

第45回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成14年 5月10日 開催

場所 越州新潟銘酒館『長谷川』

今年の花は早かった、だが、その後の天候は「春に三日の晴れ間無し」の譬えの通り、寒暖こもごも至って、風薫る皐月の空は余り望めず、今日も小糠雨程度だったが、雨の中を会場の新潟銘酒館の長谷川に急いだ。

ここは、八重洲通りと京橋通りの中間で、京橋交差点から2分程の処にある。店主の長谷川さんには、これまでに色々のお酒の会合でお会いしている。昨年の暮にお会いした時「近々京橋にお店を開きますのでよろしく」と、ご挨拶を頂いた。私も「そのうちお邪魔させていただきます。その時は宜しく」と言ったが、その後友達に聞くと「大そう流行っていて、予約でなければ、とても入れないらしい」という情報であった。

店の前に立つと、越州新潟銘酒館『酒房長谷川』の青い幟旗が両側にはためいて(もっとも当日は雨のために濡れ萎んでいたが)前面のガラスのウインドウには、新潟の銘酒の瓶が表裏に飾られ、八海山やメ張鶴などもあがるが、その殆どが朝日山のラベルの瓶で埋め尽くされていた。ドアから中へ入ると、右側には10数人の囲むテーブル席で、壁にはめでたく七福神の絵が掛けられ、右側はテーブル席が奥まで一列に並んでいる。そしてその壁にも大きな錦絵が三枚懸けられ、見れば、そのどれにも千社札が貼られている。これは料理長の染谷(社長の甥)さんが納札会に所属して作っただけだそう。薄暗いバーと違い、広く明るく健康的な感覚が、

若い女性に受けているのかも知れない。予約で無ければ入れないということは、先日、予約に伺った時も、突然来た何組かのお客さんが断られて帰って行った。今日も又、「誠に申し訳ございません。ただ今満席です」と社長が丁寧にお断りしている。お客さんの方も心得たもので、「もしかして」と思って来たのか諦めが早い。

定刻には殆どの方が出席された。「テレジンの子供たち」で知り合った林幸子(昭37卒)さん、先月はポニカルアートと詩「野の花抄」と言う個展で又々、私達の目を楽しませて頂き、本日も早々にご出席頂きました。今回は我が同窓の白井昭雄(昭20卒)さんが始めて参加され、彼は、上野の国立博物館で「雪舟展」を見て来たと言っており、出展目録解説の本を持って元気に席に着き、大野さんも珍しく時間内に到着。或いは何時ものように飛び入りがあったらと気を揉みましたが、申し込んだ通りの人員でホッとしました。会長が挨拶に立ち、「今宵は新潟の酒と肴ですが、昨年二月には、高田の馬場の『ありのみ』で佐渡の肴と新潟の酒を、又、昨年5月には、新橋『越州』において、新潟の味で「越州」朝日山の酒をと言うのを開きました。今回で新潟の酒と肴を味わうのは、三度目になりますが、ただ本日の酒と肴は

これまでと違って素晴らしいものが出ますので、その一つ一つについて、今ここでご説明は致しませんが、皆様よく味わって楽しんで戴きたい と思います。なお酒についても、普段、見られないようなお酒が出て参ります。更に今回は、田村恒さんが秘蔵の銘酒、その銘柄も「田村」という 岡山・利守酒造の「酒一筋」純米吟醸を皆様に飲んで頂きたいと、一昨日 こちらにお持ち頂いて、冷蔵庫に冷やしてございます。それらの味を本席は十分にご堪能頂きますので、時間の許す限りごゆるりとお寛ぎ下さい。と挨拶の済んだ処へ、丁度菊地さんが現れて、乾杯の音頭を取って頂くことになり。お祝い用のエビスピールで乾杯となった。

最初のお酒はお持ち頂いた「田村」から行きましようかと、社長のはからいで、甕に移されたお酒を、大野さんが一人一人に注いでくれた。田村さん 大野さんお二人の心が沁み通る素晴らしい酒の味だった。

◎本日の料理

珍味三点盛

日本の三大珍味と言え、からすみ（ボラの卵巣を塩漬けにして干したもの）、くちこ（マナコの卵巣“コノコ”を干したもの）、このわた（マナコのはらわたの塩辛）とされているが、酒の肴として選ばれた味と思われる。

本日の珍味も、恐らく今までに味わったことのない、素晴らしい味のものだと思う。

豆腐の粕漬け

黄味を帯びたこの豆腐、甘くて微かに酸味を感じる。中国の腐乳のように辛味はなく、ただチーズを粕に付け込んだような、まったりとしたコクのあるその味は、とても言葉で言い表すことが出来ない旨さで、宮崎県から取り寄せとたい。

ばくらい

品名の語源は知らないが、コノワタとホヤの塩辛を合わせたというこの逸品は、その旨さが銘酒と共に五臓六腑を駆け巡る思いだ。ほのかな磯の香りに包まれて、コノワタかホヤのどちらか一品でも贅沢と思うのに、この味は吞兵衛の心を捕らえて有頂天にさせた。

