

第41回『謳粹会』の記

平成14年 1月20日
篠田 康

開催日 平成14年 1月17日
会場 大塚 『玉 淀』

皆様明けましておめでとうございます。お家族お揃いで健やかに明るい正月をお迎えのことと存じます。当『謳粹会』も四度目の正月を迎えることになり、皆様方のお力添えにより、元気に今年も続けて行く所存ですので、宜しく一層のご協力を賜りますようお願い申し上げます。

さて、一月の例会は発祥地『玉淀』で今年も開催されました。着飾った日本髪の女性の姿は最近殆ど見られないが、正月だと言うので、何となく華やいに見えるのは気のせいだろうか、床の間に飾られた朱塗りの角樽の前には、既に本日の銘酒がズラリと勢揃いして、皆様のお出でを今やお遅いしとお待ちしている。

本日も出席者は22名の大人数になり、本日参加された中で、丹羽秀男(昭48卒)さんは、この会の当初に二度ほど出席されましたが、本日4年振りに珍しく出席下さいました。また、本川軍司(昭31卒)さんもおつかばから、今回もわざわざお越し頂きました。

会長の「今年も東進会の発展を願って、皆様と共に元気に参りましょう」という声に呼応して、皆一斉に盃を掲げて乾杯をしました。そして、正月らしい気分を一層高めたのは、矢口照風先生の演奏する、宮城道夫の箏曲『春の海』でした。乾杯をして宴会に入ると、直ぐにお琴の伴奏が始まり、皆さんが酔わないうちにということで、尺八の音が亮々として宴席に沁みわたる。果てしなく続く春の海辺に柔らかに寄せては返す波の様に、のどかにゆったりとした春の海辺を思わせ、時折、渡り行く浜千鳥の可憐な鳴く音も入って、いかにも新春の華やいだ気分誘われながら、料理を頂き、酒を酌み交わしました。

お酒も会長挨拶の際に紹介が有りましたが、福岡・三瀨^{みつま}杜氏の醸す、純米吟醸、黒田城「大手門」に神奈川県山北の純米吟醸「隆」白ラベル、富山県福光の「成政」無濾過生原酒、山形市・山形男山酒造の特別純米酒「出羽豊穰」の4銘柄を会では用意しましたが、今回も又、皆様方からご寄贈を頂き白鷹酒造の「以心」の大野金一(昭31卒)さんをはじめ、新潟・大洋酒造の大吟醸「北翔」中村信秀(昭31卒)さん。群馬県・土田本店の吟醸酒「誉国光」は山田晴康(昭31卒)さんで、金沢・福光屋の純米吟醸

「加賀鳶」は若山宏(昭36卒)さんのやはり4銘柄でした。酒飯店は、「出羽豊穰」はお爛をつけた方が香りが立って、美味しいと言うことでしたが、そのまま冷で吞みました。いずれも優れた銘醸揃いで甲乙つけ難かったが、「成政」は旨さにコクが有ってコシが強いと良い評判でした。

◎・本日の料理

先付け

菜の花黄金辛子和え

春の香りを先取りしてお膳に盛ったこの一品、鮮やかな緑色が際立って美しく、新春の慶びを描いた装い、はしりの物にしては太い茎だが、柔らかく菜種の香りが上品に薫る。

横に添えられた空豆も、冷凍食品でなく本物の摘み立ての物、時季外れの感じがしないでも無いが、味は真っ当な空豆の味、
どちらも温室に於ける促成栽培なのだろうが、露地物よりは数ヶ月速く、食いしん坊の舌を喜ばせてくれた。

酢の物

鯛皮うどの土佐酢和え

十月の祝の膳に鯛の姿造りが出た。お造りを皮で覆って、今にも泳ぎ出しそうな素晴らしさだった。誰かがこの皮を見て「これ美味しそうじゃない、勿体ないな」と言った。その通り、サッと炙って松皮造りにしたり、サッと湯がいてこのように土佐酢和えにします。うどの爽やかな歯触りが、この鯛の美味さと共に春の感触を楽しませてくれる。

煮物

あんきも豆腐ふぶき仕立て

贅沢にも、海のフォアグラとも言われるあんきもの料理。暮には大洗まで鮫鱈鍋を食べに行ったが、大好物のあんきもはわほんのチョッピリしか味わえなかった。濃厚なあんきもと淡白な豆腐の取り合わせだが、何も不自然さは感じなかった。異色の食材の取り合わせに舌も喜んでる様だった。

お造り

鮪、しまあじ、あまえび

『玉淀』の刺身の旨さには定評がある。鮪はいつものマツタリした赤味だが、年増女のようなしつこさはない。

しまあじも脂がのって、食べ終わるとその旨さだけが何時までも口の中に余韻を残す。しまあじはあじ類の中でも最も美味しい高級魚、大きい物は体長1mにり、重さも10~15kgになるといいうが、余り大きい物はおおかみとよばれて、敬遠されるそうだ。味がよいのは30~40cm、1kg前後の若魚で、適

