

第44回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成14年 4月 6日 開催
場所 土浦『やまとや』

4月のお花見、それは年に一度桜の花に彩られた母校を訪ね、懐かしい思い出に浸る一時でもあり、又、土浦の人達と交流出来る楽しい機会でもあります。3月も半ばが過ぎ、皆様に案内状を差し上げる頃になると、もう一喜一憂、どうか開催日が花の開花に間に合うようにと祈るばかりでございます。しかし、その予想は今年は見事に裏切られ、桜の花は10日も早く咲いてしまい、先月、四月の花見では、桜に間に合わないのではないかと、心配した通りになってしまいました。

本日の出席予定者は、一昨日まで13人でしたが、当日、20人の申し込みになりました。その内二人の欠席がありまして最終的に18名が出席され

ました。やはり、桜の開花が大きく左右したのではないかと思われました。又、春は引越しの季節でもあり、大野理事長や土浦の高山了(昭41卒)さんはそのためでした。その他、昨年出席して所用のため今回見えなかった方は、山藤和夫、坪井洋、熊木士郎、高橋義尚、西村邦夫、本川軍司、菊池清、中原之夫、田村恒、海老原順の各氏で10名になりました。

今回は、花見の会に出席する前に荒川沖駅に下車をした。それは林幸子(昭37卒)さんが、ポニカルアートと詩「野の花抄」という個展を今日から開いているというご案内を頂き、拝観するためでした。三日前に土浦小学校の同窓会がであり、その際関鉄バスの事務所で、西根に行くのは水海道行きだと、時刻表を渡して教えてくれた。「これでよし！」と思って居たら昨夜林さんからお電話を頂いて「バスは通っておりません」というお話。「駅へ着いたらお電話下さい。5分くらいの処ですから」と言われたので駅から電話をすると、和服のお似合いの林さんは、着物で車を運転して迎えに来てくれた。昔、中学一年のとき勤労奉仕で西根に来たことがある。それはもう、半世紀以上も前の話で、その当時は、自転車で随分遠い処のように思っていて、荒川沖のすぐ近くだとは思わなかった。

会場には林さんの描いた暖かみのある野草の絵が飾られ、その一つ一つに、思いやりのある詩が付してある。「テレジンの子供たち」のときも、植物図鑑の絵の様な繊細で克明な絵葉書を沢山頂いた。あのお淑やかな林さんのお姿からは想像つかない、強いバイタリティーが内に秘めていられるのだと思う。林さんはこの細かいお仕事で肩の凝ったことは一度も無く、仕事楽しくて、その中にのめり込んでしまうのだとおっしゃっていた。いたいけな野の花に対する林さんの愛情が、その一枚一枚の絵の一筆一筆に表われ、添えられた詩の一語一語に豊かな情愛が滲み出ている、昔は何処

にでも咲いていた可憐な野の花を愛おしむ林さんの心で一杯だった。

◎本日の料理 (牡蠣尽し)

串焼き ねぎま・つくね

葱鮪(ねぎま)と江戸でいうところのネギとマグロで葱鮪鍋という鍋物もあるが、最近では鶏や肉の間にネギを挟んだ串焼きの総称になっているようだ。サッパリと塩焼きの鶏肉と噛むとニュッと甘い汁の出るコントラストが、このねぎまの身上だろう。

つくねは、焼き鳥屋へ行ったら、まず最初につくねを食べて見れば、その店の善し悪しの判断がつくと言われるほど、店にとってはどの店も気を入れた商品である。口に入れて噛むと香りが一杯に広がり、旨さが喉に伝わる

お造り 季節の魚介盛り合せ

マグロ

先月『玉淀』のお造りにも出たマグロだか、ここも負けず劣らずの真紅の刺身が色鮮やか盛られていた。シットリとしたこの旨さが、酒の味を一層引き立てて、さらにもう一杯と盃を重ねる旨さだ。

