

## 第29回『謳粹会』の記

日 時 平成13年 1月12日 18時30分  
会 場 大塚『玉 淀』

平成13年1月1日、西暦2001年、新世紀の幕開けであります。皆さんは大きな期待を持って、健やかに新年を迎えられたことと存じます。当『謳粹会』に於きましても、三度目の門松を潜ることになりました。世情はなかなか好転した様に思われませんが、それでも何となく気持ちが改まるのは、新しい年を迎えて、今年こそは何かと思う心があるからでしょうか。

それにしても、日本の正月は何処へ行ってしまったのでしょうか、家の門には門松を建て、カルタ取り、羽根突き、凧揚げ、独楽廻わしと、伝統の日本髪を結った振り袖姿の娘さん、軽快なお囃子で獅子舞が、鼓をポンポン打って賑やかに三河万歳もやってきた。そんな正月風景は昨今では到底望べくもない、味気無い時代だ。正月とは、一月を呼び、新年の行事がいろいろと執り行われる。東京消防庁の出初式は毎年1月6日であり、この方は高層化される都市の防災対策として、年々新鋭の機器材が投入され、その変遷に目を矚るものがある。初期の火災に対応するバイク消防隊は以前からあるが、今回、特に力を入れたのは、多数のヘリコプターの導入と災害現場への救急医師の直接参加であった。

一月七日までを“松の内”と言って、七草粥を食べて松飾りを終う。松の小枝に小さな輪締めを付けて残し、小さな焼き餅を上げるて七日正月が終わる。

十日は“初戎<sup>えびす</sup>”で、関東ではそれほどではないが、関西、特に大阪では元日の初詣よりも賑やかだ。今宮神社では福を求めて混雑する参拝客のため、警備に一段と力を入れる。「ホイ駕籠」といって、花で美しく飾った駕籠に、綺麗な芸者さんを乗せて町を練り歩くのもこの時である。

十五日は小正月といって、門松やしめ飾りを神社の境内で焼く行事で、ドンドン焼きとも言われ、全国的に行われている様だ。農家では餅を搗き、成らせ餅といって、繭玉の形や色とりどりのアラレ餅を木の枝に付けて豊作を祈る。

又、成人の日が決められた当初は、一月の十五日であった。それが最近では、祝日が連休に繋がるように変えてしまい、年毎に違う不特定の日の祝日では、祝う気持ちも薄れてしまいそうだ。因に、今年の成人の日は一月八日(月)だった。過ぎ去りし、良き時代の楽しかった昔を思うのは、ノスタルジックな年寄りの哀れな考えかも知れないが、もう少しゆとりのある世の中になって欲しいと思う。前置きが長くなったが、会の方は、大勢のご参加を戴いて、大変盛会だった。先ず型通りの会長の挨拶の中に、「お料理に治部煮が入っているので、昨年のお正月のように、加賀料理ではないかと思い、北陸のお酒を集めました」とことわった。このお酒は昨日の内に届けて置いた。実は、今日は両国国技館の初場所 6日目の観戦があったため、昼から入場して飲みながら食べながら相撲見物をしてしたが、今夜の会場に遅れてはと、時計を気にしながらの見物で、これから始まる、大関、横綱陣の好取組を余所に、後ろ髪を引かれる思いで、5時に国技館を後にしたのだが、『玉淀』には6時に着いた。まだ、誰も見えず、一番先だったので安心してると、その時、電話が入り、福田(昭37卒)さんから「今日はどうしても都合が付かないので、欠席させていただきます」と言うことでした。

挨拶の後の乾杯の音頭は、何時も謳粹会の為にご協力を頂き、昨年の『東進会』の総会の記録をビデオに収録して下さった、富士フィルムの高山(昭41卒)さんが、

久し振りに出席されたのでお願いしました。

宴会に入ると、今日も又矢口照風(昭37卒)先生の尺八が、宮城道雄の“春の海”の調べを柔らかく流暢に演奏してくれる。如何にも正月らしい雰囲気は漂う中で美味しい料理を頂き、一升瓶が次々と空いていった。

