

第30回『謳粹会』の記

日時 平成13年 2月 9日 18時30分
会場 高田馬場『ありのみ』

節分の豆撒きも済んで、暦の上では春になったのだが、まだまだ寒さが身に沁みる余寒の季節、今年は暖冬という長期予報だったが、それに反して全国的に一段と厳しい寒さのようだ、一月末には関東地方も雪に見舞われ、越後や北陸の雪国でも15年振りの大雪だと報じている。そんな中でも春の訪れを注げる報らせもある。それは、長崎県の川にシロウオが遡上し始めたというニュースがあった。シロウオはハゼ科の魚で、霞ヶ浦で漁れるシラウオに似て居るが、淡水産のシラウオはシラウオ科で別の魚であり、似て非なるものである。シロウオは二月に入ると、産卵のために、博多湾より福岡の室見川にも遡る。この季節になると、川沿いの料亭『とり市』や『三四郎』がシロウオのコース料理を振る舞う。

私の食べたのは、博多の人形小路の『とり市』支店で、最初に出されたのは、大きな絵唐津の立派な鉢に金の杓子網が付いてきた。水を湛えた鉢の中には、黒い目だけが点々と見えるだけで、シロウオの姿は見えにくい、これを金の杓子網掬って、ウズラの卵を溶いたポン酢で食べる、所謂、踊り食いだが、元気が良いので口に入れるのに一苦労する。可哀相な気もするが、噛むと淡い甘味が何とも上品な味わいだ。その他に料理は、天プラ、玉子とじ、菜種蒸し、吸い物と続き、最後は炊き込み御飯というシロウオ料理一色のメニューだった。

この魚は段々北上して、三月になると別府湾から四国の南、或いは島根県の川を遡り、四月の花見頃には糸魚川に現れ、五月になると山形から秋田の川に姿を見せる、そして六月の梅雨の頃になると、青森で漁れる。青森と浅虫の間に野内川という流れが陸奥湾に注いでいる。その時期になると、青森市内の『美春』や『東門寿し』が河畔にプレハブ作りの店を出し、白魚狩りと称して営業をする。料理のレパトリーは博多とほぼ同じだが、踊り喰いは、ポン酢でなくて生醤油にウズラの卵を落としたものだった。シロウオが暴れるので、醤油と黄身が飛び跳ねて衣服を汚すので、ヨダレカケのような前掛けをして食べる。漁師は、川岸に四つ手小屋を作り、大きな四つ手網を仕掛けて漁っているが、一般の人達も老若男女を問わず、川岸に群がって、5～60cm四方の小さな手製の四つ手網を水中に沈め、4～5分して引き上げるとシロウオが漁れる。室見川でも、昔は大きな四つ手網で漁っていたそうだが、今では、河口から5～6百mのところにヤナを仕掛けて漁をしているという。

もう、随分前の話だが、銀座の食味会で、このシロウオの踊り喰いが出た時には、流石に銀座の老舗の料亭だと大変感激した。毎年、建国記念日になると、今年もシロウオの時季になった。もう一度あの味をと薄れた記憶を辿っている。

実は、今月は寒仕込みの時期なので、酒蔵見学をしたいと考えていたのだが、特に2月は、何処の蔵も吟醸酒の仕込みの最盛期なので、余計な見学者など受け入れないところもある。しかし、これはなかなか企画が面倒なのだ。先ず見学する蔵を決め、参加者の人数を掌握しなければならない。そして見学する蔵の足の確保や、食事をする料理屋の（値段の交渉も含めて）選定をする。その他、蔵の近くに観光名所があるとか。実施するに当たっては、様々の検討が行われ、2月に実施するためには、暮れの内にあらかた決まってなくては難しい。そこで、今回は酒蔵見学は次回に送って、全国の銘酒が味わえる高田馬場の『ありのみ』に会場を選定した。ご主人の秋山晶彦さんは佐渡の出身で、以前は学校の先生をしており、島内各所の学校を転々と回っていたという。佐渡には御両親が今もご健在だそう。私が最初に知り合ったのは、平成7年の2月、“楽の会”の酒蔵

見学会で、京都伏見の「玉の光」と「月の桂」を訪ねた時でした。

脱サラといって、普通のサラリーマンがラーメン屋やおでん屋は聞いたことがあるが、学校の先生を辞めて居酒屋というのは、脱サラ組でも異色の部類ではなからうかと思う。御主人が真面目な方であることは、何時お会いしてもその実直な人柄が伺われる。お店の交渉に伺って、こちらの希望を告げたら、早速料理の献立とお酒のリストを筆字で書いて送って下さった。

