

第 26 号

平成16年  
1月25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/>

平成16年度総会は、6月19日(土曜日)正午から学士会館で  
当番幹事は昭和46年卒です。ご予定下さい。



霞ヶ浦における初日の出 平成16年1月1日 高山 了氏(高18)撮影

## 年頭のご挨拶



土浦一高東進会  
会長 植木 満

新年おめでとうございます。

今年、よい天気恵まれすばらしい正月でした。東進会の皆様も、元気で新年を迎えられたこと存じます。お蔭様で東進会は、大野理事長を始め、役員一同、各学年幹事が一致協力して、会の発展と維持のために頑張っております。また、有志による謳歌会は篠田会長の熱意のもと、毎月一回、味覚と心の交流を図っております。

蘇る友情

先日我が家に一冊の本が送られてきました。送り主は、土浦一高第十八回生(昭和四十一年卒)高山了さんからでした。添えられた手紙によると、「この度、ペンネーム高樹あんずさん(昭和四十一年卒)の「声をください」が文芸社の応募作品1000点の中から選ばれ、初めて本になるので、勝手に、ささやかな応援ですが皆で応援して世に出してやりたい」とありました。私は、幾つになっても失われない厚い友情の持ち主、高山さんに感動いたしました。私は、高樹あんずさんの「声をください」を早速、一気に読み通しました。皆さんも読んでらきくと泣かされると思います。土浦一高第十八回生の皆さん、頑張ってください。

会員の皆さんのご多幸を心より祈ります。

### 母校と土浦の近況 短信

◆ザイン飯塚哲哉氏(高18) 母校で講演

ザインエレクトロニクス(株)代表取締役で日本半導体ベンチャー協会会長を兼ねる飯塚哲哉氏は、平成15年10月17日、母校に招請され、「ベンチャーという挑戦」について生徒や保護者などを対象に講演を行った。

以下、母校ホームページ記事の詳細部分から写真の一部と本文を転載し、その概要を紹介しします。



「挑戦する心の大切さについてお話ししていただきました。飯塚先生は本校のOBということで、生徒たちも身近に感じたようです。熱心な質疑応答もあり、大変有意義な講演会となりました。飯塚先生ありがとうございました。」

◆母校の硬式野球部 選抜21世紀枠出場ならず

硬式野球部は櫻川の河原を利用するなど練習場確保に苦労しながら、昨年度は比較的良好な成績をあげ、甲子園で開かれる選抜高校野球大会に模範校としての21世紀枠(全国で2校)出場についても、茨城県レベルの推薦を受け替ではその期待が高まった。しかし、平成15年12月、関東地区の推薦を得ることができず、初めての選抜出場はならなかった。

◆母校の旧体育館撤去完了

新体育館の完成(平成15年1月)に伴う旧体育館(現在の正門を入り左斜め方向に所在

していた)の撤去は、このほど計画通り完了した。その跡地にはテニスコート2面のほか生徒会室と倉庫に使用される小規模建物1棟が建設される予定となっている。

◆丸井土浦店閉店

これまでの西友と小網屋の閉店に引き続き、平成16年1月12日に駅前の丸井土浦店が閉店となり、残る大規模店舗は再開発関係のウララビル(イトーヨカドー)と駅ビル(ウイング)だけとなった。



丸井土浦店 平成15年12月31日 撮影

### 高樹あんず(高18)さん 処女作「声をください」を出版

高18 高山 了

芥川賞で20歳前後の若い女性作家で賑わう昨今ですが、同窓生からは50歳台のおばさん作家が登場しました。

元氣と勇気が伝わればと思い紹介します。

●書名 声をください

●著者 高樹あんず(ペンネーム)

●出版社 文芸社

- 定価 本体1400円+税
- 発売日 平成16年2月上旬
- 著者プロフィール 昭和41年土浦一高卒業 現在 神奈川県在住。主婦。



#### ●内容

姉の巧妙ないじめと、それを理解しない母親や先生。独りぼっちの絶望感から声を失った少女。自殺まで考える状況から若くして亡くなった父の友人一家の暖かい励ましと愛情に救われ、新天地を求めてアメリカに旅立つまでを描いた感動的な半生の記。

#### ●お勧めのポイント

冒頭から吸い込まれるように一気に読みふけてしまう力作。現在社会問題になっている家庭内暴力が昭和30年代の社会背景とともに茨城弁で強烈に描かれている。1000人以上の応募者から文芸社が採用した土浦一高出身の女性作家「高樹あんず」の処女作。

### 第65回謳粋会と一八会(高18)が

### 新年会を日比谷公園松本楼で合同開催

今回の謳粋会は、明治36年の公園開園と同時に開店した100周年の由緒ある松本楼で、

平成16年1月8日に開催することになったが、出席予定者が少なく当店における開催が危ぶまれた。これを察知した一八会が新年会を謳粋会と一緒にひらくこととした。その結果、松本楼2階の一室を専用した盛会となり、定評あるフランス料理を楽しみながら、お互いに親睦を深めることができた。これら詳細記事は、「謳粋会の記」として東進27号に掲載の予定。

### 世界一周アス力紀行(4)

高8 中村 信秀

海からのヨーロッパ 地中海に入りエーゲ海の鳥々を見た後、ヨーロッパの寄港地はナポリでした。5月6日



(ベスヴィオス山)

朝7時、波穏やかで澄んだ静かな濃紺の海にむけて円形劇場風に傾斜したナポリの街並みが間近に見える。左舷にサンタ・ルチアがひととき朝日に映えている。右舷のベスヴィオス山の頂上にはギラギラとした朝日が昇り、眩しさでその姿がよく見えない。

目的も無しにこの旅を始めたが、この地中海に来て1週間エジプト、トルコ、ギリシャ、イタリアと巡り、何となく旅の楽しさを覚えたような気がしてきました。それと言うのは船が朝方港に入る、これが寄港の定番であるが、そのアプローチでの情景の織り成すサビスの面白さ、更には日中首都を中心とした観光スポット巡りの物珍しさによるものと思われまます。

9日早朝、地中海最後の港町スペインのマラガに寄港した。見渡す限りのオリブ畑と麦畑、牧場やらの点在する内陸のグラナダ地方を周遊し、アルハンブラ宮殿を散策。外見は茶褐色の古城としか映らないが、その宮殿内の華麗さには驚嘆した。更には庭園の諸所に配置されたバラ園のすばらしさとその楚々とした香りのよさに驚かされた。午後マラガの海岸線コスタ・デル・ソルのリゾート地トレモリノスに寄り豪勢に居並ぶお土産店を冷やかす。船では遅い晚餐の後、フラメンコショーが催された。男女各3人のショーでギターと歌、それに踊りもその激しい情熱的な妖艶美を十二分に堪能させてくれた。今日は特に非日常性たっぷりの日であった。

10日午前9時ジブラルタル海峡を通過。かたやスペインかたやモロッコの両岸が見える。それぞれの景色の良いところを選びながら航行しているようだ。しかし、大西洋に出るとさすがに向かい風は強く、波のうねりもいっそう激しくなってきた。大西洋に出て翌日11日の薄暗い早朝、町中が照明で明るいリスボンを遙かに望むテージュ川河口に進入した。

リスボンとその近郊都市は15世紀のバスコダ・ガマで知られる大航海時代に大繁栄を謳歌し、その歴史的遺産を今に色濃く残している。川向う隣町のワイナリーを訪問、カビと蜘蛛の巣の付いたバレル樽と巨大樽が寝かせてある3棟の大きな酒蔵に案内され、芳しい香りの中で赤、白、リキュールの試飲にたづなれ数本のワインを買ってしまった。その後桃山時代に日本の少年使節団が訪問したエヴォラ市に行き、その時使節団の一人が巧みに弾いたというイベリアパイプオルガンの在るエヴォラ大聖堂、5000体の人骨で内壁を覆っているサンフランシスコ教会等を見学した。昼食時ジュースは一杯だけだが白ワインは飲み放題であった。因みにポルトガルでは制限内での飲酒運転が許されており、またテレビの時間はいい加減との事で大そうゆったりとしたお国柄と感じた。

