

第28回『謳粹会』の記

日時 平成12年12月 8日 18時30分
会場 赤坂『ペンディオロッソ』

ミレニアムという普段聞き慣れない言葉で始まった本年も、いよいよ12月に入り、新世紀に向かっただのカウントダウンが始まった。当『謳粹会』に於いても、三度目の年忘れの会になりまして、昨年は露木さんのお骨折りで、安田信託銀行の市谷迎賓館で行い、都内の中心地にこんな静かな処があるのかと思う程、静寂な落ち着いた処で開くことが出来ました。今回も会場の選定に苦慮した末、まだスペイン料理を食べていないと言うことを思い出し、それらなば、忘年会はスペイン料理でいこうかとなり、サントリー直営店の赤坂『ペンディオロッソ』を選んで、10月の半ばに直接店を訪ねて予約の交渉を致しました。

「今ならまだ、個室が空いておりますよ」という、20人までなら入れますと聞いて、早速その部屋を申し込んだ。だが、11月になって「個室」が塞がったと断って来た。電話ではラチが開かないだろうと、又、直接訪ねて掛け合った。その場ではおそれと返事が出来なかったのか、二、三日して「個室の方結構でございます。お待ちしております」という電話があった。

当日、赤坂見附駅に付いたのは午後五時半近くで、外はすっかり真っ暗、家路に急ぐ通勤者で道は溢れていた。『ペンディオロッソ』に着くと、10数人の客が既に並んで待っている。忘年会の季節だからこんなに混むんだらうか、それを見て「個室」を予約しておいて良かったと思った。

本日の出席予定者は、13名という連絡が事務局からあった。先月の国立から思えば、距離も近いし足の便も良いのだが、赤坂という名前で敬遠されたのだらうかとも思っても見た。それでも、最終的には遠く静岡から露木さんが駆け付けてくれて、14名になった。今回新しく見えたのは、「矢口さんに誘われて」という小田倉光伸(昭和37年卒)さんで、前回出席された福田さんも見えて、これで37年卒の方も3名に増え、これからおいおい多数の方が参加されて、会の中核を担って頂きたいと思っている。荒川沖から見えた鈴木篤夫(31年卒)さんが、皆さんに配られたのは雑誌“パセオフラメンコ”に掲載された、森村誠一の「わが愛しのオバ(ア)イラオーラ」というエッセイをプリントしたもので、熟年女性のフラメンコにかかる情熱を風刺したものだ。これを読んで、私のやっている詩吟も熟年女性が非常に多く、年に一度の全国大会には、会服を着た女性の軍団で会場は埋め尽くされて、それは、フラメンコのような派手な衣装では無いが、萌葱色の淡い緑の着物に、会の名を銀文字の刺繍を浮き上がらせた帯を締めて一斉に揃うと、これは壮観というよりもむしろ圧巻を感じるのであった。

鈴木篤夫さんは、水産大学を卒業され、宝幸水産(株)を経て、JICA専門派遣家として、チリ共和国経済省水産次官官房に勤務され、在職中にスペイン、カメルーン、ナイジェリア、アルゼンチン、チリと各国に駐在勤務され、昨年は倒れ掛かった巨像の謎「イースター島の悲劇」を出版されたという、ラテンアメリカには大変詳しい方です。

その鈴木さんが、私に「ここは、スペイン料理でなく南欧料理ですね。それにフラメンコショウも毎月第3火曜日で、今日はありませんね、広告にそう書いてありましたよ」といわれた。なるほど、そう言われて見るとフラメンコという活字だけでスペインと判断したのは私の早計であったと悔いが残る。

かって、私はスペイン料理も何ヶ所か食べ歩いた。赤坂6丁目の『ロス・プラトス』は**食べ歩き**の会で二度ほど行った。店名はスペイン語の皿「PRATO」の複数形だそう。ここは、メニューの100種にも及ぶ数の多さに圧倒される。

食事の途中で、裾の長いマントを着た4人のギターリストが、ギター片手に出て来て歌を謡う、謡い終わるとお客さんに背中を向ける。失礼なことをするものだと思ったら、これが挨拶だという、マントの裏には沢山のリボンが着いていて、これは、女性のファンから贈られた物で、リボンの数の多い者程女性に人気があり、彼等にとっては名誉ある勲章なのだそう。

『びいどろ』は、その当時、既に六本木、新宿、渋谷で営業していて評判の高いスペイン料理の店だったが、銀座に開店した時は早速行って見た。スペインムード溢れる店内に新鮮な魚介類を使った、オリジナリティ豊かな料理のメニューに、何を食べたら良いかと、戸惑う程だった。多分真っ先に注文したのは**イカの墨煮**だったような気がする。

