜とを結ぶ列車が走り、「汽笛一声新橋を」の鉄道唱歌でも知られる、わが国鉄道発祥の地。その後、貨物駅となった広大な敷地は、今、再開発の波に乗って、大きなビルが続々建てられている。夏には麹町の「日本テレビ」もこちらに移るといふから、ここもやがては大きく変貌を遂げることだろう。右手前方にライトアップされた東京タワーが薄暮の中にそのスタイリッシュな姿を誇っている。そして次に貿易センタービルが目の前に来ると、車両大きく左へ旋回して海辺に出る。そして、竹芝、日の出、芝浦を過ぎて、いよいよ「レインボーブリッジ」を渡り、台場のウオーターフロントに入ると、周辺の景観はこれまで都内で見られない様相に一変する。幕末の黒船から江戸を守るお台場が、今や臨海副都心の名の下に、新しく立ち上がったその姿には目を見張る物が有る。そしてここでは、全ての物がサイズアップされたビッグなスケールを感じる。

それに、ミュージアムの多いのも広い土地を持つこの特徴かもしれない。

「船の科学館」を始め、「日本化学未来館」や「東京みなと館」に「シェル・ミュージアム」、そして「ガスの科学館」と近代科学の知識を広めると共に、人間の築いてきた歴史を物語る処でもある。

「天王洲アイル」が出来た時、有名ホテルや名のあるレストラン、料理店がオープンして、華やかに花開いたのは「レインボーブリッジ」が出来て間もなくのことだったから、もう14~15年は経つのだろうか、ライトアップされた橋を眺めながら、イタリア料理に舌鼓打ったことを思い出す。

今宵訪ねるアクアシティお台場は、巨大な6階建てのビルディング全体が一つの大きな商店街で、「ゆりかもめ」の駅を降りると、連絡デッキが3階に通じている。中には、色々な店があって、飲食店もラーメン店やマクドナルドをはじめ、和洋の料理店も60店舗ほど入っているが、余り高級感のする店はない様だった。しかし、案内をみると、この中に「黄桜台場醸造所」の「薬(はなしべ)」は入っていなかった。実は、アクアシティお台場と地続きの同じ階だったが、メディアージュという別の建物なのだった。

「薬」と図案のように描いた大きな紺の暖簾を潜ると、店長の植城さんが、「お待ちしておりました」とにこやかに迎えてくれた。店に入ると、右手のレジの奥が醸造場

になっており、ステンレスのタンクや張り巡らされたパイプをガラス越しに見る事が出来る。そして左手がテーブル席で50席はあるだろうか、更にその横のガラスを張った明るい床に20人のテーブル席が在り、私たちはそこを使った。

開会の時間が近づくにつれて、場所が分かりずらかったという人が多く、中には一つ手前の「お台場海浜公園駅」で降りてしまった人などもいたが、宇部から飛んで来るといふ大野理事長の他、17名の方が集まった。私の同窓の渡邊光夫さんも「篠田が頑張っているのです、たまには出席しなければ」と顔を見せてくれて、若山宏(昭36卒)さんは一年振り、姥原芳和(海老原順)(昭46卒)さんも久しぶりに出席されて、大変感激の様子でした。

会に先立ち、杜氏さんから台場醸造所に就いて簡単な説明があり、乾杯の済んだところに大野理事長が姿を見せたので、もう一度乾杯をした。

【料理とお酒】

「蔵出ししほりたて」と京懐石

◆地ビールゴールド

「黄桜」ではアルト、ケルシュ、ゴールドの三種の地ビールも造っており、ケルシュは後程、今日の献立の料理と一緒に出て来るといふので、ゴールドを頂いて乾杯をした。その名の如く金色に輝く色合いで、喉越しも良く、しかも、日本酒の香りのする、ちょっと珍しいビールだった。

◆食前酒 黄桜 吟醸五年古酒

可愛いグラスに、七分目ほど入った薄黄色い酒。どうせ、食前酒なので、梅酒か果実酒ぐらいに思って口にしたら、オヤッと思った。それは、臍たけた美女の姿を思い浮かべる気品と落ち着きを感じられた。改めて献立を見ると、吟醸五年古酒とあった。ウツトリと呆れるほどの上手さだった。