14日早朝小雨の中、イングランドのサイト島を右手に見ながら湾内に進入、20キロメートルほど上流のサザンプトンに寄港した。大変静かな港で、陸の景色、家並みはこれまでのスペイン、ポルトガルとはがらりと異なり、低い丘に一面緑が深く、傾斜の在る屋根の落ち着いた家並みがつづく。此処は今も残る市中要塞の中であつてフランス軍による大虐殺があり、第2次大戦ではドイツ軍による絨毯爆撃等の悲惨な歴史を持っている。また現在の王室の始まりの地でもある。これまでの船旅で初めての雨の中での寄港、これも英国らしく落ち着いた趣であった。

初日はバスにてロンドン観光を楽しんだ。翌日はバス、ストーンヘンジ、ソールズベリー大聖堂を観光した。途中の景色は麦畑が主で黄色い色の菜の花の畑が所々目立った。バスに近づくと小高い丘と浅い谷が続く。道路の左手は畑の丘、右手には幅5、6メートル程の運河、その下手に鉄道線路、さら

に下手は浅い谷でその対岸は小高い丘で広大な畑が続いている。運河には二人連れやら家族連れの船がゆったりと運航している。この運河めぐりも幾日間か掛けての船旅なそうで大層面白そうであった。

バスはロンドンからは150キロメートル、電車で2時間、もともとは紀元1世紀にローマ人により作られた兵士の温泉保養施設の遺跡で、そこに240年前に或る建築家に



(バースのサーカス)

より街造りがなされた。家並みは18世紀都市建築の傑作と言われており、当時の上流社会の高級リゾート住宅群でサーカスと称する3階建て直径200メートルはあろうかという広大な三日月形のマンションとスクエアと称する四角ブロックのマンションからなっている。

緑の森と芝生に囲まれたこの地の家々は今もなお現役で垂涎的になっている。その日

の5時、まだ日の高い時刻にサザンプトンを出港、ポーツマス街を左舷に見ながらイギリス海峡に出てフランスのセーヌ河口にむかった。

5月16日セーヌ川を渡る。此処で、また船旅の別の面白さを味わった。セーヌ川は初めての試みなそう、大そうゆっくりとした航行だ。6時半、夜明けの深い霧も晴れて緑の丘や畑が目当たりになり広がる。左舷から射していた朝日がいつの間にか右舷に変わっている。これを繰り返して河口から80キロメートル上流のルーアンまで遡る。まだうっすらと霧に包まれた南ノルマンディー側の広大な農園地帯と、日の当たった北ノルマンディー側の箱庭のような田園風景を見ながらしばらく昇ると家並みが増えて、クルマの渡し舟なども見える。鶏の鳴き声、小鳥のさえずりがよく聞こえる。モネの世界だ。またいつの間にか日差しが船首側が変わった。川幅は200メートルほどで船着場風の岸壁が続く。川幅の広い所で船を反転し、3キロメートルほど船尾頭の逆推進で一番目の大橋の手前の岸壁に接岸した。目の前の橋と川沿いの道路ではクルマが渋滞している。岸壁に散歩がてらの見物者が次々と訪れ手を振り挨拶して行く。ほど良い日和の中、一人でルーアンの繁華街まで散歩に出てみた。目の前の橋を渡りきる頃にはうっすらと汗ばんできた。ジャンヌ・ダルク刑場跡の広場辺りを散策し、その裏手の老犬と小娘の小さな居酒屋で冷たいビールを飲み、その美味さを五臓六腑で味わった。

翌日はベルサイユやらパリやらとバス旅行をし、まだ明るい夜9時に次の寄港地アントワープに向けて出港した。しかし、さすがに真夜中は辺り真暗で、セーヌ川を下る途中で川辺の一軒家の明かりが灯り、家族総出で手を振っている。しばらくして土手の大きな柳の側で4、5人が焚き火を囲んで騒いでい

るのに出くわした。いずれも赤黄色い光の中での素朴で幻想的な情景であった。この様な兩岸を間近に眺めながらの面白さの船旅はその後キール運河、ロシアのネバア川、ノルウエーのフィヨルド、ニューヨークのハドソン川、パナマ運河で味わった。

19日明け方アントワープのノートルダム大聖堂が目の前の岸壁に接岸した。日曜日で人とクルマの動きは少ないようだ。昼間ブリュッセル、ワテルローを観光し帰船後、まだ日が高い中、ノートルダム大聖堂を訪れた。壮大なゴシック建築で、ルーベンスの絵が数多く観られた。教会前ではヴァイオリンとギターのパアーが演奏していた。びっくりするような音色で、思わずしばしたずんだ。船では夕食後、急遽9時よりヴァイオリン、ピアノ、ギターのトリオによる演奏会が催された。何と先ほどの路傍の演奏者達で、アスカの企画担当者がたまたま聴き、頼んだとの事であった。

翌20日朝、散歩がてら石畳の街を散策し、その後再度ノートルダム大聖堂を訪れ「フランダースの犬」のネロの亡くなった所とかのルーベンスの絵をゆっくり鑑賞した。その帰り道レース屋さんでコーチーとテールクロスを求め、酒屋で7種のビールを手に入れ肩に担いで船に持ち込んだ。

街のテレビで午後1時出港と放送されたところで、埠頭は大勢の人だかりとなった。地元の人8人グループのデキシールバンドが盛んにジャズを演奏している。正午セイルアウェイパーティーが開かれ、皆シャンパンに酔い船のバンドに合わせて踊っている。銅鑼が鳴り汽笛が鳴り渡り、ゆっくりと出港した。これまでに無い盛大な見送りであった。

21日午前10時エルベ河口に入る。海面には100機ほどの巨大風力発電の風車がゆっくりと回転している。50キロメートルほど昇っ

たところの左側にキール運河の入り口、ブルンスビュッテルがある。河口辺りの土手は牧草地帯で羊の次は牛、その次は麦畑か。民家は土手に隠れレンガ色の屋根だけが見える。運河の入り口で水門に遮断され水位調整に入る。土手やら見晴台には大勢の人だかりだ。



(バルト海からの夕日)

ドイツ伝統音楽とダンスの民族衣装の老若男女グループ34名が乗り込んだ。川幅100メートルほど、両岸には釣り、日光浴、サイクリング、散歩の人々がさかんに手を振っている。運河中頃の60キロメートル地点の左岸に521メートルの世界一長いベンチがあつて、所々に座っている人が手を振っている。なかなか傾斜の広い芝生の庭、大きな館、オレンジ色のブランコの有る大きな楡の木、栗毛の馬が2頭草を食んでいる。家から大柄な母親と小さい子が飛び出してきて盛んに手を振っている。船上では伝統音楽の歌と踊りが催されている。右岸は黄色い色の菜の花畑が続く。まだ明るい午後9時、道程100キロメートルをへてバルト海側の運河出口に停泊、水位調整し、楽団を下ろし、船長の旧ドイツ

トの関連施設の説明を聞きながらバルト海に出た。左岸の濃い緑に覆われた港には5、6艘の帆船が停泊している。バルト海の南端、ドイツとデンマークの海域は箱庭のような穏やかさであった。まだ赤い夕日が黒い森の上に残っている。次の寄港地は北欧の旅の一番目コペンハーゲンで、明日早朝到着の予定となっている。

海側から見た西ヨーロッパはほとんどが山岳の無い丘陵と平野で、工場煙突の見当たらない農業地帯であり、近世の途方も無い略奪遺産を随所に残している歴史遺産の豊かな連合体のようでありました。

### 海老原 順(高23)氏の 歌手生活25周年記念 シャンソンディナーショー

このディナーショーは、平成15年12月22日に東京デイズニerlandの海側にあるシエラトングランデ・トーキョーベイホテル華蔵の間で開かれ、100名を超えるファンが集まり盛会であった。同日、海老原順ファンクラ



熱演中の海老原 順氏

ブも結成され多くの方の加入申し込みがあった。

また同氏は、土浦駅前ウララビル5階の茨城県南生涯学習センターにおける県民大学のシャンソン講座を平成15年10月から16年2月まで10回にわたり担当するほか、平成16年1月19日には新宿高島屋における茨城物産展に賛助出演するなど県任命の「いばらき大使」として多方面に活動している。

