

第31回『謳粹会』の記

日 時 平成13年 3月 9日 18時30分
会 場 大塚『玉 淀』

雛祭りも過ぎて、各地で梅祭りの声が聞かれるようになりましたが、春は三寒四温の言葉道理、暖かい日があるかと思えば、急に冬に舞い戻るような寒い日になり、二十四節気の啓蟄とは、冬眠していた虫が、温かくなって穴から這い出すのだそうだが、昨夜は夜半に雪が降ったらしく、今朝はウッスラ雪が積もっていた。そして今日も冷たく強い風が吹いている。今回はフグ料理なので、てっちりには格好の日であると思われた。前回、2月の会場で、皆さんから、「どんなに高くてもいいから、一度フグ料理をやっ

て欲しい！」という強い要望がありましたが、私が先日食べたフグは、焼き白子椀が付いて、お一人様2万円だった。去年は、大分臼杵の料亭『良の家』が銀座に出店して、豊後水道のフグを味わったが、2万1千円の値段で白子は付いていなかった。いくら高くても良いからと言われても、これまで5千円の会費でやっているの

で、1万円以上もするフグの会は、とても『謳粹会』では無理だと諦めていた。所がところがである。2月の例会から家に帰ってみると、『玉淀』からフグ料理が破格の値段で食べらるという案内を頂いた。3月は南先生のお口添えで、両国の『川崎』のチャンコ鍋にしようと言っていたが、前回、先生は忙しくて出席されず、コンタクトが取れないので、幹事会に諮って、南教授には申し訳ないが、今回は、チャンコ鍋を見送って、フグ料理の会を開くことにしました。フグは私も大好きなので、これで皆様にも一応顔が立ったと、ホッとした思いでした。所がである、前日の晩に、坂本（『玉淀』社長）さんからシラコはどうするんだという電話が入った。シラコと聞いただけで心がゾクゾクする、「それはどれ程で付けて頂けるんですか、案内には書いてないので、不足分はお席で徴収しますから」というと、それはダメだという、一度金額を決めたのだから、その中で都合付けなければいけないという。それでは『玉淀』さんに迷惑掛けるわけには行かないので、案内にもものせてないし、その話は無かったことにしましょうということで電話を切った。私も、予約をする時に、白子の話をしなかつたのが悔やまれた。坂本さんも、どうしても白子を食べさせたい思いで、5分も経たないうちに又、電話が掛かって来た。そして「本部からいくらか補助して貰う訳にはいきませんか？」という、「それは駄目でしょう。先だってそんな話が出たときに、『謳粹会』だけどうしてそんな特別扱いにするのか、他でも会をやっているではないか、その方はどうする、と言われて認められなかったことがありましたので」と言うと、「それでは、お酒を切り詰められませんか」と言われた「それも26人なので、6升5合要る所を、ヒレ酒を出して頂くので4升到しました」というと、坂本さんは電話の向こうで（「1升、3千円として4升到1万2千円」）と会費からの差し引き計算をしている声が聞こえる。「それでは、お酒はその値段で抑えて下さい、僅か二切ればかりですが、白子を付けてやりましょう」ということで、白子を付けて頂く話になり、坂本さんの真の美味しさを味わって貰おう言う熱意に頭が下がりました。

白子の話は一応片が付いたが、酒はどうしようと考えた。フグといえば下関なので、山口の酒と考えたが、山口で名酒は「五橋」しか無い。そこで隣の島根県の酒にした。私の好きな「諏訪泉」は手に入らなかったが、「李白」をはじめ「豊の秋」、出雲「月山」は、出雲の酒で、それに隠岐島で、五つの蔵が一つになって、伝統を守っているという「隠岐誉」を購入した。そこへ、何時も差し入れて下さる山田晴康さんが「珍しいものが手に入ったので」と、ご寄贈頂いた冷え冷えの酒は、島根県・石見中部の日本海酒造「環日本海」の“神楽物語（本醸造、ひやおろし）”で、島根の酒が5本になった。本日の予約は26名で、申し込み通りの人数が出席になり、こんなに大勢集まったのは、忘年会以外では初めてのことだった。これはフグに誘われたためかと思う。会場のテー

ブルにはガスコンロに土鍋をかけて並べられ、ズラリと並んでいのは壮観な眺めだ。

一番最初に出席されたのは菊池清さんで、今、ニュースを沸かしているKSDにお勤めだったという。「前々から出たいと思っておりましたが、なかなか思うようにいかなかったの」と、名刺代りに差し出されたのが、新潟の村上の「**張鶴**」だった。この酒は、先月（二月）の会で、最初に皆さんが選んだのもこの「**張鶴**」でした。

