

第 25 号

平成15年
11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/tsuchiurako-toshinkai/>

来年度総会は平成16年6月19日(土)学士会館で。
当番幹事は昭和46年卒です。ご予定下さい。



応援指導部による演技

平成15年度の総会・懇親会 開催

平成15年度の東進会総会・懇親会が6月14日(土)、東京プリンスホテルで開催された。当番幹事は昭和45年卒。

今回も母校の吹奏楽部と応援指導部による演奏、演技が繰り広げられ、山田隆士校長曰く「毎年、東京での活動が生徒達の大きな目標の一つとなり、励みになっています。」

最近は大音響の出せる宴会場が少なくなり、ここ東京プリンスホテルと学士会館が時間の制約があるものの無理のきく数少ない会場となった。

総会は滞りなく終了、懇親会に入った。

今回は恩師和田隆先生(青山学院大学名誉教授)、昭和6年卒の茂在虎男氏(東京商船大学名誉教授) お二方の卒寿を祝って、長戸副会長から花束贈呈が行われた。

その返礼挨拶のなかで茂在先輩からは、東京新聞夕刊の「この道」欄に、一回あたり1200字、120回の予定で土日を除く毎日の連載記事を今年の5月12日から着手した旨、お話があり感銘を受けた。その中には土浦中学時代の思い出も含まれているとのことであった。

また、我が東進会長が米寿を迎えられることをお祝いして、植木会長ご夫妻に花束が同様に贈呈された。

奥様のひめ子様からは「主人が会長を辞めたがらない理由がよくわかりました。このように素晴らしい人たちに囲まれているのですから。」とご挨拶があり、植木会長の両拳を掲げて「俺は辞めないぞ。」の一言に会場から大きな拍手が送られた。

総会・懇親会の風景



東進会長の挨拶



総会時における会場



左から卒寿を迎えられた和田 隆先生と
昭和6年卒の茂在 寅男先輩



植木会長への米寿祝いに対し挨拶される
会長夫人



進修同窓会の近況
青山副会長



母校の近況
山田校長



左から東京関係の水戸一高同窓会 助川氏、
茨城県人会 松浦氏、水戸一高同窓会 稲葉氏



母校の吹奏楽部による演奏



吹奏楽部と応援指導部を激励する東進会長

平成 15 年度
 総会・懇親会
 出席者名簿
 () は卒業年度

来賓



茨城県人会
松浦 光生 様



水戸一高東京同窓会
稲葉 正臣 様



同左
助川 裕 様



日立一高東京同窓会
佐藤 二郎 様



東進会等
 敬称略



茂在 寅男(昭6)



植木 満(昭8)



植木 ひめ子

恩師(青山学院大名誉 進修同窓会副会長 土浦一高 校長
 教授) 和田 隆 先生 青山 和義 様(昭31) 山田 隆士 様(昭38)



後藤 昌明(昭12)



後藤 敏子



大塚 保(昭20)



小貫 拳一(昭20)



貝塚 平次郎(昭20)



神谷 孝雄(昭20)



栗栖 三男(昭20)



小堀 敏彦(昭20)



坂井 祥司(昭20)



酒寄 和郎(昭20)



篠田 康(昭20)



白井 昭雄(昭20)



竹下 守男(昭20)



田中 和夫(昭20)



中島 坦治(昭20)



廣瀬 琢朗(昭20)



山口 進(昭20)



吉田 豊(昭20)



渡辺 光夫(昭20)



砂山 嘉幸(昭24)



片岡 二郎(昭27)



坪井 洋(昭27)



平根 健(昭27)



砂川 憲二(昭28)



井坂 正(昭31)



稲葉 文男(昭31)



大野 金一(昭31)



皆藤 祐治(昭31)



菊地 清(昭31)



酒井 隆二(昭31)



高野 久弘(昭31)



田崎 秀男(昭31)



田村 恒(昭31)



露木 修(昭31)



中村 信秀(昭31)



沼尻 正信(昭31)



蓮 幸治(昭31)



矢口 勝英(昭31)



山田 晴康(昭31)



渡辺 隆(昭31)



伊東 実(昭32)



片岡 宏之(昭32)



千葉 晃毅(昭32)



服部 或雄(昭32)



沼里 征二(昭33)



湯原 勝明(昭33)



加倉井 建一郎(昭36)



若山 宏(昭36)



小田倉 光伸(昭37)



林 幸子(昭37)



矢口 照雄(昭37)



押手 克夫(昭38)



中島 種(昭38)



野村 ルナ(昭38)



宮本 誠之(昭38)



鈴木 達(昭39)



片桐 敏子(昭40)



飯塚 泰助(昭41)



今泉 房子(昭41)



小野 利夫(昭41)



高山 了(昭41)



中島 忠男(昭41)



長戸 琴(昭41)



沼尻 利喜男(昭41)



初田 正雄(昭41)



浜野 忠(41)



久松 信明(昭41)



増田 淑恵(昭41)



矢口 賢(昭41)



安井 恵子(昭41)



山村 章(昭41)



小林 隆一(昭42)



木村 繁夫(昭43)



鈴木 厚(昭43)



常山 浄子(昭43)



幕内 邦夫(昭43)



宮崎 好廣(昭43)



柳沢 成二(昭43)



渡邊 慎一(昭43)



大関 亨(昭44)



岡崎 孝宣(昭44)



永井 博(昭44)



渡辺 良治(昭44)



飯嶋 茂(昭45)



猪俣 勝広(昭45)



大和田 泰夫(昭45)



荻沼 秀一(昭45)



小野 厚(昭45)



菊山 和子(昭45)



栗山 れい子(昭45)



黒田 吉男(昭45)



鈴木 良治(昭45)



中泉 敏(昭45)



中川 修治(昭45)



仲田 京子(昭45)



平松 美恵子(昭45)



松浦安弘(昭45)



蛭原 芳和(昭46)



蛭原 光江



君山 利男(昭48)



吉田 正史(昭48)



上田 龍児(昭49)



酒井 学雄(昭56)



藤原 和久(平1)



伊東 明彦(平5)



栗本 護(平7)



山本 厚(平7)



武井 智史(平12)



佐川 由起(平14)

木島 幸夫(昭24) 酒寄 恵行(昭24) 内山 満雄(昭28)

宮本 淳一(昭36) 北川 正之(昭37) 倉田 一寿(昭44)

高野 恭一(昭44) 櫻井 克信(昭48) 来栖 宏二(昭61)

日立一高東京同窓会に参加して

東進会副会長 中村信秀(高8)



7月5日サンケイプラザにて開催されました日立一高同窓会東京支部の本年度総会に会長の代理として参加してまいりましたので報告いたします。

盟友会として水戸一高と東進会が招待されておりまして。

同窓の地域は東進会同様、東京、千葉、埼玉、神奈川県、参加同窓生154名に招待者10名の大変盛大な会でした。来賓者に対しては大変丁寧な対応がなされ大いに恐縮してまいりました。

懇親会では佐藤会長はじめ年次ごとの挨拶があり、その中で強く印象に残りましたのは佐藤会長の挨拶の中の「先輩は大いに後輩の道を広げてあげてください」との言葉でした。全般には大いに懇親を深める演出がなされておられ、同窓の繋がりを大切にされる雰囲気を感じられました。一方、多少粗略荒削りの面もあり、これも産業の街という歴史と土地柄によるかと推測しました。

参加者は中年以上で、若い方の参加が少なく年々減少気味と東進会と同様の悩みを持っているやに伺いました。

案内状は対象者6000名に発送しているそうです。東進会の3000名は再考の必要を感じました。

東進会の代表として一言との要請が有りましたので、同郷として心より「皆様におかれ

ましては益々のご盛栄をご祈念する」との挨拶を申し上げて参りました。

甲子園野球茨城大会で母校野球部ベスト8進出

常総学院高校は甲子園で全国制覇

茨城大会は本年7月5日から7月25日までの間、115校が参加して行われた。土浦一高硬式野球部は甲子園に出場した昭和32年以来、46年ぶりベスト8進出を果たし健闘した。

戦績は次のとおり。

- 第1回戦 7月10日 ひたちなか球場 日立一高 6対4
- 第2回戦 7月17日 水戸市民球場 鹿島学園 5対4
- 第3回戦 7月20日 水戸県営球場 土浦三高 14対6
- 第4回戦 7月22日 土浦市営球場 古河三高 4対1
- 準々決勝 7月23日 ひたちなか球場 土浦湖北 0対7(惜敗)