イカ

イカにもいろいろ種類があって、ヤリイカ、ケンサキイカ、スルメイカなどがあり、今の時季だと富山湾で漁れるホタルイカが珍味で、地元では刺身でも食べられる。今日のイカも、白さが光るような鮮度の良さだ。噛むとほのかな甘味が口に残って、一人娘の純米吟醸と共に胃に納める、何ともその心地好き。旨いの一言に尽きる。

カツオ

一口にカツオと言ってもかつお、まがつお、はがつお、そうだがつお(平そうだ、丸そうだ)、すまと何種類かあって、すまなどは背側は青黒く、縞は鯖のように斜めに走るのである。

カツオはご存知のように回遊魚で、今では、ほぼ、一年中、手に入るようになり、季節感が薄れているが、昔は東京人にとって初夏の魚で、青葉の出る頃のカツオを初ガツオとして珍重した。

今年は、二月頃が暖かだったため、総ての花の開花が早かったように、初ガツオの時季も早まったのだろうか、厚い切り身の大変美味しいものだったが、欲を言えばおろしニンニクが欲しかった。

シマアジ

久しぶりにお目にかかるシマアジ。アジ類の中でも最も美味と言われる高級魚で、大きいものは1mにもなり、

体重も10~15kgぐらいになるというが、余り大きいのは味が良くなく**おおかみ**と言って敬遠されるのだそうだ。その透き通って締まった身を見ただけで涎が出そうになる。適度に脂がのってシットリした口当りだった。

ホタテ

こんもりと太った大きな柱が嬉しい。これほどの大きさだと、殻はさぞ大きかったろうと想像する。かつては、豊漁と不漁の差が激しく高値を呼ぶ事もあったそうだが、今は養殖技術が確保されて、安定した値で売られるよう

になったという。味も天然物と差がなく、日本ばかりでなく、欧米にも人気があるという。青森の野辺地を過ぎると、陸奥湾一体は、この養殖ホタテの宝庫であり、又北海道の噴火湾ではとてつもなく大きな天然物が漁れる。

煮物 豚の角煮

こっくりと煮込んだ東坡煮は、黒光りする程煮含められて、少しも脂濃っさ感じない、誰かか焼酎が欲しいと言った。そうだとスピリットに合う旨さだ。

揚げ物

天ぷら

大きな車海老は身の締まった甘味のある形も味も立派な物だった。そして野菜の天ぷらも美味しかった、特にサツマ芋は懐かしく香ばしい味だった。銀座の『近藤』では、サツマ芋を衣を付けずに素揚げにして出してくれるのを思い出した。又これが絶品で感心する旨さなのだ。

焼き物 バンバンジー風

焼き鳥だが、中国語で言うと棒々鶏と書くのだが、ただ日本の焼き鳥の感覚ではない、薄く扁平な肉の串刺しなのだ。一見頼りないような見掛けだったが、食べてみると味は上々。だが、異国的な味で、日本酒よりも蒸留酒が合うのでは無いかと思われたのは、香辛料の胡椒のせいかもしれない。レモンを絞ると一層日本を離れ味になる。

サラダ グリーンサラダ

大きな木の鉢に盛り付けた新鮮な野菜。和食に合った自家製のドレッシングが素敵な味に包んでいる

お漬物

胡瓜、大根、人参、三種類の糠漬け、色の取り合いも良いが漬け具合も浅からず、又、漬け過ぎず、程良い漬かり方で、食後の香の物としても良いが、酒の肴にもなる結構な一品だった。

混ぜ飯

料理の量が多すぎて、最後のご飯には、殆どの人が手を

つけずじまい、この香ばしくてふくよかなご飯を。

◎本日のお酒

一人娘

純粋本醸造

㈱山中酒造

茨城県結城市石下町新石下187 ☎0297(42)2004
代表者 中山直次郎 杜氏 田中徳代(新潟)
原料米 美山錦:日本晴 精米歩合 63%
日本酒度 +1 酸度 1,3 アミノ酸度 1.4
アルコール度15.5 使用酵母 協会10号
仕込水 鬼怒川

白 鹿

紅色にごり酒

石岡酒造㈱

茨城県石岡市東大橋町舘 418 ☎0299(26)3331
代表者 大和田達郎 杜氏 橋本正男(南部)
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 9号
仕込水

