

第25回『謳粹会』の記

日時 平成12年 9月14日 18時30分
会場 新宿『マトリョーシカ』

八月の「やなぎかげの会」で丸二周年が過ぎ、これまでこの二年間、お陰様でいろいろの味を楽しむことが出来ました。フランス、ドイツ、イタリーと西洋料理も一応味わったが、ロシア、スペイン、メキシコ……等、食味して無い料理も沢山ある。ロシア料理というと皆さん冬が相応しいのではないかと思う方がおりますが、ロシアにだって春夏秋冬の四季はあります。

今回は、ロシア料理とウオッカで乾杯ということに致しました。ご案内にも書きましたように、ロシア料理店も都内には数多くあって、お店の選定に苦慮しました。『パラライカ』では、パラライカを奏でる軽快なロシア民謡の音色を聞きながら、食事を摂ることが出来ますが、結局、小田急ミロード飲食街にある『マトリョーシカ』を選びました。ここなら新宿駅南口の改札を出て、専用のエレベーターで9階に上がればよいという簡便さがあったので、年寄りの私に取っては何よりも好都合だったからです。

秋祭りのお囃子の流れる我が町を後に新宿に着くと、駅は大変な雑踏。明日からシドニーでミレニアムのオリンピックが開催されるが、その会場に来たのではないかと錯覚する程の人、人、人、人の波、余りの人の多さに圧倒される。流石、日本一乗降客の多い駅と言われる新宿だと感心した。

本日の出席者は当初15名でしたが、昨日、急に郡司賢一さんが出られなくなったと連絡があり、まだお一方見えでないが、定刻になったので、今回初めて参加され、わざわざ東荒川沖からお出で頂いた鈴木篤夫(昭31卒)さんの音頭で、『謳粹会』の益々の発展を祈りビールで乾杯をして宴会は始まった。鈴木さんにご出席の理由を伺うと、「昔、就職した時に、最初に先輩に連れて行って貰ったのがロシア料理で、今回の案内にロシア料理とあったので、懐かしい想いなので、出させて頂きました」ということでした。

テーブルの上には、キンキンに冷やされて瓶の表面が凍り付いたウオッカ、白ワイン、赤ワイン、そして、「岩手美人」（純米酒）と「澤乃井」（大辛口）の二種類の日本酒（会で持参したもの）も冷して出された。

乾杯のビールの後でウオッカを口にする、無色無味無臭のはずだが、何かの香りがする、最近はいろいろな香り付けしたのも市販されており、私もかってレモンやチェリーの香りのするものを飲んだことがある。

古い歴史と広大な土地を持ち、多民族、多宗教国家のロシアでは様々な料理があるわけで、本日はロシア料理といっても、ほんの入口でその雰囲気をちょっと垣間見る程度に過ぎませんが、モスクワのゴーリキー通りにある、ツェントラーリナヤ・レストランは、帝政ロシア時代の雰囲気を幾らか残していて、戦争と動乱の革命を生き延び、ホテルのレストランとなった。1930年代には、共産党国際同盟の人々が集まる場所として有名だったそうだが、今日ではモスクワの食通好みの店であるという。

こうした店では、ザクースカ（前菜）だけでも数ある素晴らしいものが出る。例えば、香辛料をタップリ使った肉団子の「ビートキ」、マディラ酒で煮込んだ仔牛の腎臓、鶏のレバーのサワークリーム煮、小さなウイナー・ソーセージのピリッと辛いトマトソース煮などである。チョウザメのゼリー寄せの両側には、赤と黒のキャビア。それに、3種類の冷前菜は、鶏を使ったサラット・オリヴィ（チキンサラダのサワードレッシング和え）、レバーのバシテット（肉パイ）、腎臓のマディラソース和え、酢漬けのニシンである。また、フォルマックと呼ばれる

料理は、鰯、茹でたジャガ芋、玉ネギ、リンゴを混ぜて、サワークリームを掛けて、天火で焼いて作る。この材料の組合せが、料理の魔術によって素晴らしい味を生む。食卓の王座を占めているのは、なんとと言ってもウオッカで、15～20種あるが、どれも透明で宝石のような輝きを持った酒である。

