

第43回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成14年 3月 8日 開催
場所 南大塚『玉 淀』

3月の声を聴くと、そろそろ鍋料理も終わりに近づく、これまでに、寄せ鍋を始め、鮫鯨鍋やフグちり、鯛ちり、チャンコ鍋といろいろの鍋料理を味わって来ましたが、今回はまだ味わっていないかきの土手鍋を主体にした、牡蠣尽くしの料理を頂くことにした。

寒い時には鍋を囲んで温まるに限る。しかし、このところ暖かい日が続いて、3月半ばには桜の開花があるだろうと、予想している気象庁の発表に、四月の花見では、桜に間に合わないのではないかと、心配する今日この頃ですが、今日は冷たい北風が吹いて、絶好の鍋日和になった。

本日の出席予定者は、昨日まで、11人でしたが、『玉淀』に着いたらお女将さんから「お一人追加がありました」と告げられた。そして、珍しく土浦の高山了(昭41卒)さんの姿が見えた。「打ち合わせが早く済んだので、会に出ることが出来ました。長戸さんには話してあります。尚、長戸さんは一時間半位遅くなるそうです」と付け加えた。全員が揃った処へ、また一人出席者が現れた。「インターネットのホームページを見て参りました」と言うのは筑波大付属高校に勤める箱守知己(昭54卒)さんだった。沼里征二(昭33卒)さんが土浦一高のホームページを開設して一年有余、やっとここにご努力の効果が現れたと、皆で喜び合った。

乾杯の音頭は、会の慣習で新しく入られた箱守さんをお願いしました。卓上のコンロが点火され鍋に火が入る。土手鍋は初めてで、やったことのない人が多く、焦がしてしまう鍋も出てきて大騒ぎする一幕もあったが、それでも何とかどて鍋はまとまって、美味しい冬の名残を味わえた。

お酒は牡蠣の味が濃いので、なるべくサラッとしたものにしました。

先ず、最近人気の高い、埼玉・蓮田「新亀酒造」の純米酒辛口、一月にも味わった、富山・西砺波「成政」の酒で、今回はしぼりたて生うすにごりと秋田・平賀「天の戸・美稲」の純米酒で、酒米は美山錦と吟の精で醸したものでした。それに今回も山田晴康さんがつくば・上郷「安井酒造」剣正宗の純米酒を、又、初田正男さんが島根・掛合町「竹下酒造」(故竹下元首相の実家)の出雲誉をご寄贈下さいました。

当初は、4升頼んでおきましたが、人数に合わせて3升にしました。それでもご寄贈の分を合わせると5升となり、とても飲み切れず、1升程度残ってしまいました。

酒を酌み交わしている隣の席の中村信秀さんが、奥さんとご一緒に豪華客船「飛鳥」に乗って、4月初めに世界一周の旅に出るので、百余日掛るか

ら7月までは会に出られないというお話がありました。

◎本日の料理 (牡蠣尽し)

先付け 牡蠣とタラの芽の胡麻味噌和え

フックラとした牡蠣が、新緑のタラの芽を纏っている。タラの芽は初夏の頃かと思っていたら、もうこんなに大きくなったのかとびっくりする。尤も、山形辺りでは、盛んに促成栽培が行われていて、1月頃から出荷されているが、香りも薄く、苦みも少ないという。特に調理は天ぷらが多くて、牡蠣と胡麻味噌で和えたのは初めての味、栄養価も高く滋養強壮に効くといわれ、根の皮を煎じたものは胃腸病、糖尿病に効くと言われている。

お造り 季節の魚介盛り合せ

マグロは色鮮やかな真紅の刺身で、見ただけで、振るいつきたくなるような姿だ。トロとは違ったこの赤みの旨さが、酒のみを喜ばせ杯を重ねさせるのだ。

甘海老のトロツとした甘さが堪らない。活きが良いので身に弾力があり、冬の名残を思わせる懐かしい味だ。

アオヤギなどの貝類はこれからが美味しくなる季節。先日、この採取の様子がテレビで放映された。潜水服を着た漁師が海に潜り、ジェット水流で海底を洗うと、バカ貝がゴロゴロ網に入る。貝を選別して小さなものは海に返し、陸に揚げると、待ち構えていた婦人達が貝を開いてアオヤギと小柱に分ける(貝打ち)。その動作の素早いこと、瞬く間にムキミと貝殻の山が築かれる。

