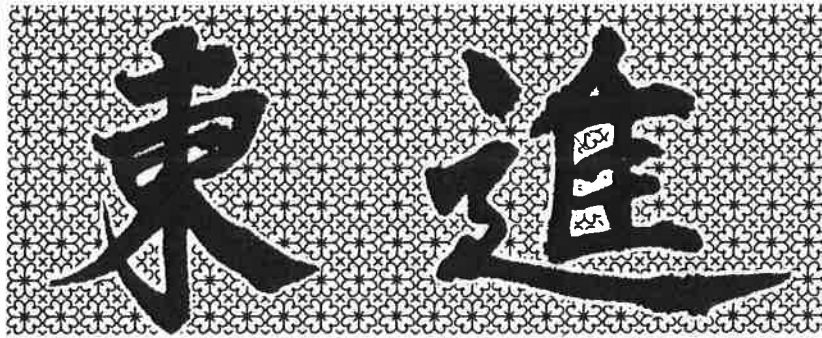


第 27 号

平成16年
4月25日

題 字
植 木 満 会 長



発行所

土浦一高東進会

(茨城県立土浦一高
進修同窓会
東京支部)

事務局 〒102-0083 東京都千代田区麹町4-8 麹町スカイマンション805
大野金一法律事務所内 TEL 03-3556-9787 FAX 03-3556-9788
ホームページ <http://www2.odn.ne.jp/cai32760/tsuchiura1ko-toshinkai/>

総会会場の学士会館

神保町駅A9出口から出たところ
にある右手にボールの像。

日本における大学発祥の地である
とともに野球発祥の地でもある。



土浦一高弦楽部

平成14年の発足以来3年目を迎えた。
県南、県芸術祭や生涯学習センター
などで演奏活動をしている。

本年の東進会総会・懇親会は
六月十九日(土)学士会館で
母校からは弦楽部が来演

本年度総会・懇親会は、昭和46年卒の当番
幹事の担当で神田の学士会館で開催されます。
詳細は同封の案内状に掲載されていますが、
スケジュールは次のとおりです。

| | |
|-------|--------------------------------|
| 11:00 | 受付開始 |
| 12:00 | 弦楽部演奏 |
| 12:35 | 東進会総会 |
| 13:00 | 懇親会 米寿・喜寿のお祝い 歌手宮本文幸癒しの歌 |
| 15:00 | 終了 解散 |

ここ三年は、総会の前に母校の吹奏楽部と
応援部の演奏をしてもらいましたが、今回は、
母校に新しくできて間もない弦楽部に演奏し
てもらうことになりました。

吹奏楽部と応援部のような賑やかさはあり
ませんが、たまには趣向を変えてという意見
が出たので、弦楽部の協力をいただくことにな
りました。

懇親会では米寿・喜寿(年齢計算は年度によ
る。)の方に記念品を贈呈させていただきます。
特別出演の宮本文幸氏は、昭和56高卒(龍ヶ
崎市生まれ)で、資生堂勤務の傍ら、プロの
作曲家・歌手として、テレビなどに出演した
り、ライブを行ったりして活躍している。日
本に五人といないクリスタルヴォイスで現代
人の心を癒しています。

どうぞご期待ください。

(昭和46年卒 海老原順)

母校の近況短信

平成16年4月3日、土浦市で開催された誼粋会の当日は、旧本館春の特別公開中の一日にあたり、取材も出来たので、そのうち最新の状況を2件ほど簡単に紹介します。

弦楽部ミニコンサートを開く

本誌1面で紹介した弦楽部は、月1回の旧本館特別公開日に旧本館玄関内で、1回の演奏が約20分、一日三回のミニコンサートをを行っている。今回はちょうどその日に当り、部活動の成果を示したすばらしい演奏は、居合せた観衆の拍手喝采を浴びた。

生徒会室、体育系部室等がほぼ完成

旧体育館の跡地、校舎よりの場所に二階生徒会室と一階倉庫などの小型建物一棟と、新体育館の東側に体育館の正面幅とだいたい同じ長さの二階建て、体育系の約二〇部室(更衣、用具室)と共用シャワー一室が収容される中型建物一棟が、それぞれ、ほぼ完成し供用間近となった。

水戸一高同窓会東京支部総会に出席

水戸一高同窓会の東京支部総会は、本年2月28日サンケイプラザで行われ大野理事長と長戸副会長が出席しました。

水戸一高の場合は四時間のうち一時間を先輩の講話に充てていますが、今回は中教審の大御所お二方の現在の日本の教育の惨憺たる現状について裏話を交えてお話ししたそうですが、「面白く(興味深く)やがて悲しき話かな」が大野理事長の感想でした。

日米交流150周年記念事業二科選抜作家ニューヨーク・ハワイ巡回展に協力後援のお願い

日米交流は1854年の日米和親条約締結以来、本格的に始まり、本年はその150周年にあたります。

社団法人二科会(理事長鶴岡義雄氏(昭12年卒、中36回)は、外務省ほか関係諸機関などとの数年に及ぶ連絡調整を経て、選抜作家の絵画・彫刻約150点の標記巡回展を開催の運びとなりました。

ニューヨークでは、イセファンデーションギャラリーでの2ヶ月間のロングラン展示(平16・6・1〜7・31、153点出品)、プザホテルでの特別展示(平16・6・27〜6・29、30点出品)、ハワイ州ホノルルにおいてはブレイズデルセンターでのハワイ選抜アーティストとの合同展示(平16・10・17〜10・22、300点出品)が行われ、二科会創立以来、最大規模の海外交流展となります。

あわせて記念画集も発行され、日米各方面に配布予定となっています。この海外交流展は、日米親善に寄与するところ大なるものがあり、美術界の活性化にもつながる企画であります。

この事業を成功裡に収めるための寄付、画集広告掲載(3万円〜10万円)など後援をいただければと思いますが、ご賛同いただける場合は、二科会事務局(TEL03・3354・6646)の山中宣明(昭46年高卒)氏あて連絡願います。

世界はこんなに狭い!! スペイン・バルセロナでの奇遇

昭32年(高9回)卒 片岡 宏之

昨年のことになりましたが、11月のはじめ、スペインを旅行していた私は、昼食を取るために立寄ったバルセロナの、とあるレストランで、昭31年(高8回)卒の皆藤先輩と偶然出会いました。この時には「何処かで会ったことがある人だけれど誰だったろう?」と古い記憶を辿る程度のことでしたが、その日の午後、観光で訪れたモンセラーにおいて、決定的な出会いとなりました。このエピソードにつきましては、後述することに致しまして、先ずは、私とスペインの出会いから話を始めさせていただきます。

古い話で恐縮ですが、私が初めてスペインを訪れたのは、32年前の72年(昭47年)7月、研修旅行でのことでした。当時、私が勤務していた会社が鉱物資源を求めて、赤道直下の国中央アフリカのザイル(現コンゴ民主共和国)で、銅鉱山開発を行うことになりました。私もこの一大プロジェクトの要員の一人として現地へ派遣されることになりましたが、この国の公用語はフランス語とスワヒリ語でしたので、事務系社員と技術系社員の一部は、フランス国内で6〜8ヶ月のフランス語研修を、その他の社員は、ザイルへ入ってからスワヒリ語を学ぶという方法が採られました。

私は、現在NHKで放映されている朝の連続テレビ小説「てるてる家族」の長女、岩田春子さんと岡本(旧姓石田)春子さんが出場した、68年(昭49年)冬季オリンピックが開催されたグルノーブルで研修を行うことになり雪の降りしきる昭47年1月に当地へ入りました。ここは2000m級の山々に囲まれた風光明媚な町です。グルノーブルでのウィークデーの生活は、終日フランス語づけでしたが、週末ともなれば下宿の食堂で毎日昼食を共にしていた、銀行へ勤めるフランス人の友人が、自らの車で、イタリア、スイスの観光地をはじめ近郊の古い街々を案内してくれ、それは楽しい日々でした。こうした生活も半年が過ぎ7月になっておりました。いよいよアフリカへ赴任する時期も近づき、しかも、学校が新学期まで休暇に入るので、「この機会に何としても研修旅行を実行するぞ!」と勝手に決めて、10日間、一人で汽車の旅に出ることに致しました。学校の教師に何処へ行ったものかと相談致しましたら、一押しが、大西洋ビスケー湾に面し、ポルドーの北西に位置する英国人が作った避暑地のロワイヤン(ROYAN)ということでしたので先ずはそこへ行き、帰りはスペインを廻ることに決めました。グルノーブルからリヨンへ行き西海岸のポルドーまでフランスの田園地帯を真横に横切り(途中ブランドーの町コニヤックで下車し、蒸溜溜所を見学)ローカル電車でロワイヤンへ。3日程、海の幸を堪能し、静かな人工海岸でのんびりと至福の一時を過ごしました。そして、ポルドーからは、パリ発マドリッド行きの国際寝台列車に乗り込み、勇躍スペインへ向け出発しました。

