

第46回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成14年 6月14日 開催
場所 池袋『李白』

只今、サッカーワールドカップ真っ直中。今日は日本チームが快勝して、いよいよ決勝トーナメントに出場ということになり、日本中が沸き返っていた。池袋を西口に出ると、ここもご他聞に漏れず、若いサポーターが集って、多いに氣勢を上げていたが、周囲に迷惑を掛けるようなことはなかった。そんな狂喜乱舞する姿を横目で見ながら、本日の会場『李白』へと向かった。場所は駅西口に降りて100mほど行った左側。エレベーターを三階で降りると、そこに『李白』はあった。

当初、6月の例会は『玉淀』を予定していたのだが、5月末日を以て閉店との知らせを受けて戸惑いました。

幹事に謀り、長戸幹事の推奨する『李白』に決定した。このお店は、東進会戸は因縁浅からず、店長のお父さんは、昭和冬28年（高5回）卒 塙哲夫氏で外務省に勤め、エクアドル大使になられた方で、かつてその在任中に東進会の総会にも出席されたことがありました。

濃いベージュ色で覆われた室内は、重厚な落ち着いた雰囲気、店名に相応しく、大きな額に入れた『李白』の詩が、墨痕鮮やかな隷書体で壁に掛けられている。部屋の造りが船室をしつらえられていると言い出したのは鈴木篤夫さんだった、職業柄、かつて七つの海に魚族を追いかけた、その経験から目敏くそれを見て取った。言われてみるとなるど、壁に取り付けられた丸窓やハッチになるほどと思う。

テーブルには焜炉の上に石鍋が据えられて、私達の来店を待っていた。本日は坂本さんも見えて、「『玉淀』が無くなったので、暇になったから」と冗談めいて言ったが、大変に嬉しかった。出来れば奥様もご一緒して頂ければ良かったという「私もそう思ったのですが、まだ体が勝れないのでやめました」ということでした。

店名の『李白』については、この店を始めたお祖父さんが、李白の詩に傾倒して付けてのだと言うことでした。李白は盛唐の詩人で、その詩は自由奔放、天馬空を行くが如く、また才気煥発、変幻自在で、詩仙の名に相応しいと言われた。宝応元（762）年62歳で病没したのだが、一説には、采石の江上に船を浮かべ、大酔して水中に映った月を捉えようとして溺れて亡くなったという伝説もある。李白は大酒家で日々酒を愛し、酒一斗詩百編と言われるほど、大酒を飲んで多くの詩を作った。李白には酒にまつわる数々のエピソードがある。

最初は、生ビールのジョッキで乾杯をし、一人遅れて来られた久松幹事が見えた時、改めて店差し入れのチリ産の赤ワインで乾杯をした。

店には若いスタッフも見えたが、店主が私たちすべての面倒を見てくれた。

◎本日の料理
食前酒

ふぐヒレ冷酒または 杏露酒

熱燗に漬けたふぐのヒレ酒なら誰でも知っているが、冷酒というのは初めてだった。そして、殆どの人がこのふぐヒレの冷酒をお願いして、杏露酒を選んだのは長戸さんただ一人だけだった。淡い褐色を帯びた子の冷酒は、ふぐのエキスを十分に吸い尽して、熱燗では味わえないその香りと爽やかさ、鍋を囲む冬のヒレ酒とは違った、夏の冷風が口の中を駆け回る思いがした。

サーモンの砵巻き

サーモンはアラスカ産か、濃厚な中に閉じ込められた旨味成分が、無理なく日本酒と馴染みあって、その織り成すハーモニーが、マグロのトロとは違った感覚で美味しく頂けた。

鱈の西京焼き

鱈は瀬戸内や四国・九州方面で主に漁れるので、関東では珍しい魚だ、本場では生や酢でめて食べるし、カラスミはボラ卵巣で作るのだが、四国の高松では、サワラで作ったカラスミが安く売っていた。体長は70～80cmのものが普通と思っていたら先日テレビで見たものは1m30ぐらいあったが、まだまだ大きく、2m近くのものもあるというから驚いた。

しかしそんな大きいのは大味で美味しくないでしょう。西き
京味噌の漬け具合もよく、その按配が善く沁て旨い肴だった。天

麩羅盛り合せ

タラ場蟹、マイタケ、三つ葉を揚げたもので、抹茶塩でサッパリと頂いた。昔だったら時季外れの食材だが、時代と共に栽培技術や流通方法が進んだおかげで、今はこうして一緒に出てくるのが、少しも不思議に思わなくなった。

また、脂が軽いのでしつこさが無く、これなら、洋酒やワイン、日本酒にも合うと思われた。

近江牛しゃぶしゃぶ

このところ狂牛病問題が世間を騒がせ、一般の人から遠避けられている牛肉だが、赤身の素晴らしい近江牛が運ばれてきた、サシは入っていないが、ビロウドのような輝きを持ち見ただけでも肉の柔らかさが伝わってくる。これを石鍋に泳がせて、特製のタレを付けて頂く、何とも柔らかな肉の旨さが、しばらく忘れていた肉本来の味を楽しむことが出来た。

