

第38回『謳粹会』の記

平成13年10月15日

篠田 康

開催日 平成13年10月11日
会場 大塚 『玉 淀』

アメリカに於ける同時多発テロ事件以来、国内では、狂牛病問題や幾多の様々な事件が取り沙汰され、又、アフガンに対するテロ報復の侵攻も始まり、景気の回復もままならぬ混沌たる世情ですが、そんな中で当『謳粹会』も満三年が無事に過ぎ、当初、私は七十を過ぎて、もう歳ですからと、二年ほどご辞退をしておりましたが、早や、三年を経過してしまいました。“石の上にも三年”とは忍耐に対する諺ですが、皆様方の旨い物を食べさせろ、旨い酒を飲ませろ、の切なる願いにお応えすべく、これまで、私なりに努力して参った積もりで御座います。

本日、ここに三周年記念の祝宴を催すに当たり、特にお祝いに駆け付けて下さったのは、渡辺光夫(昭和20年卒)顧問、それに久し振りにお出で下さった山藤和夫(昭和23年卒)、砂山嘉幸(昭和24年卒)の方々でした。そして毎回『謳粹会』の記録を、ホームページでお知らせ頂いている沼里征二さん(昭和36年卒)も久し振りにお見え頂きました。

こうして『謳粹会』が今日までつつがなく来られたのも、会員皆様のご協力はもとより、破格のお値段でお料理を作って頂き、お酒の持ち込みで行える『玉淀』さんの絶大なるご協力があったればこそと、深く感謝致しております。因みに、この三年間を振り返って見ますと、36回の会を開いて、延べ562人のご参加を頂きましたが、何とその半数の18回が『玉淀』さんで開催され、262人の方が出席されております。これほどまでに献身的な努力をされた坂本社長(昭和31年卒)には、心から敬意を表しております。

本日のお酒は、発足の時に思いをいたし、故郷、茨城の酒をとということで、常陸の国の銘酒に限定して準備しました。友部の「郷の誉」を始め石下の「一人娘」岩井の「秀緑(勘助新田)」で、「霧筑波」という声もありましたが、「霧筑波」は玉淀にも置いてあるから、何時でも飲めると言うことで用意はしませんでした。酒井隆二さんが新橋『越州』で久保田の「萬寿」に感激し、ご持参頂いた。そして、今回も初田正男さんのご寄贈は山形の「十四代」の純米吟醸酒であり、尚、田村恒さんがお持ち頂いたのは、結城の「武勇」でこのお酒は、四月に土浦で花見の際に於いて既に味わったことのあるお酒で、その時、この美味しい酒を初めて知りました。

本日は、まず酔わないうちに、記念の写真を撮ることにしました。(これは、何時も酔体雑然とした集合写真が多い為)。そして乾杯は、

砂山嘉幸監事の発声で行われました。

◎・本日の料理

先付け

小蕪の風呂吹き

赤練り味噌かけ

真っ白な生娘の肌のように艶やかに光る蕪が、赤練り味噌をかけて登場する。これからが蕪の季節。来月に入り、冷たい北風が吹き始めると、関西、特に京都では、この蕪をすりおろして、卵の変わりに茶碗蒸し風仕立ての**カブラ蒸し**が人気を呼ぶ。根菜類は、芋でも蓮でも、大根、人参、牛蒡と、皆、秋から冬に掛けてが旬。**風呂吹き大根**は家庭でもよく作りますが、**小蕪**を用いることはまず無い。先付けが美味しいお店は旨い料理を出す店だと誰かに聞いた。

皮の付いた**小蕪**は、ちょっと硬そうに見えたが、箸でスッと割れて、ほのかな甘味に微かな苦み、それを少し甘めの**練り味噌**で口の中で溶け合うハーモニー、秋の訪れを感じずる一品に、久保田の「**萬寿**」が、三周年の慶びと共に五臓六腑に沁み亘る。

酔の物

鴨ロース

鴨、胡瓜、若芽

ただ簡単な**若芽**入りの**胡瓜**モミではない、贅沢に**鴨ロース**のは入った豪勢な酔の物。レモンを絞って、カイワレを挟んで若芽と胡瓜と一緒に食べる。鴨の香ばしさが口中に広がり、しかもサッパリとして小気味の良い味。**秀緑**の**勘助新田**が、「私もどうぞ」とにじり寄ってくる。そこでつつい又一杯。

煮物

湯葉の俵煮と秋茄子の射込み煮

湯葉と言うと京都と日光が有名だ。最近では、東京にも専門料理店があるらしいが、私は30年くらい前に、京都・桂にある『**巢林庵**』を訪ねたことがある。当時京都でも湯葉料理専門という店は、他に無かった。どこか僧房を思わせるたたずいで、店は大そう混雑していた。最初から最後まで十数品がすべて湯葉の料理だったことを思い出す。