先ず、最初に驚かされたのがピレネー山脈の麓、エンダヤとイルーンの国境での出来事でした。真夜中に体がフワッと浮いていくの気づいて目を覚ますと、乗客が皆窓の外を見ているので、私も何事かと思つて外へ目を見ると、私たちが乗っている列車の車両を油圧機で持上げ、車輪の交換(線路の幅がフランスは標準軌なのに対し、スペインは広軌を採用している異なるため)をしているのではあ

りませんか。10両編成の列車は約30分後には、車輪を全部取り替え終って、何事もなかったように走り出しました。日本では考えにくいことでした。

ピレネー山脈の南側はヨーロッパに非ず、と良く言われます。内陸のカステイリヤ地方をマドリッドへ進むにつれて、大陸性気候の影響から、ステツプには植生しかみられない、禿山と茶褐色の台地というヨーロッパの他国々では見られないスペイン独特の光景に出会い納得させられました。マドリッドでは、努めて美術館を廻り、近郊のセコピアやトレド等を訪れました。イスラム、キリスト、ユダヤそれぞれの文化を融合させることで形作られた特色のあるスペインの文化や遺産の中でも、特にイスラムの構築物は真に素晴らしいもので強く印象に残りました。宿泊代より高い大枚のベセタをはたいて闘牛場や情熱的なフラメンコが楽しめるレストランへも足を運びました。またバルセロナでは、当時はあまり観光客も多くなかった鬼才A・ガルディの未完の大作サグラダファミリア教会他を見てスペインの旅を終えて、大満足でグルノーブルへ戻りました。(翌8月にアフリカへ。そして昭51年4月に帰国致しました。)

2回目にスペインを訪れたのは、83年(昭58年)6月でした。やはりザイルへ81年(昭56年)から勤務した任期が漸く終って帰国する途中でした。綺麗なヨーロッパの航空機で、しかもアフリカをテイク・オフしたら1時間でも早くヨーロッパの空気が吸えるところへ。こうした条件を適えてくれる航空会社は無いものかと、タイム・テーブルを捲っていたら、イベリア航空、リスボン〜キンシャサ(ザイルの首都)〜ヨハネスバーグ便があるではないですか。早速昼間の便で広大なサハラ砂漠の

上空を飛び、一路ポルトガルの首都へ。リスボンからは陸路スペインへ入り、ウエルバからイベリア半島の南端ジブラルタルまで足を伸ばしました。この頃にはすっかりこの国の歴史ある文化や世界的な遺産の数々に魅せられ、嵌ってしまった、私にとって特別な国になっておりました。この時に何時の日かもう一度スペインを訪れなければならないと決心したのでした。

それが今回、20年振りに妻を伴っての3回目のスペインの旅でした。私達はマドリッドからセビリアやロンダやグラナダを経て、地中海沿いにバレンシア、バルセロナへと北上し、バルセロナへ到着したのは、帰国2日前の夕方でした。そして、その翌日、スペイン滞在の最終日に皆藤先輩に出会ったこの日は、午前中モンジュイックの丘や、ガウディ



の遺産を見て、昼食を取るためレストラン・ファルガへ立寄りしました。「FARGA」とは地元カタルーニヤ語で、「鍛冶屋」を意味する言葉通り、レストランの中に混在するバルやカフェーには多くの客が集まり、騒々しくも活気のある店でした。食事が終って地階のトイレへ入りましたら、「以前に何処かで会ったことのある日本人に出会ったのです。」しかしそれが何処だったのか、誰だったのか、一向に思い出せません。そのまま午後のモンセラ「鋸の山」の観光に出発してしまいました。この山は、バルセロナの北西約60kmの所にある、何とも異様な形をした灰白色で、円錐状の巨大な岩が連なっていてそそり立つ景観の地で、遠望すればあたかも鋸の刃を空につき立てたかのように見えます。ここの中腹には、サンタ・コバ洞窟から発見され、カタルーニヤの人びとの精神生活に大きな役割を果たしてきた「黒い聖母像」を安置してある修道院が建てられております。私達は巡礼者で賑わうこの聖地を、厳肅な気持ちで拝観して聖堂を後にしました。帰りのバスがラッシュにかかると困ると思い、近くのトイレへ行きましたら、そこで再び昼に会った「気になる人」に出会ったのです。私がこの時も思い出せないのでおりましたら、皆藤先輩の方から先に声をかけられ、東進会の総会でお目に掛ったことがあったのに気が付き、あまりの奇遇にただただ驚くばかりでした。聞くところによりますと、土浦一高同期の郡司先輩と一緒に、前日、日本からバルセロナへ到着したばかりとのこと。2回も連れションをした偶然を笑い、修道院の物産館で記念写真を撮って、日本での再会を約束してお別れ致しました。それにいたしまして、あれだけ広い国、広い街の中で、日本人が良く利用するレストランであるとは

言いましたも、お互いに食事をした部屋は別々でしたし、モンセラにおいても、異なる場所、時間帯で観光をしていたにもかかわらず、1回ならず2回も「トイレ」で出会うなんて、単なる偶然というより、奇遇であり、奇跡に近いと思いませんか？ 当地では黒い聖母像が引き起したとされる、様々な奇跡のエピソードが語り継がれているようですが、「きょうの出来事もその類ね。」と妻が帰り際に真顔でもらした一言は、あたかもこの出会いを言い当てている様に聞こえました。世界は狭いということでしょうね。旅はこの様なことに出会えるから楽しいのですが、13時間も飛行機に乗る長距離の旅は、苦痛にもなり、そろそろ限界でしょう。そう思いつつも、暇にまかせて世界地図を広げては、次は何処へ出かけようかと、未知の国への旅に思いを馳せる今日この頃であります。

平成16年2月記す。

歌手海老原後援会が発足

海老原芳和会員(昭和46高卒)がシャノン歌手に専念することになり、その後援会が発足することになりました。大野金一氏がその会長に就任し、長戸琴氏が副会長の一人に、高山了氏が幹事の一人に就任しました。

四月末にはCDも発売になり、茨城県民大学で担当している「シャノン講座」の経験をもとに「シャノン教室」も開きたいと意欲を燃やしています。

平成十六年度大学進学状況

平成十六年度の進学状況は、確定数ではないが、例年と大きくは変わらない。国立大では、昨年多かった東北大が元の20名前後に戻った程度。私立では、慶応大、早稲

田大が大幅に増加した。特に早稲田大は、一〇〇名を突破した平成十三年度の一〇八名を大きく上回って一三〇名の大量合格となった。

公立高校の中で東大合格者一、二を争う高校として有名になっているが、今年の場合、ライバルの愛知県立岡崎高校に二名の差をつけられた。同校は、卒業生の数が三九八名で本校より七三名多いが、なお、過去最高は、平成九年度の四三名(うち現役三三名)であった。

| 入試年度 大 学 | 平成13年度 | | 平成14年度 | | 平成15年度 | | 平成16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 | 8 | 3 | 13 | 7 | 4 | 3 | 5 | 1 |
| 東 北 大 | 19 | 11 | 22 | 15 | 32 | 20 | 19 | 6 |
| 茨 城 大 | 14 | 10 | 7 | 4 | 4 | 4 | 9 | 8 |
| 筑 波 大 | 42 | 35 | 36 | 23 | 42 | 31 | 47 | 37 |
| 千 葉 大 | 13 | 4 | 6 | 5 | 11 | 6 | 9 | 7 |
| お茶の水大 | 5 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 東 京 大 | 32 | 24 | 33 | 24 | 32 | 22 | 29 | 20 |
| 東京外語大 | 2 | 2 | 5 | 3 | 1 | 1 | 3 | 2 |
| 東 工 大 | 9 | 4 | 13 | 9 | 12 | 7 | 14 | 7 |
| 一 橋 大 | 3 | 2 | 8 | 5 | 5 | 4 | 9 | 6 |
| 横 浜 国 大 | 4 | 4 | 1 | 1 | 6 | 3 | 3 | 3 |
| 名古屋大 | 1 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 京 都 大 | 9 | 5 | 8 | 3 | 4 | 1 | 3 | 1 |
| そ の 他 | 31 | 11 | 35 | 14 | 29 | 15 | 26 | 20 |
| 国立大計 | 192 | 119 | 192 | 116 | 187 | 122 | 179 | 121 |