『エル フラメンコ』は新宿伊勢丹会館6階にある。勿論、スペイン料理も食べられるが、どちらかという、劇場主体で、立派なプログラムには、ダンサー、歌手、ギターリストが写真入りで紹介され、演目には曲名の解説までついた立派なもので、ショーチャージがついたお薦めセットもありました。

青山『タベルナ』は青山3丁目交差点近くにある、ここも実質的なスペイン料理を食べさせる評判の店で、**タベルナ**というので喰いしん坊にとっては、意地でも入って見たくなる店の名前だ。店内は改装されてモダンになり、インターナショナル的なスタイルになったという、そして料理も荒々しい地方料理でなく、何処かフランス料理的に洗練された味わいになり。ワインも豊富に揃っている。

『ポコ・ア・ポコ』ここは、レストランと言うよりは、スペインのバル（バー）といった感じの店。その証拠に、カウンター背後にズラリと並んだ酒の種類に圧倒される。5人も坐れば肩を寄せ合うカウンターがメインテーブルだ。小さい店にはそれなりの流儀がある。先ず、スペインワインに詳しい主人に相談して、数多いストックから名酒を選ぶ。料理を楽しむのはその後だ。しかし、本物のバル料理の愉悦を堪能出来ると思う。値段は高めだが、スペイン料理をチマチマと出したくないという主人の意向により、量はかなり多い。一品を二人で分けて食べれば、結局は得という感じだ。珍しいスペインチーズも多く、運が良ければ春にはクレーのウナギの稚魚にもありつけるだろう。

『ラ・カンパネラ』かつて乃木坂にあった店が、青山1丁目で再開された。リフレッシュに備えて、経営者の女主人も料理人も、スペインに行っていたという気の入れ様で、その成果ははっきり料理に現れている。以前、塩分やオリーブ油を抑え気味で上品過ぎたが、新**カンパネラ**の味は引き締まったと思う。

以上、数ヶ所挙げて見たが、私のは古い思い出で、最近安くて旨い店がたくさんあることでしょう。是非皆様の足と舌で探索してみてください。

◎本日の料理

- △ アンティパストの盛り合わせ
- △ マグロのカルパッチョ
- △ エスカルゴとマッシュルームのスパイス煮
- △ シェフのおすすめピザ
- △ 旬の魚の香草焼き
- △ 牛フィレ肉のポワレボルチーニソース
- △ ルッコラとパミルジャーノチーズのサラダ
- △ バレンシア風パエージャ
- △ フルーツの盛り合わせ

以上がメニューの内容で、強いてスペインらしい物を取り上げれば、バレンシア風パエージャだけぐらいのように思う。

スペイン料理と言えば、一番良く知られているのはパエージャではないかと思う。名前の元になったのはパエジェラという鍋で、バレンシアの中央市場には、大小様々なパエジェラがたくさん吊されて売られている。この料理はロブスター、蛤、小えび、い貝、ヤリイカ、チョリソ・ソーセージ、鶏肉、ウサギの肉、さや

いんげん、グリーンピース、赤ピーマンなど様々な材料を入れる。米とオリーブ油とサフランは必ず使うが、お客さんをもてなす豪華で優雅な物から、ピクニックなどのアウトドアで作る簡単なものまで、色々な作り方があるという。

このパエージャ、近年、駅弁として東京駅で発売され、人気を呼んでいる。

次に良く知られているのは、バスク地方（オンドラビア）の“イカの墨煮”だろう、イタリア料理にもイカの墨のパスタがあってこちらも人気だが、スペイン料理ではお米を使うところに親しみがあるのかも知れない。

本場では、材料に使う小イカ（チピローネス）は、一つ一つ針で釣り上げるアンスエロと呼ばれる方法で獲るため、獲れる量が少ない分だけ高価なようだ。このイカを丸ごとサッとオリーブ油で加熱し、イカ墨のソースをからめる。ただし、イカ墨のソースと呼び習わしているものの、このソースの主役は、実はタマネギのソフリート。ジックリオリーブ油を吸い込んだタマネギの旨い風味が、イカ墨の持つ甘みを巧みに引き出しているのだという。

その他、アラゴン地方（ウエスカ）の仔羊の煮込みやガリシア地方サカチャゴ・デ・コンポステーラ）のホタテ貝のパイなどの他も大西洋に面したガリシア地方や地中海沿岸のアンダルシア、ムルシア、ヴァレンシア、カタルニャチ地方には、豊富な海の幸を素材にした数多くの料理がある。

◎本日のお酒

本日の飲み物は、サントリーのビール、ウイスキー、それに赤、白のワインだけでは、日本酒党の皆さんは淋しいだろうと、個室であるのを幸いに日本酒を忍ばせることにした。一升瓶というわけにも行かず、四合瓶を2本程と思い酒屋に寄ると、真澄のひやおろしがあった。先月は真澄の秋あがり飲んだのだが、今頃ひやおろしと思ったら、これはにごりだった。もう一本は一の蔵の新品種ひめぜんでこの酒は酸度が高く、日本酒度が-60~70という珍しく大きな数値で