同郷の常総学院高校は、地方大会3連覇、甲子園で夏の全国制覇の偉業をたてた。

木内幸男監督(常総学院高校副理事長、高3)、青山和義校長(進修同窓会副会長、高8)おめでとうございます。

本記事は茨城新聞のインターネットホームページなどを参考にしたものであり、木内監督に関する事など詳細は、硬式野球部出身の片岡宏之氏(高9)からオリジナルの貴重な一文が今回の東進25号むけに寄せられたのでご読されるようお願いいたします。

東進会有志ゴルフ大会

企画担当理事 鈴木良治(高22)

東進会有志のゴルフ大会は、去る5月2日新緑も目映い東筑波カントリークラブで行われました。このコースは、東進会の大野金一理事長のメンバーコースで、以前にも東進会ゴルフでプレーしたことがあります。距離があり、茨城県内でも一、二を争う難コースです。

東進会ゴルフは、参加者が少なくなり、他の団体と共同で開催したりしていましたが、



今回のゴルフ大会 参加者

な一日でした。それぞれ柔道、ハンドボール出身の中村信秀副会長、大野理事長のパワフルなスイングは、とても年を感じさせない(?)ものでした。

新ベリア方式による成績は、大野理事長が地の利を生かして優勝(42、50)、準優勝は応援指導部OBの山崎先輩が急遽参加を要請した渡辺美吉先輩、3位は菊地清先輩で、栄えあるブルービーは三輪前校長、ベストクロスは、渡辺美吉先輩(クロス90)でした。前号の「東進」にクロス73で回ったゴルフ自慢話を寄稿された菊地先輩は、「東進」に毎回「世界一周アスカ紀行」を執筆いただいている中村先輩を意識し過ぎたせいかな、思うようなスコアは出せませんでした。

パーティも和やかな雰囲気のもとに行われ、帰りには、大野理事長からのお土産(参加賞)と三輪先輩からは自家産のもぎたての新鮮ないちごをいただきました。

次も是非挑戦したいと言う意見が多く、毎年ゴールデンウィークの初めの平日(来年は4月30日)に東筑波カントリークラブで継続して開催することになりました。

われこそはと思わない人も、是非ふるってご参加ください。その中間にも開催する企画もありますので、ゴルフ参加希望者は、東進会事務局に電話して登録してください。登録された方にゴルフの案内を差し上げます。

(今回の参加者 敬称略)

三輪志郎(特別参加、昭和36年卒)、大野金一、菊地清、田村恒、中村信秀(以上昭和31年卒)、栗原凱三(昭和36年卒)、上野健夫(昭和38年卒)、鈴木良治(昭和45年卒)、高柳明巳(昭和47年卒)、応援指導部OBから山崎恵三(昭和43年卒)、佐藤正美(昭和52年卒)、渡辺美吉(特別参加、昭和43年卒)

なお、東進会ホームページに最新の案内がありますのでご利用ください。

木内監督、全国制覇おめでとう、そして最後の夏お疲れさまでした!!

昭32年(高9)回卒 硬式野球部OB

片岡 宏之

第85回全国高校野球選手権大会の決勝戦は、8月28日、阪神甲子園球場で行われ、皆さんがTV、新聞の報道等でご存知のとおり、常総学院が東北(宮城)を4対2で破り初優勝した。

試合は東北が2回、3連続二塁打で2点を先行した。しかし、常総学院は、4回に4長短打を集中して3点を奪い逆転、さらに8回にも貴重な1点を加えて逃げ切った。

9回、最後のゴロを常総学院の一塁手ががちりと掴んでベースを踏んで試合終了。木内監督が勇退を決意し臨んだ最後の甲子園で見事全国制覇を成し遂げた瞬間であった。大胆な選手起用と変幻自在の「木内マジック」と絶賛された戦術を駆使して、監督歴50年で甲子園出場はなんと春7回、夏13回の合計20回、通算40勝17敗。夏の全国制覇は取手二高時代の昭和59年、PL学園を破って茨城県勢初となったのに続き2度目。昭和62年夏と平成6年春に準優勝、一昨年のセンバツで優勝したのは未だ記憶に新しい。この幾多の輝かしい戦跡を誇る名将も、試合後、孫ほどの年齢の選手達に胴上げされて宙に舞った時は、感極まって眼には涙が光っていた。

「木内監督、夏2回目の全国制覇おめでとう、そして50年の長きに及ぶ高校野球の監督生活最後の夏、お疲れさまでした。」

インタビューの中で、甲子園は子供達を野

球の上でも人間的にも一人前にする最高の教育の場であり、3年生には晴れの卒業式場でもある」と常々言ってきた持論を繰り返して述べていたが、「Vを達成できて、子供達にはこれ以上ない卒業証書を授与してやれた」との言葉はとても印象深かった。ご自身のこれからのことについては、「自分は子供達が好きで、野球が好きで、そして勝負することが好きだったからこれまでやってこられた。毎日野球のことしか考えない生活をおくってきたので、監督を辞めたら、自分をコントロールできなくなるのではと、とても心配だ」と先輩、どうぞこれ迄の疲れをゆつくり癒して、これからの人生においても幸多からんことを祈念致します。

木内監督との別れ

「あの有名な木内監督が、土浦一高の監督を務めていた時期があったの？」とよく質問される。「そう、監督になったばかりの頃、3年間土浦一高の監督だったんだよ」と答える。そうした話題に触れる度に、今から48年前、土浦一高において、我々を指導してくれていた木内監督との「辛い別れの日」のことが鮮明に蘇る。

あれは昭和30年11月野球シーズンもそろそろ終盤を迎え、プロ野球は、NYヤンキースを招いて日米親善試合が各地で行われ、また東京六大学、東都大学野球では、優勝に向けて最後の熱戦が繰り広げられていた。こうした中、高校野球秋季関東地区大会が、一部七県の優勝チームによって神宮球場で開催された。ご存知のとおり、この大会の結果如何が翌春のセンバツ出場の選考材料となる非常に重要な大会である。茨城県代表の土浦一高は(県大会優勝までの経過は後述)大会第2日目

に、千葉県代表の成田高と対戦、6対2で敗退した。春のセンバツを目指して全力を尽くしたが、力及ばず最初の「夢」は一瞬にして消え去った。

その日の夕方、宿舍の日本青年館1階会議室に全員が集められ、木内監督から「強い君達のチームを残して去るのは自分としても心残りではあるけれど、皆とは今日でお別れだ。来春からは取手二高の監督として指揮を取ることにした」と突然土浦一高監督の辞任、即ち我々に対しての一方的な「別れ」が告げられた。「そんな話嘘だろう？」と皆耳を疑った。来年の夏は我々にとつて高校最後の集大成となる大会、全幅の信頼を寄せている木内監督と共に、北関東大会制覇を賭ける決意をしたばかりなのに、何故ここで監督を替えるなければならないのかと事情もわからぬままその言葉を愕然とした気持ちで聴いていた。

茨城県で二高の名称を持つ高校は、元来女子高だったが取手二高は県内でいち早く男女共学を打ち出し、昭和24年4月から男子生徒を受け入れることになった。この男子生徒達に本気で部活に取り組ませるためには野球が一番だろうと、すぐに野球部が作られ、昭和26年から各大会にも出場してきたが、指導者に恵まれず、その活動も成績も低迷を続けていた。取手二高では監督の適任者を探し求めていたのである。

一方木内監督にも事情があつて、野球に関わる仕事を探していたという。監督が職探しをしなければならなかった事情とは、当時学校側の土浦一高にも硬式野球部OB会(亀城クラブ)にもお金がなく、木内監督に専任監督としての給料を支払うことができずに、無報酬のボランティアで監督を引き受けてもらっていた。折しも木内家が土浦市内で営んで

いた下駄の製造販売業は、革靴が履物市場を席巻しはじめたことに伴い、下駄の販売量は極端に落ち、その経営は非常に厳しい状況に追い込まれていた。木内監督として一家の長男でも奥さんも居るのに、無報酬で何時までも悠々と監督を続けている訳にはいかなかった。こうした両者の事情、思惑が一致して、取手二高の新監督に招聘され就任することになったものであり、誰もこれを止めることはできなかった。取手二高では木内さんを迎えるにあたって、監督としての給料だけでは生活が大変だろうと、心置きなく野球に打ち込めるように、奥さんにも仕事の場として、校内で文房具類を販売する購買会の権利を提供してくれたそうだ。

