

第 28 号

平成16年  
10月20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 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-7-5 砂防会館4階  
宮崎法律事務所 TEL 03-3221-3711 FAX 03-3221-3713  
[http://geocities.jp/t\\_toshinkai/index.html](http://geocities.jp/t_toshinkai/index.html)

## 東進会 平成16年度 総会・懇親会特集号



土浦一高東進会の総会・懇親会は6月19日(土) 神田学士会館で開催された。参加者は約140名。今回の当番幹事は主担当が昭和46年卒、9名が参加した。次回17年度に当番幹事主担当となる昭和48年卒も16年度は副担当でありながら11名も参加して総会・懇親会を盛り上げた。

定刻12時の少し前から土浦一高弦楽部10数名が出演、ヴィヴァルディの「調和の靈感」などを披露した。最後に校歌の演奏はできませんかというリクエストで、弦楽をバックに同窓全員が校歌を合唱、これには驚かされました。生徒諸君、どうもありがとう。

ここで司会進行役が、昭和46年卒の蛭原芳和氏から昭和48年卒の君山利男氏に交代、大野理事長の会次第を含む開会宣言で総会が始まった。植木会長が後1年は会長として頑張りますという挨拶に大きな拍手が沸く。進修同窓会副会長の横田様、現校長の山田様、進修同窓会副会長の大曾根様、それぞれのご挨拶、母校近況や同窓会事業の紹介さらに短時間の飛び入り参加をお願いした昭和16年卒の竹島節三氏の挨拶と続き、大野理事長の役員改選、活動報告や会計報告も済んで、総会は円滑に進行終了した。

その後行われた懇親会では、司会進行役が蛭原芳和氏に戻り、会長の地方自治功労による叙勲祝いと昭和20年卒の喜寿を迎えた14人の方に記念品が贈呈された。引き続き、昭和56年卒(資生堂勤務)の宮本文幸さんがクリスタルボイスを披露するなか、全員の懇親が始まった。今回は冷たいビールが乾杯直前にテーブルに出されたため、そのおいしさは格別、料理の量もびつたり、予定どおり、15時に終了した。懇親会の間には最長老で健在の茂在寅男氏から全員への激励と東京都事務所中村修様、水戸一高東京知道会会長八木様、日立一高東京同窓会副会長柴田様からご挨拶をいただき、親睦を深めることができた。

全体を振り返ると、参加者が前回を上回り、横断幕も取り止めるなどムダ、ムリのない総会・懇親会であった。当番幹事の皆様方、本当にご苦勞様でした。



当番幹事(主) 昭和46年卒の皆さん  
ご苦労様でした



会場の賑わい



当番幹事(副)・次年度当番幹事  
昭和48年卒の皆さん



猪俣副会長  
閉会の時



恩師鶴巻勝夫先生も  
水戸からご来会



超若手(?)の皆さん



受付は最後まで常駐  
お疲れ様でした



伊東元応援団長  
颯爽たる勇姿



植木会長挨拶



大野理事長  
開会の辞



茂在大先輩もご健在



竹島大先輩  
隣の会場から飛入り参加



進修同窓会ご報告  
大曾根同副会長



進修同窓会  
横田副会長ご挨拶



山田校長ご挨拶



植木会長  
叙勲のお祝い



長戸副会長 懇親会開会の辞



会場に透き通る  
宮本文幸「川の流れるように」



篠田誼粋会会長  
乾杯の挨拶



県人会中村氏ご挨拶



水戸一高東京同窓会  
八木会長ご挨拶



昭和20年卒の皆さん  
喜寿のお祝い

# 総会における挨拶 (要旨)

## ◆東進会 植木会長

▽弦楽部演奏  
 今までの吹奏楽と異なる弦楽で緊張したが弦楽による校歌斉唱で少し元気がでた。  
 ▼当番幹事等

46年卒の当番幹事と48年卒の全面協力、皆様方の声を掛け合つての出席が盛会につながつた。

▽来賓  
 進修同窓会副会長2人、土浦一高校長、水戸一高・日立一高同窓会幹部の皆様方の出席に謝意を表明。

▽東進  
 27号まで発行、作成も大変だが経費もかかるので会員の協力が必須  
 ▼会長任期

昨年4月に8期32年間の議員生活を引退した。東進会長は昭和62年以来勤めてきた。私も来年で満90歳、いたずらに老骨が名誉ある会長を務めるのは恥ずかしいので、来年の総会までに限り会長を続けさせて頂きたい。会長を辞めた後でも陰ながら社会のため、母校のため力を尽くしたい。私の人生は中学5年間で人間としての骨格基盤が形成されたのである。後1年頑張るのでご支援をお願いしたい。

## ◆進修同窓会 横田副会長

▽本日の立場

進修同窓会会長幡谷雄一氏は中学40回卒、現役で大変多忙なので代わりに私が出席した。  
 ▼弦楽部演奏

弦楽による校歌斉唱は、私も初めてであり大変に感激した。

▽役員改選  
 本年4月の総会で決まり、その内容は、進修同窓会報でお知らせする。

本年度事業は大別すると二とおりある。  
 ▼各種100周年事業

三つあり、旧本館建設、現在の高野連に相当する県内中学野球対抗試合開始、校旗制定から、本年度はそれぞれ100周年に当たる。これらの関係上、16年度入学式には知事もお見えになった。具体的な内容は担当委員長である大曾根副会長から後ほど説明する。  
 ▼同窓会活性化

これも委員会をつくり、同窓会支部への補助、母校に対する物心両面にわたる側面支援などを考えている。

## ◆土浦一高 山田校長

▽吹奏楽部

皆様方の物心両面の支援に感謝、支援金は楽器購入にあてている。

▽弦楽部

本年、福島で行われる全国高校文化祭に茨城県代表として参加する。

▽軟式野球部

関東大会で、本年は準決勝2回戦で敗れ、3位にとどまった。部員中4名は東大をめざしており、2名は何とかなると思つている。

▽硬式野球部

応援団も新部員が入り練習に励んでいる。いよいよこれからだが、昨年と同じように涼しいと我が方にとって有利となりスタミナも発揮できるので、夢である21世紀杯もめざし、

そうなるよう期待している。

▽進学状況

マスコミの話はどうしても東大となるが、公立高校中、本年度29名の合格数は岡崎高校に次ぎ2位、20名の現役合格者は1位であった。

## ◆進修同窓会 大曾根副会長

次の各種100周年事業を同窓会が経費を負担して実施する。皆様方へ個別の案内は実施できないが、多数のご来訪を期待する。

▽旧本館竣工百周年記念事業

(開催場所：旧本館、学習館など)

旧本館は、当時の県予算総額約109万円に対し土地代込み約6万円という巨額の費用で建築、明治37年(1904年)12月に竣工以来、100年となる。これを記念して、本年11月の第2土曜、日曜に当たる13、14の両日、旧本館の公開、建築史家・一色史彦氏(昭34年卒)による重要文化財「旧本館」についての講演とビデオ・スライドの上映などが行われる。

▽校旗制定百周年記念事業

(開催場所：体育館)

校旗は、明治37年1月に制定された。これは前年秋の運動会予算の残額に生徒たちの拠金を追加して製作された校旗を、吉日である元旦に学校へ寄贈したものであった。

この100周年にあたり、約40年の使用により痛みの激しい現在の校旗を全日制のほか定時制の分を含め新調し、応援団とプラスバンドの要望も受け、11月14日になるが、これらのお披露目を校歌祭という形で行うことと

した。校歌祭には、水戸一高、下妻一高、竜ヶ崎一高のそれぞれ応援団とプラスバンドを招待する。

▽県下連合野球大会百周年記念事業

(開催場所：土浦市民球場)

