

第50回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成14年10月10日

開催 場所 上野『じゅらく』

10月も中半になると、柿は赤々と夕日に映え、栗の実は黒光りしてイガを離れる。秋の日は春の朝に勝るといふが、ただ今秋真々盛り。金モクセイの甘く柔らかい香りが高く漂いだすと、いつも遠い昔の幼き頃の茸狩りを思い出す。その頃真鍋の台地や赤池の付近には、下刈りが行き届いた美林が続いていた。早朝、父に連れられてこの林に入る。朝露を踏んであちこちらと探すうちに、目も慣れてきてアッタ！と喜びの声を挙げる。茸はすべて初茸だった。小一時間も過ぎると、策に一杯ほど採れた。早速家に持ち帰り、朝餉の味噌汁にして食べたことが今でも懐かしく思われます。今月の会は、4周年の祝いの宴で、これまでは『玉淀』でそれなりの

祝いの膳をしつらえてくれたが、それも適わぬ今、会場の選択に苦慮しました。思案の末、昼の部屋で和食が食べられて、お酒の持ち込みの出来る店というので、上野の『じゅらく』ということになりました。場所は京成上野駅の真ん前、道路に面した窓の向こうに、緑の森に覆われて、西郷さんの銅像が見える場所だ。

今回は四周年の記念の宴席でもあり、場所も上野駅近くと、足掛りも良いので、大勢の方が参加されるのではないかと、期待しておりました。

先月は17名という、予約を超えた賑わいでしたが、それに対して、今月は予約（15名）に満たない、11名という大変少ない人数になってしまいました。最後に酒井隆二（昭31卒）さんが見えたのは、料理が全部出終わる頃でしたが、最後まですっかり召し上がって頂きました。

今日は、二か月振りに矢口照風（昭37卒）さんが出席され、久しぶりに朗々たる尺八の音に載せて会長が吟ずる徳川光圀作“立秋の雨”。詩の題名の立秋はとうに8月に過ぎ、寒露も経過しましたが、秋の空は何処までも、清く碧く澄み渡って欲しいと思います。

この店で愛用の蔵は「白鶴」一品だけで、生と常温と爛とある三様の飲み方を、それぞれ好きに飲んだ。他に、会で持ち込んだ酒は、越前大野の南部酒造が丹精込めて醸造したという「花垣」の純米酒“米のしずく”生酛で、大層評判が良く喜ばれたが、瞬く間に空になってしまった。

その他、焼酎やウイスキーもありましたが、誰も頼む人は無かった。

料理については、これまでの『玉淀』とは雲泥の差、月とスッポンであり、一番高い料理を頼みましたが、全く作る人の真心が感じられない。もう二度とあの『玉淀』の美味しい料理は頂けないのだと思うと、何とも侘しく切ない思いでした。

何はともあれこうして、四周年の祝宴は、少人数ではありましたが、出席者全員が賑やかに振る舞って、めでたくお開きとなりました。

◎本日の料理

前 菜

長芋千切りと栗の揚げ煮

長芋のショリショリした歯触りが楽しめ、薄く甘い味のクリが香ばしくてシッカリ秋を伝える味だった。

細切り鶏肉の和え物

鶏臭くないので、最初は何かと思って口にしたが、噛んで見ると鶏肉だった。軽くて前菜には最適だった。

帆立て貝柱のイクラ添え

甘いホタテの貝柱、贅沢にイクラが乗っていたが、生臭さが勝ってしまうので、むしろ無い方がと思ったりもした。

刺 身

まぐろ

赤身のキレイな刺身。種類はメバチかビンナガか、何れにしても赤身の濃いマグロの味が楽しめました。

真鯛

白く美しい刺身を口に入れると、大変身が堅かった。新鮮な証拠かも知れない。甘みもあって美味しい味だった。

かんぱち

白身魚の高級品で、寿司屋にでも行かないとなかなか口に出来ない代物。久し振りに味わったその旨さにニンマリ。

あまえび

最近の刺身には必ず付いて来るアマエビ。その名の通り甘い旨さが身上だ。

焼き物 甘鯛の炙り焼

京都ではグチと呼び、若狭の一塩物ばかりでなく、今では刺身にする生の物も入る。なんとも小振りな切り身であった。

揚げ物 天ぷら (ナス、はす、車えび)

天ぷらの旨さは、なんと言ってもカウンターで食べる揚げ立てだろう。衣のパリッと揚がった熱々を頂くに限る。

煮 物 湯葉と芝海老

湯葉と芝海老ばかりでなく、里芋や蓮など季節の野菜も一緒に炊き合せにしたものだった。

蒸し物 茶碗蒸し

蒸す時間を間違えたのか大分硬い。卵焼とは言わないが、スプーンで掘り起こして食べる感覚で汁気をも少し欲しかった。

酢の物 海鮮盛り合せ

海老やコハダにワカメなどを合せた酢の物。サッパリと……。

お食事 (まぐろにぎり三貫)