二月も立春を過ぎると、大分日が伸びたようだ、冬至の頃は四時過ぎに日が沈んで、四時半には暗かったのに、今は五時半でも薄明かるい。

六時頃『ありのみ』に着いて、今日の出席者は13人と聞いたが、どなたが見えるのだろうかと思っていると、一番先に見えたのは矢口(昭37卒)さんだった。それから追々集まり、定刻には南教授(昭37卒)の他は全員が出席した。

会長は、「二月は酒仕込みの最盛期なので、酒蔵見学をしたかったのですが、とても無理なので、それは取り止めて、ここ『ありのみ』で例会を行うことにしました。御主人が佐渡のご出身で、料理はご案内にも書きました佐渡の料理ですが、お酒は皆さんが好きなものを選んで、呑んで頂きます」と挨拶し乾杯をした。最初に皆さんが選んだ酒は、新潟村上のメ張鶴の特別純米酒 デカント(3合入り)3本、次が四国高知の酔鯨の純米吟醸 デカント(3合入り)3本を頼んだ。デカントの数か少ないらしくて、なかなかお酒が揃って出てこないの、この後の北雪の純米吟醸は、一升瓶で回し飲みをした。次の佐賀県小城の天山酒造(株)の七田 純米生無濾過も一升瓶で取り寄せた。この酒は「搾り立ての新酒が入って来るでしょう」と主人が言った、リストには無い酒だった。旨い肴が酒を呼び、銘酒と佳肴が相俟って酒量のはかが行って、酒盛りは段々佳境に入っていく。五番目は、佐渡の佐和田町、加藤酒造の金鶴の生特別純米を、フキノトウの天ぷらを食べながら、これも一升瓶で煽る。最後が越後栃尾の影虎(限定品)の純米しぼりたてで締め括った。栃尾の殿様は長尾政景公といって、上杉謙信の姉婿に当たる方で(因みに謙信の幼名は長尾景虎)、謙信に子が無かったため、その後を継いだのが政景公の子喜平次(後の上杉景勝)で、上杉景勝は豊臣秀吉の五大老にも選ばれた方だと、先日、八海山の蔵見学の時にそんな話を聞いてきた。

とうとう最後の影虎も呑み干した。呑んだ呑んだ気持ち良く呑んだ。当然足が出て、会計の久松さんが急遽追加の集金と相成った。メデタシメデタシである。とうとう南教授は、お出でにならなかった。連絡も無かったので、誰かが忘れたのだろうかと言っていたが寂しかった。今宵、六種類の酒のうち、四種類は新潟の酒で楽しい佐渡の味だった。外の風は冷たい筈だか寒さは感じなかった。

◎本日の料理

平成十三年 如 月

前菜

ワカサギの利久揚げ

これは大きなワカサギだった。我が故郷霞ヶ浦のものではないことは一目で分かるが、ワカサギと聞いただけで、懐かしさが込み上げてくる連中ばかりの今宵の集まり、味も霞ヶ浦のものと同じく違わぬし、腹にチョッピリ苦みがあった。でもそれでも何故か親近感があって、グラスの酔鯨を一気にグイッ。

独活の紅梅揚げ

ウドも春の香りをもたらず一品だ、白い肌のサクサクというあの歯触りが心地好い、清純な育ち盛りの乙女のような。

菜の花の昆布メ

菜花は、今が旬で町の八百屋でも随分見掛ける。普通は鯉節をかけたお浸しぐらいだが、これはなんとまあ贅沢な昆布メにした菜花だ。昆布が優しく春の香りを包み、飲兵衛の舌をくすぐる逸品だ。

椀 物 粕汁

塩鮭 大根 人参 里芋 蒟蒻 芹 柚子
 野菜タプリの粕汁は、寒い時の一番のご馳走だ。具に塩鮭を使っているのがいかにも新潟らしくて良い。この時節になると、毎年、伏見の蔵から**いたおみき**と言って粕が届く、そこで我が家でも豚肉を使って時々粕汁を作るのだが、今夜の様な旨さが無く、何かもう一つ足りない感じがする。