ナマコの煮物

大葉にのせた紫色の煮物。四国から取り寄せたというこの一品は、一見何んだらうかと誰もが思う、口にして見ると、甘目に煮た柚子の香りのする柔らかいもので、ナマコの煮物ですと聞くまでは、一体何んだらうかと皆が首を傾げた。酢の物のようなコリコリした歯触りはなく、何とも言い様のない旨さが口に広がると、本醸造の味が一層旨く感じる。

お造り 季節の魚介盛り合せ

マグロ

マグロと言うとトロが珍重されるが、それは鮪ダネの話で、酒の肴にはやっぱりマグロは赤身に限るだろう。焼酎やウイ

スキーのような蒸留酒には、油の強いトロもいいだろうが、美味しい日本酒には、赤身の方が落ち着いて味わえるような気がする。造りにも、平造り、角切り、ぶつ切りとあるが、落ち着いて日本酒を頂くには、やはり平造りが合うような気がする。

キス

ツマに隠れるようにしているキスを見つけた。キスの仲間にも、アオギス、アメギス、モトギスなど何種かあるが、普通キスといえばシロギスを指す。釣り魚としても親しまれていて、姿が美しく、大きさは30cmほどになるが、よく出回るのは15cm程の物が多い。白身の肉質は、淡泊でクセがない、この姿を見ると、いよいよ夏の到来を思う。

甘エビ

世界中で日本人が一番よくエビを食べると言われており、日本には世界中のエビが集まって来るといふ、この甘エビは純粹の国産品ばかりではない、正式名は北国赤エビと言ひ、赤いので南蛮エビやこしょうエビとも呼ばれていて、エビの中では最も産額が多く、東北地方から北太平洋、ベーリング海、アラスカ沿岸、更に大西洋北部にいたる広い海域に亘って密度濃く生息している。グリーンランド周辺の物が冷凍輸入されて周年出回り、国産ものの半値位で取引されているというからからご用心。しかし今宵の甘エビは、新潟から直送の正真正銘の越後産。まったりとして、舌に絡み付くその甘さに、純米吟醸の田村もうっとり目を細めている。

タコ

タコといえば、日本で食べられているタコは全てマダコ科に属するのだそう。マダコ、ミズタコ、イイダコ、の他に東北地方ではミズタコと呼ばれ、1mにもなるやなぎだこ、奄美以南の珊瑚礁に棲み、これも1mになるわもんだこというものがあるそうだが、タコと言えはなんと言っても瀬戸内の明石のタコだろう。薄造りで、煮たり、焼いたり、蒸したりと様々な料理を『一とく』で食べた明石のタコを思い出す。

今日のこのタコは白くて大きくて、柔らかい身は、噛むと旨さが滲み出て、杯を持った手をホッとさせる味だった。

焼き油揚げ

土地を名産の大きな油揚げ、栃尾にはこの油揚げを売る店が25軒もあるそう。ご主人は、その中の一軒にこだわって取り寄せているという、新潟物産展には、必ずといってよい程よく出ているが、余りに厳ついので、つつい買いそびていたが、あんなに大きくて分厚いのに、中までフワフワに揚がっているのは、やはり生揚げと違うところで、醤油をちょっと付けて口に入れると、油揚げ香ばしさが口一杯に広がり、

こんなに美味しいものだったのかと感激した。

イワシの粕漬け

トロリとした粕の味が良く沁て、イワシがとても上品な味になっている。言われなければ、これがイワシと気付く人は先ずないと思う。何ともオシャレな味だった

冷や奴

天に盛ったた糸カツオ節が優しく揺れて、運ばれて来た豆腐の滋味あふれる香りに包まれて、隣を見ると、隣も一口食べて、ウンと唸っている。最近ではちょっと味わえない、昔ながらの豆腐の味に巡り会った思いで嬉しかった。

薩摩揚げ

コロんと丸くて可愛い薩摩揚げ、生姜醤油で頂くと、舌に感じるその甘味が、生地の新鮮さを物語っている。中に青豆の入っているのも、味のアクセントだったのだろうか、

せせり肉串焼き

鶏の頸肉を丹念に削いで串にしたもので、量は少ないが、柔らかくて特別に味のあるところだが、滅多に口に出来ない

ノッペイ汁

野菜のタップリ入ったこの汁は、子供の頃良く食べたが、最近ではなかなかお目にかかれない、懐かしい故郷の汁椀で昔の佇まいをほのぼのと蘇らせる味だった。

お握り

本当は、予約でへぎそばを取り寄せれば良かったのですがとご主人は済まなそうに言ったが、最後にコシヒカリのお握りを美味しく頬張った。

スルメイカの粕漬け

これも初めて見る食材。見た目はスルメイカだが、なんと柔らかい。歯の弱い方でも難なく食べられる素敵なお摘み。

春菊のゴマ和え

春菊の香りにゴマの香ばしさが絡んで、最後に香の物代りに頂いた。新鮮で澆刺とした味が名残を惜しんだ。

◎本日のお酒

エビスビール (祝賀用)

酒一筋

純米吟醸

田村

利守酒造(株)