ウオッカは必ず瓶ごと冷やして出し、半オンス足らずしか入らない小さいグラスに注ぐ、飲む時は、決してチビチビやることはない。一息にぐっと空けてから、キャビアかパシテット（肉パイ）を一口、次にもう一杯ウオッカを飲んで鰯を食べ、こんな調子で、飲む食べるを繰り返すのである。

◎本日の料理

キッシュロレーヌ

- アルザス・ロレーヌ地方（フランス東部、ドイツとの国境地域）の代表的な郷土料理。タルト型にパイ皮を敷き、玉ネギ、ベーコン、ホウレン草をのせ、タププリのチーズ・卵・生クリームを流し込んで、オーブンで焼き上げたチーズパイです。

ボルシチ（スープ）

- ボルシチとはいわゆる「肉・野菜等その土地で取れるものを煮込み」共通しているのは赤いスープ（トマトとビーツから出る色）であることです。この店では、牛肉・ポテト・人参・キャベツ・ビーツ等を何時間もコトコトと煮込んで、極力肉から出る脂を取り去った、実沢山の栄養バランスの良いスープです。上質のヨーグルトとも言うべき、サワークリームが味を引き締めます。（夏の間は冷製もあります）

ピロシキ（具入り揚げパン）

- 肉・魚・野菜・ご飯・ジャム等をパン生地で包み込んで揚げたり、焼いたりしたもの。大きさも大小様々です。
ピロシキ・カレーパンをイメージされる方も多いでしょうが、国王の戴冠式メニューに出てくる程正式なメニューであれば、街角で山積みになされ、新聞紙に包んで売られている大衆的なものでもあります。
『マトリョーシカ』では、牛挽き肉・卵・野菜を生地のパンで包み、上質のサラダ油で揚げています。食事としても、スナックとしてもよく冷凍しておく、大変重宝します。

壺焼き

- ロシアの家庭料理壺焼きは、パンの帽子を被った熱々の特製シチューで、添えられたスプーンでパンを崩し、中のシチューに混ぜて一緒に食べます。この店では、シチュー・パン生地にこだわり、手作りの味を大切にしています。
パン生地には、季節によって抹茶やクルミ・胡麻・ハーブを練り込み、余分な油脂やバターを使わないから、バリッと香ばしくとてもヘルシー。
シチューのベースには、魚や地鶏から採ったコラーゲンたっぷりの出汁を使っているのがコクがあるけどベタつかない。

つば焼きのソースは3種類

- クリームソース（コラーゲンタププリ、リッチでクリーミー）
- パンプキンソース（カロチンタププリ、ホクホクカボチャの裏漉し）
- パブリカソース（カロチンタププリ、細切りチキンとトロけるチーズのパブリカ味）

====ロシアのつば焼き====
= ロシア料理の中で一番親しまれているつば焼きは、実は本場の =
= レストランでは殆ど見掛けません。壺に、練り上げたパンを被 =
= せて焼くという、手間の掛かることはしないのです。家庭でお =
= 母さんが作る、愛情タププリの家庭料理なのですね。 =
=====

ヒレ肉ステーキ

○ステーキは、ロシア料理だからといって、特別に焼方が変わるわけでは無いだろうが、ミディアムレアの柔らかい味のある肉だった。

果汁タップリシャーベット

○これは果汁 100%のシャーベットで、ウオッカでほてった体を優しくいたわってくれて、爽やかな心地好い感じだった。

ロシア紅茶

○砂糖が貴重であった時代、庶民は完熟した果物からジャムを造りました。その手作りジャムを舐めながら、濃い目に煮出した紅茶をサワモール（ロシア特有の湯沸かし器）のお湯で薄めて飲みながら、世間話に花を咲かせていたことでしょう。

※『マトリョーシカ』のロシア紅茶は、イチゴジャム・蜂蜜・赤ワインを練り合わせた“特製ジャム”に濃いめの紅茶を勢い良く注ぎます。

◎本日のお酒

ビール アサヒビール スーパードライ

ワイン白 (チリワイン)