これが木内監督が土浦一高から取手二高に移ることになった大きな要因の一つである。あの「別れの日」は、取手二高と常総学院とを甲子園の常連に育てていく「船出の日」でもあった。我々はあの日以降、木内監督に会う機会はほとんど無かったが、野球で結果が出せるようになるまでの間は「苦心惨憺」大変なご苦労をされたと聞いている。もし、秋季関東地区大会で我々のチームが勝ち進んで、センバツの候補にでもなっていたら、或いは事情が大きく変わって我々が望んでいたように、木内監督の好指導を高校3年最後の夏まで仰ぎ、いざ大会が始まれば、木内戦術の駒となつて、縦横無尽の戦いに臨む態勢の実現が可能ではなかったかと口惜しく思ったことが度々ある。木内監督の交代は我々にとつては言葉に言い表せないほどショックな出来事であった。

本大会は、間所外野手を擁する群馬県代表・桐生高校が2対1で東京代表で並木投手(後に阪神の外野手として活躍)のいる日大三高

を下して優勝。センバツにはこの両校が関東代表として出場した。

木内監督の土浦一高における足跡

木内さんは昭和26年(高3回)土浦一高を卒業し、そのまま母校のコーチとなり、2年後の昭和28年には監督に就任した。監督1年目の夏の大会には、2回戦で那珂湊一に敗れ、その手腕を発揮することはできなかったが、昭和29年監督2年目(我々が入学した年)の夏の大会では、安藤主将(元阪神監督・統夫氏の兄)のもと、関口投手の見事な活躍などで、水戸工、水海道一を連破、準決勝、土浦一7対1水戸農(水戸一5対1茨高)、決勝戦は水戸一11対2土浦一で準優勝。北関東大会が地元水戸で行われたため、準決勝を戦った四校が茨城県代表として出場し、栃木、群馬県勢を迎え撃った。土浦一は、群馬・桐生高と対戦、両校の攻守、好打の応酬で好試合を展開、中盤桐生に1点を許したが、土浦一は最終回2点を返し、なお逆転のチャンスがあったが一步及ばず3対2で惜しくも敗れ去った。しかし若さ溢れる木内監督の手腕が冴え、伝統校らしい戦いができて、甲子園への道程を身近に感じさせる大会であった。優勝は強打の玉造投手(元西鉄)達の水戸一が勝ち取った。

昭和30年、監督3年目の夏の大会は、準々決勝でまたも水戸一に4対3で惜敗、ベスト8に終わった。その敗戦の翌日から萩原主将以下、我々の2年生と、安藤選手達の1年生によって、秋季大会に向けて早速練習が開始された。この新チームは選手が粒揃いで、土浦一高開校以来最強のチーム、甲子園も夢ではないと言われ、監督の指導も以前にも増して力が入ったように思えた。

木内監督は自宅から学校まで、毎日自転車

で来るのだが、時々野球部の部室に直行せず、ブルの陰から我々の練習を覗き見していて、もし練習に気持ちが入っていない場合は随分怒られもした。またバントの練習は常に大事で、失敗をすると罰としてグラウンドを何周も走らされたこともある。口喧しかったけれど、決して選手を型にはめることをせずに伸び伸びとプレーさせてくれた。木内監督の選手指導法はこの時期に確立され、その後ずつと変わっていったのではないだろうか。怖かったのは監督よりむしろ、よく練習を手伝いに来て指導してくれた昭和27年(高4回)卒の宇津野稔、中村正美(柔道部の信秀氏の兄、故人)、昭和28年(高5回)卒の菊池峰夫、田中国重、柴崎省、木内敏雄(監督の弟)、大沼巖(故人)の諸先輩で、中でも中村正美先輩には、より厳しく指導を受けた記憶が残っている。

第8回秋季茨城県大会は10月29日から水海道で開催され、土浦一高は、水戸商、茨高、下妻一を撃破、決勝戦の相手は県南同士の江戸崎となったが、これを3対0と零封し、なんなく優勝を決めた。(優勝チームのメンバーは別掲)そして、木内監督との別離が待っているとも知らずに、先に述べたように、秋季関東地区大会へ茨城県代表として駒を進め、米をバッグに詰め(昭和30年当時日本青年館への宿泊者は未だに米の持参が不可欠であった)、勇躍神宮球場に乗り込んだ。

優勝メンバー

- 第8回秋季茨城県大会優勝チーム
- 1(8) 安藤(慶大・阪神)
 - 2(6) 萩原
 - 3(7) 片岡(日本鉱業日立)
 - 4(2) 岡野(明大・三協精機・中旦)
 - 5(5) 小野
 - 6(3) 五来(日本石油)

- 7(9) 親見
- 8(4) 神林
- 9(1) 高木

木内監督交代後の我らの戦い

昭和31年、木内監督が取手二高へ移った後、我々の監督には誰がなるのか、期待と不安を持って待っていた。その新監督には大正11年(中21回)卒の市村重良大先輩(立教大、元ノンプロ京城監督、故人)が就任した。1月に

は軟式野球部から、走攻守が揃った井上内野手が加わり、戦力は更に強化され、チームの意気は益々上がった。しかし、市村監督は農業を手広く営み、加えて出島村議の要職にあつたから、日常は多忙で、試合がある時にはベンチに入り、指揮はとってくれるものの、練習には殆どと言っていいほど顔を見せてはくれなかった。そこで我々の方から一ヶ月に一度程度バットを携え、自転車で出島村の監督の家まで出向き、庭先でバットを振り、打撃フォームを指導して貰うようなこともした。

練習を行っていても監督が居ない不安は、皆の気持の中に常につきまとっており、こうした状況下、チームをまとめる萩原主将はさぞ大変だったことと思う。

それでも春季茨城県大会では、決勝戦まで勝ち進んだ。しかし、昨秋の大会では勝った水戸商に2対0で完封され、準優勝だった。

そして7月、我々にとつて最後の夏の県大会を迎えた。現在では出場校が100校を超える多さだが、当時は35校程、それでもトーナメントを勝ち抜くのは容易なことではない。まして開校以来最強で、本大会の優勝候補の一角にあり、甲子園も夢ではないといわれて来たチーム、プレッシャーもある。監督が不在だった練習の質、量に対する不安も頭をよ

ぎる。準々決勝までは順調に勝ち進んだものの、負ける時は脆い。結局、不甲斐ない戦いで、平出(元西鉄)、生田目投手を擁する宿敵水戸一に5対0の完封負けを喫し、無念にも北関東大会へ、更には夢の甲子園への道も完全に閉ざされてしまった。高校野球に青春を賭けて3年、最後の夏の戦いは不完全燃焼のままに終わった。

本大会では土浦三が健闘した。準決勝で水戸商を逆転で下し、決勝では水戸一に2対0で敗れたものの、北関東大会では水戸一と共に準決勝まで勝ち進んだ。本大会を制し甲子園へ出場したのは、栃木県代表の足利工であった。

後輩達が遂に甲子園出場を果たす

我々が卒業した昭和32年、市村監督も辞任した。その後任の新監督には、早稲田大で広岡(元巨人)、小森(元毎日)と一緒にプレーしてきた卒業したばかりの昭和25年(高2回)卒の嶋田 實先輩(故人)が就任した。そして、夏の大会において、安藤、五来選手をはじめ優秀な主力選手達に恵まれたことと、実力派嶋田監督の好指導が相俟って、土浦一高創立60周年の記念すべき年に、後輩達が遂に北関東を制し、初めて念願の甲子園出場の偉業を成し遂げてくれ、同時に我々の無念をも晴らしてくれた。

(甲子園出場に関しては、当時の選手が進修百年他に手記を寄せており、ご覧になつてい

今夏、土浦一高46年ぶりの8強入り

最近の選手達は、夏の大会に臨むもの考え方が我々の時代と随分違うと思うことがあ

る。伝統校であった土浦一高の昔日の勇姿は

今はなく、1回戦を突破することに四苦八苦している。ところが、今年の夏の大会では、日立一、鹿島学園(第3シード)、土浦三、古河三を次々に破って勝ち進み、準々決勝で土浦湖北に惜しくも敗れたが、46年ぶりのベスト8進出という快挙を成し遂げた。新聞紙上に「古豪復活」の文字を目にするのは嬉しい限りである。エースの佐藤(将)投手、荒木捕手のバッテリーをはじめ、有力選手が2年生とのこと、捲土重来、来年こそはと大いに期待したい。

◇◇◇

私は高校卒業後、ノンプロ球界の日本鉾業日立に入り、砂押監督(立教大の監督時代、長嶋(元巨人)、杉浦(元南海)、本屋敷(元阪神)等多くのスーパースターを育て上げた。スバル式練習で有名だった。)のもと、よりレベルの高い野球を実践する機会に恵まれた。しかし自分の野球の原点は、やはり真鍋台のグラウンドで灼熱の太陽の下、白球を追いかけた高校野球にある。年輪を重ねた今でも、身体の中には土浦一高スピリットが委えることなく息づいている。尽きぬ遠い昔の思い出の一頁を書き残したく、つい筆を取った次第である。(平成15年9月記)