中村さんにも、またまた銘酒をお持ち頂いた。「こんな酒が手に入ったので」と、出されたのは、桐の箱に入った喜多方・大和川酒造（近年名を挙げて来た蔵）の大吟醸で、なんとも厳かな気持ちになり、口を開けるのが勿体ないようなお酒に思えた。

久し振りに懐かしい顔も見える。本川さんは、遥々筑波から5回目の出席だと思う。郡司さんも、お父さんが亡くなってから初めてのご出席。西丸さんは、先だって「似顔絵の書き方」という本だけ送られて来たが、今宵は本人が現れた。鈴木久義さんも退職後、石岡に引き籠もり切りだったというのを、栗原凱三さんと一緒に見えた。鈴木さんは栗原さんの元上司で、栗原さんがこの3月末で定年を迎えると知らしてくれた。

長戸さんから、「大野先生が遅くなるので、先に始めていて下さい」という連絡が入りましたと告げられた。時間も定刻を過ぎたので、会長の挨拶で会は開かれた「三月の会は、南教授のご紹介で、両国の『川崎』でチャンコ料理の予定でしたが、南教授が忙しくて前回お見えになられず、今日も出られないと連絡がありました。そんなわけで南教授と打ち合わせが出来ず、先月、皆さんから強く要望されましたフグ料理にしました。そして、お酒は出雲と隠岐のものを4本揃えました」と言って、その後、ご寄贈戴いたお酒も披露されました。その後、乾杯の音頭を、今月で定年を迎える栗原凱三さんにお願ひしました。本来ならばこちらから、めでたくご卒業の乾杯を差し上げ、永年のご苦労に対してご慰労申すべきですが、今後も『謳粋会』にご出席下さいますようにとのことでした。栗原さんは『謳粋会』の益々の発展とご出席各位のご健康を祈り、ヒレ酒のグラスを高く掲げ乾杯をし、全員がこれに唱和した。

宴席に入ると、鈴木篤夫さんが立って、昔、南米で手にしたケナフを、家で練習したら吹けるようになったので、吹きたいと言うので聞かせて頂いた。その軽快な音色が、熱燗のヒレ酒とともに、ジーンと体に沁み亘る。アンデスの山並が見えて来るようだ。最初に封を切られたお酒は“**神楽物語**”と「**李白**」だった。先ずフグの煮凝りをアテに頂くお酒の味、魚の煮凝りを肴に一杯やるのが好きで、近くに魚屋があった時はよく買って来たが、その店が無くなってからは、トンとご無沙汰になってしまった。

酒を替え、唐揚げにスタヂを絞ってしゃぶる、香ばしいその味に、酒が身を奮って絞り立の吟醸の香りを放つ。ということで、料理の内容を記して見ると。

◎本日の料理

平成十三年 弥生

ひれ酒

炙って焦がした**ふぐの鱈**に、沸騰寸前の熱燗をジュッと注ぎ、暫く器の蓋をして百樂の長を待つ。いよいよ黄金色の深まる頃を見計らって、ぽつぽつパイーということになる。器の底に**ふぐ**のエキスを残して。次の熱燗を注ぐ、これが素晴らしい味と香りを高め、一煎目には無い風味を出す。無理すれば、三煎目、四煎目も結構頂けるが、そこはお好み次第である。

ふぐ煮凝り

ふぐのエキスが透明に煮凝って、口に入れるとその煮凝ったエキスが溶けて、口いっぱい美味さが広がる。これを上品な言い方で“水晶寄せ”などというところもある。冬になると魚の煮付けは、冷蔵庫に入れて置くと、煮汁のゼラチン質が固まるのだが、料理屋で固く透明に出来るのは、寒天を使用しているのだと思う。

ふぐ唐揚げ

ブツきりにした**ふぐ**を、骨付のまま唐揚げにする。淡白だか、淡い

甘みがあって、上品な味わいだ。

ふぐ刺身 (テッサ)

ふぐ刺しというと薄造りが普通だが、京都の『ひばなや』や大分白杵の『良の家』は10~15mm厚さの刺身だ。日本人は、料理を口で食べるだけでなく、目でも食べると言われる。美しいものを眺めて楽しんでみると、消化酵素の分泌を促して、それだけ栄養分も完全に吸収できるわけで、ポン酢に和した、ふぐの削ぎ身ほど素晴らしいものはない、ムッチリとした肌、女性のそれを思わせる性的な魅力すらあるという。刺身醤油に実を委ねたふぐが肌を真紅に染め、乳白色にその身を落として行くのを眺めていると、時の経つのを忘れてしまいそう。(フグ博士・北浜喜一の弁)