お造り

虎ハチメ イナダ 佐渡蛸 甘海老 スルメイカ 青柳
 山葵 妻物 防風

お造りは、佐渡から直送された魚介の数々、大皿に盛られた**虎ハチメ**の姿作りに他の魚を盛り合わせたもの、**ハチメ**の顔は虎が付くだけあって、ちょっと恐ろしい形相だが、ピンクを帯びたその身は、甘味があって旨い魚だった。
 鰯は、今産卵期を前にして脂ののった一番旨い時季だが、今日は**イナダ**なので鰯よりアッサリした感じだった。タコは明石が一番かと思っていたが、佐渡のものも**スルメイカ**と共に、瀬戸内ものとは違う旨味のある味だった。又、**青柳**も東京湾の金谷ばかりかかと思っていたのに、ちょっと黄色味が薄いながらもお酒と仲良くなる味だった。

揚げ物

(雪掘り) 蒨の薑とうの天麩羅

大皿にフキノトウの天ぷらがドンと出た。関東地方でもソロソロ出て来るころかなというのに、今年は十数年振りの大雪の中を、佐渡では雪を掘り起こして採るのだという。この香り、春は苦みというが、このほろ苦さが堪らない。しみじみ春の訪れを感じながら、佐賀の**七田**と共に喜んだ。

酢の物

いごねり 浅葱 生姜

「これは博多のオキユウトに似ている」と皆が言った。海藻の加工品でよく似ているが、博多のものより柔らかいように思った。生姜が酢の酸味を抑えて薬味の浅葱が良かった。

焼き物

鴨葱焼 下仁田葱、青唐、

鴨が葱背負ってくるというが、誠にこれはカモネギだ。葱にも千住葱、深谷葱等があるが、やはり煮物や鍋には下仁田葱が一番だろう。コックリ煮込んだ鴨の身に、下仁田葱がシナダレかかって、どうぞとウインクする、トロリとした甘味に、青唐がアクセントになって**北雪の純米吟醸**の気を誘う。

飯 物

献山茶漬け

飲んだ後のお茶漬け、**おにぎり**もよいが、杯さかづき重ねた銘醸銘柄に別れを惜しみ、サラサラとカッ込むキリの良さ。

◎本日のお酒

♫張鶴 1.80

(株)宮尾酒造(株) 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)

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「♫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。

原料米 五百万石 精米歩合 55% アルコール度数16.0
日本酒度+3.5 酸度 1.1 アミノ酸度 1.1 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、まるやかな香味。

酔 鯨 純米吟醸 1.80

酔鯨酒造 高知県高知市長浜566-1 ☎0888(41)4080

代表者 竹内寿明 杜氏 土井敬治(安芸津)
土佐の高知で、上質な原料米を求め、高度に精白した、南国の空のように澄んだ喉越しのいい、シッカリと力強い味わいの、酒造りを実現している。創業は明治5年。当時は、「初鯨」、「紅珊瑚」などの銘で出していた。「酔鯨」が主銘柄となったのは、昭和44年以降。仁淀川水系の伏流水を、創業以来の井戸から汲んで、仕込みに使っている。「酔鯨純米大吟醸」と「酔鯨大吟醸」は、山田錦を30%の極限まで磨きぬいて、パールのような心白で仕込み、日本酒度+5の辛口のサッパリした飲み口で、味わいにコシと膨らみがある。全国新酒鑑評会でも金賞5回。純米吟醸の「酔鯨」は、八反錦を50%まで磨いて仕込む。辛口のコシと深みのある味わいが優れる。純米酒は山彦を60%、本醸造は松山三井を65%まで磨いて、それぞれ爽快な香味の佳酒である。

原料米 広島八反錦 精米歩合 45% アルコール度数17.0~17.9

日本酒度+6 酸度 1.6 アミノ酸度 1.1 使用酵母 協会9号

仕込水・水質 仁淀川水系の伏流水・軟水

蔵元が語る特徴 広島八反錦の特徴を生かした酒。甘さを抑えたキレのある旨さ。

北 雪 純米吟醸 1.80

羽豆酒造場(有) 新潟県佐渡郡赤泊村徳和2377 ☎0259(87)3105

代表者 羽豆克彦 杜氏 八木義雄(新潟)

創業は明治5年。「北雪」は、佐渡の赤泊港に近く、鯛、イカ、鰯、南蛮海老、蟹、若布、もぞく、そして酒蔵の裏には、蜜柑が実るといふ、自然の環境に恵まれ、新潟はもとより全国でも稀な美質、美味を育て上げた。

