

# 第36回『謳粹会』の記

平成13年 8月15日  
篠田 康

開催日 平成13年 8月10日  
会場 大塚 『玉淀』

7日は立秋で暦の上では早くも秋を迎えましたが、まだまだ暑い日が続きます。お陰様で当『謳粹会』も、今回を持ちまして丸三年を迎えることができました。これも偏に会員皆様のご協力と、『玉淀』さんの絶大なるご支援の賜物と深く感謝致しております。

8日には甲子園で高校野球も開幕し、この日からお盆休で田舎に帰る人が多いのではないかと、その出席者が心配になりましたが、お暑い中を20名という予想を超えるご出席を戴き厚く御礼申し上げます。

特に今回は、久し振りに露木修(昭和31年卒)さんのご出席を頂き、直接、静岡から来れば、開催時刻には十分間に合ったのですが、一度町田に帰り、わざわざ取り寄せの銘酎「伊佐美」をご持参頂いたのには、大感激でありました。また、沖縄と台湾の海底ケーブルの工事に、6回も出かけられたという菊地清(昭和31年卒)さんは、泡盛のあの味が忘れられないと「久米仙」を持参されまして、当時のお話を伺うことが出来ました。

お酒と一緒に飾られゴーヤとゴーヤの黄色い花と赤い種、これはつくばから遥々参加頂いた、本川軍治(昭和31年卒)さんが自ら栽培されたものを持参頂いたもので、ニガウリは最近何処でも見られるが、この黄色い花と赤い種は初めて見る美しいものでした。

又、高山了(昭和41年卒)さんも4月のお花見以来の顔合わせで、37年組は、南教授と林さんが代表で出席、土浦方面は、関、鈴木、横手の三氏が駆け付けてくれて、五頭隆治さんは先月に続いておいで頂きました。

そして、安井恵子(昭和41年卒)さんも「焼酎の会に、日本酒はどうかしら」と言って、鳥海山麓の秋田の酒を持ってお出でになりました。

普段はあまりビールを好まない人達だが、さすがに今日は喉が渴いたのか珍しくビールを所望する声があがって、ビールが運ばれて来ましたが、乾杯は、お店からのサービスとあって、お膳に出された泡盛の古酒(コース)で、坂本顧問の音頭で透明のグラスを高く掲げ、会の発展と会員お互いの隆昌を祈念しました。

## ◇沖縄料理

沖縄料理に豚は欠かせません。耳から足先ま一頭を余すところ無く使います。泡盛の蒸留粕を豚に食べさせると、多少残っているアルコールで豚はグッスリ眠り、しかも肉に赤身が増し、食肉として高く売れるので、昔、泡盛の蔵の脇には豚小屋が必ずあったも

のものでした。泡盛と一緒にその肴間で作ったたわけです。

## ◎・本日のお料理

### 盛り合わせ（三品）

#### ミミガー（豚耳）

黙って出されると、肉でもなく皮でもない、ハテ、一体これ何だろうと首を傾げてみるが、とにかく美味しい。

#### 豆腐蓉（豆腐の泡盛漬け）

“豆腐系ナチュラルチーズ”と呼びたくなる一品で、沖縄スピリッツ＝沖縄の精神「泡盛」とは抜群の相性です。

#### 紅芋

沖縄特産の紅イモは、その素材の良さから、お菓子の原料からアイスクリームにまで使われ、様々な食品に変身する。今日の紅イモはただ蒸しただけなのに、大変甘く、シットリとして、滑らかで、誰かが「羊羹の様だ」と言った。同感！

#### てびち煮付け

豚足をこれほど美味しく仕上げるのには、どんなに手間を掛けたのだろうかと昨年も思った。あの脂っ濃さの無い、普通の肉を煮た様な美味さ、味付けの良さが焼酎にピッタリ。

#### アンダーギ二種（味衣てんぷら）

##### 里芋・マグロ

里芋が大きいので半切りにしてある。ジャガ芋やサツマ芋の天ぷらは食べたことがあるが、里芋の天ぷらは、内地ではあまり食べないのでは無いだろうか、マグロのステーキやフライは食べたことがあるが、天ぷらは沖縄だけではなくろうか、ホッコリした芋の味、奥深いマグロの味にお酒も満足。

#### ゴーヤチャンプル

チャンプルは豆腐と野菜の炒め物を云いますが、ゴーヤ、ポークハム、豆腐は、ラードかサラダ油で炒めて、塩、醤油で味を調えます。

NHKの朝の連続テレビ小説「チュラさん」でスッカリ馴染んだゴーヤマンに、幾分沖縄の生活も知ることが出来て、ゴーヤの言葉に親しみを感じる今日この頃、ゴーヤの苦みが、焼酎をハイテンションの素晴らしい飲み物に替えてくれる。

