

第33回『謳粹会』の記

平成13年 5月13日

篠田 康

開催日 平成13年 5月11日

会場 新橋 『越州』

風薫る五月となりまして、木々の若葉も緑濃くなり、日も長くなって、夏に一步一步近付いていくのですが、このところ天候が不順で、あまり爽やかさの感じられないのが残念です。

先月は、皆さんと故郷を訪ね、母校土浦一高の花見の後、賑やかに宴を開き、銘酒を和やかに心行くまで酌み交わすことが出来ました。あの時熊木さんのお酒の説明の中で、お酒の選定に当たって、亀ヶ城に因んで、おめでたい亀の字の着いた、秋田の『亀の尾』仕込みの『天の戸』と高知の『亀泉』を、わざわざ取り寄せたということでしたが、前回の記録に書き忘れましたので、ここで付け加えさせていただきます。

さて、昨年、一昨年と五月は『玉淀』さんのタケノコ尽しが続きましたので、今年は目先を変えて、今月の会場は新橋『越州』としました。このお店は、新潟の銘酒「朝日山」の直営店ではありませんが、「朝日山」が資本投下している子会社なので、お酒は「朝日山」の酒一辺倒ですが、「久保田」千寿・碧寿・萬寿も他所よりは安く飲めると言うので、普段なかなか口に出来ない味をと、この店を選びました。

本日の出席予定者は、当初12名でしたが、前日、長戸さん、初田さんが加わって14名になり、更に矢口さんが予定の行事が無くなったのでと急遽見えられ、又、林幸子(昭37卒)さんも、7月に行われる「テレジンのこどもたち」のコンサートのキャンペーンの為にと出席下さった。

会は、「久保田」の千寿・萬寿の旨さで大いに盛り上がったが、南教授(昭37卒)は、今日もご多忙でお出でになられないのかと、皆さんは心配しておりました。でも、お酒も料理も終わって帰り支度のところへ、南教授がニコヤカな顔を見せて下さった。慌ててお酒を追加注文し、「久保田」の旨さを味って頂いたので、ホッとくましました。

☆本日のお料理

突き出し(三品)

ホタルイカ酢味噌、天豆、昆布巻(紅鮭)、川海老唐揚げ

ホタルイカは、桜の花の咲く頃になると、産卵のために富山湾に群がって来る。地元で食べたあの刺身の味が懐かしい。

天豆はまだハシリと書いていたら、もう八切れんばかりに育って、香ばしい豆のふくよかさが嬉しい。紅鮭を芯に巻いた

昆布の味、対称的な川海老のアッサリ味、もともによかった。
刺身の盛合せ

黒鯛（佐渡）、マグロ、イナダ（佐渡）、イカ（佐渡）

甘エビ（出雲崎）、水タコ（出雲崎）

どれも活きが良くて、特に黒鯛などは身が締まり過ぎていくくらい、そして、噛み締めると微かな甘さを味いながら、「久保田」とともに味うこの楽しさ、正に越州の幸である。

新ごほう（長岡）と姫筍（金沢）アラ炊き

アラどころか上身が沢山入っていて、甘辛く、新野菜の歯触りと柔らかい香りが春の喜びを感じさせる一品だった。

鱈（境港）の竜田揚げ

瀬戸内では今が旬の魚であるが、日本海で漁れることは初めて知った。そしてこれまでは煮るか焼くだけでだったが、衣が旨さを包んだ味も又、旬の旨さだった。

= 山菜（十日町産）天ぷら盛合せ

タラの芽

タラの木の枝先に出る新芽で、特有の香りとはほのかな苦味があり、春の山菜の王者で無かろうか、最近では、塩漬けなどにして年中見られるが、摘み立てを天ぷらにしたものが極めて美味しいと思われる。栄養価が高く、強壮効果もあるといわれている。

フキノトウ

フキは、朝鮮半島や中国にも野生種のものがあるそうだが、日本原産の野菜だそう。フキは 150年もの長い間栽培されているが、フキノトウはその花の蕾で、沢山蕾の着く八つ頭という品種が主なそう。

ごごみ

春の味覚をいち早く楽しませてくれるごごみは、本名は草蘇鉄というというのだそう。白和えや胡麻よごしなどで食べるのが普通で、揚げ物は初めてだった。

鮎（静岡）の塩焼き 蓼酢

「鮎はまだ解禁になっていないでしょう」と誰かが言う。然し今は、稚魚が海から川を遡る時なので、このフックラと太った鮎は何時のもの？ 苔の香りは乏しいが、鮎の味はする。柔らかいので蓼酢を付けて、頭の先から尻尾の先まで総てを味わい尽くした。

越州そば

越後のそばも、十日町や小千谷と食べ歩いたが、越路町の自社のそば園で採れたそば粉100%を、フノリ（海藻）の繋ぎで打ったそばは、中細でコシが強く、滑らかな喉越しで、冷た