霧筑波

純米酒

浦里酒造㈱

茨城県つくば市吉沼982 ☎0298(65)0032
代表者 浦里修平 杜氏 佐々木圭八
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

越の雪月花

特別純米

妙高酒造㈱

新潟県上越市南本町2-7-47 ☎0298(47)2022
代表者 引間正一郎 杜氏 平田正行
原料米 五百万石 精米歩合 55%
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 妙高山系の伏流水。

【後 記】

お花見会に先立って、中村信秀氏ご夫妻の世界一周の旅は、これから出発すると横浜の大栈橋から電話が入った。又、林さんの個展には数人の方か訪ねて、絵や詩のほかに、これまで出版された数々の童話や詩集も陳列されてあって、そのご努力に感じ入り称賛していた。

何はともあれ、今年の花見の宴も無事に済ませる事が出来ました。今回、『やまとや』をご紹介頂いた飯塚泰助さんには大変感謝しており、心から厚く御礼申し上げます。

尚、『やまとや』では、隣席の陸上自衛隊武器学校の人達から若い元気も頂き、楽しい思い出になりました。

四季の中で、晩春から初夏に掛けての美味しいものといえば。そろそろ**空豆**（サヤが空に向かって育つ豆）の露地物が出回ります。

美味しく食べるのは、サヤから外してすぐに茹でるのがコツ。薄皮まで美味しく、ビールの**つまみ**に堪えられない美味しさです。

空豆の原産地は、大粒種は北アフリカ、小粒種は西アジアと言われ日本にあるのは房州早生、於多福、一寸、さみとりなど。

そらまめには異名が多く、成熟したサヤの形が蚕に似ていることから「蚕豆」とも書きます。又、サヤの形が刀の形に似ていることから「刀豆」とも言い、四月が開花期であり、「四月豆」とも言います。

主産地は、鹿児島、香川、愛知、千葉、茨城、福島、宮城の各県で、土地により「夏まめ」「のら豆」「五月豆」「ふゆ豆」「雪割り豆」

などの異名があり、暮らしとの関わりを偲ばせます。

一つのサヤの中に三つの粒揃えの豆が入っている物が品が良く、サヤがまさに**さみどり色**で、産毛が多い方が新しいものです。爪の部分が黒っぽいのは成熟した豆なので、煮物や天ぷらなどに利用しても良いでしょう。美味しいのは採り立ての三日間、直ぐ料理します。タンパク質やカルシウムが多く、ビタミンB₁、ビタミンB₂も含まれます。

苣荳（ほろ苦味も香りもいい大人のあじ）

早春の露の臺を味わえる時季は限られており、少しすると柔らかな露が伸び始めます。元は「**ふふき**」と呼ばれていたそうですが、いかにも風に受けて葉が揺れる様が思い浮かびます。原産地は樺太。

日本各地で採取出来ます。野の露は香りも強く美味しいものです。採り立てなら皮も剥かずサッと茹でて、味をつけます。葉もゆがいて醤油と酒で煎り煮にしてもいいものです。栽培の太い露は**えぐみ**も少なく、柔らかいので、短時間茹でて皮を剥き、新の筍や新ジャガなどと炊き合わせるといいでしょう。（味覚春秋・N0349）

春早く花に遅れて酒酌みぬ
花いずこ亀城に偲ぶ過ぎし春

一以上一

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭31卒) 皆藤 祐治○	○(昭31卒) 大塚 信秀
(昭31卒) 郡司 賢一○	○(昭31卒) 酒井 隆二
(昭31卒) 鈴木 篤○	○(昭31卒) 山田 晴康
(昭38卒) 野村 ルナ○	○(昭41卒) 飯塚 泰助
(昭31卒) 関 幸治○	○(昭41卒) 安達 周
(昭41卒) 猪股 勝廣○	○(昭20卒) 中川 平
(昭31卒) 横手 一郎○	○(昭41卒) 安井 恵子

(昭41卒)長戸 琴○ ○(昭41卒)久松 信明
(昭20卒)篠田 康○ ○(昭31卒)蓮 幸治