

第49回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成14年 9月13日

開催 場所 赤坂『四川飯店』

9月も中旬に入ると、さすがに秋の気配も濃くなって参りまして、一日一日秋らしさが漂って参り、徳川光圀の詠んだ漢詩「立秋の雨」が思い出されます。

大火すでに西に流れ 郊墟に涼風浮かぶ
暑は残す梧葉の雨 洗い出す一天の秋

当日も雨模様で、傘を持参で出かけました。このところスッキリと晴れ渡った秋空にはお目にかかれませんが、この詩の様に、雨の後は紺碧の秋空が広く澄み渡り、日本晴れになってほしいものです。

このお店では、第13回の例会を行っております。それは、平成11年9月に、第260回「月の桂にごり酒の会」でした。当日の参加者は11名で中華の丸テーブルを囲みました。

今回、再び第290回「月の桂にごり酒の会」に参加しました。事の起こりは、去る、7月31日の当番幹事慰労会の席上で、宮崎好廣(昭和43年卒)さんの法律事務所が砂防会館の中にあることをお聞きし、それならば、今度機会があったら是非お近くの『四川飯店』で開きましようという話になり、そのチャンスは以外にも早く訪れて、第290回「月の桂にごり酒の会」が9月の第二金曜日に開かれるので、当会の開催日と合致しました。そこで幹事会に諮りにごり酒の会に参加する事になりました。

申し込み締切りは9日でしたが、連絡をしなかったのが、10日の朝、増田社長から人数確認の電話を頂き、宴会場は80名が限度なのに、もう既に100名の申し込みがあるというお話でした。すぐに事務局に確認をとって、申し込み通り15名である事を折返し電話をしました。既に予定の人員を大きく超過しているのに、どうしたものかとお困りの様でしたが、お店に交渉して「何とか致しませう」という返事を頂いた。

当日、私達の席は6階の一般席に設えられてあった。以前は日本間の少し薄暗いお座敷などがあったが、昨年リニューアルされて、明るいベージュ色を基調にした広い部屋は、ガラスで仕切られたテーブル席で、その東の一角に、中華の丸テーブルが二つ置かれ、5階の会とは別に、我々だけの席が出来たのは、かえって良かったと思いました。

出席者は宮崎好廣さんを始め、小田倉光伸(昭和37年卒)さんは正月以来の参加で、先月も出席された同期の磯山恭行さんと一緒に席に着かれた。また郡司賢一さん(昭和31年卒)も土浦から久し振りにお顔を見せて頂いた。これで15名全員

揃った、と思ったらまだ見えない人が二人居る、と長戸さんが言うので、乾杯はを待った。程なく坪井洋さん(昭28卒)と安井恵子(昭41卒)の二人が来られた。お二人で近くまで来て判らず、また赤坂まで戻ったという事でしたので……。だが、出席者は17名になった。座席は私達だけのテーブルなので、椅子を増やして頂いてことなきを得たが、料理が心配なのでその旨を告げると「一卓10人分になっておりますから、ご安心下さい」と増田社長から聞いて安心しました。

全員揃った処で、乾杯の音頭を宮崎好廣さんをお願いして、一同声高らかに会の隆昌とお互いのご健勝を祈り、宴席に入った。

本日の謳粹会の出席を、増田社長は大変喜ばれて、私達だけにお土産として、「嘉都良」300mlの小瓶を銘々に下さいました。四川料理を肴に、にごり酒をオンザロックで呑むのは初めて方も多かったのですが、珍しさもあり、なかなか好評で、会は多いに盛り上がりました。

◎本日の料理

料理は終戦後、陳建民氏が初めて日本へ伝えた四川料理ですが、今では息子の中華の鉄人・陳建一氏が、その伝統の味を守っている。中国では、地方の味の違いを東酸、西辣、南甜、北鹹と表現する

という。つまり、東の地方は酸味を多用し、西の方地はピリ辛、南の地方は甘く、北の地方は塩気が強いと言われている。総てがそうだとは限らないが、地域ごとに、気候風土の異なる広い中国では、味付けから食材、調味料に明確な特徴がある。その代表が、北京、上海、広東、四川の四大料理である。