#### クプトーガン クブ（昆布）・冬瓜・豚肉の煮物

冬瓜（冷やして味わう暑気払いの野菜）の原産地はインドで、気温の高い夏場に良く育つ、暑さに強い野菜ですが、以前は冬に種を蒔き、翌秋、霜を当ててから食べると、味が良いことから冬瓜と言います。

日本へは仏教の伝来とともに中国から入って来て、「丸形」と「長形」があって、丸形冬瓜は緑色地に白い粉を吹いてい

るのが特徴で、**長形冬瓜**の方は淡緑色に斑紋があります。

**昆布**（夏の強い陽射で短期間で干すのがコツ）

夏本番は**昆布の季節**。**昆布**の採取は北海道の夏の風物詩です。北海道と三陸の一部で、船から引き鉤を使って、5 mもある**昆布**を海底から引上げます。**昆布**は多年草の海藻で、二年目の夏を迎えた**昆布**を刈り取ります。**昆布**には、**利尻**、**羅臼**、**日高**など漁場の名前が付いていますが、最高級品は**真昆布**。

### ソーメンイリチー 素麺の炒め煮

一昨年、銀座のリトル**沖縄**で会を開いた時、メニューを見て、片仮名で**ソーメンイリチー**と書いてあるのは、どんな**沖縄**料理かと思っていた。**ソーメンイリチー**を食べてしまっても、まだ分からなかった。**沖縄**の**焼うどん**は、随分透き通った細い麺だなあと感心しながら、炒められた肉や野菜と一緒に美味しい美味しいと食べてしまった。しかし最後まで**ソーメンイリチー**が出てこない。そこでスタッフのお嬢さんに後で、そっと聞いて見ると、これが何と**ソーメン**は**素麺**なのであった。道理で洒落た**焼うどん**であると思った。そんなことを思い起こしながら、**伊佐美**の美味さを最後に噛み締めた。

**沖縄そば** 生そば、**ラフティー**（豚角煮）、**蒲鉾**、**紅生姜**、**浅葱**、蕎麦好きの私は、以前**沖縄**に行ったとき、**沖縄そば**の暖簾を潜ってガッカリした思いがある。日本蕎麦のつもりで入ったのである。しかし、何度か食べているうちに、あの温もりのある麺、麺つゆは少し甘めだが、口に入れるホロホロと崩れる**ラフティー**、歯切れのよい**蒲鉾**、散らした**紅生姜**と**浅葱**の緑の彩りが目にも美味しく味わえて今宵の最後を締め括った。

### 焼酎について

（中国、タイ、琉球と黒潮が運んだ酒）

お酒にも随分流行というものがあるらしく、最近は何処へ行ってもよく飲まれているのが**焼酎**です。元々は元の時代に中国で作られ、それが南下してタイへ伝わり、更に15世紀の中頃には琉球へと伝わりました。そこで生まれたのが**泡盛**です。更に薩摩に伝わり、島津家では、夏の暑気払いとして徳川家に献上していたといわれます。泡盛とはそのアルコール分を測定する際に、水を加えて混ぜた時の泡の量を尺度としたからとか、ポルトガル語で「アラック」から「荒木酒」「亜利吉酒」とも呼ばれました。

清酒とは違って、ウィスキーやウオッカと同じ蒸留酒なので、各種の産物を原料として作ることが出来、**麦焼酎**、**蕎麦焼酎**、**薩摩芋焼酎**、**胡麻焼酎**と様々な種類が生まれています。料理に使われる味醂の原料もこの**焼酎**で、味醂に**焼酎**や清酒を加えると本直し、柳陰とよぶアルコール度の高いお酒になります。

(味覚春秋 NO.329 8月の美味しいもの 晩夏の味より)

◎ = 本日のお酒

伊佐美

甲斐商店 鹿児島県大口市上町 7-1 ☎09952(2)0548

元祖幻の一本、豊かな甘味が素晴らしい

風光明媚な伊佐地方産。生産量の少ない、入手困難なマニア垂涎の逸品。材料の芋を厳選し、昔ながらの木桶で蒸留している。心を和ませる柔らかな香り、芋ならではの豊かな甘味。飲み干した後に、酸味を感じてドライな印象が残る。脂分の多い食べ物と相性がいい。お薦めはお湯割。芋焼酎上級者向け。

大海酒造が平成12酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会で、  
優等賞第一位を獲得しました。

平成12酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会は、延べ136場、  
・236点の出品があり、6人の審査員による厳正な審査の結果、87場154点が入賞し、大海酒造がその頂点になる第一位の優等賞を受けました。

くじらのボトル

大海酒造協業組合 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1 ☎0994(42)5238  
杜氏 大牟禮良行