度に脂がのってしっとりした口当たりが何とも言えない。

磯釣りの魚だが、近年とみに漁獲量が減り、かわりに養殖ものが出回る様になっており、またみなみしまあじがオーストラリアやニュージーランドから鮮魚で輸入されている。

あまえびも越後から北陸にかけて、今が最盛期、子持ちの物も味わえるこの季節、トロリと甘いあの味は堪えられない。

焼き物

真鯛難波焼き

正月のご祝儀か、焼いた鯛が銘々に付いた。前にも書いたが鯛はこの冬の季節が一番美味しいのだ。桜の花の咲く四月頃に多く出回るので、桜鯛と言って喜ばれますが、寒の身の締まった味には適わない。私も昔、桜の季節に鞆の浦の鯛網に二度ほど行ったことがある。二艘の漁船が左右に分かれて網をおろし、お互いに網を手繰り寄せると、ピンクに躍る鯛が網一杯獲れた。それは見ていて勇壮でもあり、大漁に心の歓喜がほとばしる思いでした。宿に帰ると、今獲れたばかりの鯛が活造りで出てきた。まだロパクパクやっている、目のところを小さな半紙で覆い、鯛に見られない様に食べたのであるが、好奇心だけで味わったように覚えている。

蒸し物

大根蒸し

大根とは何と庶民的な食材だろうか。生（刺身のツマ）でよし、煮てよし、焼いてよし、エッ焼かないって？イヤイヤ3～4mmにスライスした輪切りの大根にいしるを塗って付け焼きにしたら、これが滅法旨くて酒の肴にたいへんよく合うのだ。フロフキ大根に似ているが蒸して旨味を凝縮した味。

揚げ物

白魚搔き揚げ、かにチーズ、カボチャアーモンド

何ともたおやかな繊細な感じの白魚搔き揚げだが、レモンを絞って戴くと、酒仙おくあたわざるところで、更に一献。

たけのご飯

正月にタケノコと聞くとちょっと驚く、尤も最近では、ボイルした缶詰やパック詰めは何時でも手に入るのだが、この季節に香り高い生のもものは珍しい。早堀タケノコの産地で有名な北九州小倉南区の合馬杵マでも二月初旬にならないと採れないのだが、はてさて何処のものかと思ったら、あったあった鹿児島では十二月に正月用の収穫をするという。早堀は高級和牛並みの値がすると聞いていたので、『玉淀』さんのおもてなしの気の入れように敬服する。一口食べると、そこにはもう春の香りが漂い、ふっくらと炊き込まれた旨さに、

今年の夢の膨らむのを覚える。

留め椀

かぶとかきの清汁

余り一般ではお目に掛かれない澄まし汁。我が家で蕪を煮炊きするとトロトロになってしまうが、そうならないのが職人の腕なのだろう。牡蠣鍋でドンと牡蠣が食べたくなった。

◎ = 本日の飲み物

ビール

アサヒビール

隆

川西屋酒造店 神奈川県足柄上郡山北町山北 250

☎0254(24)5111

代表者

杜氏 川上 修

仕込み水

①原料米 足柄産若水

②精米歩合 55%

③使用酵母 9号系

④日本酒度+4 ⑤酸度 1.4

⑥アミノ酸度 1.6

⑦アルコール度 15.0~16.0

黒田城 **大手門** 純米吟醸

(株)杜の蔵

福岡県三潴郡三潴町玉2773

☎048(768)0115

代表者

杜氏

(三潴)

仕込み水 井水・硬水

①原料米 五百万石 ②精米歩合 60%

③使用酵母 協会 9号 ④日本酒度+3 ⑤酸度1.2

⑥アミノ酸度 1.3 ⑦アルコール度 15.0

蔵元が語る特徴：

成 政 無濾過生原酒

成政酒造(株) 富山県西砺波郡福光町館418

☎0763(52)0204

代表者

杜氏 松谷

政治 (能登)

仕込み水

①原料米 雄山錦 ②精米歩合 60%

③使用酵母 金沢 9号 ④日本酒度+4.0 ⑤酸度 1.3

⑥アミノ酸度 ⑦アルコール度 16.5

蔵元が語る特徴：日本酒の芸術品といわれ、良質の酒造好適米（雄山錦 100%）を60%以下になるまで精白した米と米麴だけを原料とし、厳寒の季節に伝統の手法により、採算性を度外視して生れた贅沢につくられた日本酒です。添加物を一切使わない自然食品で、米本来の味が冴えま