なお、クラウンレコード・シャンソン歌手としては、16年3月に8曲収録のCDアルバムが発売される予定となっている。

### おわび

東進25号における平成15年度総会・懇親会出席者名簿に誤りがありました。



坂井祥司(昭20) 酒奇和郎(昭20)

編集子による版下作成時、昭和20年卒の酒奇和郎氏の写真を同年卒の坂井祥司氏にも使用してしまい、そのまま印刷掲載されました。お二人の正しい写真を掲載し、おわびして訂正します。

### 東進会ゴルフのご案内

平成16年4月30日(金)東筑波カントリークラブ(プレー料金12000円)参加を希望される方は事務局まで。詳細は参加予定者にお知らせします。

### 編集後記

次の東進27号は、本年5月、総会前の発行を目標としています。各種情報の提供、寄稿などを期待しております。宜しくお願致します。

# 『謳粹会』の記

東進会謳粹会会長 篠田 康

## 第60回謳粹会

開催日 平成15年8月7日

会場 西池袋「おもしろ」 参加者 20名

毎月、開いて来た「謳粹会」も今回で60回を数え、満5周年を迎えましたが、今日まで無事に継続出来たことは、会員の皆様方の絶大なご支援の賜物と深く感謝すると共に、発会当時から陰に陽にご支援下さいました「玉淀」社長 坂本善之(昭31年卒)さんのご人徳を忘れる事は出来ません。江戸時代から、焼酎と甘酒は夏の飲み物とされて来た。それで、当会に於いても毎年8月は焼酎を飲む会を続けて来ました。

会場の「おもしろ」は、昭和24年、終戦後の焼け野原に建てられたという。この店は一階がカウンターとテーブル席で、狭い急な階段を上ると、20畳ほどの座敷になっている。壁は沖繩らしくベンガラで塗ってあるが、半世紀を経た今、朱色もくすんで、歴史の重みを感じさせる部屋であり、そこには、高さは同じだが形の違う卓が並べられて、私たちを出迎えてくれた。

部屋に上がる時、「履物は銘々ビニールの袋に入れて、テーブルの下へおいて下さい」と言われてビニール袋を渡された。

NHK、朝の連続テレビ小説「ちゅらさん」は、沖繩を舞台にしたもので、島の生活文化の一端を伝える一大宣伝を担い、その有様を一般の人々に広くアピールしてくれた。

中でもゴーヤ(ニガウリ)は、南国の太陽のエネルギーを凝縮したような、正しく沖繩を代表する野菜で、沖繩全域で栽培されており、ビタミンCを多量に含んだあの苦味と壮快さは、沖繩元氣野菜の大将と言われ、「ちゅらさん」ではキャラクター人形のゴーヤマンまで作り、大いに喧伝された。

我が家でも、試しに種を蒔いたら花が咲いて、小さな実を付けた。まだ4~5cmの親指位だが、これが、食べられる様に大きくなるのだろうか、生気にイボイボを付けて形だけは一人前なのが見ているだけで微笑ましい。

飲み物はなんと言っても泡盛の古酒(コース)であり、これに合うのはやはり肉料理だ。沖繩では、爪と骨を残して豚一頭を丸ごと食べている。でも、血の塊を入れたスープは飲んだことがない。肉は豚ばかりでなく山羊も盛んに食べられ、那覇市内には、山羊料理の看板を掲げた居酒屋を多く見掛けたが、研修旅行なので単独行動が出来ず、立ち寄れなかった。

その後、東京で山羊(ヒージャー)の刺身を食べる機会があって初めて口にしました。肉は臭みもなく、ユッケや馬刺しのようにギトギトしたしつこさもなし、適度に脂もあって、割合淡泊で美味に感じた。

今年の梅雨明けは遅く、八月に入って先日明けたばかりなのに、明日はもう立秋だと言う。暑いので参加者は少ないのではないかと聞いていたが、当初、17名であった申し込みが、締切り後、一人又、一人と増えて、最終的には20名の参加となり、賑やかな会になりました。

定刻を迎えて、会長の挨拶から始まった。挨拶の内容は、皆様方のご協力によって、満5周年を迎えられた慶びと、本日のお店の紹介の後、次回9月の開催は、植木会長の六本木のお店で開く予定、10月の例会は、10月9日に菓鴨「田村」で5周年の記念の会を開くつもりであります。それと最後に、ただ今の会は飲兵衛会の様に思われておりますので、第61回からは、会の趣旨に則して、料理を主体にした会にしたいと思っております。と言うことでした。

本日は、お暑い中を遠く土浦から郡司賢一(昭31年卒)さんや川崎の高野久弘(昭31年卒)さんが出席され、お二人ともお酒が飲めないのに今日もご参加頂き、何か済まない気持ちです。その他には長老格の坪井洋(昭27年卒)さん。それに慶大教授の南隆男(昭37年卒)さんは「飯田屋」に続いてお顔を見せて頂きました。乾杯の音頭は、

恒例によりまして初参加の山村章(昭41年卒)さんが、オリオンビールの杯を高く掲げて力強く行い、宴に入りました。

最初は「瑞穂」24度から優しく入り、次の註文の合間に会長持参の麦焼酎 SUPER GOLD「老岐」22と、中村信秀(昭31年卒)さんご寄贈の本場泡盛・8年熟成古酒「菊の露」VIPをお店に内緒で口を開けて頂いた。どちらも素晴らしい味だった。この後、「瑞穂」44度をチョコで三つと「久米仙」43度のチョコ二つ頼んでお積りにした。最後の五つのチョコは割合時間が掛かりました。本日の締めは、これも本日初参加の北川正之(昭37年卒)さんにお願いして、元気に三々七拍子でめでたく締め納めてお開きとなりました。

### 【料理】

#### ◆鳥らっきよう

最初に出されたのが鳥ラッキョウで、味噌をつけて齧ると、淡い辛味がツンとして、エシャロットと同じ香りと味だった。形もらっきようの様に丸くなく、細っそりとしたスタイリッシュな形だ。尤も、エシャロットも、らっきようから辛味を抜いて改良されたものだと思っている。

#### ◆ミミガー

言わずと知れた豚の耳である。韓国料理では、茹でた豚耳を細切りにして、塩やコチュジャンをつけてそのまま食べると、軟骨がコリコリして、その歯触りが楽しめるのだ。沖繩ではピーナッツ味噌で和えた豚耳刺しが上品な料理なのだが、ここでは酢の物で出してきた。勿論、軟骨はコリコリしているが、全体が柔らかい感じで、シットリとした料理になっていた。

#### ◆モズク

モズクは先月の席でも頂いた。前回も書いたが、沖繩では、モズクの養殖栽培に成功して、年間に1000トンの水揚げをして全国にその販路を広げているということが、テレビで放映されていた。今日のモズクは何処のものか知らないが、先月のは、だしを加えてあったので、まろやかで日本酒にモズクが合う味だった。泡盛にもあまり酢を効かせない方が、味に和めるのではないかと思った。

#### ◆ゴーヤ(ニガウリ)

別名をれいし、またはつるれいしと呼ばれるという。最近では一般に普及して、街の八百屋やスーパーの店頭でも見掛けることが出来る様になった。食べ方はいろいろあるが、薄く切って陰干しして、空揚げにして塩味を付けたチップスなどは、ビールのつまみに最適だと思う。又、酢の物なども美味しいが、今宵の料理はゴーヤチャンプルだ。野菜と豚肉と豆腐に、薄く切ったゴーヤをドンと加えて強火で炒める。割合硬めの豆腐に肉や野菜のだしが沁みて、香ばしい味が楽しめた。

もともと、ゴーヤが入らず、豆腐と肉、野菜の炒め物なら豆腐チャンプルで、炒め料理は皆チャンプルと言って、沖繩では深く愛され、島を代表する料理の一つなのだ。

#### ◆ソーメン

ゴーヤチャンブルの下の方には、ソーメンチャンプルが入っていて、細い素麺が旨い味付けで食べられた。最初にこれを食べた時、片仮名で書かれたメニューを見た時には、メンソーレなどという言葉もあるもので、沖繩特産の食べ物かと思ったが、出て来た皿を見たら、何だ素麺ではないかと苦笑した。

