

第48回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成14年 8月 8日

開催 場所 銀座『リトル沖縄』

『謳粹会』も48回目、満4年を迎えました。そして、毎年8月は、泡盛・焼酎の会と決めて続けて来た。それは、焼酎は「やなぎかげ」と粋な言葉でいわれて、江戸時代には夏の飲み物とされており、暑気払えのために愛飲されたという。しかし、焼酎の値段は非常に高価で、普通のお酒の10倍であったといわれます。それもその筈、一升の酒を蒸留して一合の焼酎しか出来ないのだから、それからいっても10倍になるわけです。

一般の人はそんな高価な物は口に出来ないし、その当時は、今の様に流通機構が発達していなかったもので、大分の麦焼酎や鹿児島の子焼酎ではなく、恐らく酒粕を蒸留して作るカストリ焼酎であったと推測されます。

炎熱地獄の様な暑さの中を、本日の会場、銀座『リトル沖縄』に向かう。ドアを開けると、もう3人の女性が席の空くの待つて居た。予約席には既に山田晴靖さん、皆藤祐治さんの姿もあり、先月初参加された高野久弘さんも見えている。矢口照夫さんは正月以来の顔合わせで、同期の磯山恭行さんは、昨年11月以来だが「こういう店は、前を通ってもなかなか入り難くて、こうした会を開いてくれると大変助かる」といっておられた。

砂川憲二さんは日本酒、それも四国の土佐鶴一辺倒か、と思っていたが、「家内の父が沖縄でして、これをどうぞ」と差し出されたのは、菊之城酒造の本場泡盛 300mmℓ 入りのキュービックボトルで、ラベルのデザインには大きく英語でSTORONGMAN 2000と書かれており、「宮古島トライアスロン大会限定品」と朱書されていた。第16回全日本トライアスロン・宮古島と書いて、下に小さくSwim 3km、Bicycle 155km、Run 42, 195kmと記されていたのは、その時の記念品をお持ち頂きたいものと大変有り難かった。又、4月6日、土浦の花見の時に、これから飛鳥で世界一周の旅に出発すると、横浜の棧橋から電話を戴いた中村信秀さんも無事に念願のオシドリ旅行を終えられて、4ヶ月振りに元気なお顔を拝見出来た。中村さんからお土産と言ってカナダの高級アイスワインを頂戴した。しかし、ここでは持ち込み料の関係で戴く訳にいけないので、この二つのお土産は後日お披露目することにした。大方のメンバーが揃ったので頃もよし、乾杯用の生ビールを依頼したが、本日の立て役者菊地清さんが未だお見えにならない、菊地さんには今日のお酒の選定をお願いしたのだが、と心配しているとビールのジョッキの揃った頃、菊地さんが現れた。ビールは言わずと知れたオリオンビールで中村さんの無事帰国されたことを祝い。

併せてご出席の会員が沖縄のスタミナ料理と泡盛で、この厳しい暑さ乗り切り、元気であることを願って乾杯をしました。

◎本日の料理

ミミガー（豚の耳）のピーナツ炒め

豚の耳を茹でて、塩で食べると軟骨がコリコリして、その食感が楽しめるのだが、これは豚の耳と言われなければ判らない、柔らかくてモチリとコクのある白和えの様な感じの一品で、泡盛のスピリットを和らげてくれる様に思われた。

※最初に菊地さんが選んだのが菊之城。水で割る人、オンザロックで戴く人と、飲み方は各自お好みに応じてまちまちだ。

豆腐

沖縄はトーフアイランドと言われるように様々な豆腐があり、ブラリと食堂に入れば、ズッシリと重い豆腐チャンプルーが待ち受けているし、日が暮れてオリオンビールで浮かれていると、スクラガス豆腐がドンとテーブルに置かれるし、夜更けに泡盛の酔いに漂えば、豆腐ヨウが目の前に現れる。しかも、翌朝二日酔いの胃袋には、熱々のダシと流し込む、ゆし豆腐まで用意されているのだから、正に豆腐の島である。

運ばれて来たのは、自家製島豆腐の冷や奴だが、この豆腐

の滑らかさ、香りの良さは、たった一切れだったが、口の中に何時迄も残る旨さだった。

島豆腐が内地の豆腐と違う一番の特色は、内地では、細かく砕いた大豆を煮てから搾って、豆乳とおからに分けるのが一般的だが、こちらは生大豆を搾って、豆乳にしてから炊くのが沖縄のやりかた。生搾りだから大豆の味がキチンと残って旨いのだという。

私が特に好きなのはシーマーミー（落花生）豆腐とチーズの発酵したようなトーフヨウ（宮廷料理と言われる発酵豆腐）のあのマツタリとしたあの旨さだが、今宵はどちらも見る事が出来ず残念であった。

刺身

白身魚が二種類に、赤身魚を盛り合せて出て来た。昼間、テレビで沖縄の魚市場を見た。朱・黄・青と色鮮やかな魚が市場の場内に溢れている、魚をじかに見たら食べる気はしないかも知れないが、お造りとなて出て来たので、何の抵抗もなく、口にすることが出来た。赤身に比べると、白身のほうが甘味があって、身にハリのある感じだった。