ふぐ白子

ポン酢和え

ふぐの味は神秘的と言われるが、白子のその味は身よりも更に神秘的だ。マッシュマロのようにふくよかで、マツタリとしたコクのある滋味深いこの味は、これが真の醍醐味と言うのではなからうか。またふぐの白子は、精力増強の働きもあるとされている。平凡社の「世界百科辞典」によると世上に名高い「スタミナ食品」としてオットセイの睾丸、マムシ、スッポン、ニンジンなどと共にフグが挙げられている。精力減退の方は、「余り神経質にならず、常にリラックスして睡眠を取り、ふぐの白子を食べること」だそうだ。

ふぐちり

フグ、白菜、豆腐、椎茸、エノキタケ、ねぎ、春菊、

ガスコンロに火を点けて土鍋の湯が煮えたぎって、出汁昆布が踊り出すところへふぐを入れ、徐々に野菜も入れていく、アクを掬い掬いよく煮込み、煮えたところをもみじおろしと浅葱を入れたポン酢につけて口に運ぶ、鰹や青身の魚のように角の無いまろやかな味だ。

純米吟醸の味が更

に加わって、口の中で和やかに睦み合う、上手く表現出来ないが、無上の美味さ体中に沁みわたる。さらに、十分にふぐの味を吸い込んだ、豆腐や白菜など、野菜類も殊更に味。ちり鍋の後、出し汁に冷たい御飯を入れて雑炊を作るが、その要領は簡単のようで難しい。まず出し汁の中に、汁の約1/3の御飯を入れ、塊をほぐしながら手早く煮るが、粘らさないでサラッとした感じを出すのがコツ。(好みによって、軟らかくも、固くも、出し汁によつて加減出来る)。醤油を垂らして味を調べ、サラッと出来上がったところで、溶き卵をまぶし、蓋をして火を止め、5~10分蒸らして、薬味には、刻み葱に揉み海苔を振りかけ食べれば最高の味になる。

ふぐ雑炊

◎本日のお酒

隠岐誉

隠岐酒造(株)

島根県隠岐郡西郷町大字原田174 ☎08512(2)4585

代表者 長谷川和道 杜氏 梶谷敏明(出雲)

原料米 山田錦 精米歩合 55% アルコール度数15.0~16.0

日本酒度+4 酸度 1.5 アミノ酸度 1.1 使用酵母 協会 901号

仕込水・水質 ・軟水

蔵元が語る特徴 本物嗜好。まろやかな口当たり、品格のある味わい。

隠岐島には三代、四代続いた造り酒屋が五軒あった。その由緒ある隠岐の酒造りを伝承しつつ、近代に発展させようと、五業者が全員集まって「隠岐誉」が昭和47年発足した。八尾川の川の畔に酒蔵があり、周囲に建物一つ無い自然の環境に恵まれ、寒造りには藻とより、夏も午後3時をすぎると、太陽が山に遮られて気温が下がり、貯蔵にも適している。大吟醸「隠岐誉」は、山田錦を35%まで磨き抜いて、創業以来、出雲杜

氏自醸酒品評会で連続入賞の梶谷杜氏が仕込みます。

出雲月山 純米吟醸 1.80

吉田酒造(株) 島根県能義郡広瀬町広瀬1216 ☎0854(32)2258
代表者 **吉田佳晴** 杜氏 ()
原料米 山田錦 精米歩合 50% アルコール度数 15.0~16.0
日本酒度+3.0 酸度 1.4 アミノ酸度 1.5 使用酵母 アルプス系
仕込水・水質 島根名水百選指定・軟水
蔵元が語る特徴 キメ細かい後味のよい酒。