**東進土中45回同窓会
平和祈念事業特別基金・平和祈念
資料センターに資料2点を寄贈**

第2次大戦中に旧制中学時代を体験し、今なお活発に活動している東進土中45回(昭16入学、昭20に4年終了で繰り上げ卒業)同窓会は、平成15年2月、次の資料を寄贈した。

記念誌「戦いのなかの青春」

(平成7年発刊)

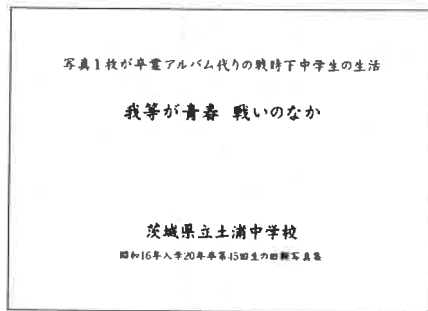
土浦中学校第45回生と土浦高等女学校本科第39回生による第一海軍航空廠への勤労働員記録などを編集したもの。当時の思い出や同航空廠の食事献立記録(一緒に動員されていた麻生中学校の先生が記録)なども掲載されている。

回顧写真集「我らが青春戦いのなか」

(平成14年発刊)

土浦中学校第45回生の回顧写真集で戦後57年目に卒業アルバムとしたもの。

これら2点の資料発刊経緯などは東進第23号を参照願います。



回顧写真集の表紙

今回の寄贈先は、「都庁前」駅のすぐそば新宿住友ビル(住友三角ビル)31階にあり、休館日は月曜日(祝祭日の場合はその翌日)と年末年始、展示資料の入替日は不定期となっております。

この回顧写真集は、NHK海老沢会長と日経新聞鶴田会長にも同じ2月に贈呈させていただきますので、あわせ紹介致します。

**海老原順(昭46年卒)さんの
ボランティア活動に感謝**

昭23年(中48回)卒 山藤和夫

9月15日敬老の日、葛飾区東四つ木介護老人福祉施設「ほほえみの里」に私の家内が入所している関係上、奥様芸名 北村みづえさん共々慰問に来てくれました。



熱演中の海老原(姥原)氏ご夫妻

午後2時より先ず2階フロアでの、お年寄りの誰もが口ずさんででありましょう「憧れのハワイ航路」で始まり、立て続けにナツメロ3曲、彼が全国キャンペーン中の「系満海人」を披露、入所者誰でも知っている歌手の物まねを交ぜ合い区切り息のあった夫婦での「しい茸音頭」、おじいちゃん、おばあちゃんもメロディーに合わせて手拍子、目を輝かせ若返った様子、3階フロアに移りました。第2ステージの準備中、彼の歌手仲間て童謡歌手平いさおさんが応援に駆け付けてく

れました。童謡は子供の頃、歌ったでありましょう童心に返って平さんと共に皆さんも元気に歌いました。

いよいよ4階のステージ、海老原さん持ち前の歌、平さんの明るい歌声、盛り上がりは最高に達し、入所者皆さんの万雷の拍手を浴びて終了致しました。私もシニア世代、海老原さんには今後も元気と若さを与えてくれる活動をお願いします。

編集後記

本年度の総会もほぼ昨年並みの参加者となりました。

事務局の皆様はむろん、当番幹事の昭和45年卒、高22回の皆様、本当にご苦労様でした。あわせ会長、副会長、理事長以下、多くの皆様方から経済的支援(名簿等は総会時の配付資料に添付)を賜り有難うございました。

本号に掲載の写真付き総会等出席者名簿については準備不足がたり満足出来ない結果となりました。写真の欠けた皆様方にお詫び申しあげます。また個人識別にご協力いただいた関係者に御礼申し上げます。

謳粹会は、毎月開催、本年8月に60回目となりました。その反省会なども同様に開催され、会長、事務局、会計などの関係者と協力支援をいただいた「玉淀」坂本社長(高8)に御礼を申し上げます。本会は料理を主としながらお酒と会話を集まりであり、多くの皆様方の参加を期待しております。

今回も多くの寄稿有難うございました。世界一周アスカ紀行は、紙面の都合上、本号では取りやめ、周知のアメリカを省略し、ヨーロッパ方面を、もう2回ほど連載の予定です。

『謳粹会』の記

東進会謳粹会会長 篠田 康

第56回謳粹会

開催日 平成15年4月5日

会場 土浦「霞月楼」 参加者 27名



春四月、桜の花は満開だ。謳粹会の花見は、毎年故郷に母校を訪ね、旧懐の情に浸る事になっている。しかし、昨年の開花は一週間ほど早く、計画した当日に桜の花は散り果ててしまっていた。でも、今年は平年並みの開花ゆえ、素晴らしい花見が出来ると、期待をしていたのだが、これが何とも無情の雨に祟られて、傘を差してお花見となり、あまつさえ強い風まで加わって、何ともサマにならない謳粹会の花見で、その粋さ加減などは何処かに吹き飛んでしまった。それでも、一年振りに訪ねる懐かしい母校の姿。駅前からバスに乗ると、乗客は私一人だけだった。しかし、バスは定刻に発車した。昔の活気が薄れてしまった町の中をバスは走る。桜の花に包まれた亀城公園には、鮮やかに彩った雪洞が提がり、天気が良かったら相当の人数があるのだらうと思われる。ここでお婆さんが一人乗って来た。桜の咲き揃った新川を渡り、真鍋の坂を上って、一高前で私が降りると、バスはお婆さん一人を乗せて行ってしまった。

校門を入ると、満開の桜のアーチに迎えられて、私は、一人傘を差してその中に行く、初めて入学の時と同じ風景だが、あれからもう半世紀以上も経過しており、あの時は、将来に対する希望も持ち合わせていなかったが、今は定年を過ぎて、人生の終着点に向かって歩いている。旧本館前の枝垂れ桜は満開で、春を濡らす銀の糸に、困惑する美女の姿である。

時計は、12時20分、駅から僅か10分しか掛からない。まだ誰も見えないので、玄関を借りて雨宿りをして待とうと、旧本館に近寄ると、玄関の上で一人の人が会釈をした。「謳粹会の方ですか」と声を掛けたが、それは、日直の先生らしく、玄関を上ると左手に記帳台が設けられ、旧本館のパンフレットが置いてあった。聞けば、この時期、学校を訪ねる方が多いので、毎年、普段は締切りになっている旧校門を開いて、来訪者をお待ちしていると言うことでした。現に今日も、雨の中を、お祖父さんらしき人を先頭に、五人が訪ねてきた。孫(女性)が今年入学するんですよ。と、とても幸せそうな家族の表情でした。資料の展示は、これまで旧職員室だけだったが、それが更に左右の教室に広げられた。ここで、改めて国指定の重要文化財になった旧本館について見ると、幻の設計者、駒井勘治は、山形県新庄の人。工部大(現東京大学工学部建築学科の前身)で、同級生8人と辰野金吾(東京駅の設計者)の指導を受け、明治35年12月工部大(現東京大学工学部建築学科)を繰り上げ卒業と同時に、茨城県に奉職し、翌年技師となり、在職2年3ヶ月の間に、県内に数多くの作品を残し

ており、42歳で病死した彼が、旧本館を始め、多くの遺作を残したのは若干27歳の若さで、その偉大さに今更ながら敬服する。

【料理】

春彩月 料理長 大橋靖弘

◆食前酒 梅酒

◆先付け 長芋と赤貝

草子酢味噌和え

湿地分葱

最近、長芋は各地で栽培されている。その育成法が簡単なのか、ある老人クラブで収穫しているところを、テレビで放映されたのを見たことがある。自然薯よりアクが少なく、揺りおろしてトロロ汁にしても旨いが、千切りにしたのをサクサクと噛む歯触りは気がいい。

貝類はこれからの美味しくなる季節。赤貝といえば、刺身や蛸だね、酢の物に代表されるように、余り手を加えずに生で食べるのが美味しく、刺身の種類も、唐草造り、糸目造り、菊造り、いちご造り、鹿の子造りと、その朱色を生かした様々な造り方があって、造形的美しさが味と共に、目を楽しませてくれる。

前にも書いたが、赤貝は北海道から九州まで、全国各地に分布していて、常盤沖もその宝庫の一つに挙げられており、なんとと言っても福島県の閉上(ゆりあげ)港が、水揚げの日本一を誇っている。

