

# 第40回『謳粹会』の記

平成13年12月15日

篠田 康

開催日 平成13年12月14日

会場 鳥居坂 『春秋』

極月の14日と言えば、赤穂浪士が本所松坂の吉良邸に討ち入り、めでたく主君の仇を打って本懐を遂げた日で、今年で丁度三百年に当たるという。この日、義士祭は毎年行われているが、今年は特別の催しがあるように聞いている。平日でも線香の煙の絶えない泉岳寺であり、この日は寺全体が香煙に深くつつまれることと思う。泉岳寺には「義士会」という団体があって、訪ねたのは、もう二た昔も前にもなるが、その時のお話では、「この会は、赤穂浪士の義挙を称えるものではなく、余りに歪められて伝わっていることが多いので、その史実を正しく伝えるのがこの会の目的です」。例えば堀部安兵衛は大酒飲みとされているが、実は、彼は一滴も酒は飲めなかった。事件後、浪士達は田村右京太夫の他三藩の屋敷にお預けとなり、夕食には晩酌が付いたそうですが、堀部安兵衛はお酒が飲めないで、砂糖水を所望したのだということです。また、南部坂雪の別れの大高源吾もお酒は全然飲めないで、こちらも砂糖水を頂いたという記録があるそうです。芝居や講談では、ことを面白おかしくするために、あらぬことを付け加えているので、それを正しく改めて伝えるのが「義士会」のつとめだと聞きました。

今宵の会場は、花のお江戸の六本木『鳥居坂春秋』。ここ六本木は我等が東進会・植木会長の本拠地であるが、義士祭の日だからといって、無闇に討ち入るつもりは毛頭なく、ここは春に来たときに、美術館を思わせる建物の素晴らしいロケーションの中で戴く、洋風をアレンジした料理も美味しく、お酒もそれに合う純米酒が旨かったので、一年の最後を締め括る店に格好な場所と思い、皆さんをご案内しました。

植木会長は「わが庭に踏み込まれては放っておくわけにはいかない」と、早速お見えになって、過分のご祝儀を戴きました。米寿を迎えられた植木会長は、なお豊饒として現役の区会議員として都政の一翼を担って活躍しておられる。その会長から張りのある大きな声でご挨拶を戴き、乾杯の音頭でグラスを高く掲げ、今年一年無事に過ごせたことを喜び合うとともに、新しく迎える年が不景気から脱却して、明るく安らかな年である事を願った。

最初に出たお酒は、お店のオリジナルの銘柄で、次が友部の山桃桜に福井の黒龍で、お店に断って持参したのが、石川の吉田蔵と瀬祭のにご

りで、この酒に料理がマッチして、料理が酒を呼び、酒に料理が応えて一層妙味を醸し出し、皆さんに満足頂けたことと思います。

## ◎・本日の料理

### 先付け

#### 京蕪海老あんかけ

蕪は春の七草の中でスズナと呼ばれ、日本では古くから食べられきた野菜。秋から春にかけて食卓で多いに活躍する食材だ。地方によってはカブラ或いは蕪菜と言ひ、数多くの種類があるが、本日の素材は京蕪とあるから聖護院蕪であろう。関東では**金町小蕪**が、東京、千葉、埼玉、群馬などで栽培されている、種類も多いが煮物、酢の物、炒め物、蒸し物、漬物と料理のレパートリーも広い。

本日の蕪は薄味で煮て、海老あんを掛けたものだろう、口入れると、だしを含んだカブの味が優しく舌の上に広がる。

私の好きなのは、北陸の**かぶら寿司**と京都の**かぶら蒸し**、どちらも寒い冬に喜ばれる季節の味だ。

#### じゃこ豆腐

これは**豆腐百珍**には恐らく載っていないかも知れないが、豆の香り高い豆腐と炒り立てのジャコの軽い香ばしさが、マッチングして醸し出すハーモニーが実に旨い。最近では豆腐に色々なものをトッピングして。豆腐の味を楽しむ風潮があるようだが、お互いが支え合って、より美味しい味を作り上げているのには感心した。

#### お造り

今回も、また**鰯**の刺身だが、薬味に、大葉とわさびが付いて、気のせい**か鰯**もだんだん脂がのつてきた様な気がする。これからは本当に**鰯**の季節だ。**鰯カマ**の塩焼きなどは、脂の強い旨さが堪えられないし、先程言った**かぶら寿司**も、蕪に**鰯**の身を挟んで漬けた物で、**鰯**のアラで煮込んで煮染まった**鰯大根**などは、ご飯のおかずによし、酒の肴にも喜ばれて、広く食通の支持を得る一品だ。特に高級で高価なのは、燻製にした**鰯**を荒縄で巻いて発酵させた**巻鰯**だが、最近では口にする事も無くなった。北陸地方には**鰯**の加工食品も様々ある。