| | | | | | | | | |
|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 青山学院大 | 22 | 16 | 20 | 12 | 14 | 5 | 11 | 8 |
| 学 習 院 大 | 17 | 8 | 13 | 5 | 8 | 5 | 11 | 8 |
| 慶 應 大 | 48 | 22 | 66 | 44 | 47 | 25 | 71 | 33 |
| 国際基督大 | 7 | 5 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| 上 智 大 | 22 | 14 | 30 | 20 | 19 | 18 | 33 | 16 |
| 中 央 大 | 30 | 16 | 40 | 16 | 32 | 15 | 18 | 11 |
| 津 田 塾 大 | 7 | 3 | 5 | 4 | 10 | 8 | 9 | 7 |
| 東京女子大 | 7 | 4 | 16 | 10 | 12 | 6 | 9 | 7 |
| 東京理科大 | 87 | 30 | 86 | 30 | 107 | 43 | 80 | 38 |
| 日本女子大 | 8 | 2 | 7 | 4 | 14 | 8 | 10 | 4 |
| 明 治 大 | 42 | 20 | 50 | 21 | 43 | 16 | 43 | 20 |
| 立 教 大 | 26 | 10 | 35 | 23 | 36 | 22 | 32 | 18 |
| 早 稲 田 大 | 108 | 62 | 92 | 43 | 96 | 56 | 130 | 67 |
| 法 政 大 | 20 | 9 | 20 | 9 | 29 | 13 | 15 | 9 |
| そ の 他 | 171 | 58 | 177 | 45 | 173 | 52 | 142 | 52 |
| 私立大計 | 622 | 279 | 661 | 289 | 643 | 294 | 616 | 300 |

| | | | | | | | | |
|-------|----|---|----|---|---|---|----|---|
| 公立大計 | 10 | 5 | 12 | 8 | 8 | 6 | 11 | 7 |
| 大学校系 | 6 | 3 | 4 | 2 | 4 | 2 | | 1 |
| そ の 他 | 2 | 2 | 2 | 1 | 4 | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 総 計 | 832 | 408 | 871 | 416 | 846 | 425 | 806 | 429 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

編集後記

今回も会員の皆様からオリジナル原稿や各種情報・資料の提供を賜り、ありがとうございます。

東進会の運営に不可欠の事務局は、平成16年度東進会総会の終了時以降に大野金一氏(高8)の法律事務所内から宮崎好廣氏(高20)の法律事務所内に移転することが過日の役員会で了承されました。事務局を長い間務めていただいた大野氏に深く感謝申し上げますと同時に、新たに事務局を引き継いでいただく宮崎氏のボランティア精神に改めて感服いたします。

植木会長が旭日小経章を受章

当会の植木満会長が昨年秋の叙勲に際し、永年にわたる港区議会議員としての功績により旭日小経章を受章されました。

心よりお慶び申し上げます。

『謳粹会』の記

東進会謳粹会会長 篠田 康

第64回謳粹会
開催日 平成15年12月11日
会場 両国「ももんじや」 参加者 14名

12月に入り、忘年会の数を数える頃になると、ああ、今年も残り少くなり、いよいよまた新しい年を迎えるのだと実感する。

当初、「謳粹会」の忘年会は、上野池之端の鳥料理店「鳥栄」のシャモ鍋で行うと発表してしまった。お店と交渉を電話でするよりも、直接伺ってすべてを頼んでしまおうと、11月の半ばに訪ねたが、その日はお店が休みだった。仕方が無いので、春日通りにあったもう一軒の鳥屋を訪ねたが、その店は影も形も無くなってしまった。一日置いて「鳥栄」に電話を入れてお店が休みであったということ、「それはわざわざお出下さしまして有り難うございました。実は、ワタシ共月の第3土曜日は定休日でございます」ということ、忘年会の予約を申し込むと、「誠に申し訳ございません。ワタシ共、来年の二月まで予約で満席でございます」という電話の対応に、これは困ったことになった。前から皆さんに広言した手前、何とかしなければと焦る。

あれこれ、お店を考えているうちに、フト思い出したのが、鍋物ならば、猪鍋などはどうだろうか、早速、両国の「ももんじや」に電話を入れて日時を尋ねると、「まだ、空いておりますよ」というので、早速、両国へと飛んだ。国技館で大相撲開催の時は賑わう両国も、普段は人通りも疎らで、静かな町並みの中を、西風に連れながら「ももんじや」に向かう。店の街道沿いに面して、看板代わりに、猪がぶら下がっているのだが、今日も200~300kgはありそうな大きな猪が頭提がっていた。今年も狩猟解禁になり、こんな立派な物が入荷しましたよという証になっている。以前はこの場所がもっと広く、大小のシシがズラリと吊され、血を垂らしているのは、何ともドライな光景であった。店の前に立つと、時計は午後4時を指している。店には鍵が掛かっていて開かない、暖簾も店の中で静かに休んでいる。切角尋ねたのに「五時開店」と掲げられた白い看板が恨めしかった。

「ももんじ」とは、店の由来書に依れば、百獣(ももんじゅう)から発した言葉で、本来は獣肉全般のことを表し、江戸時代には、四つ足動物を扱う料理では、屋号の前に必ずこの言葉を付けたのだと言っている。

店の正しい屋号は「豊田屋」と言っていて、創業は享保三(1718)年。爾來、連続と二百六十余年暖簾を誇っているのだ。明治になって「ももんじ」の呼び名が無くなった時、改めてこの店が登録商標を取って、「ももんじや・豊田屋」としたのだという。又、「ももんじ」は四足獣を卑しめた言葉とも聞いた。猪は別名「ぼたん」や「山くじら」とも呼ばれ、古来より人々の口に親しまれて来ましたが、当節では数も少なく、大変珍しがられております。店では、三重、滋賀、兵庫などから野生の物を吟味して取り寄せ、養殖物は使用していません。

「ももんじや」のある、この境界は、美味い物の老舗が建ち並ぶ町で、隣が鱧の「神田川」で、昌平橋近くの本店と同じく、コース料理というものではなく、すべて注文に応じて焼いてくれる。白焼きは皮がカリッと焼けて、後口が芳しい。鱧のタレは辛口で、今時珍しいぐらいの辛口。このタレで焼き上げた鱧こそ、本来の江戸前の味であると言われそうである。

「神田川」の先を東へ回ると、相撲料理の「かりや」がある。黒造りのどっしりした外観で、カウンターがなく、座敷だけの造りが高級店の趣で、「ちゃんこ」がまだ一般に知られていない時代から開業している「川崎」とともに老舗中の老舗。初代の経営者は刈谷由吉とあって、昔、羽羽の海部屋の力士だったことから、創業した店だと聞いていたが、開店当初は、場所が昔の国技館(現日大

講堂)の裏手にあったので、客は相撲関係者が殆どだったという話も伝わっています。ここの「ちゃんこ」の特徴は「とりのスープ炊き」がメインになっています。

その先を左へ回ると、ここも「かりや」に劣らず、どっしりとした店構えの「ぼうずしゃも」がある。江戸相撲が国技館となる前、回向院が場所だった時代からの店で、連続と続いて、もう三百年近いから、東京で最も古い食い物屋だと思われる。相撲見物の帰りに、ここのシャモ鍋を楽しむ客が多く、当時の店は今の三倍くらいの大きさだったという。大広間にずっと長い板が敷き並べてあって、その上にコンロが幾つも置かれて、広ぶたに入れたトリやザクが運ばれてくること、丁度、今の「駒形どぜう」の様な情景だったと思われる。私が伺ったのは今の店なので、テーブルの上のガスコンロで、おねえさんが美味しい鍋を炊き上げてくれた。