茨城は同窓の木内監督(昭和26年卒)が全国制覇するまで長い間、野球後進県と言われていたが、100年前には先進県であった。

本年86回となった甲子園野球大会の開始前、明治37年7月には、本校が提案した県下連合野球大会が水戸、土浦、竜ヶ崎の3中学校が参加して神立原で開催されている。この大会から100年が経過したことを記念して、また旧本館竣工、校旗制定100周年に呼応した行事として硬式野球の親善大会を開催することになった。

期日は11月6日(土曜日)、招待校は1日間という日程の都合上、校歌祭と同じ本校創立期に関わりのあった水戸一高、下妻一高、竜ヶ崎一高の3校、これに母校を含めた4校で3試合を実施する。



来賓

東進会 平成16年度  
総会・懇親会 出席者名簿  
( )は卒業年次



恩師 (昭35~40勤務) 龍巻 勝夫 様



日立一高東京同窓会 幹事 菊地 政夫 様



日立一高東京同窓会 副会長 柴田 守 様



水戸一高東京知進会 会長 八木 實 様



東京事務所 中村 修 様 (昭55)



大津 一郎 (昭20)



竹島 節三 (昭16)



楠木 満 (昭08)



茂在 真男 (昭06)



東進会 敬称略



土浦一高校長 山田 隆士 様 (昭38)



進修同窓会副会長 大曾根 宏亮 様 (昭27)



進修同窓会副会長 横田 尚義 様 (昭20)



廣瀬 琢朗 (昭20)



田中 和夫 (昭20)



白井 昭雄 (昭20)



鎌田 康 (昭20)



酒寄 和郎 (昭20)



坂井 祥司 (昭20)



栗山 光夫 (昭20)



大塚 保 (昭20)



酒井 秀夫 (昭26)



木島 幸夫 (昭24)



神林 一秀 (昭22)



渡辺 光夫 (昭20)



吉田 豊 (昭20)



山口 進 (昭20)



松尾 一郎 (昭20)



廣瀬 敏夫 (昭20)



名譽 章 (昭28)



小泉 恵弘 (昭28)



内山 満雄 (昭28)



池沢 卓 (昭28)



平根 健 (昭27)



埜井 洋 (昭27)



川村 博通 (昭27)



片岡 二郎 (昭27)



田村 恒 (昭31)



田崎 秀男 (昭31)



高野 久弘 (昭31)



酒井 隆二 (昭31)



菊地 清 (昭31)



大野 金一 (昭31)



内田 勝久 (昭31)



石田 晴久 (昭30)



渡辺 隆 (昭31)



山本 薫子 (昭31)



矢口 勝英 (昭31)



水越 勝雄 (昭31)



蓮 幸治 (昭31)



中村 信秀 (昭31)



中島 進 (昭31)



霧木 修 (昭31)



椎名 麻紗枝 (昭35)



沼里 征二 (昭33)



服部 誠雄 (昭32)



千葉 晃毅 (昭32)



助川 志朗 (昭32)



片岡 宏之 (昭32)



伊藤 実 (昭32)



阿部 尚光 (昭32)



南 隆男 (昭37)



樋戸 正治 (昭37)



斉藤 三男 (昭37)



北川 正之 (昭37)



小田倉 光伸 (昭37)



新井 卓夫 (昭37)



宮本 淳一 (昭36)



土金 雅晴 (昭36)



廣澤 頼邦 (昭38)



野村 ルナ (昭38)



中島 権 (昭38)



鈴木 明夫 (昭38)



久保田 武夫 (昭38)



功込 慎二 (昭38)



押手 克夫 (昭38)



海老原 啓一郎 (昭38)



太田 みち子(昭 41)



今泉 洋子(昭 41)



市村 誠(昭 41)



飯塚 泰助(昭 41)



片桐 敬子(昭 40)



鈴木 達(昭 39)



宮本 誠之(昭 38)



廣瀬 珠真(昭 38)



矢口 賢(昭 41)



久松 健明(昭 41)



真戸 謙(昭 41)



中川 邦雄(昭 41)



高山 了(昭 41)



高崎 孝男(昭 41)



久保田 健雄(昭 41)



小野 利夫(昭 41)



新内 邦夫(昭 43)



中庭 恒夫(昭 43)



常山 淳子(昭 43)



鈴木 厚(昭 43)



木村 繁夫(昭 43)



高倉 武(昭 42)



山村 章(昭 41)



安井 恵子(昭 41)



渡辺 良治(昭 44)



丸木 庸次(昭 44)



永井 博(昭 44)



岡崎 孝寛(昭 44)



大関 享(昭 44)



山崎 恵三(昭 43)



柳沢 成二(昭 43)



宮崎 好廣(昭 43)



佐川 久美子(昭 46)



菊地 昭次(昭 46)



小山田 淳子(昭 46)



小野 幹夫(昭 46)



鮫原 芳和(昭 46)



鈴木 良治(昭 45)



黒田 吉男(昭 45)



猪俣 勝広(昭 45)



若山 利男(昭 48)



神立 哲男(昭 48)



小坂部 充功(昭 48)



太田 滋徳(昭 48)



野口 朋子(昭 46)



生田目 芳昭(昭 46)



中沢 美智子(昭 46)



榎名 規子(昭 46)



谷古 智(昭 52)



吉田 正史(昭 48)



柳瀬 泰男(昭 48)



矢口 泰士(昭 48)



矢口 博之(昭 48)



福田 淳一(昭 48)



柴原 至(昭 48)



櫻井 克信(昭 48)



栗本 豊(平 07)



山本 厚(平 07)



伊東 明彦(平 05)



酒井 洋幸(平 03)



宮本 文幸(昭 56)



酒井 学雄(昭 56)

高橋 伸治(昭 33)

五頭 隆治(昭 31)

皆藤 祐治(昭 31)

砂川 憲二(昭 28)

砂山 薫幸(昭 24)

森 秀美(昭 59)

小林 隆一(昭 42)

山岡 憲(昭 41)

初田 正雄(昭 41)

矢口 照雄(昭 37)

当日欠席者  
 総会・懇親会費  
 を事前に納入さ  
 れたが当日欠席  
 となった会員名  
 敬称略

# 東進会ゴルフ大会

企画担当理事 鈴木良治  
(昭和45年卒)

東進会のゴルフ大会は去る4月30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、東進会の大野理事長のメンバーコースで、距離がありゴルフブライジエスト社が主催するインターネットの予約サイトでは最も人気のあるコースです。

東進会ゴルフの昨年は、土浦一高応援指導部OB有志や三輪志郎先輩にもご参加いただき12名で実施し私のスコアは99と不本意なもので大野理事長がコースメンバーの利点を生かして優勝という結果でした。

今年も、連休中の平日を選びましたが、正にゴルフ日和の爽やかな一日で、茨城県在住



の方のご参加をいただき、合計20名という盛會ぶりでした。柔道、ハンドボール出身の中村信秀副会長、大野理事長達昭和31年卒のパワーフルなスイングは、とても年を感じさせない(?)ものでした。

新ペリア方式による成績は、関口幸一先輩が優勝(45+44=89)、準優勝は山内忠夫先輩(88)、3位は中村信秀先輩で、4位はハンデに恵まれなかった私でした。私のスコアは42+40=82とベスグロで、昨年のスコアより17打少なくなった事は誉めてやってください。また、茨城組10名と東進会組10名とのクロスでの団体戦では、地の利のあった茨城組が勝利しました。

パーティも和やかな雰囲気のもとに行われ、次の挑戦の日程も決まりました。東筑波カントリークラブで再度挑戦したいと思う人は、まだ若い証拠です。距離が長いので、「お年寄」は諦めます。