く香り高いそばが、酔った体に心地よかった。

＝ 本日のお酒

●朝日酒造(株) 新潟県三島郡越路町 880-1 ☎0258(92)3181
代表者 平沢亨 杜氏 木村康雄・川上孝一(越後)
仕込み水：宝水・弱軟水

「朝日山」の創業は、天保元(1830)年。昭和7、8年に当時の順位を公表した全国新酒鑑評会で、連続して一位となり、昭和13年にも1、2位を占めて全国に名声を知られ、新潟酒の評価を高めた。今や生産量も新潟第一。質の良さと相俟って、日本酒の貫禄を示している。とりわけ「久保田」は、創業時久保田屋の屋号で、近くの越路町朝日神社の境内に湧く、「宝水」で酒造りを始めたのに因んだ名で、地元産の五百万石を原料米に“千寿”は58%，“百寿”は63%まで精米して、山廃酀で仕込む。辛口でありながらマイルド、旨さタップリの味わいで、人気抜群。数年貯蔵の吟醸古酒や、五百万石と宝水を使っの純米酒「越乃かぎろい」も優れる。

越乃かぎろい 千寿 純米

- ①原料米 五百万石 ②精米歩合 58%
③使用酵母 協会10号 ④日本酒度 +3 ⑤酸度 1.3
⑥アミノ酸度 1.4 ⑦アルコール度 15.0～15.9

蔵元が語る特徴：純米酒と言えば、濃厚な味が一般の中で、スッキリした飲み口の良さを醸し出すのに努めました。飲み口の優しさ、柔らかさが身上です。

越州朝日山 特別純米酒

- ①原料米 五百万石 ②精米歩合 58%
③使用酵母 協会10号 ④日本酒度 +3 ⑤酸度 1.3
⑥アミノ酸度 1.4 ⑦アルコール度 15.0～15.9

蔵元が語る特徴：純米酒ながら、スッキリとした飲み口を身上に造られています。優しい香りとソフトな口当たりをお楽しみ下さい。

久保田 千寿

- ①原料米 五百万石 ②精米歩合 50%
③使用酵母 蔵内酵母 ④日本酒度+3
⑤酸度 1.3 ⑥アミノ酸度 0.8 ⑦アルコール度 15.9
⑧希望小売価格 1.8ℓ 2,600円、720ml 1,300円

蔵元が語る特徴：気品のある香りと味わい深さ。ぬる爛ならまるやかさ、冷やではキレの良いスッキリした飲み口をお楽しみ下さい。

久保田 碧寿 山廃純米大吟醸

- ①原料米 五百万石 ②精米歩合 50%

- ③使用酵母 蔵内酵母 ④日本酒度+3
- ⑤酸度 1.3 ⑥アミノ酸度 0.8 ⑦アルコール度 15.9
- ⑧希望小売価格 1.8ℓ 2,600円、720ml 1,300円

蔵元が語る特徴：山廃仕込みは、時代に磨かれた伝統技法。ハリのある量感を保ちながらも、喉越しはサラリとした仕上がりになっています。

久保田 萬寿 純米大吟醸

- ①原料米 出羽燦々 ②精米歩合 50%
- ③使用酵母 K A山形酵母 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

蔵元が語る特徴：久保田の最高峰。柔らかくふっくらとした風格を感じる香味。蔵人が精魂込めて作り上げた現代の“美祿”です

今宵は、新橋の『越州』という朝日山のお店にご案内しましたが、奥の小上がりは、定員10名のところへ12名入って頂き、後の4人はテーブル席へ就いて貰いました。この店は大変繁盛する店で、瞬く間に席は勤め帰りの客で満席。不景気風が除けて通るお賑やかさだ。これほど一般の人に愛されるのは、この店が新鮮で旨くて安い証左であると思った。今宵は越路の新鮮な魚介と山菜の味を、久保田の旨いお酒とともに堪能することが出来、特に萬寿については、高価すぎてなかなか口にする機会がありませんが、しみじみと味わうことが出来、その旨さに満足されたことと思います。

風薫る久保田はうまし友の顔
越州の酒肴訪ねて青葉映ゆ

—以上—

座席図

(昭31卒)	(昭31卒)	(昭41卒)	(昭31卒)	(昭31卒)	(昭31卒)	(昭37卒)	(昭37卒)
大野金一	菊地清	安井恵子	関隆之	中村信秀	海藤祐治	福田稔	林幸子
○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○
(昭37卒)	(昭31卒)	(昭41卒)	(昭41卒)	(昭31卒)	(昭31卒)	(昭20卒)	(昭37卒)
南隆男	酒井隆二	初田正男	長戸琴	山田晴康	郡司賢一	篠田康	矢口照雄

【次 回】平成13年 6月15日 大塚『玉淀』