近江牛の主産地は湖南の蒲生、神崎、愛知の三郡が、特に名声を博しており、これは発展の条件として、他に例を見ない自然的環境に恵まれていることが、第一に考えられるという。この肉質の良否を何よりも左右するという、水質につい

て見ると、上記三郡の中を縦断して流れる愛知、日野、野洲の各河川は、清流曲折して琵琶湖に注ぎ、この一体は肥沃な三角州を形成している。

この地帯は、米麦の産額も県下最高に上げられており、古くからこれが自給飼料の大宗となって育牛に努力、その上この飼料の豊富さに加え、古来より家族同様に起居を共にする愛牛心によって、優秀な肉牛が作り上げられてきたという。近江牛は、伊勢牛（松阪牛）や丹波牛にも劣らないと自負している。かつて、水戸の徳川斉昭は、殊の他に好きだったという、大老伊井直弼が身と浪士に惨殺されたのも、例年の牛肉を贈らなかつたからと言う巷説もある。

近江八幡の近江『西川屋』や大津の『かど萬』膳所の『かね吉』をはじめ、多くの有名店が愛好者の舌を楽しませている。京都の肉料理店、ステーキ店の扱っている肉は、その殆どがどが近江牛であると聞いている。

丹波牛で有名な店が周山にある、京都の御室から国道 162 号線を走り、高雄、槇雄、梅槇を過ぎ北山杉の美森を抜けると周山に至る。このバス停の近くに『登喜和』と言う店がある。表は精肉店だが、裏に回ると美味しいすき焼きを食べさせる店で、二階は広々として何組も鍋を囲んでいた。肉は普通火を通すと硬くなるのだが、ここの肉は煮込んでも硬くならず、肉を買って帰って、家で煮てもやはり同じだった。これは父親が目利きの博労で、素晴らしいものばかりを選んでいて、決して外したことが無かつたという。

神戸牛ということを知ることが、神戸で生産されている訳で無く、但馬や三田、丹波の牛を神戸に集めて、船で横浜に送つたので、集散地の名前が付いたのだとある。

自家製そば

締めは、細目のそばは腰が強く滑らかで、特製のツユに肉のダシの出た汁を少し落として、食べると、大変美味しいもので、そばというよりは、稲庭うどんを細くした様な食感のように感じられた。

デザート

二種類のアイスクリームだった。大部分の人がバニラアイスクリーを頼んだ。冷たい心地好い旨さが酔いを覚ます。

◎本日のお酒

甲子正宗
純米吟醸
凶凶 牙佳

飯沼本家(株)

千葉県印旛郡酒々町馬橋106 ☎0297(42)2004
代表者 杜氏 ()

原料米 山田錦 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 15.6~16.0 使用酵母 協会 9号

仕込水 自家井戸・軟水

とうせん

有機純米吟醸

松屋酒造(株)

群馬県藤岡市藤岡 189

☎0274(22)0022

代表者 松原三友 杜氏 松原三友

原料米 滋賀契約栽培 玉栄 精米歩合 53%

日本酒度 +5 酸度 1.3 アミノ酸度 1.2

アルコール度 16.0 使用酵母 協会10号

仕込水 神流川伏流水

特徴 奥田野から湧き出る神流川の伏流水を用い、選び抜かれた上質米を53%精白し、極寒時に低温長期熟成させた手作り酒です。優雅な香りと、端麗でありながら、ドッシリとした純米酒特有の味わいあるお酒です。

仕込水 福島県喜多方市 (資)大和川酒造店
飯豊山伏流水 水が善ければ酒も美味しい。

【後記】

『謳粹会』発祥の地であり、最大の後援者であった『玉淀』の突然の閉店により、今後の会の運営を思う時、暗澹たる思いが致します。これまで何かにつけ頼りにしており、精一杯の我が儘を聞いて頂き、我が家のように振る舞ってきた土浦一高卒業生のオアシス『玉淀』でしたが、そのお別れ会に臨み、もう二度とここへは来ることが無いのかと思うと、それは大変寂しく悲しい夜でした。

ただこれからは、ご指導、ご協力頂いたご恩に報いるためにも、一層『謳粹会』のために努力して、東進会の親睦に寄与して行きたいと存じておりますので、会員の皆様には、さらなるご指導とご鞭撻の程をお願い申し上げます。

懐かしや過ぎし大塚鮎の膳
紫陽花と玉淀送る夜の雨

一以上一

座席図 (敬称略・卒業年記)

(昭31卒) 皆藤 祐治○	○(昭41卒) 久松 信明
(昭41卒) 高山 了○	○(昭41卒) 長戸 琴
(昭31卒) 鈴木 篤夫○	○(昭41卒) 久松 信明
(昭31卒) 坂本 善之○	○(昭31卒) 山田 晴康
(昭20卒) 篠田 康○	○(昭31卒) 菊池 清
	○(昭31卒) 大野 金一

◎七月の例会 平成14年 7月12日(金)18:30

『酒の穴』 130種のの銘柄の中から選んだ酒と会席で楽しめます。
銀座『らん月』の地下