

## 第24回『謳粹会』の記

日 時 平成12年 8月11日 18時30分

会 場 大塚 『玉淀』

毎日うだるような暑さが続いています。焼酎のことは、ご案内にも書きましたが、“やなぎかけ”と言って、江戸の庶民に夏の涼を呼ぶ酒として親しまれたようです。しかしその当時は、今のように鹿児島の芋焼酎はありませんから、一升の酒を蒸留して一合の焼酎が出来るというので、清酒の10倍以上したものを一般の人の喉を潤したかどうかは疑問です。

丁度、昨年も泡盛の要望がありまして、8月に『玉淀』さんに依頼しましたが、沖縄料理が出来ないと言われて、急遽、銀座の『リトル沖縄』を会場に会を開き、泡盛と本格的な沖縄料理を十分に味わうことが出来ました。

その後も焼酎でと言う声が聞かれましたので、今日の会を持つ運びとなりました。泡盛や焼酎には、濃い味、コクのある味、又、コッテリ脂っこい味が合うと言われますが、『玉淀』さんにはゴーヤ（苦瓜）の唐揚げと酢の物、豚の角煮と薩摩揚げぐらいを頼んだのです。しかし、卓に配られた献立表を見ると、本格的な沖縄料理一色なのでスッカリ嬉しくなりました。

焼酎と言うと現在では主に“芋焼酎”を指すようですが、戦前は九州はいざ知らず、他の地方では“米焼酎”だったのです。それが戦後原料の不足から、アルコールの軍需工場から“バクダン”とか“メチール”など、危険な飲み物が世に溢れ出た時もありました。

沖縄県、鹿児島県には日本酒の蔵は一つもありませんが、沖縄諸島では48の泡盛醸造所があり、鹿児島は奄美の黒糖酒も加えて120の蔵があります。しかし、この中には家族だけで造っている小さな蔵が沢山あります。宮崎県の日本酒醸造所は僅かに3ヶ所ですが、焼酎の蔵は50もあります。日本全国で641の蔵に対して、九州地方だけでその半分以上の360の蔵があることから見ても如何に焼酎愛好地区だかが判ります。因みに茨城県の日本酒の醸造所は64の蔵なので、鹿児島の醸造所の数はその倍に当たる訳です。

現役時代、部下の結婚式に鹿児島を訪ねたことがある。指宿のシーサイドホテルで飲んだ焼酎はスコッチウイスキーより旨いと思った。翌日、結婚式

場で出された徳利の中も、勿論、四分六に割られた焼酎でした。

焼酎は、例えば、泡盛は米、鹿児島焼酎はサツマ芋、宮崎、大分は麦、熊本の球磨焼酎は米と言うようにその地域によって原料が異なります。

本州では、日本酒の蔵でも焼酎を造っているところがありますが、これは、ワインの搾り滓を蒸留して造るグラッパのように、酒粕を蒸留して造る、いわゆる“粕取り焼酎”がこれで、広島・灘の名醸を始め、今をときめく山形の「十四代」でも醸造しています。この様に原料によってその種類も豊富です。当会でも日本酒を好む方は沢山居りますが、焼酎はどうだろうかと思いついて半信半疑で開いた本日の会でしたが。申し込みの15名に対して17名となり、盛会であったことをここに記します。

又、今回は、矢口照雄さんがアシスタントの役をかって頂き、栓を開ける度に種類、銘柄などを読み上げて頂きましたので大いに助かりました。

## ◎本日のお料理について

### やなぎかけの宴      お献立      沖縄料理

#### 盛合わせ

##### 紅 芋

○沖縄特産の紅芋、鮮紅色をして甘いと言うよりも旨い。これのチップスもしつこい甘さでなく泡盛の摘みによく合う、そして泡盛も旨い。

##### とうふよう

○沖縄宮廷料理の珍味といわれるこの一品は、チーズのような香りの中に辛味がチップリあるのが普通だが、この珍味を今日味わえるとは思っても依らないことで、少し甘く作ってしまったと言うが、味も香りも懐かしい自家製とは思えない味。