◆先付け

筍 若芽サラダ(浅利 水菜)

京都伏見地ビール ケルシュ

二月に筍の採れるは、鹿兒島小倉の合馬だか、エグミもなく、ワカメにサラダオイルで和えたアサリと水菜、濃い緑が目にも爽やかで、噛むと水菜の菌触りがサクサクと小気味いい、淡いブラウンのケルシュがさらに旨さを添える。

◆珍味

鯛塩辛 友和え

台場醸造清酒 純米酒

珍味として運ばれて来たのは鯛の塩辛。これは高級な肴が出たので嬉しくなった。これが、スッキリした純米酒にととも合う。酒の旨さを一層盛り立てるこの味は、飲兵衛が泣いて喜ぶ一品だ。私は、倉敷・玉島の「鯛惣」の鯛わたの塩辛、鯛まこの塩辛好きだった。広島・草津南の「瀬戸惣」や猿喉橋の「山栄水産」の物等、瀬戸内の海

産物を扱う店は何処でもあると思う。かつて、大阪梅田の地下センターに全国の珍味を扱う「白梅」という店があり、よく利用した。店を閉じてもう四半世紀になるが、あの旨い鯛わたの味は懐かしい。

◆向附

河豚ぶつ刺身

黄桜 辛口本醸造

冬の味覚の王様河豚、東京湾の潮風が冷たいお台場で、河豚を味わうとは思ってもよらなかった。薄造りにミカワの細切りも入れたボン酢は、ゼラチン質が程よく馴染んで、辛口本醸造に、自然と頬が緩んでくる。何時までもこの旨さの中に浸っていたい、そんな気のするお台場の夜でした。

◆焼き合せ

寒ぶり大根京風焼き合せ

梅麩 丸餅掛け 青味 針柚子

台場醸造清酒 純米にごり酒

鯛大根と言えば冬場のご馳走だが、そこが京風焼き合せと言うだけあって、アラなど使わず、上身だけの贅沢な一品。鯛の味がしっかり大根に染み付いて、京風らしいトッピングが一層その味を楽しくさせてくれる。少しトロツとした粘りの純米にごり酒だが、ダブルクを思わせるような感じで、懐かしさを思い浮かべる人もいた。

◆焼き肴変わり

牛ひれ肉もろ味噌漬け焼き

台場醸造清酒 大吟醸原酒

冬の魚の代表の次は、肉、それも牛ヒレ肉だ。ほんのり味噌の香りがしつこくなく、メディアムレアに焼かれた肉を噛み締めると、中からジンワリ旨い肉汁が口中に広がる。それを大吟醸原酒を口に含んで合わせると、原酒の辛さをなだめて程よく奏でるそのハーモニーが喉を潤し、心を寛げた。

◆強肴

牡蠣オイルサーデン

台場醸造清酒 搾りたて生原酒

今が旬の牡蠣、お酒と言えば酢ガキだが、オイルサーデンとは何ごとぞと思った。だがさにあらず、搾りたて生原酒の為には、オイル焼きにしてコクを持たせたのだと思う。こうする事によって、強い生原酒に負ける事なく、添えられたカイワレが、牡蠣本来の香りと旨味に、ひと味春を加えている。

◆進肴

京漬物三種盛り合わせ

最近、東京の料理屋では、お新香というよく柴漬けを出す処が多くなった。しかし今宵のお新香は、しっかり手間隙かけて漬け込んだ、京菜と赤カブ、大根の糠漬で、浅からず、また、漬け過ぎず、程よい漬かり具合で、お店の心尽くしがシッカリと感じ取れた嬉しい喜びの味でした。

◆お食事

うどん又は蟹めし

大部分の方はうどんだったが、四人ほど蟹めしを頼んだ人がいた。蟹の身肉を入れて、茶飯にふっくらと炊き上げられた蟹めしは、何とも言えない香ばしさで、これまでの酒と肴に満足した体をホワッと包み込んでくれたその抱擁力。その滋味の中で、今宵最後の幸福感を味わった。

◆デザート

京菓子おたべ

最後に、もっとも京都らしいと思うお菓子おたべが出て、締め括られた。スベスベした餅(皮)に包まれたツブ餡の味。張り艶と艶があって、京の舞妓さんを連想させるものがある。