シャドルネ・レセルヴァ 1997 アルコール14%未満

見事に凝縮した果実味と、贅沢な瓶熟成に由来する甘味さを感じさせる、豊かな熟成感がお楽しみいただけます。

チリワイン

チリでワイン造りが盛んに行われていることを知る人は、少ないかも知れませんが、しかし、南米は世界のワインの約10%を生産しています。その量約336万klチリはその内の約17%もの生産量を誇ると共に、ワイン造りの長い歴史を持っているのです。その歴史は1520年、マゼランがこの地を発見した日迄遡ります。以後チリはスペインの占領下に置かれ、その占領政策の一環として、キリスト教の布教が始まりました。キリスト教はワインと共にあると言っても過言ではありません。そして1548年、ミサを行うため葡萄の苗が植えられました。神父達の手で始められた葡萄園は、温暖な気候とアンデスの峰々から流れ出る清流に育まれ、2年後に記念すべき赤ワインを醸し出しました。それが今では、5000kmにも及ぶ細長い国土のうち3000km近くに亘って葡萄栽培が行われています。

チリのワイン造りの中心地はサンティアゴ近郊。アコンカグワ、マイボ、カチャポアル等の諸河川の谷があり、ワイン造りには最高の気候風土をもたらしているのです。

ワイン赤 (アメリカワイン)

ベル・アーバー メロル 1997 アルコール14%未満

よく熟したメルロ種の葡萄を丹念に醸造、アメリカウオークの樽に6ヶ月熟成させました。サクランボやアンズ等のフルーティーな香りが漂う、心地好く滑らかな赤ワインです。

アメリカワイン

カリフォルニアは葡萄の栽培には、世界で最も恵まれている土地の一つですが、地域によって気温等に大きな差があり、その条件によって、ワイン用の葡萄から生食用、干し葡萄用の葡萄までそれぞれ適地があります。

一般的に言えば、ロサンゼルスに近い南部地域は暑く、テーブルワインよりデザートワインや生食用の葡萄の方が適しています。しかし、サンダーバレーの付近は、葡萄の成育時期の条件が、フランスのボルドー

やブルゴーニュに近いということが、1944年に発表されたカリフォルニア大学のアメニリン教授やウインクラ教授の研究から解っていたにもかかわらず、ワイン造りは行われていませんでした。

このサンダーバレー近くのサンタインス ヴァレーに、タイヤメーカーとして世界的に有名なファイヤストーン一族の一人、ブルックス・ファイヤストーンは、父親の元ベルギー大使レオナードと日本のサントリーの出資を元に、ヨーロッパの定評ある品種だけを植付けた 120haのザファイヤストーン ヴィンヤードを開設しました。

植え付けは1972年から行われ、75年には初の収穫が行われましたが、丹念な手作りど、試行錯誤を恐れない勇気で、近代技術とヨーロッパのワイン造りの古い伝統を、見事に融合させたワインは、早くもアメリカの“プレミアム・ワイン”の中でも、優れたものとしての評価を固めております。

アメリカのワインの9割は、西海岸のカリフォルニアで造られていますが、その中でもナパヴァレーは“プレミアム・ワイン”として名のあるワイナリーが集まっている醸造地です。

ウオッカ ストリチナヤ STOLICHNAYA 40度

ロシアの国民酒であるウオッカは、ロシア語で“可愛い水”を意味し、小麦・大麦などを原料として作られる。そのクセの無い素晴らしい風味は、世界中で高い評価を得ており、特に第二次大戦後は、アメリカを始め、各国に輸出されている。

ストリチナヤウオッカは、数あるロシアウオッカの中でも特に名高く、ロシア語で“首都”という意味を表し、ロシアを代表するウオッカで、その澄み切った風味と抜群の切れ味は、白樺活性炭の濾過槽を何本も潜らせた本格製法によるもので、世界のウオッカ党のノドを唸らせている。