ということ、毎年ゴールデンウィークの初めの平日(来年は5月2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。

我こそと思わない人も是非ふるってご参加ください。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)

茨城組：関口幸一、山内忠夫、栗原秀男、小網祐司、高野光夫、熊木士郎、高木文夫(以上昭和31年卒)、三輪志郎(昭和35年卒)、矢口賢(昭和41年卒)、小沼君子(土浦二高)

東進会組：大野金一、菊地清、田村恒、中村信秀、露木修、矢口勝英(以上昭和31年卒)、加倉井健一郎、栗原凱三(以上昭和36年卒)、鈴木良治(昭和45年卒)、花田光代(土浦二高)

# 心臓弁膜症入院記

—フン闘努力の甲斐もなく—

露木修  
(昭31卒)

\*入院してたんだってね

そうなんです、心臓から動脈に血液を送る弁、大動脈弁がきちんと閉まらず、血液の30%程度が逆流しているというのです。それで、大動脈弁を人工的につくった弁(機械弁)に置きかえる手術をしました。

入院するまでは、自覚症状はほとんどなく、酒だ旅行だと元氣そのものでしたがねえ。

脳梗塞で倒れたあの長嶋さん、私より2歳年上なのですが、この世代なが起きてても不思議ではない年になりましたねえ。

\*自覚症状もないのにどうして分かったの仕事を止めたのがきっかけですよ。もともとと血圧が少し高め、永年、降圧剤を服用していました。

ところで、私は静岡岡市で仕事をしていたので、その薬は静岡の医院でもらっていました。

昨年(平成15年)2月、やっと仕事から解放され、町田市の自宅に戻ったので、自宅近くの病院に転院することにしました。そこには、専門医がおりまして、超音波(エコー)検査などの精密検査を受けることになったのです。

びっくりしました、心臓弁膜症だと宣告されたのです。これからの人生をのびのび、自由気ままに楽しもうと思っていた矢先でしたからねえ。

もっとも、手術については、直ちには言わないが、心臓が弱まらない早い時期がよかろうとのことでした。

私には、これは藪から棒の話だし、酒にもゴルフにも難儀はしてないので、まあ様子見ではないかと思いましたがね、本当に、しかし、カミサンの意見は違う。

「ぼっくり死んだら、それはそれでしょうがないでしょうが、寝込まれたら私が困ります」

ごもっとも、ごもっとも、面倒見てくれる人がそうおっしゃるのなら仕方ないかと、それでやっと手術をする気持ちになったのですよ。

\*手術の準備もあるよね  
手術をする前にまず検査がありました。

心臓病でお悩みの方はよくご承知のカテーテル検査ですね。血管から細い管を入れるのですが、私の場合右手首から入れました。太ももから入れるケースもあるそうですが、動かせませんので、結構大変なようです。

それから、輸血のための血液も準備されます。輸血には献血による他人血輸血と、自分の血液を使う自己血輸血とがありましてね、私の場合には体力的にも時間的にも余裕がありましたので、自分の血液を使うことにしました。採血は2回に分けて合計800cc貯血しましたが、結果的にはそれで十分、間に合ったとのことでした。

\*手術はどうだった

手術中のことは、全身麻酔中のことですので、勿論、私には分からないことですが、極めてスムーズにいったそうです。

術後は、心臓と人工弁が次第に馴染んで、傷口が治り、体力が回復してくれば、退院だなあと思っておりました。

ところが、思わぬ伏兵がいましたね。それは、ペンでも弁違い、つまり便秘だったので

す、猛烈に攻め立てられました。

入院は心臓疾患との戦いとは覚悟はしておりましたが、なんと、記憶に残るのは、連日のあの悪魔のごとき便秘との壮絶な闘いばかりですね。

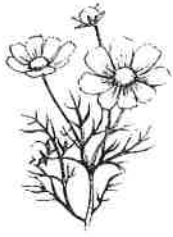
「フン闘おう努力の甲斐もなく、今日オウも涙の、今日オウも涙の、日が落ちる、日がアッ落ちイッる」

病院だって弁尊便車(べんそんべんしゃ)の雰囲気ですものねえ。  
\*でも今は元気そうじゃないの

いやあ、私は1級身体障害者に認定されましたよ。1級といえは介護がなければ生活出来ないようなイメージがありましよう、でも至って元気です。酒も復活させていますし、誘われれば、ゴルフのコンペにも参加しています。でもねえ成績が悪くてねえ、いつもブービー候補ですよ。主治医にばやいたら、「それは直せませんなあ」と笑い飛ばされてしまいました。飛ぶのが笑いでねえ。

もう薬は生涯の友です。血液をサラサラにする薬、ワーファリンというのですが、これを忘れずに飲み続けなければいけないのです。飲まないとならぬおそれがあるそうです。もう大好きな納豆も食べられません。

ところで、私がかつては、自分は己の力で生きていく、人の世話にはならない、神仏なんぞにすがらないと不遜な気持ちでいたが、いつしか、みんなのお陰で生きていますのだと思うようになり、今回その気持ちを、一層強くしましたね。謝、多謝、感謝です。



# いんぷおめーしょん

## 茂在寅男大先輩(昭和6年卒)

### 「海の寅さん」人生航海記を出版

現在、満90歳、今なお多方面に活躍されている茂在寅男氏は、本年1月東京新聞出版局から標記の図書を出版された。  
(定価は1575円)。



### 人生航海記

茂在寅男

本書は、東京新聞と中日新聞に昨年5月から10月まで120回あまり連載された自叙伝「この道」を単行本化したもので、記載範囲は、人生の原点といえる5歳頃の母の思い出から89歳当時、平成15年10月の東京海洋大学(東京商船大と東京水産大が統合)の発足に至るまで、その内容には、旧制土浦中学時代の思い出が相当含まれ、元氣な大先輩と面識のある多くの方が誰でも聞きたがる健康法なども記述されている。

話題は豊富で、日本ペンクラブ会員でもある著者の文章は軽妙洒脱。新聞連載時から好評で、東進会の皆様方に限らず多くの方々に推薦できる図書なので、是非一読されるよう紹介致します。

## 山中宣明さん(昭和46年卒)が二科展で総理大臣賞受賞



二科会日米交流150周年記念事業については、本誌の前号でお知らせしましたが、本年9月に東京都美術館で開催された二科展に出品された山中さんの「聴韻」が総理大臣賞を受賞した。

耳を澄ますと聞こえてくる音、じつと目を凝らすと見えてくるものがテーマ。カラーで紹介できないのが残念であるが、日本画の顔料を使った複雑な構成の中から、いくつもの円が浮かび上がり、円と画面中央の白、背景の複雑で深みのある青や緑が互いにリズムを刻んでいる。

日本芸術院会員で二科会理事長の鶴岡義雄大先輩(昭和12年卒)は、黒を基調とした大胆な色面構成の「HARMONY」を出品されていた。

## 海老原順さん(昭和46年卒)

### 浜松町でシャンソン祭を開催

東進会の平成16年度総会・懇親会で当番幹

事の中核として活躍された海老原順氏(本名：姥原芳和)は、このほど8月27日に、浜松町のイタリア料理店「サンミケール」を借り切り、晩夏シャンソン祭を開催し、今後の活動はシャンソンを中心とすることをアピールした。この祭りは、海老原順後援会(会長大野金一氏、昭和31年卒)の全面的な支援を受けたものであり、東進会の関係者20名を含む61名のファンが出席し盛会であった。