暑い時季にはピッタリだと言われる四川料理。長江の上流に位置する四川地方は、「天府の国」と称されて、豊かな穀倉地帯として知られると同時に、夏は暑く、冬は寒い盆地特有の気候を乗り切る知恵として、唐辛子や山椒を多用する、辛味の効いた調理法が発達したと言われております。

本来の四川料理はただ辛いだけでなく、“百菜百味、一菜一格”といって、つまり百の料理には百の味わいがあり、一つの料理に一つの品格があると言われる程、多彩な味が楽しめるのです。岩塩の産地でもあるので、塩味の淡白な料理も非常に多いし、辛さについても決して一様ではありません。山椒(花椒)の“麻”(痺れる味)、辣椒(唐辛子)の“辣”(辛さ)、そして、胡椒の“三椒”を、料理に依じて巧みに使いこなし、それを味ばかりでなく揚げたり炒めたりして、香料としての旨味も表現します。そうした味の奥行きこそが四川料理の醍醐味なのです。

四味併盆

(四種前菜盛り合わせ)

四種類の前菜が、オレンジの切り身に仕切られて出てきた。肉の炊き合わせと野菜の炊き合わせ、麺の様な干し大根に似

たものなどか載っていて、これは最後まで判らなかつた。今日はクラゲは無く、あのコリコリした歯触りを楽しむことは

出来なかった。天盛りに赤い長さ10cm程のもので、口にしてみると唐辛子だったが、全然辛さを感じないものだった。

龍鮑絲魚翅

(細切り鮑入りフカヒレの煮込)

中国料理には、美味珍味数ある中でもこれは贅沢な部類に入るのではなかろうか、フカヒレのスープに細切りの鮑を入れて炊き込んだ、まったくしたその味、そしてシコシコしたアワビの歯触りに、何か偉くなった様な優越感に浸った感じ、お代わりが欲しいと思う程だ。

日本ではまだかあわび、めがいあわび、くろあわび、えぞあわびを総称してアワビと呼んでいる。アワビは卵から孵ったばかりの幼稚期は、他の巻貝と同様に、螺旋形の殻と蓋を持っている。それが成長すると、巻き方が急に大きくなり、ついには蓋を失う、れっきとした二枚貝なのである。

くろあわび(青貝)を雄、めがいあわびを雌と思われる向きもあるが、それは誤りで、雌雄は内蔵後端にある、俗にツノワタと呼ばれる部分で区別し、緑色は雄。クリーム色は雌。フカヒレは鮫類の尾鰭、胸鰭、背鰭の乾燥品でさめひれと

も言うが、一般にフカヒレと呼ばれている。食用にするのはヒレのゼラチン質の部分で、尾鰭が上等とされている。フィリッピン付近で漁れるコトザメやサカタザメの鰭は、白ひれと言われ最高級品。日本産ではアオザメの鰭が高級品で、ヨシキリ鮫ネズミ鮫の鰭が多い。鰭の形のままのものと、ほぐして精製乾燥したものがあり、金翅、或いは翅餅^{ツッピン}という。これを戻してスープや煮込に使う。

フカヒレの全国一の産地は、皆様ご存じの気仙沼で、ここでは産地らしく、多種多彩なフカヒレ料理が揃っていて、憧れの姿煮だけでなく、寿司、ラーメン、ソフトクリームまで、高級食材の以外な味わいに出会いえる楽しみがあるという。

宮保鶏丁^{ゴンパ オチ イテン}

(鶏とカシューナッツの赤唐辛子炒め)

お馴染みの中国料理で、酒、塩、醤油、胡椒で下味をつけた鶏肉を炒め、香りの立った、乱切りしたピーマン、小口切りした赤唐辛子や生姜、葱を入れて、最後に揚げたカシューナッツを加えたものだが、カシューナッツの香ばしさと甘さが、柔らかい鶏の腿肉を、一層味のあるものにした。