料理も二、三進み宴そろそろ佳境に入ってきた頃、突然、慶大の南教授(昭37卒)がお見えになった。林幸子さんの「テレジンのこどもたち」の出版記念会の時、『**謳粹会**』の事を知ったので、一度参加して見たかったのだと仰云って、これからも出来る限り参加すると言われ、「ちゃんこ鍋なら『**川崎**』を知っているので、手配してみましょ」と云われた。

『**川崎**』と聞くと昔**ちゃんこ鍋**を食べ歩いていた頃を思い出す。この店は、両国駅近くの隅田川寄りにあるが、両国の美食街にある『**かりや**』とともに老舗中の老舗である。戦前、大横綱・双葉山の連勝記録で相撲の人气が急激に盛り上がった時代。**陣幕部屋**の十両力士に**横手山**という人が居た。引退が昭和7年というから、約70年前にもなる古い話だが、この**横手山**が本名の『**川崎**』を店名として、それまで相撲というごく狭い社会の“ちゃんこ”を一般向きに“ちゃんこ料理”として売り出した。当時、まだ一般の人は相撲界に“ちゃんこ”という独特の食べ物があることは知っていても、それが一体どんな物で、どんな味のする物かは分らなかった。その初代の亡くなったのは昭和23年の5月である。

『**かりや**』は、“ちゃんこ”が、まだ一般に知られていない頃から開業している老舗で、トッシリと構えた外観とお座敷だけの造りは、高級割烹といった趣で、その歴史が十分に偲ばれる。初代は**刈谷由吉**で、昔、**出羽の海部屋**の力士だったことから、創業したと伝えられている。ここの**ちゃんこ**は“**鶏のスープ炊き**”がメイン。また、この店の特徴は、国技館に近い事もあって、年三回の東京場所中は無休だそうだ。

『**巴瀉**』、かつての**友綱親方**は、現役時代“**弾丸力士・巴瀉**”とあって小兵ですばしっこいので凄いい人氣があった。丁度、今の**舞の海**のようだった。その親方が定年で協会を退くと同時に、部屋のあった場所にビルを建て、その一階に開店した店で、相撲部屋がそのまま**ちゃんこ店**に変わったと言われた。千秋楽の**友綱部屋**の**ちゃんこ**が豪勢なのは有名な話、そ**つぶ炊き**、**塩味ちゃんこ**、**つみれちゃんこ**などが楽しめる。以前、末広町の交差点の西側に『**桜荘**』という割烹があって、ここでは**寄せ鍋**も良いが、**ちゃんこ鍋**が豪勢なので良く食べた。又、赤坂の『**ニ葉山**』にも行ったことがある。ここは立派な料亭で、お女将さんが付きっきりでおもてなしを戴いた。それ以前のことが**高砂部屋**へ朝稽古の見学会があって、二度参加した事がある。稽古が終わって11時頃食事になる。ここでは**ちゃんこ番**が肉は肉、魚は魚、野菜は野菜と一品ずつ煮てくれて、ゴツ煮にするのでは無かったが、唯大変甘い味付けだった。聞くところに依ると、砂糖を沢山使うと言う事だった。最初の時は**富士桜**が現役で、二度目は**朝潮**と食事を共にした。

『**根津の大ちゃん**』や『**大麒麟**』、駒込の『**神幸**』と『**里**』は、務めが近かったで何度か行った事がある。『**神幸**』は、最近名店としてテレビに出て居るのには驚いた。両国には**ちゃんこ**を食べさせる店が沢山ある。だが、部屋の調理が違うように皆違う。**井筒部屋**の長男が始めた『**寺尾**』も新しい店だが有名だ。