焼魚

高級割烹では、よく鯛のアラなどを塩焼きにして出してくれる。これがお酒のアテに滅法旨い。骨と骨との間をすきみとる楽しみもあって好きだ、これも造りをとった後のアラなのか、あまり身は付いていないが、白身魚のサッパリとした

塩だけの味に、その旨さが堪らない。塩も沖縄特製のものです、これが、味に一層の深みを持たせている様に思われた。

ラフティー（豚角煮）

沖縄では、豚一頭を爪と骨を残してすべて食べ尽くす。最初に出たミミガーもそうだが、チラガー（豚のスモーク）やスーチカー（冷製豚の塩漬け）とミヌダル（豚の胡麻塩味揚げ）などこの店にも数種類の豚料理がある。

その中でラフティーは極め付けだと思う。見た目は濃い褐色の分厚い三枚肉だが、なんと箸で切れるその柔らかさ。しっかり手を掛けて旨味を凝縮したその味は、長崎『坂本屋』の「東坡煮」にも負けない旨さだと思った。

クープイリチー

沖縄県は昆布の使用量が全国一といわれている。それほど島では、昆布をあらゆる料理に使うという。

家庭の総菜の様な煮付けだが、ミネラルタップリにヨードや鉄分を大量に含んだ、ヘルシーな健康食。これで泡盛を飲んでいるから、沖縄の人は長寿が保てるのかと思った。

ゴーヤーチャンプル

NHK朝の連続小説『チュラさん』で、一躍有名になったゴーヤーマン。最近では、スーパーでも姿が見られるニガ瓜だが、慣れて来るとあの苦みが旨味に変わるから不思議だ。

チャンプルとは炒めることで、豚肉や野菜と一緒に豆腐を炒めればトーフチャンプルになり、ソーメン（素麺）を入れればソーメンチャンプルとなる。沖縄の代表的な料理です。

食 事 ソーキそば

初め、沖縄にそばがあると言うので、現地に行った時、喜んでそば屋に飛び込みガッカリした思い出がある。考えて見れば沖縄に日本そばがある訳も無く、仕方無しに食べたのだがこれが旨かった。太くモチリした麺だか、コシが強く歯応えがあって、大きなソーキ（骨付豚肉）がのっていた。味はちょっと甘めのそばつゆだったが、麺を持ち上げる旨さがあった。

チップス三種盛り合せ

これは本来突き出しだから、最初に出るべきであったろうが、何故か攻守所を変えて最後に出てきた。ゴーヤー、紅芋、南瓜の三種類だが、相変わらず軽くて美味しいお楽しみだった。

◎本日のお酒

オリオンビール

菊の露 菊の露酒造(株)

沖縄県平良市西里 290

☎09807(2)2669

=09807(2)4379

販売銘柄 親方の酒、サザンパーレル、
麗、VIP、南海、王国（米）

残波

比嘉酒造(株)

中頭郡読谷村村字高志保 317-1 ☎098(958)2295
= 098(958)3711

販売銘柄 琉球の風、まるたか、羽衣（米）

瑞泉

瑞泉酒造(株)

沖縄県首里市崎山町 3-35 ☎098(884)1968
= 098(886)5969

販売銘柄 おもろ、獅子舞、はごろも、
瑞泉門、朱里城、翔、泡盛三重奏。（米）

瑞泉酒造(株)では、戦前の黒糖酒を復活させて仕込んだ新銘柄に“うさぎ”と名付けました。蔵を見学した、ある東京の酒販店が「感動の余り身震いした」と、表現した“御酒 うさぎ”の造り手だ。琉球王朝時代に、泡盛造りを許された三つの村の一つ。首里市崎山町に在り、111年を超える老舗である。

入り口の右側に、甕入の古酒がずらりと並んでいる。他の場所でタンク貯蔵もしていると、社長の佐久本武さん。規模では中堅クラスだが、“瑞泉”“おもろ”などのブランド名で12年、15年、21年物などの古酒を販売。「古酒の貯蔵量には自信があります。泡盛は年月を重ねるほど、旨味が増すんですよ」。

樽の“うさぎ”は古酒ではないが、戦前の黒麹で造った変わりダネだという。泡盛は黒糖菌で造る世界でも珍しい酒だ。因みに、日本酒は黄麹、本格焼酎は白麹を使う。黒麹は、レモンなどにも含まれるクエン酸を造る性質があり、この強い酸味が雑菌の繁殖を防ぐため、暑い沖縄の風土に合った麹なのだ。かつては各蔵が独自の麹菌を持っていて、日本酒の研究で知られる故・坂口謹一郎東大名誉教授はその調査のため、黒麹の株を採取して歩いた。坂口氏の採取した菌だけは、東京大学生物学研究室に保存されていることが最近判明。採取元の瑞泉酒造(株)で泡盛を造ることになった。種麹が繊細なため、通常より発酵温度を下げる等、細心の注意を払いながら、手間暇をかけようやく“うさぎ”として蘇った物だ。最新の設備を持ち、かつ伝統を大切に作る蔵だから実現したのだろう。