カシューナッツはカリブ海沿岸が原産地の熱帯性常緑樹。アメリカ大陸の熱帯域で広く栽培されているという。日本では栽培されておらず、総て輸入もの。

この果実は、主要部分が洋梨型でカシューアップルと言い、果肉は果汁が多く、リンゴの様な香りがある。これに砂糖を掛けて生食したり、ジャムなどに加工する。果実の先端に、

曲がった玉形のナッツがつき、中にある仁をカシューナッツとして利用する。普通生では食わず、市販品ローストした物。

春 捲

(海老と野菜の生春巻)

普通、春巻と言えば、きつね色に揚ったて、外はカリカリで噛むと中からジューシーな汁がほとぼしるものですか、今日の**春巻**は、外から詰め物の海老の朱や野菜の緑が透けて見えて、箸を付ける前から旨さに食欲をそそられる一品だ。

生春巻というと、ベトナムが有名で、中華の春餅^{ツンピン}や薄餅^{パオピン}の小麦粉と違って、こちらは 100%米で作られている。この**春巻**はライスペーパーがその旨さを左右する。でも、食べ方はニョクナムをつけたベトナム風ではなく、辛子をつけて醤油で食べる中華風だった。

干貝扣青梗菜

(干し貝柱梗菜の煮込)

中国料理では、フカヒレ、アワビ、ナマコなど、干物にした食材を戻して使う事が多い。この貝柱も干した物を戻したもので、生とはまた違った味の奥深さが感じられる。**梗菜**(香菜)は地中海東部が原産地と言われ、日本へは江戸時代に中国から伝わった。香りが強く、長く敬遠されていたが、最近はエスニックブームで少しずつ浸透しつつある。

シャンツアイ、中国パセリとも言う。コリアンダーは育った場所が違うだけで、元は同じ植物なそうである。

乾焼蝦仁

(芝海老のチリソース)

海老にも多くの種類があって、遊泳型の車海老や歩行型の伊勢海老、淡水産のザリガニや手長エビ類を始め深海に棲むのまで、およそ3千種に及ぶといわれる。

シバエビは比較的小型の海老で、和洋中華を問わず、食材としての用途は広く、特に中華料理では、チリソースとしてよく出てくる。大型の大正海老なども使われるが、何故かこのシバエビの方が好まれるのは私だけではないと思う。

酒と生姜汁で下味をつけて、サラダ油で炒め、海老が赤くなったら、葱、生姜、ニンニク、唐辛子を加えて、サッと炒め、さらに合わせ調味料を混ぜ合わせて炒め、汁が無くなるまで煮詰めて、片栗粉でトロミをつけて仕上に胡麻油をふれば完成。海老の旨さがしみじみと味わえる料理だった。

什景泡飯

(五目入りおかゆ)

最近はやめしが流行っていて、リゾットなども時には旨いと思うが、やはり東洋人にはお粥が向いているのではないだろうか、何が入っているのかは判らないが、複雑で心の

落ち着く旨さだった。横浜の中華街にはお粥専門の謝甜記や安記があって、品書きには40数種類のお粥があった。

搾 菜

中国の代表的な漬物で、これは、からし菜、高菜の仲間。太った茎を漬物にするが、茎が十分育つのに時間が掛かり、栽培が難しいため、漬物として輸入される。香の物としての他に、“ザーサイと茄子の炒め物”や“ザーサイとトマトのスープ”などのように料理の素材としても用いられる。

◎本日のお酒

銘柄 月の桂 会社名 (株)増田徳兵衛商店
京都府京都市伏見区下鳥羽長田町24 ☎075(611)5151
代表者 増田 泉彦
杜氏名 中村 茂松 (兵庫県・但馬)
創 業 延宝3(1675)年

蔵の歴史、背景、銘柄の由来など

酒蔵のある鳥羽街道は、京都と大阪を結ぶ交通の要衝で、今尚、街道筋の名残を留める。鳥羽伏見の戦いで戦災に見舞われている。かつては、京から西国へ赴くお公卿さんの中宿もつとめ、岩清水八幡宮への勅使が参向される途中、休まれた折に詠まれた歌が残されている。

