

# 第47回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成14年 7月12日

開催 場所 銀座『酒の穴』

今年は、台風の襲来が早過ぎるのではなかろうか、昔から嵐のの来るのは210日、220日といって、9月頃に来るのが相場だったが、最近はそのような気象状態も変ってしまい。昨日6号が通過して、続いて7号、8号と連発発生、日本への上陸を窺っている様子。まだ7月になったばかりなのに、この招かざる暴れん坊は、様々な災害をもたらすので始末が悪い。

本日の会場は、銀座『らん月』の地下にある『酒の穴』で。銀座通りから行くと、松屋デパートの真向かいです。全国から130種の銘酒を備えている店で。これだけの数を揃えている店は、東京に数ある居酒屋の中でも恐らく数少ないのではなかろうか、ぜひ一度、皆さんをご案内したいと、かねがね思っておりましたが、やっと実現する運びとなりました。

先日、お店に伺って、副穴頭の島谷さんに料理を頼み、人数を15名とお願ひしました。場所柄だけに参加者が多数になったら、どうしようかな

どと心配したが、その憂いはご更々無用になり、本日の出席者は初めて参加の高野久弘(昭31卒)さんを入れて総勢9名という少人数でした。

『酒の穴』というのは、地下にあるので、「ワインセラー」のように、地下のお酒の蔵の意味と私は思っていたが、全然、そうではなかった。

「穴」というのは金額を表す単位で、「1穴」は100円を表すのだった。お品書きやお酒のリストを見ても、金額でなく〇穴とか〇〇穴としか記されてなかった。従ってここでは、店長と言わず、穴頭と言った。先日交渉をしたのは、副穴頭の島谷さんで、四代目穴頭坂本幸心とサイン帖にしたためて下さったのは、30歳前後の若い小柄なおとなしそうな青年だった。話は違うが、西浅草の『一文』という店では、店に入ると直ぐに両替して△△文と書いた木札に取り替える。酒も料理もこの木札で注文をする。飲食が終われば、支払いの心配もなくその儘帰れるという寸法だ。

話が余所に逸れたので、『酒の穴』に戻すと、おぼんざいのような酒のアテ[豆モヤシのピリ辛風、きつねの袋煮、煮穴子(冷)、蒸し鶏(和風バンバンシー)]は、一品が三穴程度。お薦めの逸品は、ホタテ磯焼六穴、きぬかつぎ(5ヶ)六穴、鱻の天ぶら七穴、カンパチかま焼八穴、鱻塩焼き八穴、焼ホワイトアスパラ九穴、牛肉のタタキ十二穴、などの料理もあるが、会席のコース料理などもあり、こちには10品で六十穴となっていた。

しかし、130種ある酒のピンからキリまで、物凄い段階である。五穴の本醸造から菊姫の菊理姫は何と九十八穴である。大吟醸は二十二～二十四穴、が大半だ。大吟醸の限定品が六十穴前後となっている。こうなると男性には

選定が難しいので、女性に任せる。注文した酒は、二合入りの銀のチロリで、搔き氷を詰めた『酒の穴』の特製木箱に収まって出てきた。

### ◎本日の料理

#### 先付

##### イカ塩辛、野菜の炊き合わせ、玉子焼き

塩辛は、御飯のおかずでないのも、塩の柔らかいのはいいが、それでも、もう少し塩味が欲しかった。旭川の**国士無双**も、「これでは私に合わないよ」と向こう向いて、言っていた。炊き合わせは、エノキタケを主体にしたもので、玉子焼きもクドくなく、サッパリ味で、突き出しに適った肴だった。

#### 刺身 三点盛り

##### 鱧、芝えび、ヒラメ

カツオはマグロかと思いがう程の赤味で、出来れば生姜とニンニクが欲しいと思った。た。芝えびはこれから産卵期で旬になるが、噛むと甘味のある旨さが口に広がる。

ヒラメは鯛と並ぶ高級魚で、最近では常磐沖で良質のものが漁れるそうだ。冬場が旨いとされているが、締まった身の歯触りとその旨さに、浦霞の純米吟醸書も満足げでした。

#### 焼物 米茄子田楽焼き

茄子の種類も数多くあり、中でもこの茄子は大型で楕円形をしている。丸茄子を少し大きくしたような形だが、へたの部分が緑色なのが特徴で、大きい割に種が少ない。これは中国の品種をアメリカで改良し、それが日本へ入って来たのでこの名で呼ばれている。濃い紫に油で揚げられた、味の決め手は上にかけてられた味噌ダレだ。これで旨さが踊り出す。