この店の由来は、屈強な身体の初代が、隅田川の船頭と相撲取りの喧嘩を、頭を丸めて仲裁をしたことから、人はこの鳥料理屋を「ぼうず」と呼ぶ様になったという。

「ももんじや」の京葉街道を越えた向かい側には、気取らない雰囲気の小体などぜうの「桔梗屋」がある。熱々の鍋を、家族や気の合った仲間と寛いで楽しむのには、打って付けの店だ。

丸、ヌキ、柳川と鍋はどれもいい、なかでもこの丸鍋は逸品。割り下を張った鍋に、国産のどぜうを姿のまま並べ、刻みネギをタッパリのせて煮る。どぜうは酒と黒砂糖で下煮してあるので、骨はサクッと柔らかい。口の中にジワッととろみと素朴な旨味は、まさに「キレがあるのにコクがある」といった趣で、これを肴に熱燗でキュッとやったら堪えられない。

鱧、鮫(冬鮫)、鰻もあり、鰻のアライと鯉コクは、これまた絶品でお薦めものだ。家族だけでやっていると、店と板場の呼吸がピッタリ。料理の出が迅速で、対応もテキパキと快い店だが、大勢で押し掛けられないのが残念。

時間潰しに、昔を懐かしんで、この料理屋街を一周したが5分と掛からない。両国橋の上に乗って川の流れを見やったり、橋の上を行きつ戻りつしてみたら、まだ20分と経っていない。橋の袂のベンチで雑誌を見ながら待つことにしたが、何とも西風が強く寒い日だった。5時近くなって店に灯が点つたので、ガラス戸をトントンと叩くと、飯場に入った美人のお女将さんが出て来て鍵を開けてくれた。「昼間、電話をした者ですが予約にきました」といって、まず日時と人数を頼んで、取り敢えず席の確保だけを済まし、料理は人数が決まったらお願いすることにした。

ヤレヤレ、これでひとまず安心と思うと、ホッとしてガックリしてしまふ。それにしても、店仕舞いする所もあれば、断り切れない程客のある店もある、世の中は様々だなあーとつくづく思った。

当日は、昨日のボカボカ陽気は何処へやら、一転して西風の強い寒い日になり、傘は最速の日になった。雨模様だったので、鍋を持って出かけたが、傘は差さずに済んだ。会場は2階上がった右の方だったが、お姐さん方が6~7人立って居るので、綺麗どころを呼んだ覚えはないので、遠慮していると、その反対側の2畳ぐらいの部屋が私達の席だった。

今日は珍しく初田正男(昭41卒)さんと高山了(昭41卒)さんが出席され、随分久しぶりで上田竜児(昭49卒)さんも顔を見せてくれた。私は、珍しい猪鍋というので、多くの皆さんが、喜んで参加するのではないかと期待していたが、そうではなかった。まだゲテモノという考えがあるらしく、鹿や猪と聞いただけで敬遠してしまう人の多いことを知った。

本年の最後の乾杯は、初田さんをお願いして年忘れの会は始まった。お店のお酒は「白鶴」の純米吟醸酒で、二合徳利で冷やを5本、燗を5本頼んだが、肉が煮えるまでに飲み干してしまい、早速、冷やとお燗を各5本ずつ追加した。グツグツ煮える鍋と共に、話も弾み、近況の話に始まり、自衛隊のイラク派遣から年金問題へと話は段々国會並みになって来た。司法研修制度など新しい視野にも話は及び、有意義な忘年会は幕を閉じた。

【料理】

◆前菜 狸汁

狸や狐は人を化すというが、この狸汁にも化される。中身は狸ではなく、コンニャクと野菜の味噌汁立てである。

◆突き出しお浸し

緑が目に鮮やかな青菜のお浸し、ホウレン草でも小松菜でもないがサッパリと口を爽やかにしてくれた。

◆鹿刺し

真紅と言うよりは、朱色がかった赤味で、モチモチとした感じ、口に入れると柔らかく、脂が強いユッケのようにギトギトしたものではなく、ほんのり甘い野生の味が舌を喜ばせる。魚では鯛、平目、肉では馬刺しや牛刺し、タン刺しなど美味しいと思うが、鹿には鹿独特の美味さがある。サッパリとして日本酒に良く合う旨さだ。小皿に少い盛り付けだと思ったが、私は隣の方に二、三切れ分けた。これくらいの量で丁度よかったと思う。

◆猪鍋

大皿に盛られた赤身の猪肉をスキヤキ風に煮るのだが、割り下をジャッと注いで、調味味噌を溶かし、厚切りの猪肉を、暖まった鍋に長年勤めたお姐さんが、ネギ、焼豆腐、白滝、椎茸、野菜などを、手際良く放り込んでくれる。ここではスキヤキ鍋を使うが、天城は深い汁鍋で炊き、関西では土鍋を用いる。

猪肉は煮込むほど柔らかくなり、熱いのを口に入れてもヤケドをしないのが特徴。何とも旨いこの味は、甘目の調味味噌が野生の旨さを引き出しているのだろう。

食べ終わった時、久松幹事が「もうこれで終わりですか?」と私の顔を見た。何か足りないと私も思った。そうだし何時も鍋をした時には、最後に鍋にご飯を入れてオジヤを作る。これが減法旨いのだ。しかし、今夜は財布の都合もありご飯の追加はしなかった。スキヤキ鍋に残る煮詰まった汁に、後ろ髪を引かれる思いで部屋に別れを告げた。

【お酒】

玄關には菰箆りがデンと据えてあった。

◆白鶴

純米吟醸酒
白鶴酒造株式会社
兵庫県神戸市灘区住吉南町

【後記】

「ももんじや」は以前に二度訪ねたことがある。それは、建て替える前のお店だと言うと、「お店を建て替えたのは昭和39年ですから」と女将さんは言う。もう40年以上前の話になるのだ。その時ここで鹿を食べた、その後、浅草でケトパンを食べた。逆でなくて良かったと笑った。丹波篠山の「澤陽楼」へ猪鍋を食べに行ったのも、もう30年前になる、その後、大阪原市力線で担当した工区は丹波町で、その当時丹波町では、年間に三ヶ頭の猪を獲ると言う話で、松茸の産地でもある此の地では、肉といえば猪で、松茸をふんだんに入れた猪鍋は、今思うと勿体ない様な懐かしい味の思い出だ。

極月に討ち入り 徳ぼたん鍋
両国に亥の鹿の味師走風

第65回謳粹会
開催日 平成16年1月8日
場所 日比谷「松本楼」 参加者 28名

新年明けましておめでとう御座います。会員の皆様、ご家族お揃いでお健やかに新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

本年、最初の「謳粹会」は、日比谷公園内のフランス料理店「松本楼」において新年の宴が賑々しく開催されました。

これまで、新年会は大塚の「玉淀」と決まっていた。そればかりか一年の内半分は「玉淀」のお世話になっていた。その「玉淀」が一昨年の5月に店を閉ざしてから、開催店を探すのに苦慮しています。この店ならいいなと思っても部屋が小さくて断られたり、お店は不味い酒なので、お酒持参だと持ち込み料に法外な料金を取られたりと、なかなか皆さんに気に入られる、安くて美味しいものを食べられる良い店を探すのは難しい

のです。

そんな思案をしている時に、「明治36年に日本最初の洋式公園として誕生した日比谷公園は、昨秋で丁度100年を迎え、様々な催しが行われ、何時もより賑やかな秋を迎えております。日比谷公園の開園と共にオープンした「松本楼」も本年で100年の開園と共にオープンした「松本楼」も本年で100年を迎えます。創業100年の記念すべき1年を迎えるに当たり、皆様に特別メニュー、イベント、パーティーのプランなどお知らせをさせていただきます。」という挨拶で、新春の特別プランの案内が届いた。様式はビュッフェスタイルで、人員は20名以上と断りがある。

先ず幹事会に話つて、時には「松本楼」のような立派な所もよからうと、一応コーサインが出たので、取り敢えず予約の申し込みをしました。然し問題は人員である。如何にして20人以上の参加者を集めるかである。11月のうちに案内を出して一人でも多く20人以上になるようにと願ったが、12月上旬までには、まだ14人しか集まらず、これでは「松本楼」はキャンセルして、新たに他の会場を探さなければならぬかと思つた。