「かげ清き 月の嘉都良の川水を 夜々汲みて世々に榮えむ」
月の桂という銘柄は、姉小路有長という公卿の命名に因る。月の桂は、「月中に桂あり、高さ五百丈、常に人ありてこれを切る……」とある、中国の伝説から付けられた名である。

蔵元の方針

オートメーションとかバイオとか言われる時代だが、私達は何より、季節感と酒の個性を大切にしたい。

日本文化は、農業と醸造(発酵)に依って育まれてきた。酒は日本文化その物であり、呑むにもある種の覚悟が必要。酒は決して、人の意のままにならない物である。

手造りが良いとか、悪いとかとか、手造りであるかどうかは、造る人の考えだし、呑む側は、その人の好みや懐具合で選べば、それなりに楽しみを大きくしてほしいということである。自分の好きなものの造りを知ることは、その力を倍増させる力があると思う蔵は、建物が古いだけでなく、厳冬の季節にだけ仕込みをする、昔ながらの酒造りに今もこだわる。「うちの酒蔵は、10月頃から忙しくなる。今の季節、酒樽は空っぽです」(8月中旬)このこだわりは父、13代目徳兵衛さんの経営姿勢だ。「空調さえすれば、酒は一年中造られるかもしれませんが、伝統への父のこだわりです。その父が、37年も前から古酒造りを始めていた。今日の古酒ブームを予期していたたのですかね。父からは絵師えられることが一杯ある」

酒造りに適した酒米は「山田錦」である。だが、この米は兵庫県

が主産地。「伏見の水で造る酒なら、京都産の米で造りたい。父譲りの拘りで、酒米「祝」「旭」を栽培してくれる農家を探した。

純米吟醸にごり酒

原料米 祝 精米歩合 50% 日本酒度 +0.5
アルコール度 17.2 酸度 1.6 アミノ酸度 1.1
使用酵母 協会15号系

純米にごり酒 大極上中汲

原料米 五百万石 精米歩合 60% 日本酒度 + 3~5
アルコール度 17.5 酸度 1.7 アミノ酸度 1.5
使用酵母 協会 901号

超特選琥珀光 純米酒

ひやおろし 原料米 五百万石 精米歩合 55% 日本酒度 +1
アルコール度 17.8 酸度 1.7 アミノ酸度 1.5
使用酵母 協会 901号

柳 純米吟醸酒

原料米 山田錦：夢錦 精米歩合 50% 日本酒度 +2
アルコール度 16.2 酸度 1.5 アミノ酸度 1.3
使用酵母 熊本 9号系

【後記】

今回は、予定の座席数を遥かに超えているというので、どうなるだろうかと心配しましたが、月の桂さんのご配慮で無事解消しました。

又、お酒を嗜まない宮崎好廣さんに、無理して参加頂いた様で申し訳なく思ったが、でも、明るい皆さんの笑顔に包まれて、楽しくしておられる姿に安心をしました。尚、これから毎回出席しますといった高野久弘(昭31卒)さんの姿が見えなかったのは、チョッピリ淋しい思いでした。

それでも、予定より多くの方が出席されて、盛会裡に会を納める出来ました事を、幹事一同大変喜んでおります。

虫の音に ホロ酔う人のかげありて
にごり酒 ひやおろし酌む 河田町

一以上一

座席図 (敬称略・卒業年記)

(昭28卒) 壺井 洋○	○(昭41卒) 安井 恵子
(昭37卒) 小田倉光伸○	○(昭20卒) 篠田 康
(昭37卒) 磯山 恭行○	○(昭31卒) 皆藤 祐治
(昭31卒) 山田 晴康○	○(昭31卒) 長戸 琴
(昭31卒) 菊地 清○	○(昭41卒) 中村 信秀
(昭31卒) 酒井 隆二○	○(昭31卒) 田村 恒
(昭41卒) 久松 信明○	○(昭31卒) 大野 金一
(昭41卒) 初田 正雄○	○(昭31卒) 郡司 賢一

◎十月の例会 (昭41卒)宮崎 好廣○
平成14年10月10日(木)18:00
上野『じゅらく』