煮物 新竹の子と蕨の炊合せ

一月の竹の子ご飯が出た時に、何処の物かと訝ったが、もう房総辺りでも早堀の竹の子が採れている。だが蕨は二月にフキノトウを食べたばかりなのに、もうこんなにも思った。でも茎は細く香りもフキノトウ程強くない。

150年に亘って栽培されているという、茎の太さの割に

繊維が少ない愛知早稲ぶき(尾張ぶき)は、露地栽培だけでなく、ハウス栽培も行われているという。春を先取りしたようなこの炊き合わせの旨さに春の息吹が感じられる一品でした。

焼き物 伊勢海老のチーズ焼き

献立では牡蠣のチーズグラタンの予定だったが、何処でどうしたのか、牡蠣も海老も殻が着いているが、伊勢海老のチーズ焼きに変わってしまった。それでも程よく焼き上げられた大きな伊勢海老に、思わずニンマリしてしまう。甘みを持った伊勢海老の肉の旨さに、シッカリと支えられて、「成政」のしぼりたて生うすにごりを口に

含んだ時、口福感に包まれる一時でありました。

酢の物 酢牡蠣 (ポン酢)

磯牡蠣 (夏牡蠣) と見紛う様な大きな牡蠣が二つお皿にのせて運ばれて来た。これは素晴らしい牡蠣だ。今までに、松島でも的矢でも広島でも、こんな大きなのはまだ見たことがない。北海道の厚岸の牡蠣は大きいけど、そこまでは無いにしてもとにかく立派な牡蠣だった。

ポン酢をつけて嚙ぶり付くと、ミルキーな味が口中にほとぼしる。まさに、醍醐味だ。そして、二つ目をガブリ！その旨さに体全体が包まれてしまった感じがする。

鍋 牡蠣土手鍋

さあ、今日のメインの牡蠣土手鍋だ。鍋の内側に味噌の土手を築き、材料を煮ながらこれを出し汁で溶していくのだ、牡蠣を始め糸コンニャクや野菜など大方の具は既に鍋に仕込まれていて、ガスコンロに火が入るといよいよ戦闘開始だ。程よく煮えたのを、ハフハフ言いながら味わうのが鍋の喜びの一つだ。最後の締めは鍋にうどんを入れて食べるのだが、味噌が甘いので、具合が悪いらろうとお女将さんが言って下さった。竹の子ご飯ならあると言うので、そうして貰うことにした。ご飯物に変えられるのなら献立表を見たときに、余程牡蠣めしにお願いしたかったのだが悔やまれた。

御飯 新竹の子

一月にも竹の子ご飯だったが、あれから二ヶ月経つと、地の竹の子も出始めて、瑞々しさが加わって一層旨くなったと思うのは気のせいだけでは無い様に思う。

留 椀

アサリの味噌汁で、後口サッパリと今宵の宴の総仕上げとなつて、これも春の訪れを感じる一品であった。

デザート アロエヨーグルト

万病に薬効があるといわれるアロエ、ただ冷たくて甘酸っぱいヨーグルトの味が酔った体に心地よく沁み亘る。

◎本日のお酒

神 亀

神亀酒造(株)

埼玉県蓮田市大字馬込1976 ☎048(768)0115

代表者 小川原正英 杜氏 原 昭二 (新潟)

原料米 五百万石 精米歩合 60%

日本酒度 +5 酸度 1.5 アミノ酸度 1.2

アルコール度15.8 使用酵母 協会 9号

仕込水 井戸水

成政

薄にごり

成政酒造(株)