す。
水は酒の命と言える。だから水の町は酒の町でもある。
福光、その名は名水の噴き満つる町から由来したという。
戦国の武将、佐々成政が戦のさなか水を求め、槍を突いた
ところから噴出した「槍の先の水」。それが、清酒「成政」
の美味さを育てて来たのだ。

出羽豊穰 (小仕込特別純米酒)

男山酒造(株) 山形県山形市八日町 3- 4-13 ☎0236(41)0141
代表者 尾原 儀助 杜氏 佐々木四郎 (南部)

仕込み水 蔵王山系の伏流水

- ①原料米 美山錦 (秋田) ②精米歩合 58%
③使用酵母 協会 号 ④日本酒度+4
⑤酸度 1.3 ⑥アミノ酸度 1.5 ⑦アルコール度 15.0~15.9

以 心 特吟

白鷹酒造(株) 兵庫県西宮市浜町1- 1 ☎0798(33)0001
代表者 辰馬 寛男 杜氏 藤井敏和 (和山)

仕込み水 所有の2ヵ所の井戸水から直接8本の宮水を使用。

- ①原料米 山田錦 (兵庫産) ②精米歩合 55%
③使用酵母 自社酵母 ④日本酒度+3
⑤酸度 1.1 ⑥アミノ酸度 1.2 ⑦アルコール度 15.3

北 翔

大洋酒造(株) 新潟県村上市飯野一丁目 4-31 ☎0254(53)3145

仕込み水 朝日連峰の伏流水。

- ①原料米 山田錦 (兵庫産) ②精米歩合 55%
③使用酵母 自社酵母 ④日本酒度+4
⑤酸度 1.2 ⑥アミノ酸度 1.3 ⑦アルコール度 15.5

誉国光 特選仕込み

(有)土田本店 群馬県利根郡川場村大字川場湯原 ☎0278(52)3511
代表者 杜氏 ()

仕込み水 利根川水系の伏流水、中硬水。

- ①原料米 山田錦：八反錦 ②精米歩合
③使用酵母 協会 9号 ④日本酒度+5
⑤酸度 1.4 ⑥アミノ酸度 1.2 ⑦アルコール度 15.8

加賀鳶 純米吟醸

(株)福光屋 石川県金沢市石引二丁目 8- 3
代表者 杜氏 ()

- ①原料米 山田錦60：金紋錦40 ②精米歩合 55%
 ③使用酵母 協会 9号 ④日本酒度+5
 ⑤酸度 1.4 ⑥アミノ酸度 1.2 ⑦アルコール度 15.8

蔵元が語る特徴：伝統な吟醸造りで丹念に仕込んだ純米吟醸酒です。豊かに広がる吟醸香と、柔らかく膨らむ米の旨味が生きた、キレよい飲み口が特徴。

後記 本年最初の例会、いわば新年会とも言うべき会に、大勢の方のご出席を戴いて大変嬉しく思いました。正月の祝い膳も銘酒の味も旨かったと、皆様に喜んで戴き、又、ご寄贈戴いた銘酒も夫々に名のあるブランド品で、大変美味しく戴くことが出来ましてご馳走様でした。話は変りまして、会からのお願いがあります。それは、出欠についてですが、変更がありましたら、なるべく早く事務局にご連絡をお願いいたします。ここ数か月、会場に出るまで出席人数が掴めない状態が続いており、当日急にご出席なされる場合は、予約の献立と違う場合が御座いますのでご了承願います。尚、無断で欠席された場合は会費をくことになっております。今までにそうした事例が一度だけございまして、申込み人数分を支払った事例が御座います。この時は会で負担しましたので、この点宜しくお願い致します。

門松を四つくぐりて粋な会
 大塚で迎えし初春のあらばしり

第41回 座席図 (敬称略、卒業年記)

	(昭31卒)	(昭31卒)	(昭41卒)	
	酒井隆二	皆藤祐治	長戸恭琴	
	○	○	○	
(昭31卒) 山田 晴康	○			○ (昭31卒) 中村 信秀
(昭31卒) 坂本 善之	○			○ (昭31卒) 郡司 賢一
(昭37卒) 小田島 伸光	○			○ (昭31卒) 本川 軍司
(昭37卒) 矢口 輝雄	○			○ (昭31卒) 関 隆之
(昭31卒) 鈴木 篤	○			○ (昭31卒) 蓮 幸治
(昭36卒) 若山 宏	○			○ (昭31卒) 菊地 清
(昭27卒) 坪井 洋	○			○ (昭41卒) 安井 恵子
(昭31卒) 横手 一郎	○			○ (昭41卒) 久松 信明
	○	○	○	
	(昭49卒)	(昭31卒)	(昭20卒)	

丹羽 大野 篠
信明 金 田
明 一 康

—以上—

【次 回】平成14年 2月 8日（金）四谷『美味小家』