豊の秋 特別純米酒 1.80

米田酒造(株) 島根県松江市東本町3丁目5番地 ☎0852(22)3233
代表者 **米田盛造** 杜氏 **船木謹務**つとむ (出雲)
原料米 山田錦・改良雄町 精米歩合 60% アルコール度数 15.0~16.0
日本酒度+3 酸度 1.6 アミノ酸度 1.5 使用酵母協会,9号
仕込水・水質 斐伊川水系の湧水・やや軟水
蔵元が語る特徴 純米中吟醸。さわやかな旨味と軽やかな香り。
宍道湖は蘇った。戦後干拓の計画があつて、しじみ、白魚、すずきなど
淡鹹入り交じる入海ならでは美味も、どうなるのかと気を揉まされたの
も、計画中止で生き返った。明治29年、その湖を抱く松江に創業して、
宍道湖から吹き付ける、寒冷に任せた自然のまま酒造りをしてきた「**豊
の秋**」こそは、誠に天の恵みの名酒である。その香りは高雅なメロンの
香りのよう。味わいは、千変万化の至味を含み、完成された姿は牡丹花
の咲き定まったのに似る。斐伊川水系の湧水仕込み、日々の天候によ
って、暖気樽、浸漬桶など使い分けての手作り。酒造歴50年を越える**船
木杜氏**(松江秋鹿出身)の腕が冴える。
純米大吟醸の「**豊の秋**」山田錦を麴米35%、掛米45%まで磨き抜いて
仕込み、「**超特撰金紋豊の秋**」はやはり山田錦を50%まで磨いて醸し上
げる。純米酒は山田錦と改良雄町を55%。本醸造も山田錦を55%まで磨
いて仕込む贅沢さ。いずれも味わいふくよかに、快い味わいの辛口が素
晴らしい。全国新酒鑑評会でも平成元年間で煮金賞7回受賞。

李 白 特別純米 1.80

李白酒造(有) 島根県松江市石橋町3番地 ☎0852(22)3233
代表者 **田中征二郎** 杜氏 **吉岡光雄**(出雲)
原料米 五百万石 精米歩合 65% アルコール度数 15.5
日本酒度+3 酸度 1.6 アミノ酸度 1.1 使用酵母 協会 9号
仕込水・水質 島根銘水、石橋大井戸 やや軟水
蔵元が語る特徴 米の磨きが良く、非常に綺麗で爽やか。
「李白」の銘は、松江の生んだ往年の**宰相若槻礼次郎**に拠って命名され
た。酒仙**李白**の诗情そのままに、典雅優麗の大樽の美酒は、昭和5年ロ
ンドン会議に赴いた**若槻全権**のお供をした。近くでは、同じ地元出身の
竹下宰相が在職中に昭和63年に訪中の際持参し、**李白**自身が里帰りでも
したように歓迎されたという。吉岡杜氏は出雲杜氏自醸咲け品評会で
29年間に連続優等賞受賞。その丁寧な酒造りは、全国新酒鑑評会でも、
連続受賞で報いられている

神 楽 物 語 本 醸 造 (ひ や お ろ し)

(石橋日本橋) **日本海酒造(株)** 島根県那賀郡三隅町大字湊浦80番地 ☎0855(32)1221
代表者 **藤田教造** 杜氏 **岡田隆彦**(但馬)
原料米 五百万石 精米歩合 60% アルコール度数16.0

日本酒度+4 酸度 1.4 アミノ酸度 1.6 使用酵母 協会 9号

仕込水・水質 三隅川の伏流水・軟水。

蔵元が語る特徴 サラッと旨い、豊かな香りと味。

「日本海」の酒蔵の在る三隅町は、酒銘の通り、日本海に沿って三隅川の川口にあって、背後に大佐山(1069m)の景観が美しい。まさに海、山、川の自然に恵まれ、湿度の高さが、麹菌の培養のために絶好の条件を生み出す。酒蔵の操業は明治21年。直ぐ近くに、元寇の変の時外敵退散の祈りを捧げた、伝統の湊八幡宮も在る。高級化、多用化の酒造りを目指し、大吟醸「石陽日本海」は、山田錦を35%まで磨きに磨抜いて仕込み、日本酒度+5、酸度 1.3、吟香味のバランス優れる。

ㇿ張鶴 花 1.8ℓ

㈱宮尾酒造㈱ 新潟県村上市片町 5-15 ☎0254(52)5181

代表者 宮尾行男 杜氏 藤井正継 (新潟)

原料米 トトロキ早生 精米歩合 60% アルコール度数 16.0

日本酒度+3.0 酸度 1.3 アミノ酸度 1.2 使用酵母 協会10号

仕込水・水質 朝日連峰の伏流水・軟水。

蔵元が語る特徴 洗練された、まろやかな香味。

文政2(1819)年創業であるが、酒蔵のある村上市は、鮭の特産地で知られ、蔵の直ぐ側の三面川は鮭の遡上の名所である。県境の朝日連峰に水源を持つ伏流水を使い、甑こしきはもとより、麴を広げるのにも清潔な筵を敷き、徹底的手造り志向の良心蔵。