#### ◆ラフテ(豚角煮)

豚の角煮は、先月の「北上」でも卓に上ったが、沖繩料理には必ず付く。長崎では「東坡肉(トンポーロウ)」と言って、卓袱料理で有名な「坂本屋」のものは膳に出るだけでなく、大きなデパートの食品売り場でも見掛け、直接取り寄せも出来る。

この料理が中国の詩人・蘇東坡と、どんな関係にあったかは分からないが、中国から琉球を経て日本に伝わったと思われる。

脂身と赤身が層になったバラ肉は、一つの風味があって、豚肉の味わいを堪能出来るもの。塊肉を何度もゆがいて脂を抜き、ジックリ煮込みますと、脂が程よく抜けた身は柔らかく、旨味がよくのります。横にクーブリイチが添えてありました。

#### ◆海ぶどう

沖繩料理の中で、海ぶどうだけはこれまで食べたことが無かったので、評判の海ぶどうを一度味わって見たいと思っていた。

いつも時季でないのと言われ、夏は採れないのだと思っていた。今回は長年の期待が叶って、

今日はその海ぶどうに初対面して、これを味わうことが出来た。快哉である。

私は、海ぶどうと言うからには、丸いぶどうのような実を付けた海藻を想像していたのだが、小皿に載って出されたのは、細いイギスの様な海藻で、見るとキラキラ光る細かい金の粒が無数に付いている。これは、北海道の手持ちコンブと同じで、海藻に産みつけられた魚の卵を楽しむものだった。口に入れて嘔むとプンプンと弾けて、手持ちコンブの様に旨さを味わうものではなく、可愛い音を食べるものだと思った。

#### ◆豆腐

最後に運ばれて来たのは、滑らかで純白な大きな長方形で半丁はあろうかと思われるジーマミ(落花生)豆腐。沖繩はトーフアイランドと言われる程、島の人々は良く豆腐を食べるし、種類もいろいろな豆腐がある。

「烏豆腐」と呼ばれる沖繩の豆腐は、そもそもが本土のものとはガッツが違う。炒めても、煮ても型が崩れないタフな体付き、豆がシッカリ自己主張していて、風味が強い。

これは作り方の違いによっているらしい。本土では、細かく砕いた大豆を煮てから搾り、豆乳とおからに分けるのが一般的。一方、砕いた大豆を生で搾り、豆乳にしてから炊くのが沖繩流だ。

「生搾りだから旨いんです。大豆の香りがキッチンに残りますからね」と沖繩の豆腐屋さんさんは皆そう言う。

「ゆし豆腐」 沖繩名物の豆腐で、苦汁(にがり)を加えた直後のクブクブした柔らかい豆腐。

「烏豆腐」 ゆし豆腐を型に入れて水を絞った普通の豆腐。だが、その大きさは1丁で1kgもあり、半丁でも500gもあるのには驚いた。

「烏揚げ豆腐」 注文が入ってからラードで揚げた烏揚げ豆腐、周囲はカリッとほの甘く、中はブランマンジェのように柔らかだ。

「豆腐よう」 烏豆腐を陰干しし、米麹と紅麹、泡盛に漬けて発酵させたもの。琉球王朝宮廷料理の一つといわれ、ねっとりしたツンと来る、口当たりが何とも堪らない。でも本日は無かった。

「スクガラス豆腐」 スクガラスはアイゴの稚魚を塩漬けにしたもの。歯の下で骨がカリコリ鳴るスクガラスの塩漬けは、烏豆腐と大変相性がいい。

以上が沖繩の主だった豆腐の種類で、その他にもいろいろある。

### 【お酒】

#### ◆オリオンビール

沖繩に行ったらビールといえば、以前はオリオンビールしか無かった。キリンやアサヒ、サッポロなど贅沢を言ってもオリオンが唯一のビールだった。

コースと沖繩料理だから乾杯もオリオンビールでしつこく言ったら、ご主人は、「この値段の中で、皆さんにオリオンを一本付けましょう」と言ってくれた。カウンター越しに見るご主人は、柔和な顔立ちだが、大分太っ腹の方とお見受けした。でも運ばれてきたのは350mlの缶ビールで、瓶では無かった。おまけに缶にはアサヒビールのマークが付いていた。私が沖繩に行った時には瓶ビールしかなかったのに、しかも、アサヒビールなのは残念だった。

#### ■沖繩の泡盛

沖繩を見下ろす首里の丘の上に、中国の故宮を偲ばせる立派な首里城が復元されました。国王は、重要な交易品である泡盛を厳重な監督の下、お城の裏手で造らせました。

若し、モロミを腐らせたり、酒を横流ししようものなら家財没収の上、高流しにされたので泡盛造りは命がけでした。

首里で始まった泡盛造りは、今では沖繩本島・久米島・伊是名島・宮古島・伊良部島・石垣島・伊平屋島・波照間島・与那国島の九つの島にある48の蔵元で造られています。

#### ◆久米仙 古酒 43度

(株)久米島野久米仙

沖繩県那覇市字仲井真

#### ●泡盛の由来

泡盛が何時頃から醸造されたか、詳しい文献は解りませんが、中国の陳侃と言う人の記録によりますと、今を去る五百年前、シャムから伝来されたと記録されています。

泡盛はタイ産の良質な米を黒麹で仕込み発酵

させ、蒸留した原料臭の無い銘酒です。また、長く貯蔵すればする程ろやかな風味となり、古酒として珍重されております。

泡盛という名称がどうして生まれたか、一説では、酒精計がまだ沖縄に無かった時、酒屋さんは泡の盛り加減を見て、度数の強さ、弱さを判定していたようで、度の強い泡盛ほど泡の盛り加減が大きくなり、このようなことから泡盛という名称が生まれたと言うことです。

●泡盛の飲み方

泡盛の飲み方もいろいろありますが、沖縄で尤もポピュラーな飲み方は水割りです。好みに合わせて水の量を加減してご賞味下さい。また、泡盛の旨さを100%味わうには、ブランディーのようにストレートでご賞味されることをお勧め致します。

レモン、ミカン等の果汁を加えると、なお一層美味しくなります。

●お湯または水の一般的割り方

(25度泡盛4：水・湯6)(30度泡盛5：水・湯5)(35度泡盛3：水・湯7)の割合でお召し上がり下さい。

添加物は一切使っていない蒸留酒ですので、悪酔いや、嫌な臭いは残りません。

◆瑞穂 瑞穂酒造株式会社  
沖縄県那覇市末吉町

この蔵の銘柄は、瑞穂、古酒瑞穂、クロスーAZ、御前風、首里天、首里天ゴールド、クス瑞穂、古都首里など。

◆壱岐スーパーゴールド22

琥珀の焼酎 貯蔵熟成  
玄海酒造株式会社  
長崎県壱岐郡郷ノ浦町志原西触

●歴史の島 伝統の味壱岐は弥生時代に中国の史書「魂志倭人伝」に一支国(イキコク)として紹介され、古代から日本と大陸を結ぶ、文化交流の要衝の地でありました。

玄海灘のロマンの島壱岐は、海の幸と合わせ、長崎県で二番目に大きな穀倉地があり、米も麦も良く採れます。島の人達は、麦を原料に、中国から伝わった製法を生かし、壱岐独特の焼酎を生み出しました。それは、16世紀頃からで、壱岐が「麦焼酎発祥地」といわれております。

壱岐スーパーゴールド22は、壱岐で一番高い山(岳の辻)の伏流水が、厳選された原料と、長年培った醸造技術を駆使して作り上げた本格焼酎であります。

製法は、米麹1/3を順次仕込み、醗(モロミ)を熟成させ蒸留します。焼酎の溜出が始まりますと、溜出成分は刻々と変化し、アルコール度数は高度から徐々に低くなります。これを初垂(ハナタレ)、本垂(ホンタレ)、末垂(スエタレ)と呼んでいます。