富山県西砺波郡福光町舘 418 ☎0763(52)0204

代表者 山田 和子 杜氏 松谷 政治 (能登)

原料米 雄山錦 百万石 精米歩合 65%

日本酒度 + 8 酸度 1.4 アミノ酸度 1.3

アルコール度19.3 使用酵母 協会 14号

仕込水 医王山麓の湧水 (鎗ヶりノ先の湧水)

天の戸

美稲うましね

純米酒

浅舞酒造(株)

秋田県平鹿郡平鹿町浅舞字浅舞388

代表者 柿崎秀衛

☎0182(24)1030

杜氏 森谷康一

原料米 美山錦・吟の精 精米歩合 50%

日本酒度 + 5 酸度 1.7 アミノ酸度 1.3

アルコール度16,8度 使用酵母

蔵元が語る

この純米酒は、丹精込めて酒米（美山錦と吟の精）を育てて下さる農家の皆さんへの、感謝の気持ちで作ったお酒です。稲田を渡る風の波、土のてざわり、お日様の匂いを思い浮かべて頂ければ嬉しく思います。

米の旨味を損なわない様、濾過などは一切しておりません。

剣正宗

住之江

(株)安井酒造

茨城県つくば市上郷1599

☎0298(47)2022

代表者 杜氏

原料米 精米歩合

日本酒度 酸度 アミノ酸度

アルコール度16.8 使用酵母

仕込水

出雲誉

(株)竹下商店 島根県掛合町大字掛合955-1

代表者 杜氏

原料米 精米歩合

日本酒度 酸度 アミノ酸度

アルコール度16.8 使用酵母

仕込水

牡蠣についての思い出

昭和45の初冬、仙台変電所から石巻までの線路建設に携わったことがある。その頃東北本線は利府から山を通して走り、松島駅は海岸線から離れた処にあって、その駅の真向かいにあるお店に下宿した。線路が海岸線に切り替わったが、まだ何本かは旧線路を走っている時のことだった。国道45線の塩釜から松島の間には、堆く積まれた牡蠣殻の山が何ヶ所も続いていたが、今はもう見られない。そして、その当時、私の月給は2万円位だったと思うが、牡蠣を剥く(牡蠣打ち)女性は一日に一万円も稼ぐと聞いて驚いたことがある。その時は、よく牡蠣を食べた。仙台では一番町の『かき徳』にも行って、牡蠣のコース料理を食べたこともある。

東京では、新橋に『白梅』という広島料理店があり、又、三原の『酔心』も東京に進出して、銀座や新宿の店でも広島牡蠣の料理が食べられる。

かつて大阪では『かき広』いう牡蠣船が土佐堀川の淀屋橋南詰に浮いていた。名物の広島の牡蠣を食べさせる店だったが、大分前に火災に遭って、再建の話もあったが、環境問題も煩くなってそのままになってしまった。阪急宝塚線に乗って池田で降りると『かき峰』という牡蠣専門の料理屋がある、昨年、学童殺傷事件のあったあの池田である。海から離れた処にと思って行ったのだが、ここは大変なサービスで、最後にドンと出たかき飯が食べきれなかったら、折に詰めてお土産に持たしてくれた。

牡蠣の思い出で一番印象の強いのは、志摩観光ホテルの高橋忠之シェフと的矢の牡蠣を食べに行ったことである。フランスパンと白ワインのシャブリを数本ずつバスケットに詰め、タクシーに分乗して佐藤養蠣場に向かう。牡蠣博士の佐藤忠勇先生がまだご存命の時、牡蠣の養殖に適していると見たこの地を、先生は大正の初めに、確か10万円で購入したと聞いた、その当時としては、個人ではとてつもない大事業だったと思う。

