

# 第39回『謳粹会』の記

平成13年11月15日

篠田 康

開催日 平成13年11月 9日  
会場 大塚 『玉 淀』

十一月に入ると気温もぐっと冷えて、冬の訪れを肌を感じる陽気となり、いよいよ鍋料理を楽しむ季節になりました。白菜鍋、寄せ鍋、牡蠣鍋、ふぐちり、鯛ちり、鮫鰯鍋、など鍋にもいろいろありますが、昨年から、一度、本場両国で『チャンコ鍋』を味わいましょうという目論見があつて、南教授のお取り計らいで、知り合いの『川崎』にご案内をして頂く予定でしたが、当日は、小さな部屋しか空いていないということで、幹事会は、ハタと困った。その時、坂本さんが「それでは『玉淀』でチャンコ鍋をやりましょう」というので、急遽、両国を離れて大塚場所の開幕になったというわけで、会員の皆様にご迷惑を掛けずに、予定通り『チャンコ鍋』を囲む会を開くことが出来ました。

『チャンコ』の語源に付いては諸説ありまして、一つには料理に大きな支那鍋を使う、これはかつて長崎巡業の際に伝わった支那鍋のチャンクォからとする説と、江戸近辺では父親のことを「チャン」と呼ぶ、お相撲さんには秋田・青森の人が多いのでそれに「コ」を付けた。男の料理と言うことで、相撲部屋では「チャンコ」と言ったという説もある。使う素材の主体によって、肉チャンコ、鶏チャンコ、つみれチャンコ、魚チャンコ、と呼ばれ、魚の中でもアラチャンコが最高とされており、関東ではなかなか一般の人の口には入らない希少かつ高価な魚だ。

その種類については、調理の仕方によって、水炊き（ちり）、味噌炊き、煮喰い、塩炊き、醤油炊き、ソップ炊きなどがあり、各相撲部屋には、長年受け継がれてきた、部屋独自の料理法がある。

本日のお酒は、地域にとらわれることなく、今巷で評判になっている銘酒を選定して用意しました。銘柄は、新潟・新発田の「菊水」純米吟醸、秋田・由利の「飛良泉」山廃純米、埼玉・蓮田の「神亀」純米辛口、同じく埼玉の「釜屋新八」純米吟醸、長野・諏訪舞姫の「翠露」特吟冷やおろしの五銘柄で、今回もご寄贈戴いた、山田晴康さんのお酒は愛媛・川之江の銘醸「梅錦」の本醸造酒でした。会長から『チャンコ』についての簡単な話と、本日のお酒の紹介が終ると、乾杯は、久し振りに出席された。砂川憲二(昭28卒)さんの発声で行われました。

尚、私は鍋では苦い経験がある。お客さんの招待に「シャモ鍋」に行った時、「鍋は直箸でつ突くので、親しい友達か家族ならいいが、お客さんのお席には失礼だ」と重役にたしなめられたことがあつた。でも、

その店では、係の女性が一々取分けてくれたのでホッとしました。

## ◎・本日の料理

### 先付け

#### 秋鮭香味オイル焼き

秋の魚と言えば戻り鰹、秋鯖、鮭などいろいろあり、どれが良いかと言われれば、夫々の味をみんな味わってみたい。

秋鮭も秋刀魚と共に秋の魚の代表格。タププリのオイルに包まれて、色鮮やかに焼き上げられたその姿は、見るからに食いしん坊の垂涎を誘う、先付けにしては立派な料理なので、

『玉淀』さんの料理にかける心意気を感じられる一品でした。

先ず口開けに「神亀」純米辛口でさっぱりと口を清める。

### 酔の物

#### 牡蠣もずく酔

モズクを身に纏った磯牡蠣を思わせるような大きな牡蠣、こんな大きいのは道産子のり厚岸だろうか、ぐっと噛むと、ミルキーな味が磯の香りと共に口一杯に広がり、その果てしなく感じる滋味を、「釜屋新八」が優しく胃に納めてくれた。

### お造り

鰯の刺身だが、薬味に、わさびとおろし生姜が付いて、鰯は養殖ものでない身の締まった見事な物だった。鰯は成長するにつれて呼び名が変わるので、縁起が良いとされる出世魚。