最近湯葉を扱う店も増えて来たが、大抵は、引き上げ湯葉を**湯葉刺し**で出すくらいで、今日のように手の込んだ物は頂けない。湯葉の香りを生かした薄い味付け、鮮やかな紫色の茄子に射込んだ挽き肉とのマッチング。添えた、人参とサヤの彩りも良く。“秋茄子は嫁に食わずな”というが、女性を虐げるアフガンみたいな事を言ってはけない。「可愛い嫁に

も食べさせたいな」と優しい一人娘がつぶやいていた。

刺身

伊勢海老と鯛の姿造り

本日のお祝いの引き出物として、『玉淀』さんが、献立に心を砕いた中の一品。檜の平桶に盛られた大きな鯛と海老の姿造りだ。どちらもも目が黒く澄んでいて、今にも動きだしそうなのに見とれて、箸を付けるのが惜しいくらいでした。ためらって箸を付けないのは私ばかりでなく、皆さんがそうだったようだ。山葵で頂く鯛のホンノリした甘さ、そして伊勢海老のトロツとした甘さ、そしてピリツとした味の「十四代」が「これは私にピッタリだ」と喜んでいる。

その他、イカや青柳・ホタテも新鮮で美味しい姿を、海老や鯛の陰に隠れて澄ましていたが、どれも素晴らしい味だった。

蒸し物

松茸土瓶蒸し

器の蓋を取ると、プーンと鼻腔をクスグル松茸の香り、吸い地の旨さにシビれる思いで、その味に浸るとき、そして、松茸の歯触りに、秋の幸せを最大に感じる一時でもある。

焼き物

鯛兜焼

これは、三周年のお祝いに、せめて鯛の頭ぐらいはと、会からお店へのお願いした料理で、今宵のメンデッシュと言いたかったが、先程の姿造りで、少々影が薄れた気配はする。だが、どうして、どうして姿、形、味共に備わった立派な物ではじかみが、チラリと見える芸者の赤いけだしの様に艶めかしく添えられていた。コクのある結城の「武勇」が、ここは俺の出番とばかり、一生懸命になって奮闘した。

揚げ物

秋刀魚の薩摩挟み揚げ

魚で魚偏の付かないのはサンマだけだというのが、秋の魚と言えば戻り鰹、秋鯖、鮭などいろいろある、でも何と言っても代表選手はサンマだろう。揚げたのも香ばしく旨い味だった。

ご飯

さばずし

締めのご飯はさばずしで、さばずしと言えば京都の『いずう』が有名だが、今日のは、サッと酢を潜らせて締めただけの若々しい如何にも関東らしいサッパリ感がよかった。

止 椀

卵豆腐椀

これで最後に、先程の海老の味噌汁が出たらクドくて困ると

思ったが、卵豆腐の吸い物でサッパリと口を拭って収まった。

◎ = 本日のお酒

ビール

アサヒビール

秀 緑 (勘助新田) 純米吟醸

大塚酒造(株) 茨城県岩井市大字岩井3351-1 ☎0297(35)0002

代表者 杜氏 高桑 育(ワシ)

仕込み水

- | | | | |
|--------|-----|---------|-----------|
| ①原料米 | 美山錦 | ②精米歩合 | 58% |
| ③使用酵母 | | ④日本酒度+3 | ⑤酸度 1.5 |
| ⑥アミノ酸度 | 1.8 | ⑦アルコール度 | 15.0~16.0 |

蔵元が語る特徴：

— **人 娘** (さやか) 吟醸

中山酒造(株) 茨城県結城郡石下町新石下187 ☎0297(42)2004

代表者 中山直次郎 杜氏 田中徳代(新潟)

仕込み水 鬼怒川水・軟水

- | | | | |
|--------|-------|---------|---------|
| ①原料米 | 美山錦 | ②精米歩合 | 50% |
| ③使用酵母 | 協会 9号 | ④日本酒度+5 | ⑤酸度 1.5 |
| ⑥アミノ酸度 | 1.6 | ⑦アルコール度 | 15.5 |

蔵元が語る特徴：香り高く辛口型。

郷 乃 誉

須藤本家 茨城県東茨城郡友部町小原2215 ☎0296(77)0152

代表者 須藤源右衛門 杜氏 佐々木圭八(南)

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 | |
| ③使用酵母 | 蔵内酵母 | ④日本酒度+2 | ⑤酸度 |
| ⑥アミノ酸度 | | ⑦アルコール度 | 16.5 |

蔵元が語る特徴：蔵元自家田と地元農家と契約栽培米を使用。
淡麗。

武 勇

保坂酒造(株)

茨城県結城市結城144

☎0296(33)3343

代表者 保坂嘉男 杜氏 杉田益男(越後)

仕込み水 鬼怒川の伏流水

- | | | | |
|--------|--------|---------|-----------|
| ①原料米 | 山田錦 | ②精米歩合 | 50% |
| ③使用酵母 | 協会 902 | ④日本酒度+4 | ⑤酸度 1.5 |
| ⑥アミノ酸度 | 1.1 | ⑦アルコール度 | 16.0~16.9 |