大吟醸の「ㇿ張鶴」は、山田錦と高嶺錦を40%まで磨きに磨いて仕込む、日本酒度は+6、酸度 1.2、淡麗で味わいの深まりのある見事な吟醸。全国新酒鑑評会で6年連続の金賞を続けている。

大和川 純米しぼりたて (限定品) 720ml

諸橋酒造㈱ 福島県喜多方市宇押切南 2-115 ☎0241(21)1500

代表者 佐藤 芳伸 杜氏 (新潟)

原料米 自社栽培山田錦 精米歩合 40% アルコール度数16.0~17.0

日本酒度+3 酸度 1.5 アミノ酸度 1.0 使用酵母 協会 901号

仕込水・水質 飯豊山系伏流水・軟水。

蔵元が語る特純徴 米作りから酒造りへ

当社では、創業以来二百余年間、常に地元産米を酒米として使用してまいりました。

さらに近年から、酒造好適米の山田錦を、自社田、自社栽培により耕作することに努めております。1998年に私達全員の思いが、全国新酒鑑評会に金賞受賞として叶えられました。

当社が地元産にこだわり、自社田、自社栽培による、吟醸造りを目指してきましたのは、多く清酒製造業者が、酒造りの根幹である米造りから離れてしまい、低品質の酒造りに走ったり、或いは高品質のされ作りに於いても、地元の米を排除して、遙か遠く離れた地に産する酒米のみで醸造するなど、「地酒」と言うには余りにも嘆かわしい状況にあったからです。

大昔から私達の祖先は、喜びや悲しみを供にする酒を、この豊かな稲作文化の中で、その地の風土の中に求めて来ました。

まさにその風土に農業文化と醸造文化が一体となり、醸されるべきと確信します。

米を収穫する喜びと、酒を醸造する喜びを、この一本に詰め込みました。どうぞ風味と共に「思い」(田んぼの心)も味わって頂けば、幸いに存じます。

大和川酒造店 代表社員 佐藤 芳伸

会の途中に、福田(昭37)さんより、次の連絡がありました。

市民のつどいコンサート
「いま甦るテレジンの心」
子どものオペラ『ブルンジバル』日本初演

日 時 平成13年 7月22日 午後1時30分開演 (開場午後1時)
 会 場 東京都調布市・グリーンホール
 (たづくりホールにて『テレジン写真展』を同時開催予定)

入 場 料 4500円。
 (当日5000円『テレジンの子どもたちから』林幸子著の本付き)

主 催 NPO「日本ウェルネット」、絵本と『小さな家』

雑炊を食べ終わる頃、お酒も殆ど飲み干して、後は兵どもが夢が跡である。美味しいものは誰も残さない、雑炊を炊いた大鍋は全て空になり、空いた徳利がゴロゴロ横たわっている。そして、乳白色の白子のあのマッタリした美味さが何時までも残り、坂本さんの親切が痛い程身に沁みる、そんな嬉しい今夜の会でしたが、同時に『玉淀』さんに大変迷惑を掛けたようで、気になって仕方がない。皆さんと共に厚く御礼を申し上げたい。そして、今回も出席してくれた同窓の渡辺顧問。何時も励ましを頂き感謝に堪えない。その応援の声に応えるべく努力しているつもりです。

何時食べても美味しいフグ。何処で食べても旨いフグ。何時までも食べ続けたいと願う、フグへの愛着のうちに会はお開きとなり、シラコで元気を得た方々は、5階のカラオケへと急いで行きました。

ひれ酒に顔ほころばす余寒かな
 春近しフグの白子に酔いしれて

〔出席者着座図〕 卒業年度付記・敬称略

(昭31)	(昭20)	(昭27)	(昭28)	(昭31)	(昭31)	(昭40)	(昭37)	(昭37)	(昭41)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	大
渡	坪	西	猪	鈴	西	矢	小	安	酒	坂	菊		
野	辺	井	川	股	木	丸	口	田	井	井	本	地	
金	光	洋	恵	勝	篤	式	照	倉	恵	隆	嘉	清	
一	夫		美	廣	夫	人	雄	光	子	二	之		
			子					伸					
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
(昭20)	(昭37)	(昭41)	(昭36)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭41)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	篠
福	久	栗	鈴	中	皆	長	郡	蓮	本	関	山		
田	田	松	原	木	村	藤	戸	司	幸	川	川	田	
康	稔	信	凱	久	信	祐	琴	賢	治	軍	隆	晴	
		明	三	義	秀	治		一	治	司	之	康	

(篠田記)

【次回予定】 4月7日(土) 土浦・藤崎町『藤よし』故郷母校の桜訪ねて