ゲスト出演は、日本で初めて「百万本のバラ」を紹介したロシア系の兵頭二一ナさん、その大人の雰囲気あふれた動きが素晴らしい方で、順さんのシャンソンとよく調和しており、今後の共同活動に期待が持てた。

お店には、著名な輸入ピアノが常設、照明も整っており、クラシックのピアノ演奏がよく行われるとのことであった。



## 編集後記

これまでと同様、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した。

総会・懇親会に关しましては、本文中に記載してありますが、沼里征二氏(昭和33年卒)からの会場デジタル写真と高山了氏(昭和41年卒)からのVHSビデオや個人別デジタル写真を数多く使用させて頂きました。

東進会の事務局とホームページ・アドレスが、題字「東進」の下部に記載してあるように変更されております。ご注意ください。

なお、東進会の事務局は、「東進」の編集・作成業務と誼粋会の連絡事務を除いて、宮崎好廣法律事務所に移転しました。



# 『謳粋会』の記

東進会謳粋会会長 篠田 康

第68回謳粋会  
開催日 平成16年4月3日  
会場 土浦「霞月楼」 参加者24名

桜の花はどうしてこも人の心を浮き立たせるのであろうか、桜の花に対して思わしいと思う人は先ず無いと思う。飲兵衛の私などは「花より団子」で、直ぐ花見酒に結び付けてしまうのだが、お酒を嗜まない人を見ると、実に奇妙に思うだろう。でも、美味しい料理だけでは味気ない、それを引き立てる旨い酒が必要なのである。そんな花見の季節が今年もやって来た。

謳粋会の花見は、故郷の酒と肴で花見をしようということで、最初の年は、牛久シャトーの「富貴洞」に於いて紺碧の空の下、満開の桜の花に包まれて行われました。これなら母校の花見をしようということになり、次の年からは一高本館前に集まり、懐かしい母校の桜に往時を忍び、感慨深いものがありました。その時の宴会は、高橋尚義(昭31年卒)さんにご配慮頂き藤崎町の「藤よし」で開きました。次の年も同様に行いましたが、参加人員が多くなり、少々手狭だったので、4年目は土浦駅前のウララ地下「やまとや」で飯塚泰助(昭41年卒)さんの紹介により開き、昨年は中村信秀(昭31年卒)さんのお力沿いで「霞月楼」で行い、今年も又、「霞月楼」にお世話になりました。

当日は一高の参観日で、旧校門(平日は閉ざされている)を入ると、咲き競う桜のアーチに迎えられ、心躍らして入学した遠い昔が蘇りました。

国指定重要文化財となった旧土浦中学校本館は、すっかり化粧直しが済んでその素晴らしい景観は、昔ながらの偉容を今に伝えております。旧本館活用委員の飯村弘さん(昭28年卒)は、塗装に当たって、昔と同じ色を出すのに大変苦心をされた話をして下さいました。昨年は雨のため、参観者も疎らだったが、今年は穏やかな晴天に恵まれ、大勢の方が訪ねておりました。資料室の展示の陳列にも、昨年に比べると幾分変化が見られます。

本館の玄関前では、在校生の弦楽四重奏の演奏があり、オーケストラの重厚な響きと違って、春を奏でる静かな音色に皆さんはたじろぎもせずウツトリと聞入っておりました。

しかし、本校を訪ねた方は、昨年は十数名おりましたが、今年は酒井隆二さん、山田晴康さん、倉持功さん、野村ルナさん、久松信明さん、それに永国から自転車で駆け付けてくれた酒井直さんのたったの6名だけでした。年に一度、謳粋会を土浦で開くのは、母校への深い敬愛の念と、地元の方々とを交流を図ることであり、最初ご出席頂いた地元の方には全員にご案内を差し上げておりますが、酒井直さんお一人で、熊木士郎さんは外遊すと連絡を頂きましたが、他の方々は病気でなければと、案じております。

同窓会の低迷も、こうした愛校精神の欠かからと思われま。ただ、地元の参加も少ない中で、料理を食べて酒を飲むだけなら、わざわざ土浦に集まらなくてもよいのではないかと思われました。

そんな中で一番の喜びは、露木修(昭31年卒)がご快癒されてご出席頂いたことでした。乾杯の音頭を露木さんをお願いすると、「この会は新入会員が音頭をとることになっているが、私にやれということば、認めて下さったことだ」と喜ばれ、香り高い桜酒で乾杯をしました。倉持功(昭31年卒)さんと山本嘉子(昭31年卒)さんは、先月に引き続き出席され、昭和41年卒ではレギュラーの久松信明さん、松井琴さん、安井恵子さん、高山了さんの他、矢口賢さん、飯塚泰助さんが出席、松本千恵子さんも取手から初めて参加されました。そして、お開きの直前に中村元さんが顔を出して下さいました。

「霞月楼」への申し込みは、土浦一高同窓会の東京支部としか言って無かったのに、お膳の上の献立表を開けると、土浦一高東進会謳粋会様御会席とあったその気配りには驚いた。大橋料理長が真心込めて作った春の香り満載の料理が次々と運ばれ、お酒は持参して冷やして頂いた宮城一迫の「綿屋」の純米吟醸「蔵の花」と、伊賀上野の森喜の「英」純米酒「妙の華」で、その他にお店で用意してくれた地元那珂の「菊盛」純米吟醸の「しほりたて」と岩井の「秀緑」の限定純米酒「勘助新田」でしたが、どれもキリリと締まってコシのある旨さが、料理を一層美味しくして、口福にひたるのが出来ました。最後は元気に校歌を斉唱し、それぞれに別れを惜しみながら解散となりました。



## 【料理】

### ◆食前酒 桜酒

淡いピンク色で、柔らかな桜の香りが漂う花見に相応しいエレガントなりキュールだった。

### ◆先付 筍木の芽和え 独活 海老 烏賊

もう関東でも、そろそろ竹の子が店頭に並ぶ時節になった。木の芽の香りがツーンと立って、しかも、竹の子の香りを殺すことなく控え目で、静かに自己主張を守っている。ウドの瑞々しさ、春に先駆けの逸品。

### ◆小鉢 雲丹豆腐 蕎麦汁ゼリー 芽葱 針生姜 キャビア

卵焼きかと思ったら、これは贅沢に雲丹を豆腐に和えて蒸した物、天に飾ったキャビアが味のアクセントに

### ◆椀物 若竹椀 筍 若布 白魚 木の芽

筍と若布のとり合せが春一番のご馳走に思える若竹椀。吸い汁の旨さが何とも言えぬ、広くおらかな味の中に繊細さがあり、その中に懐かしい霞ヶ浦の白魚が泳ぐ。芭蕉の句に、あけぼのや白魚しるきこと一寸と詠んでいる、また、歌舞伎狂言の「三人吉三」の台詞にも「月も朧に白魚の、かがりも霞む春の空…」というのがあり、白魚は春の料理には欠かせない素材。吸い地をひと吸いすると、その旨さが体の中を駆け巡る思いがする。もてなし上手の姐さんがそこで一献「綿屋」純

米吟醸「蔵の花」を酌してくれる。

◆向付 鯛 鮪 牡丹海老 添え物一式 懐石で、膳(折敷)の向こうに付けることからこう呼ばれる。向付は、白身の魚の細作りか糸作りと、季節の野菜の和え物を盛る。「向付は大体、生物で酢の物です。御本膳という膳(なます)です。本式ではボラを刺身にして、それに美濃紙をして上から塩をします。これを紙塩と云います。これに大根と人参をもみころして酢で洗って付け合わせます。」というのが本来の姿ですが、正式の懐石膳で無い場合は、一般に刺身が用いられます。