蔵元が語る特徴 納得の行く米を使い、納得の行く酒質を造り、

十分熟成した上で出荷する特別品。

久保田「萬寿」

第33回開催の新橋『越州』に掲載

十四代 特別純米酒（限定瓶囲い）

高木酒造(株) 山形県村山大字富並1826 ☎0237(57)2131

代表者 高木 尚 杜氏 大場康次（山形）

仕込み水 葉山の伏流水、中硬水。

①原料米 美山錦 ②精米歩合 50%

③使用酵母 ④日本酒度+5

⑤酸度 1.5 ⑥アミノ酸度 1.1 ⑦アルコール度 15.0~15.9

蔵元が語る特徴：伝統的な槽搾りの手法“中取り”で濃厚さとキレを両立。

高木酒造(株)について、

所在地の村山市は、山形県の中央部寄り、山形盆地の北部で、富並は葉山（標高1462m）山麓の小さな町。平野を蛇行して流れる大河は最上川。サクランボ、スイカ、ゼンマイ、ナメコ、ジュンサイなどが特産の純農村地帯。11月は、食用菊と新そばの季節。そして雪が降り、やがて寒造りの仕込みが始まる。

蔵の創業は元和元(1615)年だから、ざっと380年になる。現社長高木尚（63歳）さんで十四代目、代々、辰五郎を襲名するのだが、社長はまだなので、十四代を名乗れないのだという。

山形県には、創業の古い蔵が多く、安土桃山時代が2軒、江戸時代が29軒もあり、肘折温泉のある、最上郡大蔵村の羽場陽さん（小屋酒造）は文禄二(1593)年だから山形では一番古いという。

高木酒造の代表銘柄は朝日鷹だが、十四代という酒名の名付け親は現社長。若い日、古酒に憧れ、純米吟醸の十年古酒を白磁の瓶に十四代と書いて詰めた。それは、琥珀色した枯れた甘味が上品な古酒だった。

平成五(1993)年夏、杜氏が高齢を理由に辞めたいと言ってきた。社長は、県議の仕事が忙しくなっていて、蔵が見られないので弱った。そこで、息子の顕統さん呼び戻したのだが、これが案外すんなり戻って来てくれたので社長もホッとした。

高木顕統^{あきつな}（32歳）さん。人懐こくて、爽やかな印象を与える好青年。父と同じ、東京農業大学醸造学科を卒業し、卒業の後、母校の研究室で、中田久保教授の下で、二年間香りの研究に没頭したのだが、いずれ酒蔵を継ぐので、流通のことを知っておきたいと、デパートの酒売り場へ勤めた。漠然と五年は思っていた矢先に、父から帰郷を促された。

平成五年秋。帰ってみると、父は飛び切りの贈り物を用意してくれていた。原料米です。兵庫の山田錦、岡山の赤磐雄町、広島

の八反錦、福井の五百万石、そして地元の美山錦でした。

顕統さんは、父の期待に応える酒を造りたかった。それは、酒質に合った酒造りはどうかと考えたのだ。つまり、山田錦は大吟醸と純米吟醸、赤磐雄町は純米吟醸のみ。ここまでは斗瓶囲い。八反錦は純米吟醸、美山錦は純米、本醸造は五百万石と、単純で明快、素人にも分かり易い、本物感に好感を持てる酒を造った。

東京の友達が、仲良しの小売りの主人に土産に一本持って帰った。この主人酒屋の三代目で、地酒と心中するするとまで言った有力者だったから、サア大変。旨いじゃないのと気に入って、東京で売らせて貰いましょ。ということになり十四代は瞬く間に、都会の若い舌を魅了していったというわけ。

後記

本日の会は、予想を超える大勢の方々のご参加を頂いて、幹事一同大変感謝致しております。特に上田龍児(昭49卒)さんが突然の申し込みで賑やかに会場を取り持ってくれた事には、深く感銘致しました。また、矢口照夫(昭37卒)さんが、今回も尺八の妙えなる音色で会場を包み、雰囲気を一層盛り上げて頂き、三周年の思い出になる祝宴となりました。

秋深く過ぎこし三歳忍ぶ味
あの味やこの味思う土瓶蒸し

座席図 (敬称略、卒業年記)

(昭31卒)坂本 善之	○	○	(昭31卒)酒井 隆二
(昭31卒)田村 恒	○	○	(昭31卒)郡司 賢一
(昭31卒)山田 晴康	○	○	(昭31卒)皆藤 祐治
(昭37卒)小田 倉光伸	○	○	(昭31卒)蓮 幸治
(昭37卒)矢口 照夫	○	○	(昭31卒)関 隆之



(昭41卒)長戸 琴	○	○	(昭31卒)横手 一郎	
(昭41卒)初田 正男	○	○	(昭24卒)砂山 嘉孝	
(昭36卒)沼里 征二	○	○	(昭23卒)山藤 和夫	
(昭41卒)久松 信明	○	○	(昭20卒)渡辺 光夫	
	○	○	○	
	(昭49卒)	(昭31卒)	(昭20卒)	(昭20卒)
	上	菊	大	篠
	田	地	野	田
	龍		金	

児 清 一 康

一以上一

【次 回】平成13年11月 9日（金）大塚『玉淀』