名称は地方によって異なり、関東でわわかし(15cm位まで) いな  
だ(40cm前後2～3年魚)、わらさ(60cm前後、4年魚)、 ぶり  
り(70～80cm以上、4～5年以上の成魚)を呼び、関西は

わかな(15cm以下)、つばす(20cm前後)、はまち(40cm前後)、  
めじろ(60cm前後)、ぶりと呼ぶ。

鰯も産卵期が近づくにしたがって、そろそろ脂ののってくる季節になり、今日は寒鰯のハシリだが、初物を食べる喜びに、「菊水」の純米辛口が舌嘗めずりして寄ってくる。

### 焼き物

#### 鯛利久焼

鯛は桜鯛と言って、桜の花の咲く四月頃に多く出回り、喜ばれるが、本当に美味しくなるのは、これからの冬の季節。先月の鯛の姿造りも、盛り付け、味共に素晴らしかったが、利久だしで焼いた味の香ばしさも又、ひとしお。鯛類の旨味成分はグルタミン酸を始めとするアミノ酸のバランスのよさからで、脂肪が少なく、特に不飽和脂肪酸が少ないため、脂のいたみによる味の低下が少ないためで、その美味しさの譬えに腐っても鯛という評価もあるが、実際には、他の魚などに比べると腐り難い魚らしい。秋田から出てきた「飛良泉」

の山麩純米酒が協和して、更にその旨さを盛り立てた。

## 揚げ物

### 栗と笹身の湯葉巻き揚げ

鶏の笹身と栗を湯葉で巻いて揚げた簡単なものだが、揚げたことによって湯葉はパリッと笹身は柔らかく、そのハーモニーを「翠露」の特吟冷やおろしが優しく包んでくれた。

## ちゃんこ鍋

つみれ・豚肉・鶏肉・車海老、椎茸・豆腐

・長葱・白菜・えのきたけ・しめじ茸・春菊、

いよいよ最後に本日の本命の鍋になった。つみれが青竹の棹に入れられて出て来た。ヘラで適当な大きさにして鍋に落とす時、一種の優越感を覚える。熱々の具を器に盛りハフハフ言いながら食べる。横で本醸造の「梅錦」が「私もどぞ」と流し目で言う。その言葉に不義理をしてはと又盃を重ねた。

## うどん・餅

鍋を綺麗に平らげた後、ツユを足してうどんを入れ、餅も入れた。うどんはコシもあって滑らかだったし、餅は杵搗きらしく、歯応え、ノビ、味、共に申し分無い本物の味でした。

## ◎ = 本日の飲み物

### ビール

アサヒビール

## 菊水

菊水酒造(株) 新潟県新発田市島潟750 ☎0254(24)5111

代表者 高澤大介 杜氏 高橋 勝司

仕込み水 加治川水系伏流水、軟水。

①原料米 五百万石 ②精米歩合 60%

③使用酵母 1401 ④日本酒度+3 ⑤酸度 1.7

⑥アミノ酸度 1.6 ⑦アルコール度 15.6

城下町新発田と聞くと、冬の瓢湖の白鳥を思い出す。菊水酒蔵はこの地に明治14年創業。飯豊連峰を源とする、加治川の最上の伏流水を、井戸から汲み上げて仕込み水に使う。

この良水も質味に反映して槽ふねから搾り立ての詰めた「ふなくち菊水」が、『特選街』コンテスト日本一になったのをはじめ、関信越局の鑑評会で吟醸、純米、高級市販酒の三部門で首位を占めるなど、卓越した実力で顧客の絶大なる人気を博し、原材量でも新潟屈指、全国でも40位台に進出した。

地元山間部で収穫された五百万石を、50%にまで精白して優れた設備の低温でジックリ醸し出す純米吟醸は、百花繚乱の吟醸酒の中でも、辛口のコク味とキレの良さが際立って優

れる。

## 神

**亀** 純米辛口

神亀酒造(株) 埼玉県蓮田市馬込1078 ☎048(768)0115

代表者 小川原正英 杜氏 原 昭二 (新潟)

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+6
- ⑤酸度1.6
- ⑥アミノ酸度 1.1~1.3
- ⑦アルコール度 15.0~15.8