【後記】

「仕事は大勢、旨い物は小勢」と昔から言われるが、大勢で旨いものを楽しむのが「謳粋会」の使命とっております。今宵も寒さの中を、大勢の方々のご参加を頂き感謝しております。

黄桜が 台場に醸す 河豚と牡蠣

如月の 海風さぶし ゆりかもめ

\*\*\*\*\*

第55回謳粋会

開催日 平成15年3月13日

会場 荻窪「酒膳屋」 参加者 12名

今回は、若山宏さんのご紹介により、久し振りに都心を離れて荻窪で開催しました。荻窪と聞くと、以前はラーメン屋のメッカであり、駅の近くには「春木屋」や「丸福」を始め、数多くの店がひしめいていた。今でも多分あると思うが、近年は、名の通ったラーメン店が沢山あるので、昔のようにはいかないかも知れない。

会場は荻窪駅を北口へ出て、青梅街道の横断歩道を渡り、右へ進んで角の「つるかめスター」を左へコトブキ通りに入ると、直ぐ右側にあった。ドアを開けて中に入ると、板張りの床で、右側にテーブルが釣の手に並んで、20席以上はあるだろうか、左手のカウンターは、雑然と物が置いてあって、使われていないが、その前には、今夜飲む一升瓶が五本整然と並んで、私達の来るのを待っていた。室内の雰囲気は、何かレトロな感じのする大正時代の酒場かカフェのような感じであった。若山さんの話では、昼間は喫茶店で、昼のランチも営業しているとか、店主の松井靖久さんは、柔道でもやっておられたようなガッチリした体格で、出身は北海道と言うことも若山さんの弁。

ここ数日強い風で、肌寒い日が続いている。今日も風が冷たいので、風邪を引いて急に出席出来なくなったという人がいないか、参加者の顔を見るまで心配であった。最初に田村さんが見えて、次に菊地さんが現れ、「あんまり顔を出さないと、忘れら

れてしまうから」と関さんが遠くつくばから駆け付けてくれた。当初13人出席と申し込んだのだが、昨日不幸が出来て一人欠席の12人となった。皆さんが追々集まるその中に、珍しく露木修さんがお見えになって、「もうリタイヤしましたのでこれからは何時でも出られますよ」と言って、饅頭に戴いたという、桐の化粧箱に入って紫の紐を結んだ、多摩の「嘉泉」大吟醸を提供された。最後の頃に「「観祭」の濁りが入ったので持ってきました」と若山さんが元気に入って来られた。

これでお酒は八升以上になったが、その内の半分がにごり酒なのも、今の季節ならではと喜んだ。

今日は、人数も少ないが、時間どおりに皆さん集まったので、地元の皆藤さんに敬意を表して、乾杯の音頭を執って戴いた。

酒も旨いが、店主が腕によりを掛けて作った料理の数々、どれも活きがよいので、プリプリと弾力があって、歯応えがあり、酒の味を殺すことなく、又、控え過ぎず、良く調和して美味しく頂けたと皆さんから喜ばれた。

来月、4・5日は、お店の改装1周年を記念して、お店が何時もお酒で世話になっている、中野の「あじのマチダヤ」ご主人・小野寿成さんや俳優の中山千夏さんをおよびしてイベントが行われるそうだが、「謳粋会」は年に一度の母校の花見を行うので、出席出来ず、残念に思った。

【料理】

「黒潮料理」

◆先付け

貝類の酢の物 赤貝、本みる貝、トリ貝、の八朔和え

貝を好む人は食通だと聞いたことがある。赤貝は、北海道から九州まで、湾内の泥底で獲れるが、磐城の閑上(ユリアゲ)が特に有名である。みる貝も赤貝と同じ各地で獲れるが、トリ貝は、関東以南の海で獲れる。三種三様の味を、酢の代わりにハッサクを使ってサッパリと、小気味良く広がる春の味。のつけから、酒が喜ぶ一品であった。

◆煮物

豚角煮

先日、豚角煮の勉強をしたばかり、これを作るには、二度も茹でこぼして脂を抜き、それからジックリ炊き込んで味を含ませる。長崎ではこれを「東坡煮」という。中国の詩人蘇東坡が好きだったかどうかは知らないが、上品で箸でも切れその柔らかさ、ご飯にも酒にも合う優れ物だ。