鯛はこの季節、桜鯛或いは花見鯛といって真子を持つ一番美味しい時期で、大変珍重されます。

刺身には必ず付く鮪、種類については以前にも挙げましたが、クロマグロ、メバチマグロ、キワダマグロ、ピンナガマグロがあり、これにカジキ(カジキ科)も加えて、マグロと通称している。

このうちクロマグロがマグロの代表で、東京ではホンマグロと言っている。クロマグロの小型の物をメジ、特に大きい物をシビという。マグロ類は暖流産だが、クロマグロだけは日本の南部におり、夏になると暖流に乗って、三陸沖から北海道南部までやってくる。クロマグロの旬は1、2月だが、この頃は漁獲が少ないので値が高くなる。冬のトロは殊に旨く、刺身や鰯になる。

メバチマグロは南洋、ハワイ、インド洋に多く、クロマグロより味が落ちる。

キワダマグロは南の海に多いが、秋には日本近海にも現れる。旬は夏。

ピンナガマグロは小型なもので、比較的北の海に棲んでいる。肉は白っぽいので缶詰にしているという。

日本人のマグロの使用量は世界一で、最近ではマグロが空を飛ぶようになったという。

### ◆煮物 海老黄身煮

高野豆腐博多 新ジャガカレー煮 蓮麩 スナック豌豆

博多煮した高野豆腐に、丸く可愛い新ジャガのカレー煮に海老の黄身煮を盛り付けた煮物は楽しい味だった。

### ◆焼き物 鱈香り焼 万能ねぎ

春の魚と書くサワラはサバ科の海魚で、体は細長く、背側に青みを帯びた灰色の地に、青褐色の斑点が無数に並んでいる。南西日本に多く、殊に瀬戸内海沿岸が主産地である。関西以西ではサゴシと呼び、東京では小型の物をサゴチという。年中漁獲があるが、冬が殊に旨く、寒ザワラと云って珍重される。

### ◆蒸し物 道明寺饅頭

モチ米のツブツブの皮に、春のとりどりの野草と魚介を刻み、餡にして包んで蒸し上げた、お菓子の道明寺饅頭を思わせる蒸し物。グツとかぶり付くと、ジュツと、旨いだしを絡めた餡が、口中に広がる。「菊盛」の端麗な旨さが一層映える。

### ◆揚げ物 豚角煮真響

野蒜 黄ニラ コゴミ フカヒレ 蟹餡 天狗杞の実

中華料理を思わせる様なフカヒレ蟹餡に豚角煮真響を盛り付け、その上にノビルや黄ニラ、コゴミなど春の野草をあしらいい、天に赤い狗杞の実を飾った春らしい盛り付けだった。

昨年は「北上」「おもしろ」などで豚角煮を味わったが沖縄風は、余りに脂を抜き過ぎた感じだった。

豚角煮は、長崎料理の一つで、詩人の蘇東

坡の発案とされるシナ伝来の料理で、東坡肉、或いは東坡煮と言われている。子母澤寛・味覚極楽には、蘇東坡がひどく好きだったというので、こんな名が付いているが、勿論、支那渡来の料理。豚のひばら肉を二寸位の厚さで大きく切って、ものの5・6時間もゆっくりトロ火で煮込んでから、さらに良い酒と醤油を入れて、その味が浸みるまでまた煮込む。それへ、水飴を思い切り入れて又煮る、一寸四角くらいに切って、浅い茶碗へでも入れて食べるのだが、四角になっているからつまり「角煮」というのだ。脂のところがあれば崩れる様になっていて、良いものは、箸の先で、スウーッと摘み切りしながら辛子を落として食べるのは良いものだ。舌にのせるとスウーッと溶ける。甘みと辛子の味とで、フワリとする妙味は実に素晴らしいものだ。

◆食 事 春野菜ちらし

百合根 蕨 白魚香梅煮 錦糸木耳干し 京人参小角甘酢漬け

日の春の料理の総集編というか、締め括りの食事は、百合根の白、蕨の緑、白魚の桃色、錦糸卵の黄色に木くらげの黒、人参の赤と華やかな彩りの、いかにも春らしい散らし寿司でした。見た目の美しさもさることながら、口に爽やかなこのサッパリ感が何とも嬉しい。

汁 椀

豊かな味噌の香りにハシリのアサリのだしが効いた旨さ。

漬物

白い大根と緑の胡瓜が程よく漬いた糠漬けも旨かった。

◆甘 味 春巻コルネ

カスタード 木苺 オレンジ ミント

デザートは、木苺とオレンジをカスタードクリームでコルネした春巻。果物の酸味と甘さが快適な爽やかさ。

【お酒】

◆ビール アサヒスーパードライ

以下、日本酒

◆錦屋

蔵の花 純米吟醸 金の井酒造株式会社 宮城県栗原郡一迫町字川口町浦

◆妙の華

英 純米酒 合名会社森喜酒造場 三重県上野市千歳

◆菊盛

しほりたて 純米吟醸 木内酒造合資会社 茨城県那珂郡那珂町鴻巣

◆秀緑

勘助新田 しほりたて 限定品純米酒 大塚酒造株式会社 茨城県岩井市岩井

【後記】

本文では紹介致しませんでした。石岡の鈴木久義(昭31卒)さんと牛久の栗原三三(昭36卒)さんは、毎年この会を楽しみに参加して頂いて感謝しております。又、本川軍治(昭31卒)さんも、地区長というご多忙な役の中を又ご参加頂きまして有り難う御座いました。永国から自転車でお越し頂いた酒井真(昭31卒)さんからは、天川支部の素晴らしい会報25号を頂き、「継続は力なり」と申しますが、支部の団結の固さを知りました。

中村信秀(昭31卒)さんが、南極旅行の船旅から無事に帰ったと電話連絡がありました。3ヶ月余の旅行中、作家の橋田寿賀子先生と一緒に回られて、横浜の棧橋に下り立ったということですから、無事のご帰還をお慶び申し上げます。これから南極の珍しいお話や、

船中のエピソード、そして寄港された国々の楽しいお話などを又、お聞き出来ることと楽しみにしております。

学舎の庭にしだれし桜散る 去にし春桜のアーチ潜りし日

\*\*\*\*\*

第69回謳粋会

開催日 平成16年5月13日

会 場 渋谷「オスロ」 参加者18名

低気圧が西から近付いて、風が強く何となく湿っぽい肌触り。久しぶりに訪ねる渋谷のクロスタワービル。最上階の「ラ・ロシェル」では、何度かワインの会が行われ、その当時はまだ東邦生命ビルだったが、一昨年「楽の会」の総会の時は、渋谷クロスタワービルにビル名が変わっていた。

今日のこの会場をご推奨頂いたのは、横手一郎(昭31年卒)さんであり、横手さんはこの店がお気に入り、良くこられるといい、今年になってももう5回ほど訪ねていると言うから、毎月一度は来ている勘定になる。

クロスタワービルのエレベーターを31階で降り、お店へ入ると、右側にフロントがあり、左側が客室だが、その入り口の右側のショーケースの上には日本酒や焼酎類が並んでおり、貴重な「森伊蔵」の一瓶も数本ある。泡盛は「瑞泉」や「かりゆし」で、入り口の左側には泡盛のケースが飾られ、その手前の二つの大きなバスケットには、数多くの様々なワインボトルが無造作に積まれていて、飲兵衛を待ち受けるセッティングになっている。室内は、レンガを使った重厚な趣で、北欧風を思わせるインテリアをはじめ、什器備品に至るまで、スカンディナビアスタイルで統一されており、ここが日本かと疑う程です。