VODKA

ウオッカは、ロシアの代表的な国民飲料です。食事の後で生のウオッカを、ロシア人はキュッと一息で飲み干していたわけだが、現在では、世界中で最も愛飲されているスピリットであり、とりわけ、国境を超えて西側諸国に人気がある。

ウオッカが何時頃から造られたか、歴史的には明確でないが、モスクワ公国(1283~1547年)には、既に透明な蒸留酒が飲まれていたというから、ロシアには、というよりはSlav(スラブ)人にとっては、この頃から、一般に飲まれていたのかもしれない。またPoland(ポーランド)、Latvia(ラトヴィア)、Estonia(エストニア)の地方では、中世の頃から、ライ麦で造られた蒸留酒が、飲まれていたことも知られており、こういう関係を見ると、北欧のアルコール分の強い蒸留酒は、その後の歴史の中で、一方はAquavit(アクアヴィット)に、他方はウオッカに分化していったと推測される。

現在では、ウオッカの原料には大麦を中心として、その他の穀類が使われている。出来上がったこの蒸留酒は、無色透明で、無臭であり、どんなカクテルのベースになもるといふ利点を持っているが、アクアヴィットと同じように、凍る程冷やしてストレートで飲むと、極めてサッパリした味である。ロシアの皇帝や貴族がそうやったように、Caviar(キャビア：チョウサメの腹子の塩漬)が側にサカナとしてあれば、味も一層引き立ち、最高である。

ウオッカの原料としてよくジャガ芋が挙げられるが、ロシアではその製法を秘密にしていたので、よく分からない、若し使われていたとしても少量で、しかも一時期であったかも知れない。何故なら、ロシアも麦の算出が多く、

スピリッツを造るには、他に十分な穀類があったからだ。今日では、勿論、ジャガ芋では無く、大麦、小麦、カラス麦、ライ麦を原料としている。

ウオッカに微妙な風味を付ける工夫

「ロシア人は必要があつて飲むのでも、悲しくて飲むのでも無い」と風刺作家ユーリー・ダニエルは数年前に書いた。「彼らが飲むのは、昔から奇跡と非凡なものへの憧れが強いからだ……ウオッカこそ、ロシア人にとって魔法の水である」14世紀に薬として紹介されて以来、この強いアルコール飲料はロシア人に欠くことの出来ない酒となった。

ウオッカは、小さいグラスで一息に飲む、つまみを食べながらでもよいし、食事の合間でもよい。どんな食べ物でもよく合う。ウオッカは冷たくして飲むが、オンザロックにすると折角のウオッカを氷で薄めることになる。ロシア人がウオッカをベースにしたブラッデー・マリーを作ったりしないのは、ウオッカの本来の味を損なうからである。

ウオッカで最高と言われるのは「クラスナーヤ・ゴロヴカ」である。別名「赤い帽子」と言われ、一般の家庭では、これをベースにして様々な香りのウオッカを作り、瓶に入れて保存する。その一つズブロフカは、作り方が最も簡単で風味が好い。ウオッカの瓶にバァファローグラス（牧草の一種）を2～3本浸して置くだけ、美しい干し草色をした、爽やかな初夏の朝のような味が付く、その他人気のあるのは、鮮やかなオレンジ色で、やや渋味のあるルピーノヴァヤで、ベリー（漿果）を浸して作る。藤色で微かに松露の香りの付いたリトマス・ウオッカは、リトマス苔を浸して作る。レモンの皮を帯状に剥いて漬ければ、レモンの色と香りのするレモン・ウオッカが出来る。ルビー色で苦い後味のするスモロディノフカは、ブラック・カラント（黒スグリ）の葉か小枝を浸したウオッカ。黒胡椒で風味を付けたベルツォーフカもある。こ様にしてウオッカに様々な風味を付けて楽しむことが出来る。