一口含むと、羽のようなソフトなタッチで、デリケートの甘さがフンワリ広がった。しかも後を引く甘味がある。こんな泡盛は初体験だ。

[ダンチュウ 2000年7月号] より

国泉

国泉泡盛(有)

沖縄県八重山郡夜鳴くに号 ☎09808(7)2315
= 09808(7)3117

<菊の露との出会い>

久し振りに銀座の空気を吸い、他と異なった特殊の雰囲気懐かしさを感じながら「リトル沖縄」のドアをくぐった。

今日は恒例により、暑さ対策をかねて、沖縄料理と泡盛に舌鼓を打つ企画。沖縄でのお酒の印象は、いくら深酒しても翌日はスッキリしていたことである。会長からいただいたパンフレットに「菊の露」の泡盛を見た時はビックリするとともに、初めて出会ったときのことが脳裏に浮かんだ。

島尻郡具志頭村にあるサザンクロス・ゴルフ・クラブでゴルフをした時のこと、ハーフを終わって後半、2ホールにさしかかったとき、急にスコールが来てゴルフは中止。結果これが幸いして、「菊の露」との出会いとなった。ゴルフは諦め、急遽沖縄の昼食を楽しむことになり、現地の仲間に入れていかれた極普通のお店に「菊の露」が置いてあった。早速いただくと、サッパリとした口当たりで、マロミのある味わいが印象的であった。

<泡盛三昧に酔いしれて>

豚のミミ・角煮・ゴーヤチャンプル等々沖縄料理に舌鼓を打ちながらいただく泡盛は、期待通り醍醐味一杯。まずは「菊の露」を愛でる。印象のとおりスッキリとして飲みやすい。次に、お店のメニューで初めて見た、「残波(ざんぱ)」を注文。少し甘味が口に残る。さらに。試みたのが「瑞泉」の古酒(10年もの)。この酒は泡盛としては良く知られている酒で、クセがなく、喉越しもとても良く感じられた。最後に「菊の露」で締めくくる。

何と13名で4本の泡盛も平らげた大満足である。

常々謳粋会は酒豪揃えと思っていたが、泡盛をこれだけ空けても悪酔いしている人は一人もいない。サスガである。

各自心地好い足取りで帰宅?していった。それぞれの顔には次回が楽しみで市か炊かせないという表情が読み取れた。

何時もお世話いただいている篠田会長に感謝の気持ちで一杯である。

[謳粋会初参加の記]

(昭31酔) 高野 久弘

さる7月17日の第47会の『謳粋会』に初めて参加いたしました。

東進会では、度々この会の記事を読み、出席したいと思いました。

母校を離れて、東京近郊に長く住んでいる皆様と親しく交流が出来て、楽しい夕食会でした。時間が進むほどに、貴重な体験を重ねた方々の会話は、新鮮であり、啓発されました。

篠田会長、大野東進会理事長はじめお世話になっている方々に、心より感謝いたします。

【後 記】

8月は焼酎の月として、これまで毎年続けて来ましたが、今年も又その時が巡って参りました。最初は『玉淀』で断られた沖縄料理でしたが、二年目からは『玉淀』で作ってもらったその味が好評を博し、すつかり堂に入った『玉淀』の沖縄料理で、旨い泡盛・焼酎を飲もうと春には言っていましたが、5月で『玉淀』がやめてしまったので、新たに会場を捜す羽目となり、最初に訪ねた銀座の『リトル沖縄』にお願いしました。しかし、あれから三年も経つと、店長はじめスタッフもも代って、値段も物価高で高くなり、前回より料理の数もも少なく、又、あの時は、お酒の持ち込みも無料でOKでしたが、今回は、持ち込んだ酒が周辺の店で幾らで売られているか、その値段に合わせて決めるといふ厳しいもので、今回日本酒を持参するのは止めました。それでも皆様に泡盛と料理の旨さを喜んで頂き、和やかな中に会を進めることが出来まして大変結構でした。

これまで、会を開いて丸4年、48回目を迎えましたが、この度、初めて(昭31卒) 菊地清さんからご感想を寄せて頂きました。そして、先月参加された(昭31卒) 高野久弘さんから[謳粋会初参加の記]をご寄稿頂いて有り難う御座いました。

こうした皆様からのお声を、前々からお願いしておりましたが、なかなか聞かれませんでした。尚、会に対するご不満やお気付きの点、ご希望など、文書でなくても結構ですから、お知らせ頂ければ、今後、会の発展の糧としますので宜しくお願い致します。

夕風にペーブはほてりクース酌む
コンパルも熱暑に燃えて島の味

—以上—

座席図 (敬称略・卒業年記)

| | |
|---------------|---------------|
| (昭37卒) 矢口 輝雄○ | ○(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28卒) 砂川 憲二 |
| (昭41卒) 久松 信明○ | ○(昭31卒) 大野 金一 |
| | ○(昭31卒) 高野 久弘 |

◎八月の例会 平成14年 9月13日(金)18:00
赤坂『四川飯店』
「月の桂にごり酒の会」