中央のビュッフェにはスカンディナビアン・パイキングスタイルのスモークボードが並び、その隣には泡盛のケースや焼酎の壺が五種類ほど並び、アイスボックスやボトルの水まで用意されている。更に離れてデザートの数種類のケーキと数種類のフルーツを盛った大皿が控えている。その数は35種類に及ぶという豪華な料理で、どれからどう食べて良いか迷う程でした。

かって、六本木のストックホルムを訪ねた時、スモークボードの上手な召し上がり方というのを聞いた。この料理を上手に召し上がるには、少しずつ沢山の料理を召し上がることで、まず冷たいオードブルから頂き、スモークボードはニンジンからと言われますように、バラエティーに富んだスパイスや酒類で煮込んだニンジン料理、及び魚料理は、他の西洋料理のオードブルに当たる料理です。次に、肉料理、サラダ、デザート、チーズ、とお皿を変えて楽しく召し上がり下さい。ということでした。

何時ものように1時間前にお店を訪ねたら、もう、倉持さんが見えて、一人静かに泡盛を飲んでいた。「開会の時間が16:30になっていたので、間違えとは思いましたが、時間に遅れてはと来ました。他にも何人か居りましたが、外で時間を潰して来ると出て行きました。私は面倒なので、ここで飲んで居りました」と言われ、案内状を取り出して見ると、なるほどそのとおりでしたので申し訳なく、三拝九拝致しました。歳と共に最近はどうしたミスが多くて自分で呆れる程です。改めてご赦免を願います。ゴメンナサイ。

時刻が6時を過ぎると、参加者が追々集まって来て、今日の立て役者の横手さんも奥さん(昭37年卒)同道でお見えになり、先月テレビに行かれた林幸子(昭37年卒)さんも久しぶりで懐かしいお顔を覚えて頂き、(昭37年卒)組は小田倉光伸さんと3名になりました。

久しぶりに南極旅行から帰られた中村信秀(昭31年卒)さんは、「お土産です」と言って、クリスタルなかんじのペルーのお酒を下さった。

露木修(昭31年卒)さんが、大きな紙袋を抱えてニコヤカにお出でになり、中から「大雪渓」一升瓶を差し出した「これ山本嘉子(昭31年卒)さんが、出られないので、皆さんで飲んで下さいと頼まれてきました」と言われた。これを見て若山宏(昭36年卒)さんが、「おおこれは美味いんだ！池田の酒ですね」と懐かしそうに目を細めていた。

これは助かったと思った。実は「お酒は良いお酒がお店にいろいろありますから、それを使って上げて下さい」と横手さんに言われて、私は準備をしていなかった。お酒を頼もうと、リストをお願いすると、「お店は今月限りで閉鎖しますので、日本酒はもう残って居りません」といわれた。

この「大雪渓」一升で、今日のこの会の面目が保てるかと思うと、山本さんに何とお礼をいっていいのやら本当に助かりました。

それでお店からは、珍しい「達磨正宗」の十年古酒や同じく世界的なソムリエ田崎真也氏が榎樽で醸造した五年古酒などに、洋酒のようなスタイルの富山の「満寿泉」などの日本酒に、赤ワイン、白ワインと麴入りの五種類のケースを味わい、料理と共にお酒も十分楽しく戴くことが出来ました。

【お酒】

◆ビール アサヒスーパードライ

以下、4銘柄(3社分)は日本酒

◆大雪渓

蔵出し原酒 純米吟醸 大雪渓酒造株式会社 長野県北安曇郡池田町会楽

◆達磨正宗

十年古酒 合資会社白木恒助商店 岐阜県岐阜市門屋

10年以上のお酒5種類をブレンドしたもの

◆達磨正宗

五年古酒 会社 同上 住所 同上

世界的なソムリエ田崎真也氏と個性的な熟成清酒を醸造している達磨正宗の蔵元が、お互いの情熱を注いで造り上げた画期的な熟成清酒

◆満寿泉

大吟醸 株式会社樹田酒造店 富山県富山市東岩瀬町

◆リニアアクアビット

原産国 ノルウェー アルコール分 41.5度

アクアビットはジャガ芋を主原料とする蒸留酒です。リニアアクアビットは、これにハーブ香と樽香がバランス良く溶け合っています。これはその昔、樽詰めのアクアビットを船に積み、赤道を越えて戻ってくると、大変に美味しくなった故事があり、現在でもその手法を守っています。ラベルの裏に船名及び期間が記されております。これが、40度もあるとは思えない程、口当たりがよくて酔い心地のいいスカンディナビア特産の蒸留酒です。

スカンディナビアで人気のある酒アクアビットには沢山の種類がある。ノルウェーだけでも、カラウエー、アニス、スター・アニス、

ギニア・シード、フェネル、コリアンダーなど13種類もある。

アクアビットの名は、ラテン語のAqua Vitae (生命の水) から転じたもので、長寿の酒とも又女性の方には、美容の酒とも言われております。そして、地元では、アクアビットを飲んだあと、水代わりにビールを飲むといった面白い飲み方がされています。

【後記】

ノルウェーの首都オスロを訪ねたことはないが、あの豪壮な造りにその一端垣間見る気がしました。美味しい料理と珍しい飲み物でおもてなし戴いたこの店が、今月で閉じると言うことですので、ここは何回も訪ねてみたいと思いましたがに真に残念です。又、中村さんからお土産に戴いたタビチの酒は、ゴーギャンの強烈な絵と違ってトロピカルなりキールのような香しい酒で何とも例えようのない美味しいものでした。

ともがきの心温む古酒の味  
オスロにて臍月の空にコース酌む

\*\*\*\*\*

第70回謳粋会

開催日 平成16年6月13日

会場 日比谷「きくかわ」 参加者14名

日本料理の代表と言うと、寿司に鰻に天ぷらであろう。これらの料理は、大塚の「玉淀」で時々お膳にのったが、まだ、専門店で味わったことはない。

六月の梅雨に入ると、鯉や鮒、鯰に泥鰌と川魚の美味しくなる季節であり、たまには、皆さんと美味しい鰻を食べたいと思っておりました。

以前、安井恵子(昭41年卒)さんから「帝劇の地下の「きくかわ」で会を開いたらとても良かった」と聞いたことがある。それなら、本家本元の本店はもっと素晴らしいだろうと、須田町に走った。ここは1947年というから、昭和22年、戦後間もなく創業した鰻一筋の老舗店。私も若い頃は、大串の名物鰻に惹かれて食べに行ったことが何度かあった。

「きくかわ」の当主は、13歳から48年間、鰻職人の修行を積んだ葛岡洋右(くずおかようすけ)さんが二代目として励んでいて、客のリクエストに応じて、鰻の新しい美味さを生み出している。使用する鰻は総て、愛知県三河(幡豆郡一色町)にある直営の養鰻場で、ミネラルタップリの矢作川の天然水を使って育てられ、しかも店に出すのは、最も脂がのって旨味があるという2年物の鰻だという。

須田町のお店に尋ねると「こちらは、お召し上がり頂くのと、お土産の折だけでございます。それでしたら、私共の日比谷の店をお使い下さい。あちらでしたらお部屋もありますし、刺身を始め、ご宴会用のお料理もご用意出来ますから」ということで、帝劇の地下を訪ねた。

この方は昭和38年にオープンした店で、このビルの地下1、2階にもいろいろなお店が入っていて、この地下にも以前に何度か足を運んだ覚えがあるが、「きくかわ」は初めてである。一応予約を済ませてホッとしたが、念のためお酒の持ち込みについて聞いてみた。すると「二日前までに銘柄と数量をお知らせ下さい」と言われた。それで、持ち込むのは止めた。