レモン風味レモンの皮をウオッカに入れて、4時間後に取り出す。

ティー風味ティー・バッグとウオッカをボウルに入れ、2時間後に袋を取り出す。

胡椒風味小匙2杯の黒胡椒か白胡椒の実を、ウオッカに入れて置く、2時間経ったら胡椒の実を漉して取る。

サクランボ風味桜桃の実20個をよく洗い、静かに叩き潰してウオッカに入れ10～12時間寝かせておく。

ズブロフカ風味（バァファローグラス：牧草）の葉7枚を、4時間ウオッカに漬けておいた後、1枚残して6枚取り出す。

この他にもそれぞれの好みに合せて、様々な風味が味わえる。

女性の人は、ウオッカよりシェリー酒を飲むことが多いが、男性はウオッカを飲み、ザクースカ（前菜）を食べた後、食欲増進と酔い醒ましのためと称して、イギリスのエール（ビール）を煽る。

ディナーのとき、家に依ってはスープの後、シェリー酒やマディラ酒やポルト酒を出し、魚料理には白ブドウ酒、肉料理に赤ブドウ酒、デザートならマラガ産白ブドウ酒、マスカット酒、トーケー・ワイン等を添えた。しかし、どの料理にもシャンパンを飲むことが多く、特にコーカサスのアブラウ・デュルソー・シャンパンは、皇帝ニコラス2世のお気に入りだったそうだ。

キャビアについて

ウオッカと言ったら、キャビアに触れないわけにはいかない、世界の三大珍味（トリュフ、フォワグラ、キャビア）の一つに数えられており、如何にも香り高いロシア的食べ物だが、ロシア人はキャビアと言わずイクラと呼ぶ、（キャビアは元イタリア語である）食通達は、キャビアの品定めする時いろ

いろいろ煩しいことをいう。最高級の**キャビア**を見分けるには、先ず味で判断し、次に外観を見るとか、食べる時には、白パンや黒パンにバターを付けず、直に載せて食べるのがよいとか、それに保存法、いや正確に言ったら、空気に晒した保存は出来ないのだとか。これらの規則は結構には違いないが、そのために、**キャビア**を気軽に味わい、楽しむ事が出来ないとしたら残念である。**キャビア**の中には手を加えることによって、かえって味の引立つものもある。レモン汁を掛けたり、トーストやクラッカーにのせたり、堅茹で卵やワケギを微塵に刻んで添えたりするとよい。

キャビアの種類

黒ベルーガ は**キャビア**の女王である。体長が5mにも達することもある**ベルーガチョウザメ**から採れ、粒は最も大きく揃っている。

灰色ベルーガ が**黒ベルーガ**と異なるのは色だけで、**チョウザメのキャビア**として**黒ベルーガ**と同じく高級品であり、主にカスピ海で採れる。

オセトロヴァ は、**ベルーガ**の卵より小さい**キャビア**である。中位の大きさの**チョウザメ**から採れる。これはヨーロッパ人に好まれる。

セヴリューガ 一番小さい**チョウザメ**から採れ、**ベルーガ**や**オセトロヴァ**と同じく、新鮮な**セヴリューガ**に軽く塩をし、**マロソル・キャビア**として売ることが多い。

赤いキャビア は、海で捕獲した鮭の卵で、比較的値段が安い。ロシア、アラスカ、北太平洋沿岸で作られる。

ブレスト・キャビア は、普通、**オセトロヴァ**と**セヴリューガ**の2種類の**キャビア**で作る。処理中不良品になったり、粒が壊れ易くて売れないものを材料にする。

ランプフィッシュ (ほうぼうの類)の**キャビア**。実際は、**ランプフィッシュ**と**ホワイトフィッシュ** (鱒類)の卵を黒く染め、安く売る。アイスランドで生産される。

鮭のキャビア 淡水で捕れるものは、海水で捕れる魚の卵より淡い色をしている。鮭が産卵期に海から川を遡るのを捕らえて作る。

宴席でずらりと並んだ前菜の内、最も重要なのは**キャビア**であった。その種類と量の多さが、主人側の財力を示し、招待者の格付けにもなった。或る貴族はカットグラスの器に、毎日新しい**キャビア**を20kg盛って出したという。ガラスの器と銀のスプーン以外は、**キャビア**の風味を損なうので使われなかった。昔は、ニシン、ボラ、小ダラ、ナマズなどの卵が珍重されたが、19世紀に入ると、4種類の**チョウザメの卵**に人気が集まった。これがトルコ語で、魚の卵を意味する言葉に因んで、**キャビア**と呼ばれるようになった。