素材がどんなに良くても、旨く食べさせるのは味付けに掛かっている。味噌が効き過ぎず、酸っぱからず程よい酢味噌の味に、しっかりと支えられた旨さだった。

◆小鉢 白魚釜揚げ

一寸豆 紅梅おろし

大きな白魚の釜揚げが出た。懐かしい霞ヶ浦の味だ。その横に空豆が二つ行儀良く並んで、私もこんなに大きくなりましたとチョコンと頭を下げた。薬味が紅葉おろしでなく、紅梅おろしで、白とピンクと黄緑の三色のコントラストが如何にも春らしい装いで美しく、献立の名称を「春彩月」と付けたのを、ここに見付けた気がした。

◆刺身 鮪、鯛、牡丹海老

妻一式

活きの良いマグロは何時食べても美味しいと思うが、今の季節は、なんとと言っても鯛だろう。鯛は海魚の王として昔から尊ばれ、重用されて来た。その飛び切りの旨さは、産卵期を迎えて、真子を抱えたこの時期、身が充実し、外見のピンクの色も美しく、瀬戸内では、この時期のものを花見鯛、桜鯛と呼んで珍重する。今日の鯛も身が締まって、噛み締めると口中に旨さが広がった。

◆煮物 高野豆腐博多

バイ貝、筍、新馬鈴薯、蒟蒻、青味

旬の素材を高野豆腐と合わせた煮物。初物の竹の子の歯切れのよさ、新ジャガはヒネには無い瑞々しい香ばしさがあり、バイ貝は普通の大きさのもので、肉厚だったが柔らかく、それぞれの春の味を楽しめる煮物だった。

バイ貝で思い出したが、越後には大バイ貝と言って、大人の拳ほどの物があって、食べるのに苦労したことを思い出した。殻から取り出すのも手間が掛かったが、噛むのにも骨折れて、しかも、味も大味だったと思う。

◆焼き物 桜(カマス) 魚鹿の子焼き

山吹百合根

カマスはご存じの白身魚で、大きな眼と鋭い歯を持っており、開きや塩焼きは時々我が家の食卓

にも上る。青身の魚と違い、サッパリした美味しさがある。しかし、本日の焼き物は、カマスの身に贅沢にカラスミをチリバメて鹿の子に焼いた物。こんな殿様料理は初めてだ。この旨さに「霧筑波」も目を細めて喜んでいる。

◆蒸し物 南瓜織部饅頭

銀餡

カボチャの鮮やかな黄と緑を、焼き物の織部に見立てた蒸し物。ホクホクと香ばしいこの味を、季節外れに頂くのに驚く。でも南北に長い日本のこと、南の沖縄の方では、もうジャガ芋と一緒に収穫されているのかも知れない。初物を食べて75日長生きしよう。

◆揚げ物 蓮根湯葉揚

蟹唐揚 白魚 野蒜黄身給

檸檬 抹茶塩

蓮根の生産量日本一を誇る霞ヶ浦産を土浦のシンボルにしようと、駅東口の売店には、レンコン麵からクッキーなどのお菓子まで、様々な加工品が並んで宣伝を相勤めている。蓮根のサクサク感に、蟹や白魚の唐揚げにレモンを落として抹茶塩で食べる時、「勘助新田」のグラスの中で春の女神が微笑んだ。

◆酢の物 サーモンと大根の博多押し

ピーマン 蕨 花びら百合根

イクラ 桜香酢

朱色の鮮やかなサーモンと真っ白な大根の間に、春の匂を挟んで桜香酢に漬け、天にイクラをあしらった、シャレた春の酢の物。春の香りが体の芯まで沁み付きそうな、そんな清々しくなる一品で、最後に「さやか」の一献が春の名残を奏でてくれた。

◆ご飯 桜海老炊き込みご飯

茶碗に装われたのは、サクラエビの炊き込みご飯。もうそんな時節になったのかと、改めて気が付く、駿河湾特産のサクラエビもこれからは盛りで、由比の浜辺はこの干し海老で真っ赤に染まる。干したのも香りが高いが、釜揚げを摘んで、一杯も堪えられない楽しみだ。

◆甘味 黒胡麻ムース

食後の後の甘い物は欠かせないが、最後の締めに出されたのは、一風変わった和風のムース。ふっくらとそしてシットリと、ほんのり胡麻の香りに包まれて、今日の料理は締められた。

【お酒】

◆一人娘 吟醸さやか

山中酒造株式会社 茨城県結城郡石下町

◆勘助新田 大吟醸

大塚酒造(株) 茨城県岩井市岩井

◆霧筑波 純吟生

浦里酒造店 茨城県つくば市吉沼

◆筑波 純米酒

石岡酒造(株) 茨城県石岡市東大橋

◆玉垂れ 無濾過 純米吟醸

(株)中村亀吉 青森県黒石市那珂町

【後記】

毎年楽しみにしている母校の花見。24人の参加申込を頂いて、大いに発奮しましたが、生憎の雨で一高に集まった人は9名、皆熱心に展示室を見学し、昔の想い出を語り合う一時でした。更に、校内を一周して、新装成った体育館を外から眺め、宴会場の「霞月楼」に向かいました。さすが老舗料亭、玄関には、新しい半纏を着た二十歳代の若い衆が二人、お客さんに細かく気を使って案内してくれる。最終的に参加者は27名となった。地元の方も8名出席され、特に嬉しかったのは20年卒

が4名もあり、代表して山口進さんの乾杯の音頭で、花見の宴は開かれました。酒は昨年と同じなので感動は無かったが、料理は春の旬を存分に盛り付けた、その彩りと味の素晴らしいものでした。

雨強く 母校に訪なう 枝垂れ花
学び舎の 花に招かれ 懐かしき

第57回臨幹会

開催日 平成15年5月8日

会場 神田「ニュー本郷」 参加者 17名

五月晴れと聞くと、紺碧の空に泳ぐ鯉魚を連想するが、この頃は余り見られなくなってしまった。少子化のせいもあるだろうが、都会では轢柱を建てる処が無いからだろうか、昔の良い慣習やしきたりなどが、何か一つ一つ消えて行くのは、とてもやりきれない思いがするのは年老いたせいなのだろうが。その反面、神田祭りや三社祭りのあの賑やかに御輿を揉み合うのを見ると、何かこちらにまでそのエネルギーが伝わって来る様な気がする。今月の会は、神田の町の各軒先に祭り提灯が灯り、神田囃子が聞こえる頃に開かれた。

光陰矢の如しというが、「玉流」のお別れ会をして既に一年を経過してしまっただ。どこか「玉流」に代る店をと思っておりましたが、先頃、「東進土中45回同窓会」の幹事会がこの「ニュー本郷」で開かれ、ここなら神田の駅から近いし、40~50人入れる和室で、仕切ると半分の部屋になる。早速、支配人に交渉すると、料理はご希望で、お酒は持ち込み自由ということで、これなら「玉流」と同じだとホッとしました。

このお店を紹介してくれたのは、同級生の山口進さんでした。且つその勤務地がここだったので、お店が出来たときの常連、そんな経緯で、私達の同窓会も総会や幹事会と何度か利用して参りました。

「ニュー本郷」と聞いては、私が出ない訳にはいかなないと山口進さんは先月に引き続き、松尾さんと今月も出席頂きました。先月は山口さんに乾杯の音頭をとって頂きましたので、本日は松尾さんをお願いしました。

本日の奉酒は、地酒協同組合加盟の蔵から4種を選んで飲んで頂くことにしました。この組合は全国30近い小さな蔵が、昭和50年に結成した組合で、現在の佐藤芳伸理事長(福島・大和川酒造)で六代目になるという、地酒を情熱で醸し、お客様に愛される地酒の醸造に力を注いでいる蔵の集団です。

昨年2月17日に帝国ホテルに於いて「日本の地酒を楽しむ会」が催され、「隠れた銘酒52撰」で会場は盛会でした。その中には、鳴門鯛(徳島)の日本酒度+28、アルコール度25%という焼酎の様な珍しいお酒もありました。

今年も3月2日に帝国ホテルで「日本の地酒を楽しむ会」が開かれ、26の蔵から52種類の地酒の他、本格焼酎…宮崎・古澤醸造の一壺春(いっこしゅん)いも焼酎、熊本・瑞鷹の一本槍・ほうむぎ焼酎やリキュール…和歌山・中勝酒造の吟醸うめ酒と高知・高木酒造のやさしいゆず酒の4点が加わりました。

こうした会に参加ご希望の方が御座いましたら、その都度皆様にお知らせいたします。尚、この地酒は、東武百貨店・池袋店・プラザ館地下階の酒売場で常時販売されております。