暮の忘年会の「ももんじや」の席上で、それを聞いた安井恵子さんが、「私達「一八会」の新年会も一緒にしましょうか」と言われた。地獄に仏に会つたような心境で、「是非お願いします」といって頼んだ。日頃「誼粋会」の為に何かとお世話を載っている安井さんの姿が、慈母観世音大菩薩のように神々しく一層輝いて見えた。安井さんの奔走のお陰で、昭和41年卒の方は13名に及び、更に、長戸琴さんから海老原順(昭和46年卒)さんを誘つて頂き、総勢は28名という多数の参加を見た訳です。ところで花の昭和37年卒は惨敗かと思つたら、さにあらず、夫人ご同伴で出席された横手一郎さんの奥さんの喜久子(昭和37年卒)さんに辛うじてその面目を保つて頂きました。

又、毎回熱心にご協力戴いている、この「誼粋会」の楽しさを、奥さんにも知って戴こうと、菊地さんとも夫人ご同伴でお出で下さいました。

元日から昨日の松の内の間は、実に静かで穏やかな暖い日が続きましたが、今日は一転して西風の強い寒い日になってしまいました。有楽町から日比谷公園に向かう間、まともに風を受けて縮み上がりそう。帝国ホテルの前を見ると、「松本楼」の入り口にはキラキラ電飾が輝いて、我々の到着を待っているようだった。公園内は木立ちに連れられて風もなく、その緑に囲まれてライトアップされたシックな建物が目の前に映し出されている。

時計の針が進むに連れて、入り口には「誼粋会」と書いた受付も作られ、お寒い中を、皆さんが三々五々と集まって来る。会場には、三つの丸テーブルが設けられ、一つのテーブルを8~9人で囲むことになっている。

料理も次々に運ばれて壁側のテーブル一杯に並べられる。マリネやサラダの前菜に始まって、ローストビーフや牡蠣のフロレンスなど15~16種類に及ぶ豪華な料理の数々、勿論、当店自慢のカレーライスも大きなお櫃と一緒に並んでいる。飲み物は、窓側の大きな角テーブルにビール、ワインを始め、様々な飲み物が並んでいて、皆様のお越しを今や遅しと待っている。

宴会担当のマネージャーがやって来て「皆様のご挨拶は長いですが、乾杯はシャンパンで致しますので」と聞かれた。「会長の短い挨拶だけですよ」というと、彼は「畏まりました」と言って、引き下がった。

この会では、乾杯の音頭は、新しく入った方、若しくは一番最後に来られた方をお願いするしきたりになっている。

定刻になり、まだ二人程お見えにならないが、今日の乾杯は飯塚哲哉さんにお願ひした。飯塚さんは、会の発展と参会者のご健康を祈念して、元気に大きな声で「乾杯」を発声し、皆さんもこれに負けずに大きな声で呼応した。

シャンパンはメルシャンのものだったが、ほんのり甘く、酸味も薄いのが、爽やかな炭酸ガスがお腹の中を駆け巡り、寝ていた胃袋を揺り起こす。

乾杯の直後に、長戸幹事が来られて、追加の乾杯となり、その後は、美味しい料理を頂きながら、日頃余り会うことの無い友情の交歓となり、懐かしく語り合う姿に移っていった。

飲み物は、当初、ビールとワインばかりだったが、そのうち焼酎の水割を頼む人もあり、お酒を

注文する人も出て来た。お酒は灘の「富久娘」の上撰で、コシのあるキレのよい辛口の酒で、旨い酒だと皆さんに喜び、大分お酒の注文があったようだった。

宴会が盛り上がりつたところで、各人の自己紹介が一つ目のテーブルから順に行われました。皆さん立派に成功された方ばかりで、こうした方々が「東進会」の会員であると思うと、非常に心強く思いました。

この後、長戸さんに海老原順(昭和46年卒)さんを紹介されました。シャンソン歌手として25周年を迎え、いばらき大使である順ちゃん、各所で歌いながら茨城の良さをPRしてあります。土浦市では月2回生涯学習センターで、シャンソンの講義を楽しくしております。ということで、順ちゃんはさまり悪そうにしていますが、得意のシャンソンを聞かせてくれました。

時の進むに連れて、豪華な料理も総て皆様の胃の腑に納まり、お開きの時間となりました。最後の締めは、最初の乾杯は飯塚哲哉さんにお願ひしたので、同じ飯塚の泰助さんになり、めでたく三々七拍子で締められました。

【料理】

◆海の幸のマリネ

マリネとはマリネードのことで、汁に漬けると言う意味であり、小魚が用いられるが、海ばかりでなく、ワサギや鮎等、淡水の小魚も利用される。酢の効いたさっぱり感がよい。

◆カジキマグロのカルパッチョ

真紅に燃えるカジキのカルパッチョは、まったくとした味で、日本風に言えば刺身なのだろうが、スパイスを効かせた漬け汁が白ワインの味にマッチして旨さを楽しませてくれた。

◆スモークサーモンロールハーブ添え

ノルウェー産かアラスカ産か、朱色が鮮やかな脂ののった素晴らしいサーモン、柔らかなハーブの香りが爽やかな味に……。

◆若鶏ガラッティヌゼリー寄せ

若鶏の料理は二種類出て、その一つがこのゼリー寄せ。マディラ酒を加えて、味を見て必要な塩を足し、肉ゼリーを注いで、冷蔵庫で固めたものと思う。若鶏の柔らかさが冷感の一品。

◆ローストビーフ

ビーフの肉汁が滴る上手にローストした肉料理の逸品。作り方がただ焼くだけと言うだけに、充分に旨そうなものを作るのは難しい。よく気を付けていないと焼き過ぎてしまう。

◆牛タンステーキ

こちらは焼くのではなく、牛タンを燻製にしたもので、程良い塩味でソースが要らない程。牛タンと言うと仙台を思い出す。二種類の駅弁に始まり、市内には多くの焼タンの店がある。

◆サンドイッチ

サンドイッチの生い立ちは、昔、博打をしながら、パンとおかずと一緒に食べられる食物として出来たと、まことしやかに言われているが、真偽の程は如何?一口サイズなのでビールのつまみにもってこいで、味も色々種類があつて楽しめた。

◆サラダ

旬のサラダ葉を数種類にハーブも添えて、フレッシュドレッシングを効かせたサラダは、気持ちを爽やかにするばかりか、今日のメニューは肉料理が多いように思われる。韓国では肉と野菜を同量食べるのが、健康に良いのだと言われている。

◆牡蠣のフロレンス

設付の焼き牡蠣が頂けるとは思ひもよらなかった。温かい牡蠣にレモンを絞り、タルタルソースで至福の味を噛み締める。磯の香りとクリーミーな牡蠣の旨さが堪えられない旬の味。

◆海老のマッシュルームアメリカンソース

大きな海老(大正海老かブラックタイガーか)にアメリカンソースをかけた旨さ、甘くて香ばしい海老の味、アクセサリーのマッシュルームがちょっと気取つた感じ。

◆豚の角煮

豚の角煮を昨年は三か所まで味わったのだが、皆、夫々に特徴があつて味もまちまちであり、暮に食べた沖繩のものはバサついていて、余り馴染めなかったが、洋風の角煮を食べるのは初めてで、シトリとしていて赤ワインが喜ぶ味だった。

◆若鶏のフリカッセフェルミール

若鶏に軽く塩・胡椒して焼き、香りを出して、

その後、蒸したものと思われるが、歯応えもよく、若鶏の旨さが嬉しい。

◆パスタ料理

アルデンテに茹で上げたスパゲッティをトマトケチャップで炒めたものだが、ここで食べると何か特別なものに思える。

◆カレーライス

「松本楼」自慢の特製カレー。その味は、何か大きな物にフワリと包まれたようで確かに旨い。美味しいものは誰も逃さない。お替わりをする人も多く、あの大きなお櫃には一粒も残さず、キレイに食べ尽くした。「松本楼」では毎年10月15日に、このカレーを10円で2000人に提供して、その売上金を慈善事業に寄付している。昨年は100周年を記念して100円としたそうだが、そのカレーやビーフハヤシはギフト商品として好評を得ている。

◆デザート

美味しいケーキが何種類も出たが、瞬間に売り切れてしまい、チョコレート可愛いケーキを一個頂いた。

◆コーヒー

ブルーマウンテンモカか、チョコビリ苦みが、食後の満腹感を癒してくれる。

【お酒】

◆シャンパン MERCIAN

Sparkling Wine

◆白ワイン BEAU-RIVAGE

2001

BORDEAUX

◆赤ワイン BEAU-RIVAGE

2001

BORDEAUX

◆ビール キリンビール

◆ウイスキー ROYAL

AGES

◆日本酒 富久娘 上撰

富久娘酒造株式会社

兵庫県神戸市灘区新在家南町

【後記】

今回は、本文に書いたように、会が開けるか大変気掛かりでしたが、安井恵子さんを始め、多くの皆様のご協力にささえられて、新春こそほぐ事が出来ました。ありがとう御座いました。