ビール サントリーモルト

ワイン（白） [イタリア]

ブラウト トレ비아ーノ・ディ・ローマニャ '98

エミリア・ローマニャ地方はイタリアで生産量の最も多い地方の一つ。DOCの比率は5%と低く、その中の白ワインの代表はポローニャが産地です。ローマ時代からの古い品種トレ비아ーノ（フランスのユニ・ヴラン）から作られます。サッパリした辛口です。

ワイン（赤） [イタリア]

ブラウト サンジョヴェーゼ・ディ・ローマニャ '98

ポローニャ西方フォルリ郡を中心とする産地で、イタリアを代表する黒ブドウの「ジュピターの血」から名の出たサンジョヴェーゼ種からエミリア・ローマニャ地方の代表的な赤ワイン。ルビー色、やや渋味のあるシッカリした風味、肉料理に好適です。■ミディアム

今回のワインは 赤、白ともイタリアでした。イタリアはフランスに並ぶワインの大生産国です。ブドウの栽培面積は105万ha、生産量は700万klで、毎年フランスと1、2を争っております。ブドウ栽培者の数は約126万、その3割以上が自ら醸造していますが、フランスのシャトーのような飛び抜けて知名度の高い生産者は極些かです。その代わり非常に大規模で、かつ近代的な設備を持つ有力ワイン商が安定した品質のワインを作り出しています。

イタリアのワインはフランスよりも歴史が古く、昔はイタリアのほぼ全土でワインが作られ、有名なワインもいろいろありました。しかし、ヨーロッパの政治や文化文明が北へ移るにつれて、ワインの中心もフランスに移り、第二次世界大戦前の1930年代後半には、ワインの生産量は半減してしまいました。その後、設備の近代化などと共イタリアのワインは急速に復活し、'60年代前半には現在と

ほぼ、同程度の生産を上げるまでに成長しました。以上(世界のワインカタログ* サントリー刊) ウイスキー

サントリーオーールド

冷やおろし

にごり

真澄

純米吟醸720ml

宮坂醸造(株) 長野県諏訪市元町1-16 ☎0235(33)2008

代表者 宮坂和宏 杜氏 雨宮正徳(諏訪)

原料米 美山錦 精米歩合 60% アルコール度数15.0~15.9

日本酒度+2 酸度 1.5 アミノ酸度 1.4 使用酵母 協会7号

仕込水・水質 霧ヶ峰山系を水源とする伏流井水・軟水。

銘柄真澄の由来

諏訪大社のご宝物『真澄の鏡』を酒名に戴く清酒「真澄」は、創業1662年より信州諏訪の地で酒造りに専念。この間、数々の品評会に抜群の入賞歴を残すと共に、全国過半数の酒蔵で使用される、優良清酒酵母[協会7号]の発祥蔵としてもその名を馳せて来ました。

ひめぜん

純米酒

500ml (株)一ノ蔵 宮城県志田郡松山町千石字大櫓14 ☎0229(55)3322

代表者 鈴木和郎 杜氏 川村滋朗(南部)

原料米 サトホナミ 精米歩合 65% アルコール度数 8.0~9.0

日本酒度-60~70 酸度 4.5~5.5 アミノ酸度 0.5~0.7

使用酵母 協会901号

仕込水・水質 奥羽山系の伏流水・軟水

蔵元が語る特徴

ほんのりと しとやかに酔う、純米酒ひめぜん

一の蔵のひめぜんは、爽やかな酸味と、柔らかな甘みがバランス良く解け合っ、しとやかな酔いを誘う、新しいタイプの純米酒です。

キリッと冷やして、軽やかにたおやかに、あなた流のひめぜんをお楽しみ下さい。

※会は小田倉サンの乾杯に始まり、私達だけのコンパートメントなので、周囲に気がねなく、和気藹々の楽しい雰囲気の中でミレニアムの忘年会が出来ました。

ミレニアム楽しく送るともがきと
年の瀬の名残惜しむか世紀末

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭41)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭37)	(昭20)○
長	山	蓮	酒	露	矢	篠
戸	田	幸	井	木	口	田
琴	晴	治	隆	修	照	雄
康	康	二	二	修	雄	康
○	○	○	○	○	○	○
=	=	=	=	=	=	=
○	○	○	○	○	○	○
(昭37)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭41)	(昭37)	(昭31)
福	中	関	鈴	安	小	大○
田	村	隆	木	井	田	野
稔	信	之	篤	恵	倉	金
	秀	夫	子	子	光	一
					伸	

(篠田記)

【次回予定】 1月12日（金）大塚『玉淀』新世紀を迎える新年会