#### 海老きりたんぼ

今回は、まこもだけ**海老入りきりたんぼ**が出て珍しいと思ったが、今回もまた**海老きりたんぼ**なるものが出された。

**きりたんぼ**というと、秋田で半殺しにした餅を棒に付けて

焼いた物を思うが、それとは違うので、何故きりたんぼというのか、説明を聞き損なった。

### ほうれん草サラダ

ほうれん草は、葉は細長く切れ込みが殆ど無く、杓子菜の様な形で茎も細かった。およそ普段見慣れている物とは違う形だったので、西洋種のものと思われた。ほうれん草がお浸しが主体の時代は、東洋種が中心だったが、以前は栽培出来ない晩春から初夏にかけてのみ、西洋種が出回る程度であったが、洋風、中国風と様々にほうれん草が利用されるようになってからは、とう立ち難く、収量の多い西洋種に栽培の主体が移ったという。チョップリ酸味の利いた甘めのドレッシングが、この瑞々しいほうれん草に美味しくアクセントを付けた爽やかな一品でした。

### ぶり大根

鰯のお造りが出た時、咄嗟にぶり大根も旨いなと思ったら献立が変わったのか照焼きでなく、ぶり大根が出てきた。鰯の旨味を総て吸い尽くしたような熱々の大根が、柔らかく口の中で解けるこの感触。手にした杯を一気に飲み干す。

### 伊達鶏クルミ味噌

日本の三大美味地鶏というと名古屋コーチン、比内鶏、軍鶏があるが、特に軍鶏は、東京しゃも、奥久慈しゃも、薩摩しゃもが有名で、その他に“銘柄鶏”として伊達鶏を初め、蔵王鶏、津軽どり、赤鶏などが挙げられる。良い鶏肉の決め手は、飼育日数、餌、環境の三点が挙げられ、ここで伊達鶏もまた鶏舎ではなく放し飼いという、独特の飼育方法で、良質の肉を産する事で多くの食通から親しまれている。

料理は焼いた鶏肉にクルミ味噌を塗って食べるのだが、噛む程に味の出る伊達鶏の旨さは、クルミの香ばしさによって倍加され、鶏の旨さをしみじみ楽しませてくれた。

### つくね鍋 うどん

つくねを食べて見ればその店の程度が分る、と言われる程つくねは店を代表する物であり、店によってそのこだわりは様々だが、鳥料理店の締め料理は、両国の『坊主しゃも』や湯島の『鳥栄』をはじめ、総ての店がこのつくね鍋で、ここで白いご飯と漬物が出る。それは、つくねだけを煮る小さな四角の鉄鍋で、店特製のわりしたかだし汁で煮込むのだが、ここでは、大きなアカの平鍋で、野菜と一緒に炊き込むもの

でした。鍋の最後に入れたうどんがコシのある美味しいうどんで身も心も芯から温まる思いでした。

## 漬物

この漬物は色鮮やかで、しかも旨い付け方だと前回も感心したが、今回もやはり、茄子の紫、胡瓜の緑、大根の白、真紅のカブと、瑞々しい色彩の漬物が出てきた旨味成分を十分に含んだ独特の塩で付込んでいるのでは無いかと思われた。茄子の柔らかさと胡瓜の歯切れの良さ、日本人には無くてはならない味、そして日本人にしか分らない味かも知れない。

## 洋梨のコンポート

洋梨の高い香りが素晴らしい、黄色い半透明のコンポートが貴婦人の如くしとやかに現れた。口にするのが惜しい様な気のする美しさ、そして、その甘さは脳天に響く程甘かった。

## ◎ = 本日の飲み物

### ビール

春 禾火 純米（春秋オリジナル限定酒）

香坂酒造(株) 山形県米沢市中央 7-3-10 ☎0238(23)3355  
代表者 杜氏 伊藤 和美（南部）

### 仕込み水

- |        |      |         |           |
|--------|------|---------|-----------|
| ①原料米   | 美山錦  | ②精米歩合   | 60%       |
| ③使用酵母  | 教会9号 | ④日本酒度+4 | ⑤酸度 1.3   |
| ⑥アミノ酸度 | 1.0  | ⑦アルコール度 | 15.0~16.0 |

## 山桜桃

(株)須藤本家 茨城県西茨城郡友部町小原2125 ☎0296(77)0152  
代表者 須藤源右衛門 杜氏 佐々木圭八（齋）

仕込み水 花崗岩の伏流水・蔵内の三本の井水を使用。

- |        |      |         |           |
|--------|------|---------|-----------|
| ①原料米   | 山田錦  | ②精米歩合   | 50%       |
| ③使用酵母  | 蔵内酵母 | ④日本酒度   | ⑤酸度       |
| ⑥アミノ酸度 |      | ⑦アルコール度 | 15.0~15.8 |