最も貴重品扱いされた**キャビア**は、ヴォルガ河の**チョウザメの卵**だった。この金色に輝く卵は、帝王の食べ物とされた。他にも3種類の**チョウザメの卵**があった。**キャビア**の品質は、魚の種類で決まるのでは無い。魚の年齢、遺伝的な素質、餌、環境、更に卵の加工方法に依っても質が左右される。

◎その他の食料品について

レニーグラードの中央加工店の内装は、帝政ロシア時代の凝ったもので、過ぎ去りし華やかだった頃を思い浮かばせる。チーズ、ソーセージ、肉と言った加工食品を売っている売場には、買い物客が順番を並んで待っている。モスクワの第一加工食品店で売っている物を選んで見ると、①ニシン類のサッパの香味漬②ロシア・チーズ③スイス・チーズ④メドゥインウ産硬質チーズ⑤ヴォロクレダ産無塩バター⑥太平洋産鯨の油漬⑦ムクザーニ4号、辛口グルジア産葡萄酒⑧ツィナンダーリ1号辛口グルジア産葡萄酒⑨牛のヒレ肉のソーセージ⑩茹でた牛のソーセージのコルバサー・ワリョーナヤ⑪バルト海産鯨の油漬⑫新鮮な**キャビア**⑬**チョウザメ**の冷薫製⑭薫製ソーセージ⑮サケの冷薫製⑯ウオッカ等で、約175年

前、エリセーエフという名の食料品店主がモスクワに店を出し、田舎の富裕な地主達に高級食料品を商って成功した。

◎ **日本酒**

南部美人 純米酒

久慈酒造合名会社

岩手県二戸郡字上町18 ☎0195(23)3133

代表者 久慈浩一 杜氏 (南鄙)山口 一

- <原料米と精米歩合> トヨニシキ 60%
- <アルコール度>15.5、<日本酒度>+1、<酸度>1.5、
- <アミノ酸度>1.1、<使用酵母>協会9号、
- <仕込み水・水質> 硬水、
- <蔵元が語る特徴>

純米酒南部美人は、厳選した岩手県産の原料米から、南部杜氏が、昔ながらの伝統の手造り技法で醸した、日本酒の逸品であります。米と米麴だけ出丁寧に仕込んだ、いわゆる米だけの酒です。米本来の味を大切にしたいと考え、極力炭素濾過を少なくしております。一度口に含むと、昔ながらの米の味とまろみが広がり、冷やで良く、爛でよし、奥深い旨味をジックリとお楽しみ下さい。

澤乃井 大辛口

澤乃井久慈酒造株式会社

東京都青梅市沢井2丁目770番地 ☎0428(78)8215

代表者 小澤恒夫 杜氏 (巖)柳 武

- <原料米と精米歩合> 美山錦 65%
 - <アルコール度>15.0~15.9 <日本酒度>+12、
 - <酸度>1.5、<アミノ酸度>1.2、
 - <使用酵母>協会11号、
 - <仕込み水・水質> 秩父古生層の洞窟水、硬水、
 - <蔵元が語る特徴>
- 特別の酵母で仕込んだ辛口の本格派、切れ味の良さが特徴。

ウオッカに酔うて中秋月まろし
ピロシキや祭り囃子に秋の風

(篠田記)

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭31)	(昭41)	(昭41)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)
鈴木篤夫	久松信明	初田正男	倉持功	中村信秀	関隆幸	皆藤祐治
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
(昭20)	(昭28)		(昭41)	(昭31)	(昭31)	(昭31)
篠田康	西川恵美	＝	長戸琴	酒井隆二	田村恒	大野金一

子

【次回予定】 10月13日（金）『玉淀』二周年を記念する「ひやおろしの会」