

## 第27回『謳粹会』の記

日時 平成12年11月10日 18時30分  
会場 国立『かゆや』

東進第17号に、新しく**事業所紹介シリーズ**という欄が設けられ、その第一回に掲載されたのが、副会長土方登志子さんが経営する三つの国立のお店で、そのうちの焼き肉『じゅうじゅう』は、数年前の忘年会に一度訪ねたことがあるが、『かゆや』はまだだった。これは当『謳粹会』としても是非お伺いをしなくてはと、早速11月の例会の会場に予約をしました。場所は、国立駅を降りてわずか徒歩1分の処。賑やかな富士見通りに入って直ぐの国立アレックスビルの地下にある。11月中旬になると流石に日の暮れるのも早く、午後五時半にはもうすっかり夜の帳が降りて、ネオンが煌めいている。

『かゆや』はここへ移って4年目になるが、値段が安く、しかも旨いので、毎日お粥を食べに来るお婆さんをはじめ、老若男女を問わず、多くの人に愛されているという。ここでも土方さんは、素材の吟味に厳しく、例えば粥はお米が命なので、新潟の間瀬のコシヒカリを直接取り寄せ、ダシの材料の昆布は、北海道利尻の特級品。鰹節は、高知から大量に買い付けて、自家製で削り節にしているという。その他の魚も、イカは佐渡、アジの開きは沼津、丸干しは千葉と夫々に強いこだわりを持っている。飲み物に付いても、ビールはアサヒ、日本酒は澤乃井(青森)、雪椿(新潟)、千蔵(長野)、泡盛は沖縄の古酒だけを扱っている。

入り口の鮮やかなスカイブルーの看板に迎えられて階段を下りると、清潔感あふれる端正な立居振る前の青年が、部屋に案内してくれる。カウンターにはまだお客の姿は無かったが、テーブル席では数人の客でもう既に始まっている。

本日の会については、都心を遠く離れるので、参加者がどうかと案じられましたが、申込み者が12名と聞いて先ずは安心しました。多分、常磐線方面の方は参加しないだろうと、部屋を開けたらこれはビックリ、野村ルナさんが土浦から来ているのではないか、彼女は「土方先輩がどうしても出て来い！と言うので参りました」と、先輩の御声掛かりが嬉しそうな笑顔で、思わぬ珍客に感激した。

それから、先月、矢口照男(37年卒)同窓の林幸子さんが「テレジンの子どもたちから」という本を出され、その出版記念会が大塚の『玉淀』で行われた。私もご案内を頂いたのでお祝いに馳せ参じましたが、『謳粹会』に就いては殆どの方がご存じなく、その時ご挨拶頂いた福田稔さんが早速ご出席頂き、少しずつ輪が広がって行く喜びを感じました。また、渡辺光男顧問からは、先月末、御嶽山の宿坊一泊で東進土中45回生の同窓会があり、その時の寄せ書きと写真集が披露されました。そして、若い元気な上田龍児さんからは今日も活力を頂きました。

### 本日の料理

季節風箱膳 [有田焼] (四品)

#### イカの肝の塩漬け

○これは珍しいものに巡り逢った。昔、秋田・青森で良く食べた思い出があり、自分でも漬けたことがある。冷凍庫でコチンコチンに凍らせて、削え切りにしたものを口に放り込み、ルイベのように口の中で溶かすと、濃厚な肝の味が口の中に広がる。すかさず辛口の酒を煽る。田村さんが大変気に入って褒めたら、お女将さんは、「そんなに美味しいのなら私のを上げましょう」と下さった。隣の私もお相伴に預かって喜んだ。

#### わかさぎの飴煮と山くらげ

○珍味かと思って口にしたのは、土浦の小松屋から取り寄せたという、ワカサギの飴煮で、長さ3cm程の小さなものだったが、シッカリワカサ

ギを主張している懐かしい味でした。脇に添えた山菜の山くらげも珍味。  
**高野豆腐の海老と白身魚の揃り身の挟み揚げ**

○海老と白身魚の揃り身を、高野豆腐に挟んで揚げた上品な味。梅肉が合う。

**蒸し茄子の和え**

○茄子の匂とも言うべき秋ナスを、小口切りにして蒸し、**胡麻酢**で和えたものが、突き出し程度なので、出来ればタップリ食べたい旨さだった。

**菊の膾**なます

○これは渡辺顧問が丹精込めて造った、食用菊の**阿房宮**を持参戴いたもので、皆さんに酢の物にして振る舞われた。秋ならではの味覚の一品。すっきりした舌触りが優れもの、仄かな苦みが、甘い「**五郎八**」の薄にぐりに、わずかに刺激を与えて、その名のごとく鷹揚に構えている。