##### ジーマミー豆腐

○沖縄自慢のピーナッツで作ったこの豆腐は、胡麻豆腐と違った香ばしさと旨さがあり、沖縄の愛情に包まれるような気がする。

##### ミミガー 二種

○軟骨のコリコリ感が無く、豚耳とは思えない柔らかい歯触りで、そっと焼酎を呼び止める感じ、そこでついついもう一杯。

#### ナカミー 豚肉白の汁物

○黒塗りの椀の蓋を開けると、立ち上がる香り、シロが椀一杯に盛り込まれた吸物で、スピリットでほてる体にホッとさせる安らぎを与えてくれ

る、そんな感じのする吸い物だった。

### テビチ煮付け

○口に入れたら溶けてしまうゼラチン質の塊だ。これまでにするには何度か茹でこぼして煮込んだという、手の込んだ調理が醸し出したこの旨さだ、そこには素人には出来ない味の喜びがある。

### アンタギー 二種 味衣天ぷら

○衣の粉は何を使ったのか、真っ白でマシュマロのようにふっくらだった。

### ゴーヤーチャンブルー ニガウリ入りの炒め物

○チャンブルーは、肉と野菜の炒め物を言いますが、それに合わせる具によって、それぞれ名前が付きます。これはニガウリを入れたもの。

他にフーチャンブルー（車麩・野菜の炒め物）

ナーベラー（へちま）チャンブルー

パパイヤチャンブルー

ナカミチチャンブルー（柔らかく煮込んだ豚モツの炒め物）

ソーメンチャンブルー

トーフチャンブルー

などがあります。

### クープトーガン 豚肉・冬瓜・昆布の煮物

○ラフテーかと思ったら、豚肉と冬瓜を昆布で煮込んだもので、柔らかく三枚肉に昆布の味が染込んで、旨さが心に残る味でした。

### ソーメンイリチー

○細い真っ白な素麺“揖保の糸”を野菜と炒めたもので、ソーメンチャンブルーとも言われる。何か炒めたものでもサッパリとして、飲んだ後の気持ちを爽やかにしてくれる味だった。

### 沖縄ソバ

○沖縄に行った時に、ソバを食べたが太くてボサボサなので、がっかりしたのを思い出すか、しかし、今日のソバは細くて滑らかで、しっかりした味のソバがスルスルと喉を通っていった。

※今日の料理は、前菜の盛合わせの五品から最後の**沖縄ソバ**まで、全て沖縄料理一辺倒だったのには、恐れ言ったり感心したり、素人考えではただ煮炊きするだけじゃないかと思うが、初めてこれを手掛ける調理の順序を組み立てるまでに、相当の困難があったことと思います。昨年の『リトル沖縄』の料理にも勝る立派なものを提供して頂き、料

理長始めスタッフの皆様にご心から感謝致しております。

◎本日のお酒

守礼門 池間酒造 (有)

☎905-2611沖縄県平良市西原 57

☎09807(2)2495 FAX09807(2)4383

琉球の旅 今帰仁酒造所

☎905-2611沖縄県国頭郡今帰仁村字仲曾根 500

☎0980(56)2511 FAX0980(56)4598

緋寒桜 30度 大島特産 黒糖焼酎 長寿の泉

大島食糧(株)醸造所

☎905-2611鹿児島県名護市小浜町25-2

☎0997(52)0631 FAX0997(52)0597

太鼓判 東肥醸造(株)

☎861-4191熊本県熊本市川尻 1-03-72

☎096(357)7251 FAX096(357)8959

熊本特産 本格焼酎

焼酎は、昔から日本の本格的な蒸留酒として、広く愛飲されて来ました。殊に九州は、古くより焼酎の本場として知られ、九州各地に夫々原料を異にする、色々な焼酎があります。熊本では昔から米を原料とし、独特の味を持った純米焼酎を特産品としております。

**本格焼酎 太鼓判 (黒ラベル)** は、昔ながらの常圧蒸留方式により醸し出された原酒を、高濃度で長時間貯蔵することで、芳醇な香りと豊かな旨味を引き出した純米焼酎の逸品でございます。

ストレート、ロックお湯割り等、お好みの飲み方で、太鼓判の深い味わいをお楽しみ下さいませ。

百年の孤独 (大麦、長期貯蔵) 40度

(有)黒木本店 創業明治18年

☎884-0002宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋 776

☎0983(23)0104 FAX0963(23)0105

熟成タイプの銘酒中の銘酒

大麦を原料に檜の新樽で長期熟成している。蔵本の熟成庫に、ズラリと並ぶ樽は壮観。永い眠りにつくその姿は、正に百年の孤独。因みにこのネーミングは、ノーベル賞の作品名に由来している。甘い