**ちゃんこ**で最高に旨いのは**アラちゃんこ**だという、だがこれは、なかなかそう簡単には食べられない。一生の内一度でいいからお目にかかりたいと思う。**ちゃんこ**の話はまだまだ尽きないので、ひとまずこの辺で置いておこう。

## ◎本日の料理

平成十三年 初春月

和え物二品 ほうれん草納豆おしたし

ほうれん草のおしたしに、納豆を絡めたものだが  
イカワタそうめん

- これは細く切ったイカの塩辛で、肝味が香ばしい。
- 椀物** かき玉 三つ葉 柚子  
昆布と鯉節の出汁で採った吸地に三つ葉と柚子の香がアクセントに素晴らしい味だ。昔は、椀の味によって心付けが出た。
- お造り** ぶり 鯛薄造り 甘海老 山葵 妻物 防風  
甘海老は勿論だが、ぶりも鯛もほのかな甘みがある。活きのいい証拠である。ぶりは魚偏に師と書くので師走の魚ということだろうが、産卵期を前にして脂ののった今が一番の味。
- 酢の物** 蟹上身 香酢  
ズワイガニを香酢でお酒と共に戴く、至福の喜びである。
- 煮物** 治部煮  
合い鴨 蕪 京芋 京梅人参 絹さや  
加賀料理の代表格、四季折々調理は違うが、鴨を使うのは同じ。
- 揚げ物** イワシ梅香り揚げ  
梅肉の香りがイワシを上品に包んで、香ばしい仕上がりだ。  
サツマ芋素揚げ  
沖縄料理で紅芋のチップスが旨かったが、金時の素揚げも上々。
- フグ唐揚げ**  
今年初めて食べるフグ、刺身でなくてもさかずきが踊る。  
鶏立田揚げ  
たかが鶏肉というなかれ、しっとりとして乙女のようにだった。
- 焼き物** 帆立 牡蛎 貝焼き  
肉厚のホタテ貝と大きな牡蛎、旬の旨さに心がほころぶ。
- 飯物** 深川飯  
アサリ鍋をぶっかけたのでは無く、上品な炊き込みだった。
- 留汁** 蟹味噌汁 豆腐 浅葱  
濃厚な出汁の蟹の味噌汁、最後に旨さが体を包む思い。
- 香の物** 季節の物三種  
胡瓜の糠漬けがサッパリと旨かった。
- 水物** 果物ヨーグルト  
グレープフルーツ キューイ  
すっかり酔った身体に、果物の酸味が程よい心地好さだ。

## ◎本日のお酒

本日のお酒は、加賀のものに限るつもりでしたが、菊姫が手に入らず、万歳楽は昨年正月に坂本(昭31)さんから頂いたので、お隣りの富山の銀盤を入れて5升購入しましたが、今回も又、次の方々から名うての銘酒のご寄贈がありました。美少年[熊本] 田村(昭31)、まぼろしの滝[富山] 山田(昭31)、梅錦[愛媛] 横手(昭31)、四段の滝[茨城] 安井(昭41) 各氏からの4銘柄で、美味しいお酒を有り難うございました。

### 手取川純 特別純米酒 1.80

(株)吉田酒造店 石川県松任市安吉町41番地 ☎0762(76)3311  
代表者 吉田外志雄 杜氏 松本善四志(能登)  
創業は明治3年であるが、吉田家の総本家はJR松任駅前に「ふるさと館」として残る名家で、分家して伝来の「手取川正宗」を継承してきた。酒蔵は大石川平野を形成する手取川扇状地の中央に位置し、霊峰白山を望んで、純良な空気と、白山の雪融け水を集めた清冽な伏流水に恵まれたところ。仕込みには名水百選の湧水も使っている。味わいに膨らみと旨味があって、フルーティー

な香りも快い吟醸酒を目指し、能登出身の松本杜氏が、子供を育てるように醸し上げたものです。

原料米 五百万石 精米歩合 60% アルコール度数15.8  
日本酒度+2 酸度 1.7 アミノ酸度 1.7 使用酵母 協会 9号  
仕込水・水質 手取川の伏流水・中硬水。  
蔵元が課たる特徴 濃醇で男性的な味と香り