大吟醸の「北雪・杜氏泣かせ」(限定1.80千本)吟醸「北雪幻

華」は美山錦を実に35%まで磨き抜いて仕込む。極美と言おうか、近代の醍醐味と言おうか素晴らしい。大吟醸に「北雪YK35」

もある山田錦を35%まで磨き上げ、KUMAMOTOの9号酵母で仕込んだ、限定品で、1.802千本限り、(1本5千円)。

原料米 五百万石・雪の精 精米歩合 68% アルコール度数15.8

日本酒度+3 酸度 1.7 アミノ酸度 1.5 使用酵母 協会7号

仕込水・水質 ・硬水 蔵元が課たる特徴 幅のある繊細な酒。

七 田 純米生無濾過 1.80

天山酒造(株) 佐賀県小城郡小城町岩蔵1520 ☎0952(72)7695

代表者 七田利秀 杜氏 浦野春視(唐津)

七田家は文久9(1861)年から製粉・製麺を営み、明治8年から酒造業を始めた。酒蔵のすぐ近くに、日本名水百選ので“清水の滝”があり、酒蔵の前を流れる祇園川はゲンジボタルの名所という、

天山(1046m)系の清冽な水に恵まれている。

純粋日本酒協会のメンバー酒で、竹皮に包まれたいかにも地酒代表の風格ある「天山」の包装や、コシのあるボディの個性味は、愛酒家に親しまれてきた。「天山大吟醸」は山田錦と若水を39%

まで磨き抜いて仕込み。吟醸「蛭川」は若水・西海を49%まで磨いて造る。

原料米 山田錦20%・麗峰80% 精米歩合 65%
 アルコール度数 18.0度以上19.0度未満 日本酒度+3 酸度 1.2
 アミノ酸度 1.5 使用酵母 協会,9号
 仕込水・水質 天山水系の伏流水・硬水
 蔵元が語る特徴 地元産の良質な酒米と、蛭が飛び交う名水で仕込みました。21世紀に登場した、全く濾過をしていない生の純米酒です。

金 鶴 生特別純米 1.80 0259(52)6511
 加藤酒造(株) 新潟県佐渡郡佐和田町大字沢根炭屋町50

代表者 加藤長三郎 杜氏 丸山正明(越後)
 原料米 五百万石 精米歩合 65% アルコール度数15.0~15.9
 日本酒度+9 酸度 1.4 アミノ酸度 1.3 使用酵母 協会7号
 仕込水・水質 中硬水
 蔵元が語る特徴 米の磨きが良く、非常に綺麗で爽やか。

影 虎 純米しぼりたて(限定品) 1.80
 諸橋酒造(株) 新潟県栃尾市大字北荷頃4080番地 0964(28)2111
 代表者 諸橋 通夫 杜氏 高橋孝一(新潟)

原料米 五百万石 精米歩合 60% アルコール度数15.0~15.9
 日本酒度+3 酸度 1.8 アミノ酸度 1.3 使用酵母 協会10号
 仕込水・水質 自家用水清水・硬度0.47°の全国で稀な極軟水。
 圧搾 仕込みの後、約20間かけて発酵した醪(もろみ)は、圧搾されて新酒と粕に分けられる。昔は木綿の袋を柿渋で染めたものに醪を入れ、

酒槽(さけぶね)

と呼ばれる木槽に積重ねて圧搾したものだ。槽口から滴り落ちて来る生まれたての、新酒。待ちに待った黄金色の新酒。その一滴一滴が、蔵人達のロマンを語ってくれる。

蔵元が語る特徴 純米らしくないしい淡麗な味わいと、まろやかな口当たり。
 年の初めに相応しい“新春しぼりて”は、今まで蔵人しか馴染みなかった、酒通憧れの味と香りです。酒造好適米をふんだんに使った高品種原酒です。

如月の荒海の味佐渡の酒
 春を待つ炉端で酌みし粗ばしり

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭37)	(昭31)	(昭31)	(昭27)	(昭31)	(昭31)
矢	横	山	坪	酒	中
口	手	田	井	井	村
照	一	晴		隆	信
雄	郎	康	洋	二	
○	○	○	○	○	○
=	=	=	=	=	=
○	○	○	○	○	○
(昭20)	(昭41)	(昭41)	(昭31)	(昭41)	(昭31)
篠	初	久	大	長	皆
田	田	松	野	戸	藤
	正	信	金		祐
康	雄	明	一	琴	治

【次回予定】 3月9日（金）大塚『玉淀』新世紀の河豚の味

（篠田記）