**本日の煮魚**

○大皿にのった魚の煮付けが運ばれて来た。魚はメダイだという、アッサリ味なので、ご飯の**おかず**というよりは、酒の肴に持って来いだった。

**本日の焼き魚**

○**メサバ**?と思ったら火が通っている。口に入れると、香ばしい脂が口の中に滴る。これは旨い!「秋サバ嫁に喰わせるな!」というが、嫁にも味わつて貰い、旨さの味を覚えて貰いたいと思うものだった。

**本日のお薦め品**

**タラのワタの塩辛**

○小皿に出た珍味らしい塩辛は、「これも旨いが何だろう?」とと訊かれて、私が「多分鱈だろう」というと、お女将さんの答えもやはりそうだった。お女将さんは自ら韓国に渡り、直接材料の仕入れをしているそうで、そのために一年の内に、何度も韓国に行かれるのだと聞いた。

**揚げ出し豆腐**

○普通、揚げ出しというと、水を切った豆腐を唐揚げに素揚げするだけだが、『**かゆや**』のは素材が違う、何と胡麻豆腐なのである。これは贅沢な、口にすると胡麻の香ばしさが口一杯に広がって、「雪椿」が一層美味しく頂け、つつい杯を重ねてしまう。

**じゅうじゅう特選牛ヒレ焼**

○肉の仕入れも、焼肉店と同じ、一貫して伊藤ハムを通じて入れる山形牛にこだわり続けてたいるという。焼き加減が丁度頃合で、美味しい肉だ。

**おかゆ**

味わったのは**野菜粥**、**鳥粥**、**玉子粥**、**松の実粥**とどれも素晴らしい出来栄で、ドロドロした中国粥と違って、ご飯粒の一粒一粒形がある粥は出汁が良く効いて、どの粥も、昆布の旨さと鰹節の香りが口の中に広がる。こうなると、ただ単なる腹ふさぎではなく、もう立派な料理だ。

『**かゆや**』では正月の**七草かゆ**を初め、春の**桜がゆ**、梅雨時の**梅がゆ**、夏の**冷やしがゆ**、秋の**芋がゆ**と四季折々の季節の粥も好評だという。

**抹茶アイスクリーム**

○最後にこのデザートが、酔ってほてった身体をスッキリ癒してくれる。

**本日のお酒**

先月は、丁度**ひやおろし**(生)が蔵出しされる時季なので、6種類の**ひやおろし**を楽しみ、今月は**秋あがり**(火入れしたもの)の会としましたが、**真澄**の1本しか手に入らず残念でした。しかし、お店から新潟の「**雪椿**」と初田さんから京都の地酒「**千年の昔**」のご寄贈を戴き、心の籠ったおもてなしに、賑やかに盛り上がり、美味しく味わう楽しい会になりました。

**秋あがり** 4~5月頃火入れをして貯蔵したお酒が、秋になって熟成し、香味が調い味が丸くなって酒質が良くなってくることを「**秋あがり**」

といいます。また、「秋晴れする」とも言われています。

完熟秋あがり 山麩造り

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 50% アルコール度数16.0~16.9

日本酒度+2 酸度 2.0 アミノ酸度 1.8 使用酵母 協会9号

仕込水・水質 霧ヶ峰山系を水源とする伏流井水・軟水。

#### 蔵元が語る特徴

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。

『純米吟醸 山麩造り』は『山卸麩止酛』と呼ばれる、古風な手法で醸し上げた美酒。微妙な酸味を帯びた濃醇な味わいは、正に“端麗辛口”の対極にある個性です。冷酒で、ぬる燗で、熱燗で。

千年の昔(限定)純米大吟醸

1.80 安田酒造場(株) 京都府京都市中京区猪熊西入 ☎075(841)1359

代表者 安田陽之助 杜氏 長谷坂憲一(但馬)

主要銘柄の名称は「保寿泉ほじゆいずみ」

原料米 五百万石 精米歩合 50% アルコール度数15.8

日本酒度+2 酸度 1.7 アミノ酸度 1.0 使用酵母 自家培養

仕込水・水質 京都北山保津と加茂の伏水

#### 蔵元が語る特徴

口上

京は、起句は湧き水の都といわれ、豊かな伏流水と名泉に恵まれてきました。湧き水を物語る出水や、今出川といった名など残り、茶の湯に縁を持つ名泉が多いのもその一つです。かつて頼山陽が山紫水明と詠んだ京への賛辞は、そのままここに千年の都を築いた。古しいの人々の知恵でありました。京文化は、この自然と渾然一体、融けあうことなしに成立し得なかったでしょう。豊かな水が文明を育んだ地球史にあって、京も又、その例外ではありません。