「松本楼」の美味しい料理に皆様ご満足頂けたことと思います。あれ程豪華だった料理を綺麗に食べ尽くし、さすがに「誼粋会」の名に恥じぬ健啖振りであったと感服した。これからも「東進会」の友情の輪を広げて頂きたいと願っており、今後とも「誼粋会」のご協力を宜しくお願ひ申し上げます。

初春を日比谷で寿福美味し宴
門松を百寿のカレーで祝いけり

第66回誼粋会

開催日 平成16年2月12日

場所 赤坂「うまや」 参加者 18名

赤坂で会を持つのは、3年前の忘年会をサントリールペンディオ・ロッソで開いて以来のことになる。本日の会場「うまや」は、1月の新年会の際、横手喜久子(昭和37年卒)さん[横手一郎夫人]から、「友達の紹介で、この店が大変良いようですよ、もし宜しかったら」と「うまや」パンフレットを戴いた。

早速、一ツ木通りの西の外れ近くに「うまや」を訪ねた。久しぶりに赤坂不動の鳥居のような朱塗りの大きな門を潜り、坂を登らず直ぐ左へ曲がるとそこには料理屋が数軒並んでいる。そのうちの「にしきぎ」には二度ほど余所の会で訪ねたことがある。ここは江戸懐石で、お女将さんが長根のお師匠さんらしく、お料理付のお稽古が一回一万円の会費で開いていた。私にも是非入るようにと、毎月のお料理の献立の付いた教習科目を書いた案内が二年程送られて来たことがある。

「うまや」は、その並びの突き当たりの奥にあった。入り口の右横には炭火を熾した火鉢に掛けられた釜が湯気を立てている。格子戸を開けて中に入ると、天井が二階まで高く高い吹き抜けで、広い三和土の土間だった。突き当たりの帳場の脇

には、今時珍しい長火鉢に、ここでも真っ赤に炭火が熾きて、鉄瓶にチンチンとお湯がたぎっていた。上を見上げると、太い立派な梁、いずれかの豪農の館を移築したのであらうと思われた。

座席は1階が70人、2階には80人、と締めて150人の席があるといい、3階には歌舞伎俳優・市川猿之助の稽古場があるというから並の料理屋ではなく、とても外見からでは想像の出来ない大きな建物だったのです。

その時は、日時と料理(みつせ鶏つくね鍋コース)フリードリンク付き、金額と人数を15人として予約をして、心を弾ませて帰って参りました。

当日、5時半にお店に伺うと、先方は、私が時間を間違えたのではないかと「お時間は6時半ですよ」と念を押した。「そうです。でも、私は何時も一時間ぐらい早く来るのです」と言ってお客さんお泊りになるが、フリーの方は「本日生憎満席でございます」と断られている。150席もありながら、予約でなければ入れないというのは凄いです。

開始の時間が近づいて、私達は2階の部屋に案内された。切り炬燵が二つに分かれた部屋で、卓の中央には、黒いこもり丸い土鍋が据えられている。

参加者は最終的に18名になった。今日は皆さん集まりが良く、ご案内戴いた横手喜久子(昭和37年卒)さんに乾杯の音頭を願って、会が開かれました。

料理も良かったが、お店のお酒、冷「亀の尾」、燗「貴尚」も皆さんの評判は良かった。持参した「酒一筋・秘伝」と「喜久水・能代喜三郎の酒」も喜んで戴いて、本席も和気満々のうちに和やかにお開きになりました。

【料理】

みつせ鶏の挿入鍋コース

◆ざる豆腐(唐津・川島豆腐店謹製)

最初に出されたざる豆腐がとても素晴らしかった。逸々唐津から取り寄せたざる豆腐は、契約栽培の無農薬大豆から手作りされたというもので、香りという味といい、フックラとしてとても豆の香りが高く、そしてホノノリ優しい甘味がある。

今旨い豆腐があちらこちらで喧伝されているが、これほどの物は無いのではないと思われた。真の旨さを噛み締めたくて、醤油を使わずに豆本来の味を楽しんだ。

◆鶏刺し 砂ざも、ササミ、皮

中皿に数人分盛り付けられた刺身は、量が少ないのでは無いかなと思われたが、どの部位もシッカリしたコクがあり、活きの良さとともに、鶏の持つ真の旨さが十分堪能出来た。

◆炭火焼き 3本 砂ずり、ハツ、もも肉

1本ずつ、一皿一皿食べ終わると次が運ばれて来た。歯応えのある砂ずりは、噛めば噛む程味が出て、つついとお酒が進んでしまう。筋肉質のハツも弾き返す弾力の新鮮さが嬉しく、程良く焼けたジュシーなもも肉の旨さは、これが焼き鳥の醍醐味かと、改めて焼き手の技に感服する。

★古くから、食通達の間で、特に美味と重んじられて来たのが、「東の軍鶏、西のかしわ」に代表される地鶏です。ところが地鶏は、風味が非常に優れているものの、火を通すと肉が締まって硬くなるという欠点があります。程よい歯応えと地鶏の持つ豊かな風味、その両方を求めて作られたのが、佐賀県・三瀬村の「みつせ鶏」です。大自然の開放鶏舎、米や大豆など植物主体の無農薬飼料を餌に伸び伸び育った鶏は、美味にしてヘルシー、低脂肪ながら、リノール酸などの旨味の油脂をたっぷり含んでいることが、美味しさの秘密とされています。

「うまや」名物炭火焼きの主役になるのが、この美鶏「みつせ鶏」。備長炭でサッと炙った肉は、柔らかくて弾力があり、しかもジュシー、噛む程に滲み出る味わいは格別です。

◆野菜盛り

新鮮な野菜が、肉を食べた脂の口をサッパリとさせてくれる。

◆つみれ鍋

活きの良い新鮮な肉で作ったつみれは、弾力があって、噛むとだしと一緒に旨い肉汁が滲み出る。簡単なようで、薬味とつなぎの割合に頭を悩ます代物だ。熱いのをハフハフいいながらまた一献お酒も進む。

◆雑炊

つみれを食べた後に、残ったスープでご飯を煮込んだ雑炊は、米粒の一つ一つに汁の旨味が沁込み、炊き込みご飯では味わえないコクがあり、最後はみつせ鶏の凝縮した旨さを味わった。

◆デザート

酒にはまった体に最後に水菓子がピンヤリと心地好い。

【お酒】

◆ビール アサヒスーパードライ

◆ワイン 赤

以下、日本酒

◆亀の尾 (合)伊豆本店 創業享保2年(1717) 福岡県宗像市武丸

創業以来、守り継がれて来た伝統と技が生んだ「亀の尾」は、幻の酒米と言われた亀の尾に因んで名付けられました。酒肴との相性を大切にキレのよい、吟醸酒搾りが人気です。

◆貴尚(たかひさ) お店の酒

◆酒一筋 昔造り山廃仕込

秘伝 純米大吟醸

利守酒造株式会社

岡山県赤磐郡赤坂町西軽部

昔造り(山廃)とは

日本酒の旨さは、原料米で決まります。赤磐雄町米は、山田錦等の酒造好適米の先祖に当たり、大粒で心白が大きく、軟質で麴のはぜこみ大変良く、酒米の帝王と呼ばれておりましたが、農家の近代化、機械化につれ、何時しか幻の米と酒造家から呼ばれる様になりました。秘伝はこの赤磐雄町米を使用し、昔ながらの山廃仕込と呼ばれる方法で造り上げています。原料は、米・米麴・自家井戸水で自然界の乳酸菌の活用、家付き酵母(利守)を利用する為に、山廃仕込で醸造しています。酒母育成に1ヶ月を掛ける為に、良質な赤磐雄町米が必要となります。

赤磐郡赤坂町は、昭和初期まで赤磐雄町米の栽培の中心地であり、温暖な瀬戸内気候で、尚且つ、風水害も殆ど無く、これが赤磐雄町米の栽培に適する重要な要因です。利守酒造は、赤磐雄町米栽培の中心地であり、農家と栽培契約を結び、全国No.1の実績を誇っています。