岡山県赤磐郡赤坂町西軽部762-1 ☎0297(42)2004

代表者 利守忠義 杜氏 田村豊和 (但馬)

原料米 赤磐雄町 精米歩合 35%

日本酒度 +1 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 TS 9号

仕込水 自家井戸・軟水

幻の赤磐雄町を35%にも精白し、昔ながらの蓋麴でじっくり醸造

しました。

二乃越州

特別本醸造

朝日酒造(株)

新潟県三島郡越路町朝日880-1 ☎0258(92)3181

代表者 平沢 亨 杜氏 川上孝一(越後)

原料米 五百万石 精米歩合 50%

日本酒度 +3 酸度 1.3 アミノ酸度 1.2

アルコール度 15.5 使用酵母 協会10号

仕込水 宝水・弱軟水

創業、天保(1830)年に「久保田屋」の屋号で現在地に酒造業を始めました。

極上吉乃川

純米酒

吉乃川(株)

新潟県長岡市撰田屋4-8-12 ☎0298(65)0032

代表者 杜氏 高橋 敬

原料米 精米歩合

日本酒度 酸度 アミノ酸度

アルコール度 使用酵母

得月

純米大吟醸

朝日酒造(株)

原料米 コシノニシキ 精米歩合 28%

日本酒度 +5 酸度 1.4 アミノ酸度 1.5

アルコール度15.6 使用酵母 協会10号

仕込水

洗心

純米大吟醸

朝日酒造(株) 煌めくひとへ 心の祭り

原料米 たかね錦 精米歩合 28%

日本酒度 +5 酸度 1.4 アミノ酸度 1.5

アルコール度15.6 使用酵母 協会10号

「洗心」とは初心に戻り、ひとを尊び煌めき生きる様を言います。「洗心」もこだわった酒米と、豊かな土と環境作りの原点に還り、丹精と祈りを込めて作られました。

酒造好適米「たかね錦」は、地元生産組合などのご協力を得、減肥栽培で育てられています。五百万石に比べるとやや小粒ですらりとした清楚な色美人に似て、淡麗でキレイな酒質に最適となります

この米を28%まで磨き、上槽後一年数ヶ月眠った古酒です。

その味わいは可憐で瀟洒な女神の気品です。
月桂冠

月桂冠(憐)

鳳 麟

純米大吟醸

京都府京都市伏見区南浜町 247

代表者 大倉敬一 杜氏

仕込み水 伏見丘陵の伏流水

原料米 山だ錦：五百万石 精米歩合 48%

日本酒度 + 2 酸度 1.4 アミノ酸度 1.5

アルコール度 16.7使用酵母 月桂冠酵母

極上の酒蔵好適米を贅沢に磨き、低温でじっくり醸成した豪華なお酒で、華やかな吟醸香と、なめらかなコクが特徴です。

【後 記】

中村信秀氏ご夫妻が世界一周の旅に出て一ヶ月が経った、今頃は何処の海の上だろうかなどと考える。最初15席で予約をお願いした。心配したのは、何時ものように、申し込みの無い人が突然参加されたらどうしようかと案じていた。この店は予約の人で一杯なので、突然店を訪ねた人達も、何組か断られていた。ここへ来ると世の不景気風は感じられない。今時、こんなに込み合う飲み屋は見たことが無い。それは美味しいお酒と料理を、真心を尽くして提供している為だと思う。

当初、15名だったのを前日12名に変えたので、試算したのとは酒の量も減らし、普段飲み慣れている八海山や北雪はやめて、朝日山の純米大吟醸「得月」と同じく純米大吟醸「洗心」と言う一般にはお目に掛れないものに替えてくれた。そして更に、まだ少し残りますが、もうお酒はいいでしょう。とって追加で出されたのが、スルメイカの粕漬けと春菊ののゴマ和えだった。

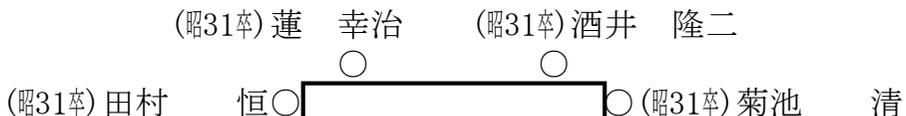
田村さんが、俺の名前の酒だと喜んで皆さんに振る舞った酒の銘柄は、田村豊和杜氏の名を付けたもので、辻善兵衛とか醸し人九平次など杜氏の名を付けたものや、綿屋、石田屋、久保田、笠置屋などのように創業当時の屋号を銘柄に用いる蔵も増えてきたように思う。

ともあれ、この美酒佳肴を味わえた歓び、そして本日出られなかった方にはなんとも申し訳無いような思いでした。

皐月空雨に濡るるや鯉幟
音も無く萌える若葉を濡らす雨

一以上一

座席図 (敬称略・卒業年記)



(昭28卒) 坪井 洋○

(昭31卒) 山田 晴康○

(昭20卒) 篠田 康○

○

(昭37卒) 林 幸子

○(昭31卒) 大野 金一

○(昭41卒) 久松 信明

○(昭20卒) 白井 昭雄

○

(昭31卒) 横手 一郎