築地の瀬川を思い出す赤身のにぎり、トロも旨いがこれも良い

デザート (メロン)

甘いくて水気は多いが、少し熟れ過ぎた感がある。

◎本日のお酒

銘柄 **白雀鳥** 白鶴酒造株式会社
兵庫県神戸市灘区住吉南町4- 5- 5 ☎075(611)5151
代表者
杜氏名 (兵庫県・丹波)
原料米 山田錦 精米歩合 60% 日本酒度 +2
アルコール度 15.0 酸度 1.7 アミノ酸度 1.5
使用酵母 協会 9号 仕込み水 六甲山系伏流水

伝統の装いに包まれた清酒ハクツル

それは日本人の心のふるさとです。

“灘の生一本”で知られる灘は、昔から酒どころとして有名です。六甲山系の研ぎ澄まされた水と、改良に改良を重ねた酒造米、丹波杜氏の苦心によって醸し出されたその灘酒は、深い味と香りを兼ね備え、正に芸術品と呼ぶに相応しいものです。清酒ハクツルは、この灘で寛保3(1743)年の創業以来、2百数十年酒造り一本に励んで来ました。本当の日本酒を古くから伝えられた、独特の菰冠りに詰められた清酒ハクツルでジックリとご笑味下さい。

『昔の酒づくり』がここに蘇える (白鶴酒造資料館)

その時代の社会が快く迎えてくれる企業とは？また、社会に好ましい影響を与える企業とは？社会と融合し、社会の一員としてして存続する上で、この二つのテーマは、企業の骨格をなすものと考えます。白鶴酒造は創業から、伝統を守りつつ、新しい文化の創造を目指し、世の人々に愛される企業として、社会とと共に成長して参りました。それは四季醸造工場の建設や紙容器の導入など、先進的に歩む一方で、伝統的な酒づくりの“こころと技法”を守り続ける姿勢として現れています。

銘柄 **花垣** (純米酒・生酏)

米しずく 有限会社南部酒造場
福井県大野市元町 6-10 ☎0779(69)8900
代表者 **南部 隆保** 杜氏名 畠中喜一郎 (能登)
原料米 五百万石 精米歩合 70% 日本酒度 +3
アルコール度 15.02~16.0 酸度 2.0 アミノ酸度 1.8
使用酵母 自家酵母 仕込み水 越前大野の伏流水

生酏とは、酵母を増殖させる「酒母」古典的製造方法で、山麩酏の起源になるものです。蒸し米を水を入れて櫛で摺り潰す「酏摺り」と呼ばれる操作で、蒸し米の溶解を促すのが特徴です。生酏系主母は、自然のまま乳酸菌を培養・育成し、

出来た乳酸によって有害な雑菌を死滅させ、酵母育成の環境を整え、しかも目的達成後、その乳酸菌をも自生のアルコールによって消滅させる方法で、まさに自然の理に適った醸造の方法と言えます。しかし手間隙がかかる故、極めて高度な技術を要求される為、「速醸仕込」と呼ばれる容易な方法が多く占めるようになりました。残念なことに、生酏を手掛ける蔵は全国でも極々少数しかありません。手造りによる生酏仕込みは、心地好い酸味が際立ち、飲み飽きせず、味崩れしない「コシ」の強さが特徴で、ひと味違ったコクのある味わいです。

弊社の生酏は日、会えて精米歩合を上げず、70%で生酏らしさを前面に出し、古典的で個性のある製品に仕上げました。食中酒として魚料理は勿論。味の濃い肉料理にもお勧めです。

【後記】

四週年の宴会と言っても、特別の席を設けたわけでは無いが、“継続は力なり”とは申せ、四年間、毎月毎月よく続いたものだと、振り返ってみて感心するばかりです。これも偏に会員皆様の温かいご協力の賜物と、深く肝に銘じて感謝致しております。

そして、忘れてはならないのは、坂本さんの『玉淀』が絶大なご協力をして下さったことでした。あんなに気易く、しかも安価な値段で、その上持ち込みの酒で宴会の出来る場所というのは、今探すのに苦慮しております。時には、もう辞めようかと弱気になることもありますが、それでは坂本さんのご意思に対して申し訳ないと考え直し、今後も力の続く限り頑張る所存でありますので、会員の皆様方、尚一層のご支援とご鞭撻を宜しくお願い致します。

四とせ過ぎ 上野に集う 七日月
ひやおろし まだ青々と 銀杏の葉

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭28卒) 蓮	幸治○	○(昭31卒) 山田	晴康
(昭31卒) 菊地	清○	○(昭41卒) 安井	恵子
(昭41卒) 長戸	琴○	○(昭31卒) 横手	一郎
(昭41卒) 久松	信明○	○(昭37卒) 矢口	照雄
(昭31卒) 大野	金一○	○(昭20卒) 篠田	康

○

(昭31卒) 酒井 隆二

◎十一月の例会 平成14年11月 8日(木)18:00

池袋『黒潮』

一以上一