当日、梅雨時だというのに、雨の気配はさらさら無く、歩くとジンワリ汗が滲む。帝劇

では「細雪」が上演されていた。「きくかわ」の暖簾を潜って帳場に立って、広い客席が望まれる。どの辺りかなと思っていると、「謳粋会様は離れて御座います」と言って、店を出て隣の部屋に入った。

ともあれ、案内されて落ち着いたが、地下街でハナレというのは驚いた、因みに、席数はカウンターが14席、テーブル4席×1卓+6席×5卓+10席×5卓、座敷が8席×3卓+6席×1卓と128席あるのに、さらにハナレが4席×9卓と合せて164席あるという。本店より遥かに多い席数で、テーブル席の多いのは、観劇のお客さんを考慮してのことと思われる。

本日の出席者は14名ですと事務局から連絡が入り、お店に伝えましたが、その後で、中村信秀(昭31年卒)さんが急に具合が悪くなったので欠席と連絡があり、お店にその旨伝えて一人減らして貰ったのだが、当日の朝になって、安井恵子(昭41年卒)さんから一人増えるというお話。「先輩の方で、出たいという人がおりますから、多分来るとお思いますので」と連絡が入り、昼頃、お店に電話を入れて、又、一席増やして貰いました。

6月21日は夏至。今、一年で一番昼間の長い時で、何時までも明るいせいとか、集まりが悪く、定刻になってもまだ出席されない方が4人程おり、少し開会を遅らせました。

今回は、北川正之さん(昭37年卒)と初田正男さん(昭41年卒)のお二人が久しぶりに出席されましたが、何時も早々に出席される山田晴康(昭31年卒)さんがお見えにならず、お加減が悪いと聞いて大変気掛かりな事でした。

会は30分ほど遅れて7時近くの乾杯となりました。それからは一気加勢に盛り上がり、酒と肴を楽しんで、お食事のうな重となり、噂通りのその見事さに、「これはスゲヤ」と一同感嘆の声を発し、これではとても食べ切れないうち、お土産にする人も何人かおりました。

ところで、安井さんの言われた「先輩の方」はなかなか現れませんでした。やっとお開きになる頃見えました。須崎本(昭和21年卒)さんと言いましたが、入学は昭和16年ということ、反戦主義者だった彼は、殆ど学校に行かず、その為に卒業が一年遅れたらしいのです。同期の篠田・松尾も全く知らない事、奇遇であったと懐かしい思いに浸ることが出来ました。

【料理】

◆突き出し

油揚げの入った、青菜とジャコの炒め物で、これは我が家でも簡単に作っている。しかし、こうして料理屋で頂くと別物に感じる。

■一の膳

◆煮生海苔

生海苔の青い姿をそのまま煮たもので、口に含むと、海苔の強い香りが心地好い。今時の居酒屋ではなかなかお目にかかれ無い一品。久しぶりに懐かしい香りに接して、古きよき時代に立ち戻った思いでした。

◆海鮮サラダ

新鮮な野菜に魚介の切り身を数種類和えたサラダ。ドレッシングが洋風で無いのが、日本酒にとても合う。欧風の華やかさは無いが、お座敷で頂くには落ち着いていいと思った。

◆鰻のたたき

鰻のタタキ、鰻のタタキは何度も食べているし、鰻の刺身も食べた事があるが、だが鰻のたたきというのは初めて味った。焼いた鰻

を小口切りにして器に盛り、タレをかけ、刻んだ万能ネギでスッポリ覆う。これにスタチを絞りを、モミジおろしを和えて食べる。サッパリとした夏向けの料理には恰好の一品だった。

◆煮物

鉢物の蓋を取ると、中にこんもり真竹のような物が鎮座している。魚でも卵でもない、フワフワした香ばしく美味しい物だった。

◆肝山椒

うな肝を佃煮のように炊いて、しかし、そんなに塩はくばくない、程々の味で、山椒の香りの中に、肝の苦みが微かに感じられ、冷たい吟醸酒がさらに旨く味えた。

◆漬物

サービスなのか、白菜や胡瓜などの浅漬けはサッパリと旨かった。

■二の膳

◆うな重

金塗りのお重の蓋を開けると、これは凄いな、肉厚の大きな鰻がのって、タレで照り輝いている。これは見事だ。その偉容に圧倒される。口に入れるとトロリとして、焼き、蒸し、味、申し分無し!

◆吸い物

サッパリした肝吸いが、鰻の脂を流して、さらに箸を進める。

◆漬物

奈良漬けと沢庵漬け、食べた後の口の中を爽やかにしてくれる。

◆フルーツ

ライチは、楊貴妃が好んで食べたという。私もあやかりよう。

【お酒】

◆ビール アサヒスーパードライ

以下、日本酒

◆天狗舞 山卸廃止配仕込 純米酒

車多酒造合資会社

石川県松任町坊丸

きくかわのうな重の味細雪

紫陽花を水に映してう巻きかな

\*\*\*\*\*

第71回謳粋会

開催日 平成16年7月8日

会場 銀座「ライオン」七丁目店

参加者17名

暦を見ると、昨日の七日は小暑で、温風至るとあるが、温風どころか熱風である。譬えに茹だるような暑さという言葉があるが、昨日今日の暑さは全くその通りで、熱中症で亡くなった人も出る程の暑さだ。

照り返しの強い銀座の町に出て、先ず、来月の会場の「竹富島」に寄り、料理や飲み物の打ち合わせをして、5時半に「ライオン」七丁目店に到着。

ここは、日本最古のビヤホールで、創業以来の伝統と格式を保っている。高いドームのような天井、スタンドグラスやガラスモザイクによる絵画で覆われた店内からは、建物の息吹が聞こえて来そう。テーブルに着いてジョッキを手にとると、何とも重厚な気分が浸れる。そんな雰囲気を感じて、この店を選んだのだが、もう一つは、数あるビヤホールの中で、この料理が一番充実しているように思われたからであった。しかし、一階席は予約を取らないので、やむなく二階席に予約をした。

一階のビヤホールは相変わらずの混雑振り

で、今日は特に暑いので、席を待つ人の列が長く入り口まで続く。酒井隆二さんと出会い、戦前の建物なので、エスカレーターなどの無い、狭くて急な階段を二階に上がる。

席に案内されると露木さんは既に見えて、長靴型のジョッキで生を傾けている。テーブルには「木曾路」と書いた一升瓶の箱がデンと座っていた。

前回の「きくかわ」の時、露木さんが「実は山本さんが送って来た酒が、もう一本あるが、次回の時に持ち込んではどうだろうか」と訊ねられ、「飲み放題が付いていますから、大丈夫でしょう」と私は答えた。律義な露木さんは、今日のこの茹だるような暑さの中を、わざわざ皆さんの為にお持ち頂いたと思うと、済まない気持ちで一杯でした。

酒井さんに促して、私達も生を貰いましょうかと、主任らしい人に「飲み放題だからいいでしょう」と頼むと、「これから時間のカウントに入りますが宜しいですか」と念を押され、30分ほど損をするので取り止めた。

倉持さんが何時ものようにニコニコして来られ、「新潟へ出張したので、これお土産」と差し出したのは、越後の地酒(高千代・長者盛・緑川・八海山・鶴齢)五種類が箱に入った銘酒セットでした

露木さんは、「木曾路」の一升瓶を箱から出してスタッフの女性に「これ、冷蔵庫で冷やしてくれませんか」と頼むと、「長まりました」と瓶を抱えて消えた。連絡のないという田村さんが汗を拭き拭き現れた。「アレ、田村さんは連絡が無いように聞きましたが」と言うと「冗談じゃ無い、インターネットで真っ先に申し込んだの」ということで、今回は申し込み通り15名ピクニックと思っていましたが、高山了さんも増えて、2名追加を致しました。