皆様から喜ばれた本日の地酒も、一滴残らず飲み干され、大好評で皐月の例会も楽しく過ごすことが出来ました。

【料理】

◆先付 帆立とネギの酢味噌和え

先月は赤貝の酢味噌和えだったが、今月のお店の先付は帆立の酢味噌和えが出て来た。前回は書いたが春から夏に掛けては貝類の美味しくなる季節。帆立は殆どが養殖なので、何時でも何処でも手に入るのだが、帆立もやはり本当に美味しいのは、晩春から夏にかけてだろう。

野辺地から青森へ向う国道沿いのむつ湾には、ホタテを食べさせる食堂やドライブインが建ち並び、様々なホタテ料理で旅人を楽しませてくれる。そして、浜辺には辺り一面に貝柱が日光浴をして干し貝柱が作られている。あの大きな貝柱が十分の一ほどになってしまうのだから値段が高いわけだが、旨味を凝縮した味は最高だ。

ホタテで名高いのは、北海道・噴火湾で獲れる天然物だろう。甘味が強く、その締まった味は別格だという。

ホタテの仲間には、板谷貝、月日貝、槍扇貝があつていずれも美味しい貝柱が発達している。特に板谷貝はホタテ貝と混称され、ホタテ貝の養殖につれて影を潜めているが、干し貝柱に利用される。酢味噌のサッパリした味に、ホタテの甘さが一層感じられる旨さだった。

◆刺身 鯖、鯛、妻一式

先月と一緒にネタだが、先月はこれに甘海老がついた。やっぱり、今の季節は、海魚の王と言われる、鯛が一番だ。弾力のある歯触りにホンノリ甘さを感じ、その旨さは、真子を持って身が充実している今の時期が特に良い。

真紅の色合いが美しい赤身の鯖。見た目で旨そうで、ゴクリと生啜を飲み思ひ。トロと言われる腹身の部分は江戸時代には食べなかったそう。冷蔵庫の無かったその頃は、醤油に漬けて保存したので、これをツケと称しワサビでは無く辛子で食べたという。築地で鉄火丼を注文したら、黄色い辛子がついてきた。

埼玉・小川の大吟醸の「大晴雲」がここは、俺に任せると、ジックリ構えて、皆さんの対応に忙しかつた。

◆焼き物 鱒照り焼き

脂のつた寒ブリの旨さは定評があるが、この時期、まだ余韻があるというのか、そんなバサバサのものではなく、適当に脂があつて、美味しさがある。

ブリと聞くと、北陸名産の巻きぶりを思い出す。ブリの身に塩をして、半月ほど浜風に晒したものを藁で包み、荒縄で巻き上げたもので、薄切りにして炙って食べる、贅沢な酒の肴だ。これを聞いた糸魚川の純吟生「加賀の井」が懐かしい味だとなつて来た。

◆煮物 野菜煮

筍、里芋、人参、椎茸、蒟蒻、

筍をはじめ、旬の野菜の炊き合わせ、それにしても、この里芋は何処のものだろうか、しっかり野菜の持ち味を生かして優しく煮込んである。鶴岡・大山の富士酒造が新しく開発した「ゆい」が、お燗しても美味しいのですが、今宵はそのまま召し上がって下さいという。

◆揚げ物 天ぷら

海老 キス

天種は、定番の海老とキス、キスを漢字で書く

と鯖となる。キスの仲間もいろいろあるが、普通はシロギスを指して、釣り魚としても親しまれている。姿が美しい夏の魚で、30cm程の大きさになるが、多く出回るのは15cmのもの、肉質は白身で、味は癖がなく淡白。キスの仲間では最高に美味。美味しいお酒で更に旨味が弾けた。

◆酢の物 鱧たたき

今日の鱧たたきは、鮮やかな朱色に染まったもので、一寸見には、イタリヤ料理のニョッキか、カルパッチョの様に洋食っぽイ感じに受け取れた。土佐料理で言う鱧たたきは、分厚い切り身に、スライスした輪切りのニンニクをちりばめた豪快なものだが、食べて見ると、どうもボン酢だけではなさそう。酸味の中に旨味があつて、熊本の純米酒「瑞鷹」もこんな味は初めてだと喜んでた。

◆食事 稲庭うどん

西の讃岐うどんに対して東の稲庭うどん。讃岐うどんもコシがあつて旨い。だが稲庭うどんの透明感ある固いあの喉越しの気持ち良さ、モチリ感が無く、歯応えのあるあの爽やかさが、飲んだ後の心持ちをスッキリさせてくれる。

◆フルーツ キューイ・オレンジ盛り合せ

キューイがマタタビ科であるという事を知っている方は少ないのでは無いだろうか。今度、猫にやってみよう。

柑橘類のオレンジもバレンシア、ネーブルと果肉の赤いブラッドと三種類あるが、これはバレンシアだ。どちらも甘さにホンノリ酸味が食後の胃袋を癒してくれた。

【お酒】

◆ゆい 特別純米 栄光富士

富士酒造(株) 山形県鶴岡市大山

◆大晴雲 大吟醸

晴雲酒造(株) 埼玉県比企郡小川町

◆加賀の井 純吟生

加賀の井酒造(株)新潟県糸魚川市大町

◆瑞鷹 芳醇純米酒

瑞鷹酒造(株) 熊本県熊本市川川

【後記】

今回は、「竹の子尽くし」の会を行います」とご案内したのに、献立が変わって、大変申し訳ないことをしました。そのことが気掛りで、5月4日にお店を訪ねましたが、お休みに、その後電話で確かめたのですが、よもや注文の献立ではないとは思わなかったので、時間と人数、代金とお酒の持ち込みについての確認でした。今後は、抜かりなくやりたいと反省しております。

でも、お客さんのもてなしは、スタッフのおねえさんが、長くお店にお勤めの方ばかりで、お客さんに対しては、こまめに気を使って対応して頂き、大変気持ち良かった。今回は地酒の旨さを楽しみ味わった会でした。

菖蒲湯に つかって祝う 昼の酒
爽やかな 風に靡くや 藤の房

第58回臨幹会

開催日 平成15年6月12日

会場 西浅草「飯田屋」 参加者 13名

今回は、東進会の総会を前にして、合羽橋「飯田屋」のどぜう鍋を楽しみました。駒形のどぜうに行ったのは最初の年だから、もう、四年前のことになる。梅雨前線が北上して、関東地方も昨日、梅雨入り宣言がなされた。それでも若し降らなけ

れば、久し振りに観音様にお参りして、ゆっくり辺りを散策してみようと、少し早めに家を出た。でも、浅草に着いたら霧雨だった。雷門の前に立つと、あの大提灯が修理のために外されて、ポツカリ穴が開いたよう。東京観光の記念撮影をする場所の一つだったが、そのシンボルの大提灯がないので、記念写真を撮る人はめっきり減ったということだ。

目に付くのは、観光用の人力車だ。パッチ姿のお兄さんが、雨の中でもお客さんに声を掛けている。そうした人力車の組が、幾組かが活躍しているようだった。

浅草には数々の思い出があり、浅草一丁目一番一号の角のカミヤパーにも何度も行った。ここでは、黒ビールを電気ブランで割って飲むのがツウだということで、ツウぶって良く飲んだ。天麩羅、鰻、そば、洋食、肉料理と甘味や煎餅、おこし等食いしん坊の方は、枚挙に暇がないほど食べ尽くしたが、余り信心深くないので、観音様や三社様には怒られそうだ。

今回の「飯田屋」の予約に行った日は、丁度三社祭りの前日で、新仲店を通ると、各店々にはしめ縄が張られてご献灯が軒先に掲げられ、祭り囃しがアーケードの中を流れていて、明日からの祭り気分を掻き立てていた。

又、浅草は、年中行事の多い所で、六月の月末にはお富士さまの植木市、七月の九、十日は浅草観音の四万六千日ではうずき市が立つ。そして、下旬になると恒例の隅田川の花火大会が行われ、八月末の浅草カーニバルは、まだ暑い盛りなのに、街中サンバのリズムに酔い痴れて、本場底抜けの踊りが繰り広げられる。そして、十一月の西の市、十二月の羽子板市で浅草の一年が締め括られる。又、名所旧跡も数多く、ご興味のある方は、ゆっくり時間を掛けて回られたら、色々古い時代の新しい発見があることでしょう。

本日の会場「飯田屋」は、明治の創業で、それ以前は茶店であったという。現在の主人は四代目なそうだが、かつて永井荷風を初め多くの文豪にも愛されたという。どぜうの仕入れ先は青森産で、薬味の葱は千葉の産だと言う。

今日の参加者は12名と聞いたが、一年半振りに見た南(昭和37年卒・慶大教授)先生が、弟子の高橋溪(20才)さんを連れて参加され、師弟愛の美しさを示して下さいました。これが土浦一高の「敬愛」の精神であると、今更ながら深い感銘を受けた。この若い来訪者に、親父連中はチョッと浮き浮きしてはしゃいだ気分。これが、若い女性だったか? などと思い、老若相融和して、同情(どぜう)に結ばれた、本日の和やかな会でした。