品質的にも安定し、香味の最も優れている部分を採り、調熟した製品を、スペインでシェリー酒に使用したホワイト・オークに貯蔵し、熟成させた製品であります。ふくよかな香り、またろやかなコク、キレ、ツヤ等は、当社が丹精込めて作り上げた本格焼酎であります。

●壱岐スーパーゴールドの特徴

麦の香りと、米麹を使用する事により、天然の甘味が特徴で、砂糖などの甘味料は一切使っておりません。

琥珀色は極樽使用によるものです。

●銘柄の由来

麦焼酎発祥の地「壱岐」は、北緯33度の地にあります。

弊社創業は、明治33年3月3日であります。「壱岐スーパーゴールド33」と命名しました。姉妹品「壱岐スーパーゴールド22」は平成2年2月発売のため、アルコール度数も22度といたしました。皆様のご試飲ご講評を頂ければ幸甚に存じます。

●美味しい飲み方

ストレート、お湯割り、水割りなど、お召し上がり方はお好みで結構ですが、オンザロックが良く合います。脂の多い肴には(33)、少ない肴には(22)でお楽しみ下さい。

●世界の名酒に仲間入り

国税庁は、平成7年地理的表示を制定し、壱岐焼酎、球磨焼酎、琉球泡盛を指定した。

世界では

ウイスキー：スコッチ、バーボン

ブランデー：コニャック、アルマニャック  
ワイン：ボルドー、シャブリ、シャンパニュ

◆菊之露V.I.P 本場 泡盛古酒

菊之露酒造株式会社  
沖縄県宮古平良市西里

琉球泡盛「菊之露」は、モンドセレクション最高金賞を受賞した歳年で、沖縄本島より更に300km南下した宮古島で作られています。

宮古島は、今から600万年前に隆起した珊瑚礁の島です。隆起珊瑚礁の自然のフィルターを通して、硬度が高く、ミネラルを多く含んだ水が、宮古島には豊富にあります。また、この水は弱アルカリ性で体に優しく、泡盛の仕込みとしては最高の水質です。

「菊之露」の旨味は、泡盛の恵みである仕込み水の良さ、そして、500年の伝統を頑に守る、職人の技による泡盛造りであります。

「菊之露」V.I.Pは、長期熟成させた古酒です。幾年もの歳月を経た古酒は、琉球文化の薫りとも言うべき豊かな風味を持っています。

■本格焼酎のワンポイント知識

本格焼酎は、澱粉質原料をアルコール発酵するために、焼酎麹菌、酵母が必要であり、焼酎の原料と産地によって使われる微生物の種類が異なる。一方、焼酎甲類は、微生物は全く関与していないのが特徴である。

【後記】

今回も沢山のご参加を頂きましてなかなか盛会でした。店名の「おもしろ」という言葉は、お酒の銘柄にもあり、何か沖縄にまつわる独特の言葉と感じておりました。ご主人にその真意を質すと、沖縄には本土の「万葉集」のような立派な歌集があって、その名を「おもしろ」というのだそうです。その柔らかく優しい歌の数々は、沖縄の人々に広く愛され崇められているそうです。その名にあやかって、この店が多くの人々に愛され、繁盛を願って付けたのだということです。

焼酎や泡盛は、飲んだ後、スッキリとして二日酔いがない。それが醸造酒と違うところで、飲み口はスピリットで、日本酒のように繊細な旨さの感動はないが、焼酎や泡盛も古酒になると、コクや旨さが断然違って来て、その香りとトロリとした味の良さは、愛好家を魅了して止まない所以であり、一般の人達にも愛され始めたのである。

昨今は、焼酎ブームの様相を呈していて、日本酒の売れ行きが低迷しているの酒販業者を嘆かせている。それは、低廉な価格で酔えるばかりでなく、健康に良いということがあるらしい。日本酒の美味しいものが次々と出てきていて飲みにくくないほどだ。でも、たまには泡盛の美味しさに触れても良いのではないかと。

白球のうだる暑さや蟬の声  
焼酎を飲み残したる筆管かけ

\*\*\*\*\*

第61回諷幹会

開催日 平成15年9月11日

会場 池袋「パリの朝市」 参加者 17名

冷夏といわれた今年の夏でしたが、9月に入って暑い日が続き、今日も暑い中を汗を拭き拭き会場に向かった。

「パリの朝市」は銀座にオープンした当時に訪ねたことがある。それはもう25年も前のことになる。当時、フランス料理という「マキシム・ド・パリ」や「レカン」、「資生堂ロオジエ」、恵比寿ガーデンプレイスの「タイユヴァン」のように社交界の花形といった感じの店であったが、それを脱却して、庶民的な店としてオープンしたのが、この「パリの朝市」。銀ブラのついでに気軽に立ち寄り、美味しいフランス料理が食べられる店として、当時は大変な人気になり、行列を作った。下駄履きとは言われないが、袴を着けないで気軽にフランス料理が食べられるという、開放的な店の草分け的存在だと思う。この店が、スパイス池袋東武15階にオープンしてから12年が経ち、お客様に愛し、愛されてこまごまと来た、とオーナーシェフの大貫渉三さんは語る。

お店に入って驚いたのは、その広さだった。銀座の店より遙かに広い。この中にこんな空間があったのかと驚く、大貫さんのお話では「90席ある

ので、なかなか大変で、一生懸命努力しております」ということでした。

私達の席は、客席の一番奥の特別室で、20人ほど入れるコンパートメントに設けられておりました。部屋は取り立てて飾りを施していなかったが、私達だけで一室に纏まって会食が出来るのは、大変嬉しいことでした。

迷子になった人も集まり、最後に山本嘉子(昭31年卒)さんが見えて全員の顔が揃いました。彼女は年齢よりは遥かに若く見える美人で、「諷幹会」にも又素晴らしい花が咲きました。山本さんは「この会のあることは知っておりましたが、男ばかりの飲弁衛の会とお思っておりまして、こんな素晴らしい会とは知りませんでした」と感心されました。

恒例により、新入会員の山本さんの音頭で乾杯がされ、グレイス「甲州」の琥珀の輝きが頭上に捧げられました。

美味しい料理の合間に、密かに日本酒も顔を覗かせた。これは、日本地酒協同組合の上杉さんが、洋食に合う御酒として、「花あかり」「豊の梅」と「北鐘」の三種類を冷蔵庫で冷やし、開会に合わせて御店の女性が届けてくれた物でした。皆さんからシッカリ冷えて美味しいと喜ばれました。交渉の時の担当者は、持ち込み料は取らないようなことを言っていました。当日、その方が休まれ、高額な持ち込み料を支払うことになりました。

こうして、皆さんが美味しく嬉しそうに食べている姿を見ると、この会をやっていたよかったですししみじみ思いました。そして、東進会の輪が一層広がってくればと、いつも念じております。

【料理】

◆栗のムースをのせた秋の味覚のフラン

最初に登場したのは、象牙色の可愛い筒型の器に入った栗のムースで、今日の暑さだと冷たいヴィッソーワズかと思ったが、そこにはもう、既に秋の味覚が盛り込まれ、スプーンを入れると茸や銀杏が掬い出され、美味しい味の中に宝探しのような喜びもありました。

◆ポイル甘海老と赤ビーマンのムースとトマトのクラリアフェ

これまで甘海老は、刺身でしか食べたことがなかった。ポイルしても海老の甘さは変わらないばかりか、更に甘味が増したようにも思える。赤ビーマンの彩りも良く、白ワインの味が冴える。

◆かぼちゃのポターージュ

クリーム味とは違うカボチャのポターージュ。黄色い物は身体に良いのだと聞くが、この濃厚なまったりした味は、身体に元気が充ち満ちて来るように思われる。パンキン料理専門店を出されたのは容器が蒸したカボチャで、中身を崩しながら食すので、これ一つでお腹が一杯になり。パンもサラダも入らなかったことを思い出す。

◆イサキのボワレ赤ワインソース、フレッシュハーブのサラダ添え

夏を謳歌したイサキも、もう名残の味。ボワレした身にフレッシュハーブのサラダのり、ともに口にする時、香ばしいイサキの身を新鮮なハーブの香りが包んで、和食では味わえない繊細で、滋味溢れる旨さが心に沁みだ。