蔵元が語る特徴：熟成酒。

## 釜屋新八

純米吟醸

釜屋 埼玉県北埼玉郡騎西町騎西1162 ☎0480(73)1234

代表者 杜氏 加藤 克則 (上原流)

仕込み水 花崗岩層の伏流水、蔵内三本の井戸水・

- ①原料米 美山錦：雄町
- ②精米歩合 65%：65%
- ③使用酵母 蔵内酵母
- ④日本酒度+6.5
- 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：蔵元地元農家と契約栽培米を使用。 淡麗。

## 飛良泉

山麩純米

飛良泉本舗 秋田県由利郡仁賀保町平澤字中町59番地

☎0184(35)2031

代表者 齋藤 雅人 杜氏 小野寺勇次郎(峯)

仕込み水 鳥海山系の伏流水、硬水。

- ①原料米 美山錦 (秋田)
- ②精米歩合 58%
- ③使用酵母 協会 7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

蔵元が語る特徴：山麩独特の際立った酸味が特徴的。食中酒として肉料理にも適。

蔵元齋藤家は長享元(1467)年から廻船問屋を営み、地元の城主仁賀保氏と姻戚関係のあった家柄。代々泉屋市兵衛を名乗り、酒銘にも泉が付いた。海岸の硬水でジャジャ馬ヲ馴らす様に仕込み、スッキリとした辛口の味わい、優れた美酒を造る

## 翠露

特吟 ひやおろし

舞姫酒造(株) 長野県諏訪市諏訪2- 9-25 ☎0266(52)0078

代表者 雨宮 武治 杜氏 土橋潤治 (諏訪)

仕込み水 霧ヶ峰水源、井戸水、軟水。

- 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+3

⑤酸度 1.0 ⑥アミノ酸度 0.9 ⑦アルコール度 15.3

**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、米だけの酒の旨さと、呑み易さは**舞姫**ならではのお酒です。

この蔵は、諏訪湖畔に明治27年創業、大正天皇即位の時、献上酒の歴史がある。白壁の土蔵造りの酒蔵で、今も手間と労を惜しまぬ寒造りが続く、山田錦を40%にまで磨き抜き、この道長年のベテラン諏訪杜氏・名取直年が霧ヶ峰高原を源とする清冽な伏流水で仕込む大吟醸「**桜楓**」は、香味優れて障りなく、**海山錦**を磨いて仕込む吟醸、純米、本醸造の「**舞姫**」はそれぞれに個性と特色に富み、親しみやすく飲み易い。昭和十七、十九、三十一、三十三年**全国新酒鑑評会**で優等賞、県品評会でも、最近五年連続知事賞に輝く。

## 梅 錦 本醸造 つうの酒

山川酒造(株) 愛媛県川之江市金田町金川14 ☎0896(58)1211

代表者 山川浩一郎 杜氏 山根福平(但馬)

**仕込み水** 石鎚山系の伏流水、中硬水。

①原料米 山田錦：八反錦 ②精米歩合 55%：60%

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**：ほのかな香りと、上品なキレの良い味わい。

「**梅錦**」の山川家の酒造の初代は、今から五代前の山川由良太蔵元の時、明治5年である。それまでも山川家は庄屋を勤めた家柄で、代々油屋を営んで居た。明治28年頃1500石を超え、昭和8年の**全国新酒鑑評会**で第一位、日本一となった歴史がある。

更に先代の山川由一郎(現会長)の代には、**阿瀬鷹治**杜氏を擁して、昭和41年から昭和52年まで**全国新酒鑑評会**で12回連続受賞の偉業を成し遂げ、昭和54年からはじまった『特選街』の利酒コンテストで、いきなり第一位になり、以後。現、**浩一郎**蔵元、**山根福平**杜氏となっても、本醸造、純米、醸造各部門に亘って、最多一位の記録を作り、常に高位を独占する活躍を続けてきた。業績もそのような品質の優秀性に裏打ちされて伸長し、今や、2万石を超える勢いである。

昭和63年、麹室を約20坪から70坪に拡張改良し、貯蔵熟成庫や精米工場を別の土地に新設した。蔵人も60人前後、中には杜氏経験者も何人も居るといふ豪華スタッフを組み、山根杜氏が総指揮を採っている。