**天狗舞** 純米吟醸 1.80  
車多酒造 石川県松任市坊丸町60番地 ☎0762(75)1165  
代表者 車多俊郎 杜氏 中三郎(能登)  
創業は文政6年(1823年)昔は坊丸という寺があった田園に酒蔵があり、近くの水車のある森の中で、夜な夜な天狗が乱舞した伝説が酒銘の「天狗舞」となった。仕込水は、海拔2702mの霊峰白山の雪融け水の伏流水で仕込む。全国に先駆けて、乳酸菌による山麩仕込みを取り入れ、全国新酒鑑評会で昭和52年度から62年度まで、連続11回金賞に入って、「天狗舞」の名は全国に轟いた。中杜氏は、能登杜氏の技能コンクールで5回トップ賞に輝いた。  
原料米 五百万石 精米歩合 60% アルコール度数16.1  
日本酒度+3 酸度 1.8 アミノ酸度 1.9 使用酵母 協会 9号  
仕込水・水質 白山山系の伏流水・軟水  
蔵元が課たる特徴 濃醇でコクがあり、巾広い味がある純米酒。

**加賀の月** 純米吟醸 1.80  
(関白) 俵加越 石川県小松市今江町 9丁目605 ☎0761(22)5321  
代表者 園原忠平 杜氏 田辺利夫(越後)  
原料米 五百万石 精米歩合 60% アルコール度数15.0~16.0  
日本酒度+4 酸度 1.4 アミノ酸度 1.3 使用酵母 協会 9号  
仕込水・水質 白山伏流水・軟水  
蔵元が課たる特徴 まろやかな飲み口、仄かな香りの純米吟醸。

**風よ水よ人よ** 本醸造 1.80  
(福正宗) 俵福光屋 石川県金沢市石引 2丁目8-3 ☎0762(23)1161  
代表者 福光松太郎 杜氏 大浦満(越前)  
創業は寛永2年(1625)の名門。蔵元福光屋の井戸にわき出る水は、白山麓の犀川に源を発する“大桑水系”という伏流水で、水の年齢約百歳、即ち、百年前に降り注いだ雨が、地中深く沁込んで、酒造に欠かせない成分を溶かし込んで、百年かかって酒蔵に湧き出る仕込み水だという。昭和44年には吟醸酒の長期低温貯蔵酒を業界で始めて市販し、昭和61年には全製品を本醸造規格以上にした。糠杜氏の大浦杜氏は全国新酒鑑評会でも昭和55年度以降、7度金賞の栄に輝いている。  
原料米 山田錦・金紋錦 精米歩合 62% アルコール度数15.1  
日本酒度+5 酸度 1.4 アミノ酸度 1.4 使用酵母 協会 7,9号  
仕込水・水質 犀川水系の伏流水・準硬水  
蔵元が課たる特徴 山田錦と金紋錦を使用。吟醸酒、本醸造酒を辛口に仕上げ、更に充分熟成。吟醸酒、本醸造酒のブレンドによる豊醇な旨味と、キリッとした喉越し。

**銀盤** 純米 1.80

**銀盤酒造(株)** 富山県黒部市荻生4853番地3 ☎0765(54)1181

代表者 **堀川 勲** 杜氏 **沢中忠司** (越後)

創業は明治43年。北アルプス僧ヶ岳、烏帽子岳の山麓の田園地帯に酒蔵があり、水も環境庁選定の日本の名水。(黒部箱根の泉)の清冽な清水を使っている。原料は全部酒造好適米を使用し、山田錦も大量に買い入れて、精米機も26台フル回転して丹念に精米しており、加えてこの蔵一筋のベテラン杜氏が醸し出す酒は、夙に**通産大臣賞**、**厚生大臣賞**を得ている酒蔵場です。