くじらのイラストかユニーク。

温泉水で仕込んだ飲みやすい芋焼酎

ラベルにはくじらの絵のみ、客から「あの『くじらのボトル』頂戴」というのがそのまま商品名となった。垂水の温泉水“寿鶴”で仕込み、芋本来の味わいを残しつつ、「透明感があり、角が少ない」。蔵元の弁は「芋焼酎を飲んだことのない人や、女性に飲んで貰い、芋焼酎が好きになって貰えれば、お湯割がお薦め」

海

大海酒造協業組合 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1

海王

大海酒造協業組合 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1

久米仙 泡盛

久米仙酒造(株)

沖縄県那覇市字仲井真

☎098(854)1759

壱岐 麦焼酎 貯蔵熟成

スーパーゴールド22

玄海酒造(株)

長崎県壱岐郡郷ノ浦町志原西触550-1

☎09204(7)0160

## 壱岐は麦焼酎発祥の地

本格焼酎 原材料は大麦 2/3 : 米麴 1/3

アルコール分 22%

世界の銘酒に仲間入り

国税庁は平成7年地理的表示を制定し、壱岐焼酎

熊本焼酎、琉球泡盛の3地域を産地指定した。

世界には、ウイスキーは、スコッチ、バーボン

ブランデーは、コニャック、アルマニャック

ワインは、ボルドー、シャブリ、シャンパニユー

飲み方 ストレート、オンザロックなどおこ 飲みで召し上がり下さい。

注) 檜樽貯蔵のため、瓶底にオリが出る場合があります。

品質には全く問題ありません。

※ 尚姉妹品にスーパーゴールド33があります。

### ★本格焼酎のワンポイント知識★

焼酎の類別 ①歴史の違い

本格焼酎(焼酎乙類)は、今から500年以上も前から作られたという意味で『本格』という冠が焼酎の上に被せられている。

一方、焼酎甲類(ホワイトリカー)は今から約100年前(明治32年頃)に誕生した新しい焼酎という意味で『新式焼酎』と呼ばれた。本格焼酎は東洋系、焼酎甲類は西洋系の蒸留酒である。

焼酎の類別 ②産地の違い

南国の蒸留酒と言われる本格焼酎は、九州や沖縄、伊豆諸島等暖かい暖かい地域が主産地である。これ遺骸の地域でも全国の清酒製造場を中心に生産されている。一方、焼酎甲類は、かつては、馬鈴薯やサツマ芋の主産地である北海道や四国、九州が主産地であったが、輸入原料を使う様になったげんざいでは、産地形成は無くなった。

焼酎の類別 ③産地の違い

本格焼酎は、生産地域で穫れる農産部を原料として、イモ焼

酎、泡盛（米）、麦焼酎、ソバ焼酎、黒糖焼酎などが造られる。一方、焼酎甲類は、かつては馬鈴薯やサツマイモ、糖蜜などが使われていたが、現在は、砂糖の原産国で糖蜜から造られた粗製アルコールを輸入して之を原料とし、日本で精製して造られる。

後記

平成10年 9月より始めた『謳粹会』も、皆様の温かい心に支えられ、お陰様で無事に三周年を迎えることが出来ましたことは誠に有り難く、この誌上を借りまして厚く御礼申し上げます。

三年間の開催状況を表にしてみました。

開催期	開催	場所	申込	欠席	追加	参加
初年度10/9～11/8	玉淀 6	その他 6	172	11	12	173
二年目11/9～12/8	玉淀 7	その他 5	171	1	11	181
三年目12/9～13/8	玉淀 5	その他 7	199	5	18	212
計	18	18	542	17	41	566

この表でもお分かりの様に、その半分が『玉淀』さんであり、幹事会もこれまでに36回、毎月『玉淀』さんにお世話になって参りました。坂本社長のお優しい人柄によって『謳粹会』の今日があることを皆様よくご認識戴きたいと思えます。（篠田）

風鈴の音色かなしきやなぎかげ  
一夏の暑き別れや蝉の声

座席図（敬称略、卒業年記）

(昭31卒) (昭31卒) (昭31卒) (昭41卒) (昭31卒) (昭31卒) (昭31卒) (昭31卒)

露 坂 酒 安 本 五 関 皆  
木 本 井 井 川 頭 隆 藤  
修 善 隆 恵 軍 隆 隆 祐  
之 之 二 子 司 治 之 治

○	○	○	○	○	○	○	○
							○
							○
○	○	○	○	○	○	○	○

(昭31卒) 菊地 清  
(昭31卒) 山田晴康  
(昭31卒) 大野金一  
(昭20卒) 篠田 康

(昭41卒) (昭41卒) (昭41卒) (昭37卒) (昭31卒) (昭31卒) (昭37卒) (昭27卒)

長 高 久 南 鈴 横 林 坪  
戸 山 松 木 手 井

琴 了 信 隆 篤 一 幸  
明 男 夫 郎 子 洋

【次 回】平成13年 9月14日（金）新橋『摩耶』

一以上一