昭和63年までに**全国新酒鑑評会**の金賞は19回。石鎚山の伏流水で仕込み、大吟醸の「**梅錦・究極の酒**」に至っては、原料米の山田錦を精米歩合28.3%まで磨きに磨く。この精米歩合は全

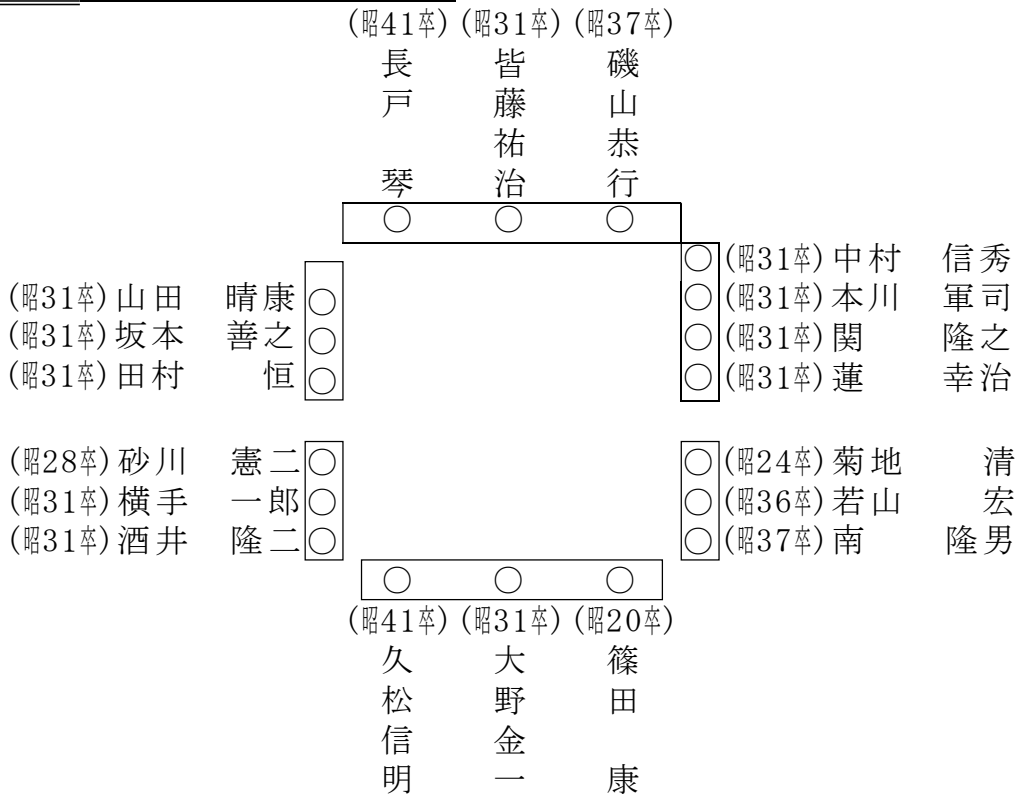
国最高であろう。平成元年『特選街』吟醸コンテストで一位となった。優れてフレッシュ、フルーティー、引込香特に優れる。山田錦を35%まで磨いて仕込む「雲華」、45%まで磨いて造る「梅錦・純米大吟醸」、地元米、松山三井を50%精白して仕込む純米吟醸、すべて優れる。純米酒「米だより」、本醸造の「白眉」も『特選街』一位酒。どれを飲んでも間違いなく爽やかなのが「梅錦」である。

後記

今回も大勢の方のご出席を戴いて、初冬の『ちゃんこ鍋』と共に銘酒の味も旨かったと、皆様に喜んで戴き、たいへん結構なことでした。只、南さんには、『川崎』に何度も連絡を取って頂き、ご尽力下さいまして有り難うございました。厚く御礼申し上げます。尚、前回の「十四代」の寄贈者を山田晴康さんと記しましたが、初田正男さんの誤りでした、ここに謹んで訂正し、お詫び申し上げます。

立冬の友情つつむちゃんこ鍋  
ともがきと味わう淀の冷やおろし

座席図 (敬称略、卒業年記)



一以上一

【次 回】 平成13年12月14日（金） 六本木『春秋』