【料理】

◆先付 空豆

フックラと実の入った大粒の空豆。ハウス栽培が盛んに行われているせいか、もう早くに味わった様な気がする。

原産地は、ナイジェリアを中心とする北アフリカとカスピ海の南岸の二説がある。栽培の歴史は古く、古代エジプトやギリシャの遺跡からも発掘されているという。

空豆は、マメ科の一、二年草で、インゲンマメやエンドウマメの近縁と言っている、日本には、天平時代(736)年頃に中国よりインド僧が持ち込んだと伝えられているが、実際には、戦国時代に中国より渡来したという説が強い。

更に、日本へは欧州系のものは明治初期に入ってきたと言う説もある。

この豆は、他の豆類と異なり、莢が空に向かって付くためこの名がある。また、蚕豆の字を当てるのは、実の形が蚕にしているため。

空豆の産地は、千葉の房総が日本一と思っていたら、日本一は、鹿児島県の指宿で、二番目が香川県、千葉は三番目とある。指宿では11月末から始まり4月一杯収穫が出来るのだという。品種では、早生種の房総早生、長莢種の金比羅、きみどり、うまみ一寸、大粒種のお多福、一寸などがある。鹿児島で空豆は冬の産物であることを知った。

我が家では、家内が醤油で煮たのが好きで、茹でたのと両方食卓に上るが、湯上がりビールを戴く時の摘みには、茹でた空豆が堪えられない旨さだ。

◆酢の物 うざく

うなぎは皆さんご存知のように、秋、産卵のために川を下り、南海の海底で産卵し、稚魚(レプトセファルス)が河川や湖沼に帰り、成魚となります。鱗はあるのだが、皮下に埋まって見えないのです。大きさによって「めそっこ」、「きり」、「ぼっか」ともいう。

最近出回っているものは、イワシやサバの餌で育った養殖ものが多い。又、台湾、韓国から数多く輸入されている。

うざくは鰻の蒲焼きと胡瓜の酢のものだが、タレで焼いた鰻が甘いので、酢は二杯酢できりりと締めて、サッパリと爽やかな胡瓜の歯触りが楽しめる一品。

◆小鉢 マグロのぬた

酢味噌で和えたこの食べ物は、日本特有の味だろう。重い食感のマグロでも、長ネギとともに案外軽やかに口中を爽やかにし、日本酒のアテにもってこい一品なので、小料理屋や居酒屋では良く扱われる。季節や使う素材によって酢と味噌の合わせ方が違うのは当然のこと。

◆揚げ物 どぜう唐揚げ

最初に食べたのはもう40年も前になるだろうか、房総の海辺の町の割烹で、カウンターの上の丸いガラスビンの中に、小さな可愛いどぜうが上がったり下りたりしていた。これを見て、同行の友が「オッ、これこれ、これが旨いんだ」と言って、唐揚げを頼むと、仕上げにサッと振り塩をして竹ザルに盛って出された。香ばしくて味があって、一遍でこれが好きになり、それからはよくこれを頂く。

中皿に盛られたこの店の唐揚げは、毛毛よりも細い1mmの何分の1という繊維の塊がどぜうを覆っている。ハテ?何だろうと口に入れて見ると、牛蒡の味がする。これは素晴らしい、料理人の腕のサエを見た思いがした。

どぜうと牛蒡は良く合うので、駒形どぜうでは、鍋に合わせる笹掻き牛蒡を、別料金で調製してくれる。

カラッと揚がったどぜうとパリッとした牛蒡の香りと味が冷えたビールに、殊更によく合った。

◆どぜう鍋

いよいよ今宵の本命である鍋になる。お姐さんが「皆さん、マルですかヌキ(骨抜き)ですか」と聞いた。殆どの人がマルに応じたが、迷っている人の為、一枚だけヌキ鍋が卓上の焔炉に掛けられた。マルはお腹の中に卵を抱えてボンボンに膨らんでいる。ヌキは開いてあるので、青黒い卵は身の上に盛ってある。誰かが「キャビアの様だね」というと「ホントダ、ホントダ」と皆が頷いた。ネギ箱から刻みネギを山盛りにしてクツクツ煮る。もう既に下煮がしてあるので、温める程度で良い。

口に入れて噛むと、卵が弾けて口の中に広がった。骨も柔らかく、ネギの香りに包まれた旨さが、お燗をした上撰「月桂冠」を更に旨くした。

◆食事 海苔茶漬け

どぜう鍋で満足した締めは、海苔茶漬けであった。器の蓋を取ると、黒光りのする分厚く盛られた海苔の上に、ワサビの塊がデンと載っている。上等の海苔の香りが堪らない。お茶を掛けて、ワサビを溶くと、更に一層香りが立って、サラサラと掻き込むと、ワサビの辛さがツーンと鼻に抜けて、何とも言えないあの心地好さ、品川周辺の遠浅の海も埋め立てられて、浅草海苔の漁場は消えてしまったが、こうした美味しい海苔が頂けるのは嬉しいことだ。

◆漬物

食事に次いで、小鉢一杯の漬物が出た。茄子や胡瓜の糠漬けを始め、沢庵、ラッキョウ、白菜、大根の浅漬けと、食べ切れない程の漬物が盛られていた。もっと早く出してくれたらこの旨い漬物で、一杯も二杯も余計飲めたのにと考えた。

【お酒】

◆月桂冠 上撰 本醸造

月桂冠株式会社 京都府京都市伏見区南浜町
【後記】

浅草は「駒形どぜう」以来で、今回は「飯田屋」のどぜう料理を頂いた。肉食をしなかった江戸時代には、安価で栄養のあるどぜうは、夏のスタミナ源として大衆にも嗜されたのだという。肉食を食べなかった当時の重要な動物性タンパク源であったので、ここに滋養を求めたのも、庶民の生活が生み出した必然的な知恵であったのかも知れない。

戦後、浅草には、どぜうを食べさせる店はたくさんあって、何処の飲食店でも、殆どどぜうを扱っていた。特に「駒形堂」付近にはどぜうの店が密集していた様に記憶している。

現在、名のあるどぜう屋としては、深川・高橋の「伊せ喜」、両国橋際の「桔梗屋」、吾妻橋を渡った「ひら井」など。

「駒形どぜう」では、安来節ではないが、出雲の減反農家が養殖しているどぜうを契約購入しているのだそう。夏場、どぜうには事欠かないが、薬味のネギに苦慮すると言うことでした。ネギはどちらかと言うと、冬の産物で夏は端境期、時にはどぜうより値が高くなることもあるが、それでもネギを付けられないわけにも行かず、難しいもんですよと言う話。でも、今では栃木に「白美人」という夏ネギが出来たので、これを農家と契約栽培していると言うので、ひとまず安心ということでした。

鯉、鮒、鰻、鱈など、川魚は、生臭さがきついで、嫌う人が多い。中でも鰻や鱈や鮓はあのヌルヌルした体型が、どうしても馴染めないとい人は女性に多い。でも、鰻や鮓の洗いなどは病み付きになる。

席上、ヤスを持ちカンテラを提げて田圃にどぜう打ちに行った話が出たのは懐かしかった。私達より遥かに若い人達に、そんな思い出が通じるとは思わなかった。ただあの時のどぜうをどう料理したか、柳川だったか、どぜう汁だったか、思い出せない程古い記憶のどぜう取りでした。

五月雨に にじむ灯の 合羽橋

どぜう鍋 友と囲むや 梅雨の空

第59回臨幹会

開催日 平成15年 7月10日

会 場 湯島「北上」 参加者 17名

空はどんよりとして、時々霧雨がチラつく程度だが、ムシムシしないのがせめてもの幸せ。これでサウナに入った様に蒸されたら、毛穴全開で汗掻きの私など、夕立に遭った様にグショ濡れになってしまう。

今日の会場は湯島と言っても、松坂屋前の表通りは上野だが、一つ西に入ると、そこはもう湯島の地番で、この辺りだけが上野に食い込んでいる感じがする。私が最初に勤めた会社は、不忍の池の真前にあって、移り行く四季の眺めに、その景観の良さは都内随一であろうと誇らしく思っていた。