蔵元が語る特徴：熟成酒。

黒 音旨 純米吟醸

黒龍酒造(株) 福井県吉田郡松岡町春日1-38 ☎0776(61)0038  
代表者 水野正人 杜氏 高橋貞実（南部）

仕込み水・白山系伏流水。

- |        |      |           |           |
|--------|------|-----------|-----------|
| ①原料米   | 五百万石 | ②精米歩合     | 50%       |
| ③使用酵母  | 庫内酵母 | ④日本酒度+2.5 | ⑤酸度 143   |
| ⑥アミノ酸度 | 1.2  | ⑦アルコール度   | 15.0~15.9 |

蔵元が語る特徴：米本来の旨味とフルーティーなハーモニー。

## 吉田蔵

㈱吉田酒蔵店 石川県松任市安吉町41番地 ☎0762(76)3311  
代表者 吉田外志雄 杜氏 松本善四志(能登)

仕込み水 手取川の伏流水、中硬水。

- 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+4  
⑤酸度 1.7 ⑥アミノ酸度 1.7 ⑦アルコール度 15.8

**蔵元が語る特徴：**濃醇で男性的な味と香り。

創業は明治三年でセあるが、吉田家の総本家はJR松任駅前  
に「ふるさと館」として残る名家で、分家して伝来の「手取川  
正宗」を継承して来た。酒蔵は大石川平野を形成する様手取川  
扇状地の中央に位置し、霊峰白山を望んで純良な空気と、白山  
の雪解け水を集めた清冽な伏流水に恵まれた処。

## 狹 祭 本生 にごり酒

旭酒造㈱ 山口県玖珂郡周東町瀬越2167-4 ☎0827(86)0120  
代表者 ( ) 杜氏 ( )

仕 込 み 水

- ①原料米 山田錦(兵庫産) ②精米歩合 50%  
③使用酵母 協会9号 ④日本酒度+4  
⑤酸度 1.4 ⑥アミノ酸度 1.2 ⑦アルコール度 15.0~17.0

**蔵元が語る特徴：**山田錦を厳選し、高精白した淡麗な純米酒で、

### 【瀬祭】

かわうそが捕らえた魚を岸に並べて、まるで祭りをするよう  
に見えるところから転じて、詩や文を作るとき、多くの参考  
資料などを広げ散らすことを言う。

また、日本文学の革命児正岡子規の雅号としても知られる。  
私達は「酒造りは夢造り、拓こう日本酒新時代」をスロー  
ガンに、少しでも良質な酒を目指そうとするこの酒を世に出  
すにあたり、正岡子規にあやかって酒銘を「瀬祭」と命名し  
ました。

### 後 記

六本木で会を開いたのは初めてのことで、植木会長が当会にご  
出席頂いたのも初めてで、大変名誉に思いました。総ガラス張りの  
美術館のような建物で、洋風をアレンジした心温まる和食で、  
吟醸純米酒を頂き、真に年送り相応しい会でしたが、ただ入り口  
が地階で分り難い方が居たことと、部屋が狭かったことは残念で  
した。尤も、部屋は12人の部屋を二部屋通しで使う予定でしたが、  
人数が12人とカウントされ、一部屋になったのは惨めでした。

祇園精舎の鐘の声、沙羅双樹の花のもと、盛者必衰のことわりをあらわす、とは平家物語の筆お越しの一節ですが、不況の荒波を受けて姿を消す処が、我々の関係したお店にも及んでおり、最初に忘年会を開いた、銀座の「ファゼンダ」はすでに無く、一昨年夏、開催した銀座コリドー街のドイツ料理「アルテリーベ」も三十余年続いた店を、一月十五日を以て閉鎖するというご案内がありました。思い出多いお店の灯が消えることは、我々食いしん坊にとって寂しい知らせです。

世紀初師走の鍋で送りけり  
三百年義士を偲びし年忘れ

事務局住所変更のお知らせ

平成14年1月10日より事務局の住所が下記に変わります。

新住所 東京都千代田区麹町四丁目八番

麹町スカイマンション805

☎03(3556)9787

= 03(3556)9788

座席図 (敬称略、卒業年記)

		(昭49卒)	(昭37卒)		
		上	南		
		田			
		龍	隆		
		児	雄		
(昭41卒)長戸	琴	○	○	○	○
(昭31卒)中村	信秀	○			○
(昭31卒)皆藤	佑治	○			○
(昭31卒)田村	恒	○			○
(昭31卒)横手	一郎	○			○
			○		○
		(昭20卒)	(昭31卒)		
		篠	大		
		田	野		
			金		
		康	一		