その研究室で、稚貝の誕生から育成の話聴き、次に牡蠣の作業場で、無菌牡蠣の説明も聴いた。「一般の方は、無菌牡蠣というと直接赤外線を牡蠣に当てて殺菌している様に思っている様ですが、そんなことをすると菌を殺すことは出来ませんが、それでは牡蠣の細胞自体も死んでしまいます。ここでは赤外線滅菌した海水を水槽の中で24時間牡蠣に当てると、牡蠣は体内の老廃物を総て排泄して無菌の状態になる」ということで、コンクリート製の水槽は、長さが20mほどの中に牡蠣籠が2段に並べられ、上から滅菌した海水を放射しており、これを一昼夜行うということでした。

その建物の中では、二人の女性が牡蠣の殻を剥いておりましたが、その手の素早いこと、それを海辺の急拵えのテーブルで、パンを齧り、シャブリを煽りながらむき牡蠣を25ヶも食べました。塩気が少し強いので水洗いすると丁度良い味になりました。更に、ドラム缶に流木を薪にして燃やし、この上に牡蠣の入った籠を籠ごと乗せて焼いて食べるもので、「牡蠣はただ手を加えないで、レモンを二、三滴垂すだけで食べるのが一番旨い」と言う高橋シェフも「実は、この味には脱帽です」と言っていました。

それは、味付けしなくても、水槽に浸した塩加減が程良くて、その時は焼牡蠣25ヶと、合わせて50ヶ食べたが、若い時とは言え、今思えばよく食べたものだと、我ながら感心する。そんな機会がその当時三年続けてあったが、その後名古屋勤務になった時、慰安旅行の際にお寄りしたことがある。この時は、佐藤先生に電話でお願いして置いて佐藤養蠣場に寄ったのだが、「うちは今日は休みなので、どうぞ皆さんで自由に召しあがって下さい」と剥くヘラと軍手を付けて牡蠣籠が用意されていた。素人にはあんな難しいものは無い、文字通り血みどろの悪戦苦闘でした。

神戸には、生田に『かき十』という良いお店があって、牡蠣のコース料理を出す素晴らしい店だったが、阪神淡路大震災以後今もあるだろうか？ 広島瀬戸内の海は、水温と餌となる良質なプランクトンが豊富で、海水の塩加減、気候とか場所によっても味に大きな違いが出るそうだが、広島牡蠣はその点、程よい大きさと風味に富み、適当な口当たりが味の良さを決めている。

秋から冬に掛けて広島湾一帯は宮島の方まで、処狭しと牡蠣筏で覆い尽くされる。広島の牡蠣が美味しくなるのは、12月に入ってから、生で、焼いて、蒸して、鍋にして美味しい。市内を流れる川には、浮かぶ料亭所謂“牡蠣船”が何軒かあったが。広島牡蠣の代名詞とも言われる『かなわ』の“牡蠣船”は平和公園の東側を流れる元安川にもやっていて、今は二艘だけになったと聴く。お座敷に座り窓からの景色に目をやり、新鮮な牡蠣料理に舌鼓を打ちながらの一杯は、堪えられない。また、鉄輪島水産では一個づつ別の金網に入れて育てた高価な“一粒牡蠣”というものもある。

この他、牡蠣の養殖は、岡山県の瀬戸内や福井県の三方と、新潟の佐渡、宮城の気仙沼や北海道の厚岸でも行われている。余裕があれば行って味わいたいと思う。

友情のきづなで固む牡蠣の土手
去る冬の名残たゆたう牡蠣の鍋

一以上一

座席図 (敬称略・卒業年記)

		(昭41卒)	(昭31卒)	(昭20卒)		
		高	大	篠		
		山	野	田		
			金			
		了	一	康		
		○	○	○		
(昭41卒) 初田	正男	○			○	(昭31卒) 中村 信秀
(昭31卒) 関	隆之	○			○	(昭31卒) 皆藤 祐治
(昭31卒) 山田	晴康	○			○	(昭31卒) 横手 一郎
(昭31卒) 蓮	幸治	○			○	(昭31卒) 酒井 隆二
(昭41卒) 久松	信明	○			○	(昭41卒) 長戸 琴
(昭54卒) 箱守	知己	○				