先月は、前日に急に加減が悪くなり、取り止められた中村信秀さんも見えられ、「木曾路」の寄贈者の山本嘉子さんもお出でになると、常磐線の横手、関、郡司のお三方も到着され、先月も出席された北川正之さん(昭37年卒)がお着きになると、定刻までには全員顔が揃いました。

ただ何時も顔を見せる、安井恵子(昭41年卒)さんと高野久弘(昭31年卒)さんのお二人が欠席なので、連日の猛暑に、体が不調で無ければ良いかと案じられます。そして山田晴康(昭31年卒)さんと皆藤祐治(昭31年卒)さんのお姿の無いのも、何かポッカリ穴が開いたような寂しい思いが致して、一日も早くご快癒されて元気なお姿の見られることをお祈り致します。

そろそろ乾杯の用意をと、生のジョッキを17個と頼むと、「お客さんグラスじゃいけないでしょうか、ピッチャーで持って参りますが」という、大ジョッキで乾杯するのを楽しみに来たのに、最初に一発「ガーン」とくらった感じ。「ビールはサッポロ、エビスどちらの生に致しますか?」というので「最初は、サッポロにしよう」と言うと、銘々にグラスと五つのピッチャーが配られた。そのピッチャーもガラス製で無くポリ製だ。これまでは中身より容れ物の方が重かった。なるほどこれなら従業員に負担が掛からなくていい。無駄な労働力を使わせないように、経営者は考えているのだろう。

会長が挨拶に立ち「昨日今日大変暑い日になりました。その暑い中を皆様お集まり頂きまして本当に有り難う御座います。夏の暑い時期に、このビヤホールの味を一度皆様に知

って頂きたいと思ひまして今回は開きました。ここを選んだ理由は、数あるビヤホールの中で、伝統があり、料理が一番揃っていると思ったからです。本当は、一階のビヤホールにご案内したかったのですが、あちらは予約が出来ません。皆様お出での際にご覧のように、もう入口まで行列をして待つ有様です。ジョッキで呷るビヤホールとしては、物足りない処もおありかと存じますが、ここで飲む生の味と料理の旨さを十分堪能頂きます。なお、露木さんがこの暑い中をワザワザお持ち頂いた山本嘉子さん寄贈の「木曾路」は、今冷蔵庫で冷やして頂いており、また、倉持さんから新潟土産に頂いた五種類の地酒もここにございますので、合わせてご賞味戴けば結構に存じます。お時間までゆるりと召し上がり下さい」

会長の挨拶が終わると、乾杯の音頭は、久しぶりに出席された郡司さんが指名され、郡司さんは暑さを吹き飛ばそうと、大きな声でグラスを高く掲げ、皆さんも大きな声でそれに呼応しました。

かくて、銀座のライオン戦争は開始された。最初のサッポロ生の大きな五つのピッチャーが空くと、次はエビスの生にした。鮮やかな緑に茹で上がった香ばしい枝豆に続いて、鮮魚の和風カルパッチョと殻ごと焼いた帆立と料理も次々に運ばれてくる。長戸さん達は、もうワインに切り換えている。露木さんも冷やしたお酒を待ち焦がれる思いで、冷蔵庫の「木曾路」を取り寄せると、倉持さんが嬉しそうに瓶の栓を開けた。冷え口も適当で、大変美味しく感じるお酒だった。越後の五種類の銘酒も卓上にのぼり、感激の中に忽ち皆さんの胃の中に吸い込まれてしまった。次は焼酎の麦で、一周するとこれも終わって「もう時間が迫ったのでこの辺にしましょうか」と言うと、まだ5分ありますよ、焼酎をもう一本と、今度は芋焼酎を頼んで、これも飲み干した。相変わらずの酒豪振りを発揮して、今回も楽しく終わりました。

【料理】

◆突き出し 枝豆

鮮やかな緑の太った莢の中からコロコロと、瑞々しい豆が弾け出る。塩加減も適当で、豆の香ばしさが一層際立つ。生ビールのアテには最適だ。塩豆も良いが、最近あまりお目に掛かれない。

◆生野菜のスティックとエシャロット

次に、メニューにのっていないものが出て来た。次の料理を作る間の時間稼ぎなのか、それともテーブルに付いて居るサービスなのか、人參と大根は割り箸ぐらいの大きさで、勿論、丸々太ったエシャロットは、そのままだが、そのソースが変っていた。これは黄ばんだ白色で、麴を加工したのでは無いかと思われる甘いもので、野菜との違和感も無い、不思議な味の世界でした。

◆鮮魚の和風カルパッチョ

魚は、今の季節だとスズキだろうか、身が白くて鮮度の良いのはシッカリした歯触りで判る。その上に葉物の洋菜をあしらひ、さらにその上に甘海老が載っている。ドレッシングがイタリア風に思えたが、私の好みとしては、醤油ベースで頂きたかった。

◆活き帆立のオープングリル

大きな活き帆立をそのままグリルしたのだろう。黒く殻が焦げ異様な風体だが、殻がコンモリと丸いので、アワビを思わせる形で、身は柔らかく甘味の感じるものだった。付け合わせの海藻も旨かったが、肝も付けてほし

いと食いしん坊は思った。

◆鶏のせせり肉唐揚げピリ辛仕立て

せせり肉の串は、2月の赤坂「うまや」でも出された。これは骨に付いた肉や首肉を梳取った肉で、すき身または、せすりと言われる味のある肉で、量も少ないが珍重される旨さだった。

◆ビーフステーキビヤホール風

ビヤホール風というので、ビール酵母にでも漬けて、特別の味がするのかなと思っただが、別に変わった味は感じなかった。噛み締める味わいは、肩ロースと思われたが、結構美味しく戴けた。

◆完熟トマトとアスパラのサラダ

四角い中皿にトマトとアスパラを盛り合わせ、マヨネーズのようなソースをかけたもので、トマトの完熟した旨さが直に味えてアスパラガスの爽やかさと共に本当の旨さに会う喜びがありました。

◆麦とろ飯

本日の締めは、麦飯にとろろ汁をかけたもの、大抵飲んだ後は、お茶漬けかおにぎり、或いは麺類と相場が決まっているが、麦とろ飯というのは珍しい。ここのとろろは固練りで、鉢の中にこん盛り丸くなって出て来たので、最初は何かと思ったが美味だった。

◆黒糖黄なこのアイスクリーム

皮が小豆色の最中に入ったアイスクリーム。黄な粉はこの皮に使われているらしいが、酔い醒ましにはもう少し欲しいと思った。

【お酒】

◆ビール サッポロ生ビール  
エビス生ビール

◆ワイン 赤  
白

以下、日本酒

◆木曾路 特別純米酒 流木香し  
株式会社湯川酒造店  
長野県木曾郡木祖村藪原

◆長者盛 新潟銘醸株式会社  
新潟県小千谷市稗生

◆緑川 緑川酒造株式会社  
新潟県北魚沼郡小出町青島

◆八海山 八海醸造株式会社  
新潟県南魚沼郡六日町長森

◆鶴 齢 青木酒造株式会社  
新潟県南魚沼郡塩沢町塩沢

◆高千代 高千代酒造株式会社  
新潟県南魚沼郡塩沢町長崎

【後記】

昨年は冷夏で、ビヤホールやビヤガーデンは大赤字と聞きましたが、今年のこの暑さでは大いにウケに入っていることと思います。大ジョッキを幾杯も重ねることは出来なかったが、皆さんと楽しく過ごしたことは、会の使命であり、お互いの喜びとする処で御座います。

梅雨明けの茹る暑さやビヤホール  
ビヤホール燃える炎暑の泡に酔う