◆喜久水 蔵出し氷割仕込み

能代喜三郎の酒 吟醸純米

喜久水酒造合資会社

秋田県能代市町町

米の秋田は酒の国と言われる中でも、名高い喜久水の吟醸酒は、数々の品評会で「酒の国秋田」の名声を高めております。当主と杜氏が頑固一徹に昔のままの酒造りで、磨き抜かれた米と清冽な白神山系の伏流水で醸した吟醸酒は、夏を漉して数々の品評会に出品されます。幾多の受賞をえられましたのは、蔵人を始め吟醸酒ファンの皆様のおかげです。

トンネル地下貯蔵

ここは、能代市中心部から東に約10km。ニッ井町との境にある旧国鉄「鶴形トンネル」。すでに廃線になったトンネル跡で、遠くに白神山系を望み、直ぐ隣をJR奥羽線が走っています。

明治時代のトンネル技術・様式を知る上で、非常に貴重な国の登録有形文化財に成っています。トンネル地下貯蔵研究所は、県内に残存する鉄道単線トンネルの中で、極めて古いレンガ造りで、長さは約100m、通年温度12℃をキープし、約6万本収納可能。現在は、古酒貯蔵庫として、吟醸酒、吟醸純米酒、本醸造酒を長期低温熟成中です。

【後記】

(私の赤坂の想い出)

昔は、赤坂にも随分通った思い出がある。若い頃は、銀座にもよく行ったが、銀座と違って赤坂は、落ち着いて温かく、ほんのりと包んでくれる様なそんな雰囲気が好きだった。

サントリーのシャトーリオンの会にも入って、フレンチに舌鼓をうち、取り分けローストビーフを堪能した。サントリーがビールを出した時に試飲を頼まれ、スコールクラブの会員になり、ワインの宣伝が始まるってヴァンテーザクラブに入り、サントリーを通して赤坂との繋がりが出来てしまい、赤坂を訪ねる機会が増えました。

その当時の赤坂は、黒板塀に囲まれた料亭が軒を連ね、夕方になると、お座敷に通う芸者さんの艶やかな姿があり、黒塗りの高級車が料亭の周り

を取り巻いていた。所謂、待合政治が盛んに行われていた時代なのである。今その料亭街はすっかり影を潜めて、ビルがひしめく街に変わってしまった。中にはビルの中に入った料亭もあるらしいが、もう、黒塗りの高級車が道に並ぶのは見られない。そして、一番目につくのは韓国料理店だ。ハングル文字の看板が街を覆い、ソウルに来たのではないかと錯覚をする程の悲しい現状になった。

赤坂東急ホテルの地下には、有名料理店が軒を連ねているが、その殆どの店を味わった。一つ木通りに「景德鎮飯店」が開店した時に訪ねたが、今は無くなってしまった。何処か他に移ったらしい。「楼外楼飯店」は、六本木の店よりも先に味わった。かつて、「ミカド」というキャバレーがあった。今その後は道場六三郎の「ボアソソ六三郎」と中華料理の「離宮」になっており、「離宮」は周富徳が料理長の時にサインを頂いた。その他、小さい店だけ美味しいと評判の店は「済南」や「眠々」と中華料理ばかり挙げたが、フレンチでは「ピストロ・サンソー」、日本の洋食の「津々井」もあり、その近くの「砂場」の蕎麦は絶品だ。懐石料理は「しる芳」や「伊真沁」など数軒あり、うなぎで有名な「重箱」と一々思い起せばまだまだあると思う。

以前、向田邦子さんの妹さんの店で、三丁目「天成」の近くに「ままや」と言う小料理屋があった。安くてメニューが豊富で美味しい店なので、何時もお客さんと満席だった。もう数年前に無くなったのだが、今尋ねても、どの辺だったのか皆目見当が付かない。かつての赤坂の良さを懐かしく思うのは、私のような年寄りだけののかも知れない。

赤坂に春待つ鍋やみつせ鶏

春立ちて不動の赤門ぐりけり

第67回撰會

開催日 平成16年3月12日

場所 西日暮里「アルハムブラ」参加者20名

今年は温かいのか、お彼岸を前にしてもう沈丁花の華の香りが漂うようになりました。今回は、フラメンコを観賞しながらスペイン料理を楽しむという趣向にしました。東京にはスペイン料理店が何軒かあります。青山の「タベルナ」や赤坂の「ロス・プラトス」が日本におけるスペイン料理の草分けで、新宿・伊勢丹会館の「エル・フラメンコ」原宿の「プエンテアルト」などにスペインを味わった想い出があります。西日暮里の「アルハムブラ」は最近ネオンが消えているので、やめてしまったのではと思っていたので、先日、姉妹店でもある赤坂の「ロス・プラトス」で例会を開こうかと訪ね、「アルハムブラ」も営業していることが判り、西日暮里駅を出て、右前に10数mという、足の便の良いこちらで、会を開くことにしました。

昨日は、マドリッドで通勤列車を狙った同時多発の痛ましい爆破事件があり、多くの犠牲者が出ていることをニュースで報じられているので、気が重かったのですが、店の前に立った手には、今宵飲む銘醸を提げていた。

指定の席に案内され、まだ5時半なので誰も見えないだろうと思っていたら、もう小田倉(昭37年卒)さんが「用事が早く済んで、時間が早かったのですが」といって見えていた。室内はスペインの様式で飾られて、一番奥がフラメンコの舞台になっており、私達には壁側に20人の席が用意されていた。

係のウェーターにお酒を飲むグラスを頼むと「持ち込み料を頂きます」というので「飲み放題を付けているので、店のお酒が少なくても済むではないか」といって、「少々、お待ち下さい」と言ってお酒用の小さなグラスを用意してくれた。もう赤、白のワインの栓が抜かれて待つ中を、追々皆さんが集まって来る。周圍のお客さんは既にお食事を始めている。高血圧と高血糖でお体が大変心配された倉持功(昭31年卒)さんも珍しく早々とお出でになり、千葉見鏡(昭32年卒)さんも、今年になって初めて、久しぶりに元気なお顔を見せてくれた。心配して居た通り、やはりご病気だった

のだという。山本嘉子(昭31年卒)さんも昨年の10月以来のご出席で、本日の紅一点でスポットライトを当てたいほどの感激でした。南(昭37年卒)先生は、今回も愛弟子・高橋溪(慶応大学)君とご一緒にお出になった。ただ寂しかったのは、何時も明るく座を取り持て下さる長戸琴(昭41年卒)さんと安井恵子(昭41年卒)さんのお姿が見えなかったことでした。

ウエーターから「お時間ですが、如何致しますか?」と問われ「まだ、三人ほど見えないので、もうちょっと待って下さい」と頼んだが、間もなく、オードブルも選ばれ、「今日は、スペイン料理とフラメンコでスパニッシュをジックリ存分にご堪能頂きます」という挨拶で乾杯し、次々と出される料理に舌鼓を打ち、ワインを初め吟醸酒の旨さをフラメンコと共に満足した。

【料理】

◆オードブル盛り合せ

○モンゴイカとヤーコンのマリネ

肉厚のモンゴイカにヤーコンを合わせたマリネ。オリーブ油の香りと滑らかな味が、柔らかく舌を包む。白ワインが旨い。

○スペイン産生ハム

生ハムといえばイタリアのプロシュートが世界的に有名ですが、スペイン産の生ハム、ハモン・セラーノも1999年に輸入が解禁になり、2002年2月に日本初上陸したのだそうです。

スペイン産の生ハムの種類は、大別するとハモン・セラーノとハモン・イベリコの2種がある。セラーノは最低55%の穀物を含んだ飼料で、約5ヶ月で体重が約90kgまで育てられた白豚から造られる。イベリコはイベリア半島原産のイベリコ豚から造られる。この豚は、スペイン南部と西部の「デユサ」という森林地帯で放牧され、ドングリを主食として育つ。特筆すべきはその雄大な環境「2haの森林に1頭」が基準で、これは、譬えれば六本木ヒルズに豚2頭しか飼えないようなもの。体重も一年で180kgに達したもののだけが選ばれる。又、セラーノは8~14ヶ月、イベリコは24ヶ月以上塩漬された後、兩者とも厳しい管理の下で自然乾燥される。