香り、複雑で厚みのある味わい。舌触りも滑らか、ロックや1対1の水割りが気分だ。

### 野うさぎの走り (米製、長期貯蔵酒) (資)黒木本店

蔵内で永い間静に眠り続けていた米焼酎の古酒に、糯米で仕込んだ贅沢で風味豊かな焼酎の出会いです。

甕仕込み木桶蒸留。そして仕込み水は、当社独自のピュアウォーターシステムによる水。伝統を守り抜いた仕込み、東南アジア・タイに伝わる糯米の蒸留酒と、風味豊かな吟醸酒をイメージして仕込みました。

さらに、その糯米の焼酎を秘蔵の古酒とブレンドすることにより、この貯蔵酒は生まれました。正にこれは日本の焼酎、アジアの蒸留酒です。

### 紅乙女 (胡麻祥酎)

#### ㈱紅乙女酒造

☎839-1233福岡県浮羽郡主丸町大字田主丸 732

☎09437(2)3939 FAX09437(3)0187

耳納山脈に抱かれる広大な筑紫平野……耳納水系の滑らかな水と胡麻・麦で醸された不老長寿の秘酒**紅乙女**をご賞味下さい。

#### 祥酎秘話

胡麻祥酎**紅乙女**は、風味と栄養価の優れた胡麻に、選び抜いた麦を加えて仕込み、特殊発酵法、(製法特許番号110724)による添加物を全く使わない自然の作りで、原料の持ち味を生かした蒸留酒です。

#### 千年の眠り

#### ㈱篠崎

☎905-2611福岡県朝倉郡朝倉町大字比良松 185

☎0946(52)0005 FAX0946(52)2165

本日の泡盛、焼酎は以上の通りですが、その思い出は数々ある。末広町交差点の東側には、泡盛の専門店があって、会社の帰りに誘われることもあったが、その当時はあまり好きではなかった。料理も何も無い店先で、先輩が「瑞穂」とか銘柄を言ってただ飲むだけだった。池袋の西口には『おむろ』、『やんばる』、『みやらび』などを飲んで歩いたことがある。『みやらび』は駅前再開発で、今はビルの地下になったそうだが、ここの女主人が著名な

琉球舞踊の師匠なので、その弟子達が真剣に踊る素晴らしい踊り、本場でもなかなかお目に掛かれないという踊りを見ながら、チョコを酌み、料理を頂くのは竜宮城を訪ねた浦島太郎のような気分であった。今でも、“琉球踊の夕べ”というのは月・水・金に開いていると思うので、目のパッチリした琉球美人の優雅な踊りを見たい方は、一度訪ねて見ては如何でしょうか。

鹿児島のお店なら銀座の『さつま』。ここでは、本場から毎日空輸してくる活きのいい‘きびなご’の刺身と美味しい薩摩揚げが食べられる。その他、銀座の『くまもと』や『有薫酒蔵』など九州の郷土料理のお店もいろいろありますので、地元の肴と焼酎を味わって頂けたらと思います。

とうふよう すだれ涼しくコース酌む  
 ニガウリが 暑さしずめる やなぎかけ  
 泡盛に 涼をもとめし かく煮かな  
 じりじりと 暑さをしのぐいも焼酎

[席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭41)	(昭41)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)
久	栗	山	鈴	関	砂	露
松	原	本	木		川	木
信	凱	隆	久	隆	憲	
明	三	章	義	幸	二	修
○	○	○	○	○	○	○
						○ (昭27) 坪井 洋
						○ (昭31) 大野金一
						○ (昭20) 篠田 康
○	○	○	○	○	○	○
(昭31)	(昭41)	(昭37)	(昭31)	(昭31)	(昭41)	(昭31)
坂	長	矢	横	酒	安	皆
本	戸	口	手	井	井	藤
善		照	一	隆	恵	祐
之	琴	雄	郎	二	子	治

(篠田記)【次

回予定】 9月14日 (木) 新宿『マトリョーシカ』