#### 煮物 石川小芋の白煮

夏の野菜の石川小芋は、子芋の代表選手で、直径 3cm程の球形。もうこんなに育って、料理の膳に供されている。昔は8月頃にならないと採れなかったものだが、今は流通機構が発達しているので、早生の産地から届いたものなのだろう。軽い粘りがある、ホックリとしたこの味は、初物の旨さがジンワリと伝わる。これで75日命が延びる思い、煮ころがしユズ煮や鶏そぼろあんかけも美味しいが、何と言っても塩で頂く絹かつぎだ。単純だが、日本酒のアテにはピッタリだ。

#### 酢の物 蓴菜の酢

蓴菜はスイレン科の多年生の水草で、ゼリー状の粘液に包まれて水中に潜っている、若い巻葉と茎を摘み採る。5～9月に、間を置いて3回程収穫するが、早取りの一番芽が品質も良く収穫も多いという。味というより、歯触りと喉ごし良さを楽しむもので、その持ち味を生かした三杯酢が、サラッと爽やかな心地に包んでくれた。

#### 揚げ物 天麩羅盛り合せ

キス、茄子、青唐、の三点を揚げた盛り合せで、キスも夏の魚で、漢字では喜ぶ魚と搔いて鱈という。種類も何種類かあるが、普通はシロギスをさし、釣り魚としても親しまれている。大きい物は30cmにもなるが、多くで回るのは15cmていどのもの、白身の肉質は、クセが無くて淡白。キスの仲間では最高の美味。茄子の紫と青唐の緑が涼やかに彩りを添えて夏の天ぷらの味が楽しめた。

### 食 事 茶そば

最後は、濃い緑の茶そばで締めくくられた。まだ残っていた本醸造の正義桜が「私を忘れないで」と寄り添ってくる。そこで、茶そばを啜りながら、更に一献。これでオシマエ。

### ◎本日のお酒

国土無双  
純米吟醸

#### 高砂酒造(株)

北海道旭川市宮下通通17丁目1 ☎0166(23)2251  
代表者 杜氏 ( )  
原料米 精米歩合 35%  
日本酒度 +3 酸度 1.3 アミノ酸度 1.4  
アルコール度 使用酵母  
仕込水

新 政  
純米吟醸

#### 新政酒造(株)

秋田県秋田市お雄町 6-12- 5 ☎0188(23)6407  
代表者 佐藤卯兵衛 杜氏  
原料米 トヨニシキ 精米歩合 60%  
日本酒度 + 3 酸度 1.2 アミノ酸度 1.0  
アルコール度 15.4 使用酵母 新政酵母

初 孫  
純米吟醸

#### (株)初孫本店

山形県酒田市本町 3- 9-18 ☎0234(23)4522  
代表者 佐藤長助 杜氏 後藤英之(山形県)  
原料米 山田錦 美山錦 精米歩合 50%  
日本酒度 + 2~5 酸度 1.3 アミノ酸度 1.2  
アルコール度 16.0~16.9 使用酵母 協会 9号  
仕込水 井水 中硬水

浦 霞  
純米吟醸

#### (株)佐浦

宮城県塩釜市本町 2番19号 ☎022(362)4165  
代表者 佐浦茂雄 杜氏 平野重一 南部  
原料米 ササニシキ 精米歩合 60%  
日本酒度 + 1 酸度 1.6 アミノ酸度 1.4  
アルコール度 15.2 使用酵母 浦霞  
仕込水 松島湾沿えの丘陵地帯の井戸水。やや軟水。