薄切りの淡いロゼ色で、脂肪分も少なめな、風味も柔らかく添えた玉葱と振りかけたバージンオイルが赤ワインを呼ぶ。

○イベリコ豚豚の風乾チョリソ

チョリソ(スペイン風スパイスソーセージ)は、様々なスパイスの香りがするので、味と共に楽しめるので好きだ。最近では、中華でもあるが、香りや味がやはり東洋的で好む人が多い。

○焼き野菜サラダ

普通サラダと言えば生野菜だが、今日の野菜は焼いた野菜に白いキャベツを主にピンクや緑の葉をせん切りしてのせ、黄色いオレンジも添えた、その鮮やかなことはフラメンコの衣装にも似て、いかにも華やかなスペインの装い。ドレッシングのサッパリとした旨さが、純米大吟醸生酒「春酒香んばし」とよくマッチして、春の野菜の旨さを教えてくれた。

◆マッシュルームのガーリック焼き(セゴビア風)

ガーリックの高い香りが食欲をそそる。皿に盛り付けられたのはマッシュルームだけでなく、ムール貝もあって、新鮮な貝の味が一層ふくよかな旨さにし、山海の味が白ワインを喜ばせた。

◆地鶏のローストガーリック風味(マドリード風)

室内の照明を落したテーブルに、大きな肉塊と思われる皿が運ばれて来た。柔らかいながらも噛み応えのある鶏だった。ガーリック風味であったが、ニンニクの香りはホノリと抑え気味で豪快な反面上品な味だった。これは旨い。赤ワインをお替り!

◆ミックスバエリア(バレンシア風)

バエリアといえば、彩りも美しく一番良く知られたスペインの代表料理ですが、名前の起こりは、バエジェラと云う鍋で、バレンシアノ中央市場にはバエジェラが沢山吊して売られている。この料理には、ロブスター、小海老、ハマグリ、ムール貝、槍イカ、チョリソ、ソーセージ、鶏肉、ウサギの肉、サヤインゲン、グリーンピース、赤ピーマンなど、様々な材料を入れる。

オリーブ油と米とサフランは必ず使うが、バエリアには豪華で優雅なものから、ピクニックで行った先で作る簡単なものまで様々な作り方があり、

今宵のものにはロブスターやウサギの肉は使われていなかったが、美味しく楽しめる味でした。

◆パン

◆デザート アイスクリーム

◆コーヒー

【お酒】

◆ビール アサヒスーパードライ

◆ワイン 赤

白

以下、日本酒

◆大晴雲

晴雲酒造株式会社

埼玉県比企郡小川町大字大塚

武蔵野の小京都と言われる、自然豊かな盆地にある城下町・埼玉県小川町は、秩父山塊を源とする槻川が流れ、古来よりこの清流を使って上質の和紙の紙漉きが続けられております。その水質と気候の良さは、又、明治の頃から関東灘の異名を持つ名醸を育てて来ました。晴雲はその「郷土の代表酒」として地元で愛飲される代表格であります。蔵にある「玉の井戸」からほとばしるようにはわき出る仕込み水は硬水で、地元の有機無農薬米を使って、端麗な酒を醸し、小川町在住の版画家が作った和紙のラベルを貼った純米吟醸を出荷するなど、小川町ならではの酒にこだわっております。

◆甲子 寒梅花開き

春酒香んばし 純米大吟醸生酒

株式会社飯沼本家

千葉県印旛郡酒々井町馬橋

1月の極寒期に酒造好適米の「美山錦」を49%にまで磨いた白米と、米麴のみで発酵させ、手塩に掛けて醸した吟醸純米生酒です。馥郁たる吟醸香と生酒特有のフレッシュでさわやかな最高の味わいを、心行くまでお楽しみ下さい。

◆大和川 蔵出し氷割仕込み

弥右衛門しほりたて 限定品純米酒

資会社大和川酒造店

福島県喜多方市宇押切南

大地が育んだ良質米と飯豊山系の伏流水によって醸された美しい酒です。恵まれた素材と風土の中で造り手の顔が見える酒造りに努めています。

【フラメンコ】

◆全般

手拍子とギター伴奏に乗って、また専門の歌い手によって、舞台を力強く踵を踏み鳴らしながら踊るフラメンコ。踊り手全員4名が美貌で均整のとれた日本人。それは、歌舞伎の所作舞台を踏み鳴らすとは違い、こちらは音楽のリズムと聞いた。

◆曲目

○セビジャーナス

セビリアの春祭りで踊られるこの曲は、老若男女フラメンコの衣装を身に付け、数日間踊り続けられます。

○ファンタゴ・デ・ウエルバ

スペイン南部のアンダルシア地方には、ファンタゴという音楽(舞踊)形式があり、この曲はウエルバ地方のファンタゴという意味。

○ソレアス

フラメンコの母と言われるこの曲は、孤独、悲しみを意味し、全てのフラメンコダンサーが踊りを習い始めに覚える踊りです。

○グアヒエラ

中南米から逆輸入されたこの曲は、8分の6拍子と4分の3拍子が交互に出てくる特徴あるリズムで、主に扇子が使用されます。

○タンゴ・デ・マラガ

リズム形態は、ティントスと全く同じマラガ地方のタカゴという意味だが、エル・ビジャージョという人が作った歌が唄われるようになり、本来のテンポより、かなり遅く踊られるようになりました。

○ファルーカ

フラメンコでは珍しく、スペイン北部の歌がフラメンコ化したと言われるこの曲は、男性が好んで踊るNo.の一つです。

○ルンバ

南米のルンバがフラメンコ風になったこの曲は、謡いながら踊れたり、ギター演奏だけだったり、様々な形態があり、1. 2. 1. 2. というリズムは、誰にでも判るリズムの一つです。

○ブレリア

フラメンコショーのあとに良く踊られるこの曲は、各自の個性を十二分に出し切る事が出来、また、要求され、即興性も求められます。

上記の曲目の内、1回目4人で4曲、2回目も4人で4曲が、上演されました。

◆記念写真



終演後、舞台の前に集まり、或いは舞台の上に立ち、踊り子、歌い手の皆さんと記念の写真を撮りました。

皆さんは、気さくな方ばかりで、喜んで撮影に参加して頂き、本日の楽しい記念となりました。

◆その他

かつて、グラナダ出身の舞姫マリキジャが、ニューヨークのシャトー・マドリードでフラメンコを披露して一躍有名になった話を聞いたことがあるが、スペインで有名なものは、なんといっても闘牛で、アンダルシアのワインも世界的に有名だが、金色のシェリー酒は全世界で飲まれている。これは産地名のシェリズが、イギリス人によって誤訳されたという。あのスピリットの利いた旨さが何とも素敵。

【後記】

ここは他のシアターレストランと違って、舞台が始まる時、室内の照明が落とされる。薄暗い中で食事をするよりは、5時閉店と同時に店内に入り、ユックリ食事をして7時のショータイムに合わせ、以後は飲みながら舞踊を観るほうが、淡い光の中で演技に気を取られながら、美味しい料理をまさぐるように食べるよりはマシなのではないかと思った。そこで思い出したのは、長良川の鶴飼いだった。観客は夕方近く小舟に乗って、積み込まれた美味しい料理を食べ、観光協会の舟が宣伝の「岐阜音頭」を賑やかに囃し立てて行き来する中を、芸妓のお酌で美酒を戴きながら夕日の沈むのを待つ。やがて西の空が茜色に染まり、夜の帳が下りて、川上から篝火を焚いた鶴舟が近づく頃には、船中の酒盛りは終わり、最後の総括みまで、鶴匠の操る鶴飼いの様子をじっくり見物が出来る。ここでもそうしたらよいのではなかった。

スペイン料理で最も有名なバエリアは擬った料理だが、余計な物を付け加えて、材料本来の味や形を変えてしまうのではなく、新鮮で良い材料で上手く組み合わせることこそ、イベリア半島の料理の極意という。

このバエリアが東京駅で駅弁として売り出されたのは、孫が小学校1年生位の時だから、もう5~6年前になる。孫はすっかり得意になって「お爺ちゃん、東京駅で駅弁買うならバエリアが美味しいよ」と私に薦めてくれた。新幹線を利用する事があって、早速、弁当売場で注文すると、「10時の販売です」と言われ、9時の列車に間に合わないで諦めたが、翌日の帰りに巡り合い買い求めることが出来た。

食いしん坊の執念はドン・キホーテも聞き届けくれたのだ。

踊り子の春に響くやフラメンコ

バエリアの旨さに勝る春の華