京には、千年来の三銘水と言われる染井、県井、醒ヶ井の井戸があります。その内、唯一残る染井の水でこの吟醸酒は造られています。

京・千年の古来、洛陽の名水の一つに数えられた染井井戸は、極めて清冽で潤れる事なく、今も尚、梨木神社の境内でこんこんと湧き出ています。萩の美しさで知られるこの神社には、このような歌を詠んだ歌碑が佇んでいます。

千年の 昔の園も かくやあ里志

木の下影に 乱れ咲く萩 秀樹

この歌は湯川秀樹博士が、今から千二百年前、京に都が還された頃(794年)に思いを馳せつつ、梨木神社に無造作に咲き乱れる萩のあるがままをとらえた名歌です。

この神社の直ぐ北隣、染殿町が、日本最初のノーベル賞(物理学)受賞の湯川秀樹博士が住み、逍遥された思い出深いところです。この名歌に因み、染井の水で造られた吟醸酒に「千年の昔」と名付けさせて戴きました。

#### 『京乃地ざけ』

京の街は、南北に走る一条通りから九条通りまで、東西を四坊に分けた、平安京以来の坊条制の名残の区域を洛中と言っています。今日の

京都市内の中心部とも言えるでしょう。この京のみやこという、旧京都の地下水を使用したこのお酒は、本当の意味での「京の地酒」でありましょう。京乃地だけ本醸造、京乃地だけ原酒と共に、京乃地だけ「千年の昔」をお楽しみ下さい。

**雪 椿 特別本醸造**

1.80 雪椿酒造(株) 新潟県加茂市仲町 3-14 ☎0256(53)2700

代表者 小山景一 祇 小田 精 (新潟)

原料米 五百万石 精米歩合 55% アルコール度数15.5

日本酒度+3.5 酸度 1.5 アミノ酸度 1.2 使用酵母 協会9号

仕込水・水質 加茂川の伏流水・軟水

蔵元が語る特徴 手作り低温発酵による特別本醸造酒。吟醸造りによるキメ細やかな旨味と香りをお楽しみ下さい。

葉山雪椿懐古 留場 光山

神仏混淆す葉山の巔<sup>いただき</sup> 脈々たる靈氛千古に伝う<sup>れいふん</sup>

修験の白衣参道に盈<sup>み</sup>ち 冬来の連峰塵縁を絶つ

法堂倒壊して人影無く 礎石荒れ残りて変遷を見る

春日墟<sup>あと</sup>を尋ねれば風尚<sup>さむ</sup>冽く 低徊徒<sup>ただ</sup>観<sup>み</sup>る雪椿の娟なるを  
自然の中に生き続ける雪椿の鮮やかな朱の生命力に感動して作る。

**五郎八**

1.80 菊水酒造(株) 新潟県新発田市島潟750 9 ☎0254(24)5111

代表者 高澤英介郎 杜氏 会田 稔 (新潟県)

原料米 五百万石 精米歩合 72% アルコール度数21.0

日本酒度-22.5 酸度 1.75 アミノ酸度 1.95 使用酵母 協会7号

仕込水・水質 加治川水系の伏流水。軟水。

蔵元が語る特徴 にごり酒純生原酒

武蔵野にかゆやを訪うて秋あがり  
熱爛に耳たぶつまみむかご食む  
秋あがりたらふく飲みてすする粥  
菊なます友が育てし阿房宮

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭37)	(昭37)	
	田	中	酒	矢	福	
	村	村	井	口	田	
		信	隆	照		
	恒	秀	二	雄	稔	
	○	○	○	○	○	
篠田 康 (昭20)	○					○ (昭32) 土方登志子
		= . . =	. =	. = .	=	○ (昭41) 初田正男
大野金一 (昭31)	○	○	○	○	○	○
	(昭20)	(昭41)	(昭41)	(昭54)	(昭38)	
	渡	久	安	上	野	
	辺	松	井	田	村	
	光	信	恵	龍	ル	
	夫	明	子	児	ナ	

(篠田記)

【次回予定】 12月 8日（金）赤坂『ペンデオロッソ』ミレニアムの忘年会