上野と聞くと、食べ物でまづ一番目に思い出すのは、上野が発祥の地と言われているトンカツである。

「双葉」を始め、松坂屋の裏手には、手堅い仕事で定評のある「鳳来屋」、上野公園前の「ます久」、中通りの「楽天」やトンテキも有名な「たいまる」に「よし田」。丸井裏の「平兵衛」も独特の揚げ方で、人気を呼んでいる。最近、各アパートなどにも出店し、多に受けているのが、湯島の「井泉」で、その近くの「ぼん多」は、本通りの向こうに本家「ぼん多」があって、お互いに競い合っていたが、それは、都電が街を走っていた当時の事で、もう遠い昔の思い出だが、多くの店は今も健在で、発祥の地上野を支えている。

おでん屋もいろいろあるが中町通りの「たこ久」は高級で、文士や演芸関係の人がよく使っているらしい。私達が良く利用したのが、不忍の池に面して、会社の並びにあった「一平」で、池に面した表口と仲之町通りの裏口からも店に入れた。長い二つのカウンターには、おでん種を煮込んだ大きなどーこが二つあって、注文をすると元気のいいニイさんが「がんもアイヨ」、「すじアイヨ」と威勢よくカラシをタップリつけて出してくれた。二階は大広間で、新年会や忘年会などに40~50人で押し掛けた思い出があるが、今はその「一平」も六階建てのビルに建て代わり、最上階で高級割烹店を営み、庶民の手の届かない所に行ってしまった。

焼き肉は「千山閣」、中華料理では「東天紅」や「リトル香港」など、甘味の店や、名のあるお蕎麦屋さんなど、数多くあって一つ一つ挙げられないが、私を育ててくれた街なので、とても懐かしい思いが一杯詰まっている。

本日の会場に選んだ「北上」は、最近出来た店らしく、しゃれた感じの落ち着いた店で、若いスタッフがキビキビとしていて感じのいい店だ。昔、上野駅前の東の方に、「北畔」という東北郷土料理の有名店があった。その流れを汲んだ店かと思ったが、全く関係はなかった。

本日の参加者は、17名になった。二日前に15名だが、一人二人増えるかも知れないという、「ハッキリした人数を知らせてほしい」と言われ、翌日改めて15名である旨連絡したが、当日、朝に一名追加になり、昼頃に連絡をすると、「もう昨夜の15名で、コース料理の方は締め切らせて頂きました」という。店に着いて、地下の部屋に案内されて見ると、4名向かい合わせの掘炬燵の卓に15名の席が設けてあった。「料理の方は、一緒

盛ですから、それを上手に分けて頂いて、一品ずつのものは、何か好きなものを取って頂き、お勘定は15名様のコース料理の他に頂きます。それから、飲み放題の方もお一人分頂きます」ということで、酒と肴は納まった。

去る、先月の総会の席上、新たに6名の方のご賛同を得たので、今月は増えるだろうと予想はしていた。しかしその中で見えたのは中島忠男さん唯1人で、矢口賢さんは、昨年総会の日に約束して始めて参加され、鈴木康夫さんは、安井さんに声を掛けられて参加したという41年卒の3名の方でした。

会長の挨拶の中で本日用意の披露があり、今回も日本地酒協同組合加盟の蔵の中から、岩国・八百新酒造の超特選、純米吟醸「錦の誉」、島根県江津・都錦酒造の純米吟醸「大江戸天下祭」に千葉県大原市・木戸泉酒造の28年古酒「AFS(アプス)」500ml×2でしたが、古酒の瓶に1975のラベルがあり、日本酒でビンテージのある酒は初めてでした。

その後ダークブラウンのビールがピッチャーで運ばれると、恒例により、新参加者を代表して中島さんが乾杯の音頭を取り、楽しい宴に入りました。

お店から、「持ち込みの酒はそのままでは具合悪いですから、別の器に開けて、セットして参ります。但しお1人様250円頂きます」と言ってきたが、「私達は何時でもこのまま一升瓶でやっていますから」と断った。

会の途中で、本日初参加の自己紹介が行われ、順次運ばれて来る料理と共に、一升瓶は忙しく部屋中を駆け巡った。

【料理】

◆小鉢 冷や奴

この豆腐は、唯の豆腐で無い、卵豆腐のように黄身を帯びてツルツルした舌触りで、喉をすべりゆく心地好さ。ジメジメした梅雨の季節を爽やかにしてくれるそんな嬉しい一品だった。

◆前菜 モズク

モズクも細いの太いの、中位の太さのものといういろいろ種類があって、これは種類が違うのだそうで、若いから細い、よく育ったから太いと言うのでないそう。細いのが好きな人、太いので無ければ駄目だという人と、夫々好みがあって、私も毎日出来合いの1カップを食べて居るが、ここのはだしを使っているのか大変味が良かった。沖縄では、モズクの栽培が行われて、年間相当量のモズクが出荷されているのだと聞いた。

◆お造り 鯛、マグロ、アマエビ、イカ、

日本料理に欠かせないのは、なんと言っても活きの良い刺身だろう。我が家でも「美味しそうなものがあって、買ってきましたよ」と時々食卓を賑わすが、河岸から仕入れた活きの良いのを、板前が一枚一枚丁寧に引いたものには到底及ばない。

街の魚屋では、包丁の重みで引くのではなくて、切っている感じだが、上手な板前のお造りは、角がピンと立っている。

この活きの良い刺身に、岩国の錦帯橋の袂で醸された八百新の「錦の誉」のキリッと締まった味がベストマッチであった。

◆煮物 黒豚角煮

最近の肉のブランド商品は、牛でも豚でも、チョット?と疑問を持つ事が多い。黒豚は鹿児島の特産で、肥育頭数に限りがあり、厳密に言うと、割合少ないらしい。純粋で無くても多少血の繋

がりがあるば、黒豚として扱う人もいるらしい。しかしそんな事を考えながら一々食べたのでは、ものの味が分からない。角煮を造るには、何度かゆでこぼして脂を抜き、その後、調味料でじっくり旨味をつける。角煮も良かったが、付き合わせの野菜の炊き合わせも、コックリとした味で良かった。この料理には、紹興酒を思わせる木戸泉の「AFS」がピッタリ合った。

◆焼き物 ブリ照り焼き

ブリは寒ブリと言って、冬の脂ののったもので無ければ、旨く無いだろうと思っていたが、ブリはブリ、寒ブリの様な濃い味はないが、その優しい旨さに、都錦の「大江戸天下祭」が介添えされて口に運ぶと、煮方の技と心が伝わって来る様だ。

◆揚げ物 蟹甲羅クリームコロッケ

最近では、珍しくいただいたカニの甲羅揚げ。大きさは、直径12~13cmの中位のものだが、割合薄い甲羅で、脱皮直後の物と思われた。甲羅一杯にピッシリ詰まったクリームコロッケ、きつね色に揚げた衣を箸で割ると、トロリとした中身が、芳しい香りとともに覗かせる。口に含むとクリーミーで濃厚な味が、口中に広がって、カニの身、玉葱、グリーンピースと一つ一つ味わうごとに、その楽しさが悦びに変わっていった。ここでもお酒は「アプス」が良く合う。もう残り少なくなった「アプス」に身を任せながら、カニの甲羅の最後の一掻きまで残さず食べ尽くした。

◆蒸し物 若草蒸し(鶏、椎茸、源氏蒲鉾、百合根、銀杏)

茶碗蒸しかと思ったら若草蒸しと言う名が付いていた。味は大変良く、ここでも丁寧なつくりを窺い知ることが出来る。これは、昨年の「じゅらく」の様に固いコッコツではなく、少し緩い感じで、もう少し蒸して欲しいと思った。お運びまでに時間が掛かったのか、それとも夏なので熱々でない物を出したのか、それならいっそ冷し茶碗蒸しが良かった。

◆食事 冷やし讃岐うどん

飲んだ後の種類は、ツルツルとよく入る。透明感のある稲庭も良いが、太くモチリしてコシが強く歯応えがあり、それでいてツルリと喉越しが良い。最後にこの一品を平らげて、膨れたお腹を擦りながら、今日の幸福をしみじみ感じました。

【お酒】

◆錦の誉 超特選 純米吟醸

八百新酒造(株) 山口県岩国市今津

◆大江戸天下祭 純米吟醸

都錦酒造(株) 島根県江津市嘉久志

◆AFS 28年古酒

木戸泉酒造(株) 千葉県夷隅郡大原町

【後記】

天候を気にしながら、梅雨の最中に開いた例会でしたが、当初の受け付けより、2名増えて盛会でしたが、ただ、前日お店の方は、15で申し込んで居りますので、2名の方の料理が揃わず申し訳ございません。

今後は、遅くとも開催日の三日前までに、参加の申し込みをする様にお願い申し上げます。

尚、アプスについて詳しく知りたい方は、ご一報下さい。

五月雨に お薦恋しき 湯島の灯
風鈴が チリリと梅雨の 中休み