◆フォアグラと果実をのせたポークヒレor鴨のコースト胡椒風味

メインディッシュは二者択一だった。鴨はそば屋でも食べられると私は、世界三大珍味と言え、トリュフとキャビアとフォアグラだが、その一つフォアグラを使ったポークのヒレを選んだ。

ポークのヒレも希少なもので、扱う店が少ないから中々お目にかかれないが、ソテーして出された肉は桃色で、柔らかくて何とも言えない優しい味の中に、私を包み込んでしまった。そして、フルボディの赤ワインの味がそれを引き締めた。そして、もっと大きな量を思いきり食べて見たいと思った。

◆デザート

カートの上に乗って運ばれてきた7種類のデザートは、タルトやチョコレートパフェ、アイスクリームなどで、オーナーシェフの大貫さんが、一人に4種類ずつ自ら取り分けてくれた。青、白、緑のガラスの皿に、盛り付けられたデザートは、お伽の世界に迷い込んだかと思わせる鮮やかな彩りとパティシエの技の素晴らしさに、最後の締めをシッカリと噛み締めた。

◆コーヒー

豆は、モンブランかキリマンジャロか、分からないが、とに角香りの高いほんのり渋みがあって、口に残るデザートの甘味をサッパリと拭ってくれた。

【お酒】

◆白ワイン 202 GRACE KOSHU グレイス甲州 勝沼産甲州種限定 特別限定醸造 中央葡萄酒株式会社

◆赤ワイン GEOGES DUBOEUフ BEAUJOLAIS-VILLAGES APPLLATIN BEAUJOLAIS-VILLAGES CONTROLEE LES VINS GEGRES DUBCEUF 71570 ROMANECH-THORINS FRANCE

◆豊の梅 辛口 純米酒 高木酒造株式会社 高知県香美郡赤岡町443番地

◆花あかり 大吟醸原酒 斗瓶取り 新谷酒造株式会社 山口県佐波郡徳地町小古祖

◆北鐘 羽田酒造有限公司 京都府北桑他部京北町周山下台

【後記】

会を催すお店の選定に毎回苦慮しておりますが、60回を迎えて、飲兵衛の会のイメージから脱却して、発足時の趣旨に従い、真に旨い物を探求する会として語って行きたいと思っております。

そういうことで今回はフランス料理「パリの朝市」を訪ねましたが、東武百貨店のビルにあんな大きな広い店があるとは思ってもよらず、お店に入って、その立派さに驚きました。久しぶりに落ち着いた雰囲気の中で、美味しいお料理を戴きながら和気藹々と楽しい時間を過ごすことが出来ました。

秋のかわきは人につくという諺がありますが、これは、秋になるといろいろの農産物が出回り、一方、人の食欲も増して来ると言うことです。秋は味覚の秋と言われ、実際に食べる物が旨くなるばかりでなく、食欲が旺盛な時ほど味覚が敏感になるからだそうです。

今年の夏は涼しく、梅雨が長引いたせいとか、松茸が豊作と聞いております。値段が安くなって手軽に口に入れたいと思っておりますが、焼き松茸は無理だとしても、スタチを絞り、銀杏の入った土瓶蒸しくらいは戴いて、サンマと共に今年の秋を満喫したいものです。

日のかげが部屋に入り込む彼岸花 帰り夏フレンチを喫(と)るうまし秋

\*\*\*\*\*

第62回謳酔会

開催日 平成15年10月9日

会場 巢鴨「田村」 参加者 21名

「謳酔会」の一年間は8月で終り、9月からまた、新しい年になるわけですが、9月はまだ暑いので、気温も下がり、秋の味覚の出盛り10月に周年の祝いをするにしております。これまでは、「玉淀」をお願いして、新年会から周年の祝いなど、年に半分はお世話を戴いておりましたが、昨年の春に「玉淀」が閉鎖してから、これからの開催は、全部、お店を一つ一つ探して行くことになり、「玉淀」の有り難さを感じております。

昨年の4周年の祝いは、上野で開きましたが、出席人員も少なく、料理も特別料理にしては貧弱で、大変惨めな侘びしい思いをしました。

今年は5周年の節目の祝い、派手でなくてもいいから皆様に心から喜んで頂ける、思い出になるようなお祝いをしたいと念じておりました。

会場を巢鴨「田村」にしたのは、去る日、「楽の会」の100回記念会がここで行われ、それに参加して、美味しい料理とお酒が頂けることで、「謳酔会」の5周年のお祝いも出来たらと、幹事会に諮りました。

私が或る会で最初に「田村」を訪ねたのは、今からもう17年前のことでした。場所は、年寄りの原宿といわれる、巢鴨の地藏通りから左へ200mほど入った処にある、鉄筋コンクリートの3階建てだが、シットリとした和風の内に、部屋に入っただけで心が癒されそうな落ち着きがあり、この

お店は、今、NHKの朝の連続テレビ小説「てるてる家族」や、TBS昼ドラの「温泉へ行こう」で活躍している、女優藤村志保さんの妹さんご夫婦が営むお店だと聞きました。会費に付いては、お店に支払う8千円の他に、消費税、持ち込みのお酒代、皆さんに配布する会記、その他の資料代、写真代を加えると、1万円を出てしまう。しかし、「会費が高くては、皆さんの集まりが悪くなるので、店の料理代8千円ポッキリにして、それ以外の支払に付いては、幹事一同の負担にしましょう」という大野さんの大英断で一決しました。

前日の昼、お店に出席人数を知らせると、「お酒をお持ち込みになるそうですが、当店のしきたりをご存じでしょうか？」と問われた。知らないと思える、「お持ち込みのお酒については、一升瓶で4千円、4合瓶で2千5百円となっております」と冷たく電話が言った。さて困ったなと頭を抱えていると、夜の9時過ぎ又、お店から電話で、「昼間お酒の持ち込み料を戴くと申し上げましたが、「楽の会」様には何時もお世話になってるので、持ち込み料は戴かないことになりました」と、言ってくれた。これで、ホッとして日本地酒協同組合の上杉さんに、冷やおろしを中心にお酒をお願いした。しかし、冷やおろしは関谷さん監修の秋鹿酒造と小林酒蔵の4合瓶2本だけで、その他は前にも賞味した3種類でしたが、この5本のお酒をお店の若い美人に持たせて、「田村」まで運んで戴いたのには大変恐縮致しました。

今回は、5周年の祝いなので、これまでご協力戴いた、数多くの皆様と共にこの慶びを願うたいと、私の処だけでも56通のご案内を差し上げました。特に、発会当初よりお世話になった坂本善之(元「玉淀」社長)ご夫妻にはご招待する旨、大野理事長よりご案内致しましたが、ご都合がつかず、ご出席頂けなかったことは、残念でした。露木修幹事は入院(心臓弁膜症)というお知らせを頂き、中村信秀幹事も所用のため欠席と言うことで、寂しい面もありましたが、その反面嬉しかったことは、日頃の東進会の事務局で、いろいろご面倒を見て頂いている、美しい多田さんが出席されたことや、お酒の飲めない宮崎好廣(昭43年卒)さんが喜んで駆け付けて下さったこと。それから、体が悪いと一年近く休まれた横手一郎(昭31年卒)さんがヒョコリ元気な笑顔で現れて驚きました。聞けば、胆嚢を切除したということでした。最多出席者の山田さんも、体の具合が悪いので出席出来ないかも知れないと言うことでしたが、ご参加頂き、安心しました。そんな中で、花の37年卒組は全滅かと思われたが、南隆男幹事が、「飯屋屋」にもお連れした教え子の高橋寛さんと、もう一人の女子学生を案内して一緒に出席されました。

5周年の資料としては、特別に作りませんでした。が、今まで記録した開催場所の一覧と実績表、会員の出席一覧表、5年間に飲んだお酒のリストと寄付者の明細をコピーして差し上げ、5年間の経過の証としました。

当会では、新入会者が乾杯の音頭を取ることにしておりますが、事務局の多田さんをお願いする訳にもいかず、お店の名前に因んで田村さんをお願いしました。ビールも田村さんがサッポロに決めました。それはご子息さんが勤務しているからと言うことでした。