原料米 五百万石 精米歩合 50% アルコール度数15.0~15.9  
日本酒度+5 酸度 1.2 アミノ酸度 1.3 使用酵母 協会9号  
仕込水・水質 名水百選に輝く黒部川扇状流地湧水群の湧水。軟水  
蔵元が課たる**特純徴** 米の磨きが良く、非常に綺麗で爽やか。

**美少年** 吟醸造り純米酒 1.80

山村酒造名 熊本県下益城郡城南町隈庄401 ☎0964(28)2111

代表者 **緒方 真明** 杜氏 **木下貞雄** (熊本)

原料米 日本晴 精米歩合 58% アルコール度数15.8  
日本酒度+5 酸度 1.8 アミノ酸度 1.5 使用酵母 美少年酵母  
仕込水・水質 阿蘇山系の伏流水・軟水  
蔵元が課たる**特純徴** キメ細かい味と、吟醸香を持った酒。

熊本産酒で最も知名度の高い「美少年」は、明治12年の創業。酒蔵のある城南町は、周囲を山に囲まれ、冬は一段と寒さ厳しく

阿蘇山系の良き伏流水にも恵まれる。長い酒造経歴を持つ杜氏が銘酒を醸し、**全国新酒鑑評会**で昭和50年から53年まで4年連続金賞の他、56、57年、昭和62年、平成元年にも連続金賞を受賞した。

**梅 錦** 吟醸辛口

720ml **梅錦山川(株)** 愛媛県川之江市金田町金川14番地 ☎0896(58)1211

代表者 **山川浩一郎** 杜氏 **山根福平** (但馬)

「梅錦」の山川家の酒造の初代は、今から五代前の山川由良太蔵元の時、明治5年である。それまでも山川家は庄屋を勤めた家柄で、代々油屋を営んでいた。明治28年頃1500石を越え、昭和9年の**全国新酒鑑評会**で第一位、日本一になった歴史がある。更に、先代の山川由一郎蔵元(現会長)の代には、阿瀬鷹治杜氏を擁して、昭和41年から52年まで**全国新酒鑑評会**で、12回連続金賞の偉業を成し遂げ、昭和54年から始まった『特選街』の利酒コンテストでいきなり一位戸なり、以後、現在の浩一郎蔵元、山根福平杜氏となってからも、本醸造、純米、吟醸、各部門に亘って最多一位の記録を作り、常に高位を独占する活躍を続けて来た。

業績もそのような品質の優秀性に裏打ちされて伸長し、昭和52年当時、4千石余りであったのが、今や二万石を超える勢いである。昭和63年、麴室を20坪から70坪に改良拡張し、貯蔵熟成庫や精米工場を別の土地に新設した。蔵人も60人前後、中には杜氏経験者も何人も居るといふ豪勢スタッフを組み、山根杜氏が指揮を執っている。昭和63年までに**全国新酒鑑評会**の金賞は19回。

原料米 山田錦 精米歩合 50% アルコール度数 15.8  
日本酒度+3 酸度 1.5 アミノ酸度 ~ 使用酵母 協会9号  
仕込水・水質 石槌山系の伏流水・中硬水  
蔵元が語る**特徴** 仄かな香りと、上品なキレの良い味わい。

※吟醸とは、熟練した杜氏達の技術と体力の結晶である。吹きすさぶ寒風の中で仕込まれた酒が、薄暗い土蔵の中でひっそりと熟成され、吟醸香

というフルレーティーな香りを育んでいく。キャップの封を切った時に漂う芳香、それがまさに吟醸香なのです。日本酒 **梅錦** 吟醸辛口封は是非、選んで頂いたあなたの手でお切り下さい。 **梅錦山川**

**まぼろしの瀧** 吟醸純米酒

1.80 **皇國酒造** (株) 富山県黒部市生地296 ☎0765(56)8028

みくにぼれ  
(皇國晴)

代表者 岩瀬 新二 杜氏 松原敏明 (新潟)