**蔵元が語る特徴** 宮城県産ササニシキ 100%純米酒。  
豊かな味わい。

**初 亀**  
純米吟醸

**初亀醸造(株)**

静岡県志太郡岡部町岡部744 ☎054(667)2222  
代表者 橋本 守 杜氏 滝上秀三 ( )  
原料米 山田錦 五百万石 精米歩合 55%  
日本酒度 +5 酸度 1,3 アミノ酸度 1.2  
アルコール度 15.0~16.0 使用酵母 静岡  
仕込水 南アルプス伏流水

**蔵元が語る特徴** 個性豊かな美酒

**天狗舞**  
純米吟醸

**車多本家(株)**

石川県松任市坊丸町60番地 ☎0762(75)1165  
代表者 車多 俊郎 杜氏 中 三郎 (能登)  
原料米 五百万石 精米歩合 35%  
日本酒度 +3 酸度 1,8 アミノ酸度 1.9  
アルコール度 16.1 使用酵母 協会 9号  
仕込水 白山山系の伏流水・軟水

**蔵元が語る特徴** 濃醇でコクがあり、幅広い味がある純米酒。

**銀 盤**  
純米吟醸

**銀盤酒造(株)**

富山県黒部市荻生4853番地 ☎0765(54)1181  
代表者 堀川 勲 杜氏 沢中忠司 (小谷)  
原料米 山田錦 精米歩合 50%  
日本酒度 + 4~6 酸度 1.3 アミノ酸度 1.3  
アルコール度 15.4 使用酵母 新政酵母  
仕込水 名水 100選に輝く黒部川扇状地湧水群の湧水。

**蔵元が語る特徴** 長期低温 (5℃) で貯蔵のためな、喉越し  
良く飲み飽きしない酒。

**正義桜**  
式拾の酒  
本醸

**正義桜(株)**

岡山県倉敷市福田町福田689 ☎0864(55)8701  
代表者 岡部平次郎 杜氏 渡邊栄二 (南部)  
原料米 備前山田錦 精米歩合 35%  
日本酒度 +2 酸度 2,0 アミノ酸度 1.2  
アルコール度 19.0~20.0 使用酵母 協会 9号  
仕込水 高梁川系・軟水

**美少年**  
純米吟醸

**美少年酒造(株)**

熊本県下益城郡城南町隈庄 401 ☎0964(28)2111  
代表者 杜氏  
原料米 精米歩合 53%  
日本酒度 + 5 酸度 1.3 アミノ酸度 1.2

## 【後記】

『玉淀』が消えて一ヶ月余、未だに何か取り残されたような感じで、立ち直れないで居りますが、ボケに加えてこの暑さ。ちっとも地に足が付いていない状態で、寄る辺なき身の果かなさに、唯々たゆとうままの味気無さ、そんな思いでおりますが、これまでは、困った時は何時も『玉淀』に縋っておりましたので、これからは、独立独歩の正念場と思っております。先日、ある店の交渉に参りました。三年前に会を開いた時は、お酒の持ち込みOKで、店で冷やしてくれましたが、今回は、単に四合瓶が一本で幾ら、一升瓶が一本で幾ら、というのでは無く、持ち込んだお酒の銘柄によって、周囲の店でそのお酒が幾らで売られているかに拠って、持ち込み料も頂くという大変厳しい物でした。

こんな状況では、これまでのように美味しいお酒を持ち寄って楽しむことは出来なくなると、寂しく思っております。これからは広く会員の皆様のお力を借りて、『謳粹会』の集まりに相応しいお店を探して行きたいと思っておりますので、ご協力をお願い致します。

雪詰めてチロルを冷やす「酒の穴」  
夏の日冷や酒罎うささめ雪  
七夕の短冊飛ばす野分けかな

一以上一

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭31卒) 山田 晴康○	○(昭31卒) 酒井 隆二
(昭20卒) 篠田 康○	○(昭31卒) 皆藤 祐治
(昭31卒) 大野 金一○	○(昭41卒) 安井 恵子
(昭31卒) 横手 一郎○	○(昭41卒) 長戸 琴
	○(昭31卒) 高野 久弘

◎八月の例会 平成14年 8月 8日(金)18:15

『リトル沖縄』