長戸さんが15分程遅れるからと言うことでしたが、「15分が過ぎたので、そろそろ乾杯をお願いします」と皆さんが立ち上がったその時、パタパタと長戸さんが駆け込んで来た。間一髪で間に合い、田村さんの「5周年を祝い、皆さんお元気で、この会がますます発展することを祈念してカンパイ！」というご発声に、皆一斉に杯を高く掲げて呼応しました。

先月、初めて参加された山本さんも、「お酒の美味しさが判って、私ハマってしまいそう」と大層お喜びのご様子でした。

お酒も下座のテーブルにすでに並べられ、皆さんのお呼びの掛かるのを待っており、料理も順次運ばれて、和やかに5周年の宴は始まり、優しいお店のお姐さん方もまして、お互いに楽しく親睦の輪が広がりました。

【料理】

◆前菜 むかご松葉、海老萩焼き、菊花寿司、鮎真子焼き、スタチ釜(白子と、とんぶり) 白い大皿に盛られた秋の彩り、松葉に刺したむ

かごの香ばしさ、こんな大きいのは、丹波産ではないかと思った。海老の身が淡いピンクで秋の花を思わせる姿。菊花寿司の花は山形のモツメホカカ八戸の阿房宮が気高く香る菊の香を楽しむ慶びの味。手持ち鮎の真子を付けて焼いた秋ならでは趣悦の味覚にもう一献。最後にスタチ釜を大事に頂く。和えた白子がネットリと口の中にまつわり、魚卵と見紛うトンプリが噛むとプチンプチン弾けるこの感触、難しい取り合わせだが、何とも旨すぎる肴で、酒一筋の大吟醸がニンマリ笑みを浮かべさあどうぞ。

◆お椀 秋景、茗荷真丈、人参、大根、柚子、サヤ

幾分ピンクを帯びた椀種は、揺り下ろした茗荷の色か、吸地の旨さがジーンと体に沁みわたる。昔の客は椀の味で、その日の料理の状態を知り、一口吸って板場に心付けを与えたという。季節外れの、サヤの緑がアクセントになって、景色を引き立てている。この吸地を頂くだけで盃を何杯も重ねそうだ。

◆お造り 旬の物 五味菜

まぐろ、キビナゴ、カンパチ 妻一式、わさび

真っ赤なマグロが艶やかに誘う。つついその気になつて直ぐ箸を出す。その後を、少し甘いのが加賀の井本醸造で口を洗う。キビナゴはママカリの様にイワシの仲間かと思ったら、ニシン科だそう。キビとは鹿児島県南部の方言で帯を言うのだそう。銀色に輝く縦縞が活きの良さを物語り、思わず食指が動く。カンパチは年中見掛けるが、夏が旬の魚とされる。プリの様に大きく1.5mにもなるがアジ科の魚である。引き締まった身を噛むと、旨さがジワーッと口の中に広がる。

◆揚げ物 蟹信田巻、福徳、大椎茸二身、青唐、レモン

蟹の身を油揚げに包んで干鰯の帯を結んで揚げたもの、レモンを絞り、お塩で頂く。軽い油で、油揚げと馴染んだ味わいは、割合いシャイな感じで、添えられた、大きな椎茸や青唐もお塩でサッパリと頂けた。天に飾った福徳の弾けた白いお米も味わった。微かに甘みのあるお米の香りに、福を授かった様な気持ちになり、日本に生まれた喜びを感じる。

◆煮物 穴子信田巻、焼栗、蕪良、紅葉麩

煮物は、またまた信田巻で具の中心は穴子。これも夏が旬であれば、名残の味になるのかも知れない。それに添えた甘く香ばしい焼栗とふっくら炊けたカブラ。天にのせた赤いモミジが秋を飾る。我が家にも栗の木が一本あって、茹でたり、栗飯にしたりと、店で買わなくても十分楽しめるのに、それが今10粒程しか採れないとは、栗の木も老齢年金を貰う歳になったのだ。蕪もこれから美味しくなる季節。京都で戴く熱々の蕪蒸しを寒風の中でフウフウ言いながら食べるのは堪らない。中の具を子供の様に、一つ一つ探しながら食べるのも楽しいものだ。

◆秋葉ご飯と味噌汁

ご飯はシメジの炊き込み、香り松茸味シメジと言われる位、食べてはシメジが旨い。秋を凝縮させた様なご飯に、味噌汁から立ち上がる味噌の香りが何とも香しい。これは贅沢な締め味だ。

◆香の物 野沢菜山葵風味

野沢菜の新漬けには、チト早い、夏から秋に掛けて育った野沢菜は晩秋から初冬に掛けて刈り取られ、漬け込まれる。尤も、信州の野沢菜センターには何時でも有り、そして様々な風味付けをしたものがある。今日はわさび風味でその辛味が絡む味だ。

◆水菓子 オレンジマンゴームース

沖縄では、完全させて出荷させている。完全すると、実は木から離れて落ちてしまうので、これを受けるようにネットを掛けています。完全させた実は、未熟を採って熟させたものとは、全然違った味であり、JA沖縄は今盛んにこの方法で生産している。

【お酒】

◆秋旬 ひやおろし オリジナル限定品

秋鹿酒造株式会社 大阪府豊能郡能勢町倉垣

◆秋旬 ひやおろし

平成十五年 季節蔵限定品 株式会社小林酒蔵本店 福岡県粕屋郡宇美町宇美

- ◆酒一筋 純米大吟醸 中辛  
利守酒造株式会社  
岡山県香美郡赤岡町西軽部
- ◆錦の誉 大吟醸原酒  
八百新酒造株式会社  
山口県岩国市今津
- ◆加賀の井 本醸造  
加賀の井酒造有限公司  
新潟県糸魚川市大町

■山本嘉子様より、この度お便りを頂きましたので掲載させていただきます。

(ほぼ原文のまま)  
さわやかな季節となりました。今日は思い掛けずの封書「誼幹会の記」をありがとうございました。その節は大変お世話になりました。

会のお噂は、予てより何人もの方々から聞いておりましたが、実はあの日、「誼幹会」のお邪魔になってはと、恐る恐るの参加でございました。ところ会長始め皆様にお目にかかり、その場の和やかな雰囲気不安は一瞬に消え去りました。その後は、会長様の暖かな心くばりにすっかり寛がさせて頂きました。

次々のご馳走を前に、皆様との歓談は本当に楽しい、一夕で御座いました。お仲間に入れて頂きましたことに改めて感謝申し上げます。

本日頂戴致しました「誼幹会」の記、之のお手数に感動致して、過分なご紹介に消え入りたい思っております。

当日の詳細な記録と文面に、再びその場の様子が蘇り、とても楽しく拝読致しました。同封の写真も有難う御座いました。

教職にありました長い間、母校も同窓の皆様にも、ご無沙汰ばかりに過ぎましたが、時間の出来ましたこれらを、どうぞ宜しく申し上げます。

又のお目もじを楽しみにさせていただきます。渡き良い日々をご自愛にてお過ごし下さいますよう先ずは、先日来の種々にお礼まで

山本嘉子

9月28日

篠田康 様

■次に露木修様から  
第61回の「誼幹会」のご報告有り難うございました。

どうもいつものせりふで申し訳ありませんが、参加しなかつたのにと大変恐縮しております。格調高かつたご盛会であった様子が推察されます。山本さんの初参加も本当に良かったと思っております。

ところで、62回の5周年記念は、入院(心臓弁膜症)の予定のため欠席します。

来春は、酒量を上げて再登場致します。以上

(ほぼ原文のまま)  
上記のおはがきを戴きました。一日も早くご快癒され、元気にご出席戴く日をご祈念申し上げます。

【後記】  
皆様のご協力によりまして、5周年の祝いが、老舗「田村」の懐石料理と天下の美酒の中で、めでたく済ませることが出来ました。衷心より厚く御礼申し上げます。

只、心残り、創設の功労者・坂本善之さんのお姿が見られなかったこととございます。その他にも、露木修さんや中村信秀さん、安井恵子さんに初田正男さんなど、よく出席される方が見えなかったのは寂しい思いでした。会も6年目に入り、これからも皆様のお声をよく聞いて、頑張ってお祈りしております。