創業は明治2年。酒蔵のある生地は漁港で、湾内で新鮮なイカなどが豊富に陸揚げされる。いきおい酒も活きのいいすばらしいコク味の「皇國晴」が人気を得た。

大吟醸の“**幻の瀧**”は山田錦を50%まで磨いて醸す端麗な辛口吟醸と名鑑にあるが、こんかいの原料米は五百万石である。

**原料米** 五百万石 **精米歩合** 56% **アルコール度数** 15~16度  
**日本酒度**+3 **酸度** 1.5 **アミノ酸度** ~ **使用酵母** 協会9号  
**仕込水・水質** 北アルプス剣岳の水系の黒部川扇状地湧水にも恵まれ、地下150mからコンコンと湧き出る清冽な水で仕込む。

大吟醸“**幻の瀧**”は、**全国新酒鑑評会**でも昭和59年60年平成元年金賞に輝く、吟醸“**幻の瀧つらら**”と純米吟醸は五百万石を58%まで磨いて仕込む。

剣岳けわしき峰の玉しづく  
神の御霊の幻の瀧

**よどのたき** 吟醸辛口

720ml **俵家久長本店** 茨城県久慈郡大子町大子248-1 ☎0295(72)0067

代表者 石井 正 杜氏 ナシ

創業は明治元年。二十年前、酒造メーカーとして初の科学技術庁長官賞を受賞したが、それは縦社会的な杜氏制度を廃止し、蔵人の中からローテーションで製造主任を二人出すようにしたこと、その蔵人も地元から通勤制にしたことなど、斬新な製造体制を打ち出したことによる。しかし、「**家久長**」には50年に亘って積み上げた、越後杜氏の醸造法も伝わっており、それを伝承しつつ、現代の合理性を取り入れたのである。

**原料米** 山田錦 **精米歩合** 45% **アルコール度数** 15.8  
**日本酒度**+3 **酸度** 1.4 **アミノ酸度** 1.7  
**使用酵母** 協会9号

**仕込水・水質** 名水百選の八溝山系流水群の伏流水・中硬水

**蔵元が語る特徴** 名瀑袋田の瀧を酒銘にした「**四度の瀧**」は風趣に富む大吟醸酒。

※日本の三大名瀑の一つ**袋田の瀧**の滝は、高さ120m、巾73mあり、四段に落下するところから、別名「**四度の瀧**」とも云われ、春の新緑から冬の氷瀑まで、訪れる人の目を楽しませてくれます。

この瀧が氷瀑となる真冬の厳寒期に、吟醸酒の仕込みを行います。厳選された高級酒米を高度に精白し、小さなタンクの中で極端な低温の下に、ゆっくりと時間をかけて作り上げます。

奥久慈の大自然の中で、唯酒造り一筋に生きる蔵人達が、豊富な技術を発揮して醸し上げた吟醸酒「**四度の瀧**」は、日本の名瀑「**四度の瀧**」とともに、皆様に誇れる物の一つと言えましょう。大変デリケートな味と共に馥郁たる吟醸香を心ゆくまでお楽しみ下さい。(家久長本店)

新玉のうたげにそえし春の海  
 新世紀迎えて酌むやともがきと

〔出席者着座図〕 卒業年度付記・敬称略

(昭31)	(昭31)	(昭41)	(昭28)	(昭41)	(昭41)	(昭31)	(昭37)	(昭20)		
山	酒	安	砂	高	長	小	矢	渡		
田	井	井	川	山	戸	田	口	辺		
晴	隆	恵	憲			倉	照	光		
康	二	子	二	了	琴	光	雄	夫		
						伸				
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○(昭41)	久松信明
=	=	=	=	=	=	=	=	=	○(昭31)	大野金一
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○(昭20)	篠田 康
(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭37)	(昭41)	(昭31)	(昭31)		
田	中	関	蓮	鈴	南	初	横	海		
村	村			木		田	手	藤		
	信	隆	幸	篤	隆	正	一	祐		
恒	秀	之	治	夫	男	雄	郎	治		

(篠田記)

【次回予定】 2月9日(金) 高田馬場『ありのみ』