◆造り盛合わせ

タイラギのつくり

玉珧が標準和名だが、平貝の名で親しまれている。殆ど貝柱だけを利用するが最近では養殖ホタテに押されて利用低下。

## 活ヤリイカの刺身

イカも赤イカ、スルメイカ、ケンサキ、もんごイカなど色々あるが、活きが良いので透けて見える感じで大変甘味があった。

## クエの洗い

これは大変珍しい、今年アラは二度ほど食べたが、クエはなかなか食えない、品数が非常に少なく、市場に出ないのだという。これは始めて口にする珍味中の珍味だ。

## ◆関サバのメ

サバは生き腐れと言って、眼がランランと輝いても、身が傷んでしまうという程足の早い代物。それをここで美味しく食べられたのは幸せである。

## ◆まぐろのトロ

ご主人は本マグロであると言っていた。口の中でトロリととけるこの感じ、「酔鯨」の一升瓶が大きく揺れた。

## ◆鯨のタタキ

目方は5kgあったというボンボンに太った鯨。身は真っ赤で、はち切れんばかり、ニンニクと一緒に戴けば、自家製のタレの旨さと共にひとしお幸福を感じる。

## ◆ご飯替り(徳島産素麺)

素麺も、三輪、赤穂、小豆島とそれぞれ産地があって、甲乙つけがたいが、とにかく美味しいのでお替りをする人もいた。

## 【お酒】

## ◆酔鯨 純米吟醸

酔鯨酒造(株) 高知県高知市長浜

土佐清酒「酔鯨」は、「昨は橋南に飲み、今日は橋北に酔う、酒あり飲むべし、われ酔うべし」と謳い、酒をこよなく愛した土佐藩主、山内豊信(容堂)公の雅号「鯨海酔侯」にちなんで命名されました。

「酔鯨」醸造の地、高知市長浜は、景勝「桂浜」に隣接しています。創業明治5年、酒米を選び、製品ごとの使用米を定め、酒米の味わいを製品に生かします。優れた技術と、充実した設備による少量仕込みを行い、寒冷地でなければ美酒は生まれえないという固定観念から脱却し、主張を持った酒造りに取り組んでいます。

土佐清酒「酔鯨」は、土佐酒の特徴である淡麗辛口に、新しい技術を加えて、力強く切れのある味わいと、スッキリした喉越しをお届けしています。

太平洋の大海原を悠々と泳ぐ王者、巨鯨のようにおおらかに飲みください。

## ◆南(玉の井) 大吟醸

南酒造場 高知県安芸郡安田町

当社は、県都高知市より、東へ車で1時間、距離にして50kmの処に位置します。古来日本酒は、遠く神代より大和民族の暮らしの中に愛され親しまれて来た世界無比の醸造酒であります。

創業明治2(1869)年、山形屋12代、南久吉郎が、この由緒ある伝統の下に、営々と土佐酒造りの礎を築いて参りました。

幸いにして自然に恵まれ、南は雄大な太平洋に面し、北は日本三大美林の一つと言われる魚梁瀬(やなせ剣山系)美林を背に酒造蔵の側を、鮎躍る清流安田川が流れ、酒造りに欠かせない良質の水を得て、「白玉の歯に沁み通る秋の夜の酒は静かに飲むべかりけり」と詠まれているように、この白玉の如き清水が、酌めども尽きることの無き井戸であったので「玉の井」と名付けられました。酒質は香り高く、土佐人好みの辛口でありながら、淡麗爽やかであり、喉越し良く、飲み飽きしない酒として喜ばれています。

以来、120有余年伝統と秘伝の技術に、近代の酒を目指しています。

## ◆美丈夫(濱の鶴) 純吟生 薄にぎり

南濱川商店 高知県安芸郡田野町

現在では高知県最東端の蔵である当蔵は、初代、濱川金太郎が浜に飛来した二羽の丹頂鶴にちなみ、明治36年に命名、創業致しました。

昭和47年には、一足早く純米酒を商品化し、多様化・高級化し始めた消費者の嗜好にいち早く対応、現在にいたる純米ブームに先鞭をつけました。又、現在でこそ、すっかり定着し、日本酒全体の牽引車となったとも言えるべき、吟醸・大吟醸酒も、一昔前は非常に限定された製品であり、市販することなど全く考えられませんでした。