五つとせを祝う菓鴨や金木犀  
茸茸るともがきつつむ土瓶蒸し

\*\*\*\*\*

第63回誼幹会  
開催日 平成15年11月13日  
会場 新宿「大庵」 参加者 13名

秋も深まり、10月の声を聞くと、早い地方では、そろそろそばの刈り入れが始まり、新そばの声が聞かれる頃となり、生産地では、新そばの会やそば打ち大会等が盛んに行われています。これまで

に「玉淀」の締めで、茶そばを頂いたことは何度かありますが、正式に蕎麦屋で会を開いたことはありません。9月の会の時に「たまには美味しいおそばもどうぞだろう」という声を聞き、そこで、「誼幹会」も、新そばの、その仄かな香りと滑らかな喉越しを、初めて味わうことになりました。「大庵」をお店に選んだのは、このお店は表千家流の京懐石を受け持つ「柿傳」の東京店が向かいの「安与ビル」にあるからです。「大庵」は大安商事の社長安田真一さんのお店で、普通、蕎麦屋で一献頂くというと、そば味噌、板わさ、海苔、等の簡単なアテしかありませんが、ここは「柿傳」さんらしく、立派な美味しい料理が出ますし、お酒も銘酒が揃っているのを、ここを選びました。

「大庵」はJR新宿駅を東口に出て、右に40～50m行った道の向かい側にあり、入り口にそば処大庵の提灯が灯って、右側の階段を上った2階にありますが、左側の階段を下りると広いテーブル席と、右側には畳の部屋もある「くらわんか」という居酒屋があり、全国の旬の味と2階よりも数多くの銘酒が楽しめます。初夏の頃には土佐の珍味「のれそれ」(アナゴの稚魚で、体長15cmほどで扁平な透き通った白魚のようなもの)なども出されます。



今回、小田倉幹事が久しぶりで顔を見せてくれました。聞けば、「これまで病身のお母さんを自宅で看っていたので、動けなかったが、入院させたのでやっと体が空きました」と孝行息子の提督はそう言った。同期の北川博士も見て、二人は卒業以来初めてお会いしたと、手を取り合せて杯を交わす姿を見て、ああ「誼幹会」も少しは役立ったのかと嬉しくなった。

その喜びの余り、お酒の注文を間違えて、お酒の大判振る舞えをしてしまった。一人2合宛で、13人で2升6合、田酒1升、4合瓶を4本のところを、田酒1升、4合瓶の立山、久保田(千寿)、八海山、を各2本、合計3升4合の注文となつてしまい、支払いが心配だったが、久松幹事の無事に済みましたという笑顔に安心しました。

乾杯のご発声は、先月から元気になって出席された、横手さんをお願いして、早速、宴席に入り、賑やかな楽しい雰囲気の中に過ぎて行きました。

料理もさすが「柿傳」の味が酒の旨さを支え、また、酒に依って高められる調理の神髄を極める思いが致しました。締め頂いた新そばの旨さは格別で、お愛わりの追加の注文が出るほどでした。この旨さを、本日、風邪で出席出来なかった高野さんや幹事の皆藤さん、山本嘉子さんと、一緒に楽しく頂きましたと残念に思いました。

【料理】

◆前菜 大根なます  
酢の味がツツンとがらず、ほんやりとした口当たりが、まず心を落ち着かせてくれる。そんな思いのする突き出しでした。

◆お椀 飛龍頭の炊き合わせ  
ヒリウズと言ひ、ガンモドキに似ているが、何が違うような気がする。明石の「一とく」では、京都のあんな物は飛龍頭ではない、本物はこうだと言つて、白身魚を揃り下ろして作ってくれたのを思い出す。しかし今日の味もふっくらしていた。

◆お造り 活鯛、イカ、マグロ  
表一式 わさび

これまで、お造りに気を使っている店はいい店だと褒めてきた。殆どの店が活きのいい物を出してくれたが、今日は超特別だ。

真鯛の厚みがあってその堅さ、噛むのに悪戦苦闘するほどで、やがてほんのりとした甘味が口に

広がる。それを青森の「田酒」が旨味を溶かして流してくれる、豊潤快々。

◆揚げ物 天ぷら 車海老、蓮根、  
薄い衣がパリッとして、海老が透けて見える。薄物を纏って横たわる美女の姿を見るようなマブユイ情景だ。日頃、衣の厚い安物の天ぷらを、ドブプリ天ツツにつけて少しフヤカして食べるのとは大違い、サククリとした揚げ方は、やはり京風なのか素材の持ち味を十分に生かした揚げ方で、「久保田の千寿」が「私も付き合せて」とにじり寄ってきた。

◆煮物 鱈煮付け  
分厚い鱈の切身を、濃い味付けで煮付けたその旨さ、身から脂が浸み出して煮汁に溶けているが、ちっとも重たい味でない。八海山の盃を重ねながら、なんとも計り知れない滋味を感じる。

◆そば  
最後の締めはいよいよ新そば、フワリと優しい香りが、鼻腔をくすぐる。サククリとした歯応え、滑らかな喉越し、飲み込んだ後、もう一度香りが口の中に広がる。挽き立て、打ち立て、茹で立ての三立てが、旨いそばの極意というが、それが満たされたと思わせるこの旨さ。最後に蕎麦湯でそばの香りと味を楽しんで、今年の新そばを味わった幸せな一時でした

◆香の物  
新漬けの大根の旨さ、パリパリと歯切れもよく、甘味も出てきて、昆布の味や柚子の香りが微妙に感じられた。

- 【お酒】
- ◆田酒 純米吟醸酒  
株式会社西田店  
青森県青森市油川大浜
- ◆立山 純米吟醸酒  
立山酒造株式会社  
富山県砺波市中野
- ◆久保田 千寿  
朝日山酒造株式会社  
新潟県三島郡越路町
- ◆八海山 純米吟醸  
八海山酒造株式会社  
新潟県南魚沼郡六日町長森

【後記】

そばで会をやつたら、という話が出た時、どうしようかと思つた。世に蕎麦屋はごまんとある。皆さんがどんなそばを望んでられるのか、蕎麦懐石の店もあるし、そば尽しの店もある。だが、そば味噌、そば寿司、そばがき、揚げそば、茹でそばとそば、そばとそばばかりでは能が無いので、美味しいお料理が頂けて、しかも美味しいおそばの店を選びました。皆様にも、きっとご満足頂けたことと存じますが、あるいは、お酒を頂き過ぎて、そばの味は分からないが、とにかく胃袋に詰め込んだ人も……。しかしそれは、酒の量を間違えた私の責任で大変申し訳なく、この紙面をお借りして深く詫言ひ申し上げます。

食いしん坊の中で、料理屋に行くというのは、一人ではなかなか入り難いものだが、蕎麦屋の暖簾は一人でも簡単に潜れる。そんなわけで、北から南まで多くの蕎麦屋を訪ねた。沖縄に行った時、ここにも旨いそばがあると聞いて、店に飛び込んでガツカリした思い出がある。それは、日本そばには似ても似つかない、小麦粉の麺だった。

数多く食べ歩いた中で、思い出されるのは弘前では「かふく亭」やお城の側の「高砂」など、山形のそば街道も「あらかそば」を始め、大石田りまで数軒味わった。岩手ではなんとと言ってもわんこそばで花巻の「やぶ屋」、「嘉司屋」、盛岡の与の字橋際の「わんこ屋」、「直利庵」、「南部屋敷」、「盛岡わんこセンター」、「依屋」、「南部初騎」、「赤松茶屋」、「八幡平」、「南部曲り家」などで、二度、三度行った店もあり、平泉の「芭蕉館」でも平泉わんこそばを味わった。始めは、惣業を食べる余裕は無かったが、それも慣れた。信州そばも、長野市周辺店は三十数軒訪ねており、その他、戸隠や中信、南信、西信、諏訪地方と食べ歩いた証しの箸袋集が三冊ある。

今、私の一番の念願は、会津山都町の水そばを訪ねる事です。

木枯らしや熱燗恋しネオン揺れ  
新そばの香りが誘う道光庵