しかし、私共は納得出来る旨い酒を、皆様に提供する信念のもと、吟醸酒の市販に向けた取り組みを開始しました。蔵の命運を賭し、総てを一新し開発した「美丈夫」シリーズは、土佐酒=淡麗辛口と言った、既成概念に囚われない、厚い支持者を増やしつつあります。

日本三大美林の一つに数えられる魚梁瀬の杉林、その奥深く端を発する奈半利川。自然の恵み豊に残るこの地で、酒造りを通じて皆様方のより豊かな暮らし、引いては地域司会・日本文化に貢献することを目指し、今後も「濱の鶴」は全力で取り組みます。

## ◆旭若松 純米酒

那賀酒造(株) 徳島県那賀郡鷺敷町

「旭若松」では、純米酒の熟成を考えて出荷しています。一口に熟成と言っても、その年のお酒の出来によって、熟成期間が異なります。また、高精白米を使用したお酒は、熟成に長い期間を必要とします。搾り立ての新酒は、粗々しくて、麴臭い物ですが、それは又それで、楽しみのある物ですが、酒本来の旨さは熟成によって造られる物と考えられます。「旭若松」では丹念な成分検査と共に、利き酒などの官能検査も並行して行い、総合的に出荷時期を決めています。

## ◆芳水 無濾過 純米吟醸

創業は大正2年、徳島県池田地方の寒冷な気候の中での寒造り、南に山を控え、貯蔵熟成にも適した自然環境にも恵まれている。水も吉野川の硬水の伏流水で仕込み、山本杜氏は酒造歴40年を越える。「山峡の美祿、芳水特別仕込み大吟醸」は山田錦を40%にまで磨いて仕込み、豊かな香りと味わいの膨らみのバランスも無類。

## ◆瀬祭 にごり

(株)旭酒造 山口県玖珂郡周東町

## ◆秋鹿 能勢福 純米吟醸

秋鹿酒造(株) 大阪府豊能郡能勢町

米から一貫造りをモットーに良質の山田錦を育てる蔵。「山田錦の本来の力を表現するため低精白にし、酵母は歴史ある6号で仕込んだ」と奥裕明常務。火入れ酒もある。

酸味と旨味、少々の苦みのバランスが程よく、飲んで旨い。精米80%とは思えぬきれいさ、少しの雑味も丁度いい。などの迫力ある味に感嘆する。鶏の白レバー、ステーキや魚の干物、脂のある強い味の料理を引き立てそう。温い燗も旨い。

## ◆天の戸 美稲(うましね) 薄にぎり

浅舞酒造 秋田県平鹿郡平鹿町

秋田県の米処にある蔵で、山田錦に頼らず、「全農JA秋田ふるさと平賀研究会」の米を使い、水、人まで総て秋田産で酒造りに挑戦している。「辛口の酒でも、旨さと程よく調和しているのがいい。控え目な名脇役のような酒」とは推薦者「高原商店」高原廣志さんの弁。

辛口なのに辛すぎず、華やかさもあって好み。天女のペールのイメージ。優しい含み香と、グッと来る甘さ。食中酒としての面白さあり、燗もよし。

## ◆嘉泉

田村酒造(株) 東京都福生市福生

多摩の銘酒「嘉泉」は、文政5年に福生村に誕生し、今日まで170余年人に愛され育てられて参りました。

本品は、その伝統の醸造法に改良を重ね、更に最新の技法を加え、酒造好適米の最高と申されます山田錦を35%まで精白し、仕込み水は秩父奥多摩水系の地下水を汲み揚げ、身を切る大寒の折、杜氏たちが寝食を忘れ、精魂傾けて醸し出した純米大吟醸にごり酒です。

## 【後記】

「仕事は大勢、旨い物は小勢」と昔から言われるが、大勢で旨いものを楽しむのが「謳酔会」の使命とっております。今宵も寒さの中を、大勢の方々の参加を頂き感謝しております。

来る春の 寒さ忍びし 沈丁花

東風吹きて 西にけわしき 砂嵐