

## 第23回『謳粹会』の記

日時 平成12年 7月14日 18時30分  
会場 銀座 『アルテリーベ』

梅雨明けが待ち遠しい7月中旬ですが、連日の暑さの中で皆様ご苦労なことに存じます。春から続いた有珠山噴火の様相も、どうやら落ち着きを見せて参りましたが、今度は三宅島に噴煙が上がり、巷間では雪印乳業の牛乳汚染問題やそごうの倒産が世相が揺るがしている。宮崎の外相会議も無事終了し、沖縄サミットを間近に控えての今日の例会であった。

当初、ドイツ料理を何処で食べようかと思案した。銀座にもドイツ料理店は数軒ある。一丁目のつばめグリル、五丁目のあづま通りにはゲルマニアがあり、同じ五丁目の並木通りにはケテルがあるが、ここは、本格的なドイツ料理で堅苦しい感じがするので敬遠した。その近くにローマイヤーという料理店もあったが、この店はデリカテッセンの専門店になり、デパートなどでハムやソーセージを見掛けるが、お店で料理を供することは無くなってしまった。その他にも護国寺前の音羽軒や新宿のマイセンなど枚挙に暇がない。ケテルもローマイヤーも第一次世界大戦の時の捕虜として日本に収容され、解除後も日本に留ってドイツ料理店を開いたのだと伝え聞いている。

年末に歌われる、ベートーヴェンの第九の合唱も徳島のドイツ軍捕虜収容所から生まれたと言われ、ドイツ料理と音楽の結び付きが思われる。

皆さんが飲んで食べて発散出来る店と言うと、思い出されたのは、同窓生(昭20)の山口幹事(日本オペレッタ協会役員)が数年前に案内して下さった、新宿のホフプロイハウスだった。あそこなら大勢で元気にやれると思って一部発表してしまい、念のために山口幹事に尋ねると、丁度今アメリカから帰宅したところで、「新宿のホフプロイハウスはもう無くなった。それなら銀座のアルテリーベがいいですよ。この方が格も上です」と教えて頂き、翌日、早速コリドー街に店を訪ね、西村由美子店長と料理飲み物に就いて交渉をした。日本酒に就いては「持ち込み料2千円を頂きます」と言うことでしたが、ビールとワインのフリードリンクでお願いしました。

普通特殊な店ではテーブルチャージが取るところがあるが、ここはミュージックチャージが千円付くと言うことでした。

会場に一番目にお出でになったのは倉持(昭31)さんで、5時半だった。出席のつもりで申し込みましたが、明日健康診断があつて、お酒が飲めないのという申し出でだった。早速16名の席を一つ減らした。そこへ矢口(昭37)さんから電話が入り、「忙しくて出られないと思っていましたが、急に体が空いたので」ということで、また数を元に戻しました。新しくお見えの方は、皆藤(昭31)さんと神崎(昭51)さんのお二人で、郡司さんは昨年牛久の花見以来の懐かしい顔だった。初田さんは今回も元気にお出で頂き、珍しいのは常任顧問の黒田(昭28)さんが初参加されたことで「この店は25年振りかな」と呟かれていた。そう言えば、私が来たのもその頃かもしれないと思った。当時、アルテリーベは銀座と、赤坂、横浜にあった。私が訪ねたのは創立八周年記念の時だった。時計は6時半を回り、テーブルにはビールのビツチャーも配置されて乾杯の用意も整った。これから挨拶をして乾杯をしようと思っている矢先、音楽が鳴り響き、突然ライブに入ってしまった。

曲はご存じのローレライや碧きドナウ河などで、乾杯の歌のあと、山口幹事の音頭で乾杯をし、ソプラノ、テノール、バリトンと魂を揺さぶる素晴らしい歌声を聞きながら料理を頂き、ビール、ワインを飲み、最後はお決りの

あひるダンスを輪になって踊り、ドイツの気分浸れた一時でした。

◎本日のコース料理について

### カナダ産スモークサーモン

#### Canadian smoked salmon

○朱色をしたカナダ産の脂の載った紅鮭、ケッパーとともに口に含むと、コッテリしたコクのある旨さを、体全体で受け止める様な感じだった。ドイツ風ソーセージサラダ

#### Cold style Sausage Salad

○ソーセージを食材として、ふんだんにサラダに使うあたりが、さすがにドイツ料理なのだろう。ソーセージの単品も良いが、こうして新鮮な野菜と和えて食べるのも又旨い。レーベンブロイの味が一層冴える。

### ドイツパン3種

#### German Bread

○ドイツにもキュメルブレートヘンやキーンブレートヘンなどのロールパンもあるのだが、出されたのは、シュロートブロート（小麦だけで作る）グラウブロート（ライ麦と小麦で作る）フォルコンブロート（ライ麦だけか砕いた小麦が入る）3種類の黒パンで如何にもドイツらしい味。

### 酢漬け鯨とリンゴのサワークリーム和え

#### Bismarck Herring

○酢漬けにした若い鯨に、リンゴのサワークリームを上から掛けた、サッパリ味の一部。なるほどこれはビールに合うと、そこでジョッキをまた煽る。ピッチャーのビールがまたお替り。

### ジャーマンポテト

#### German Fried potatoes

○ここのジャガ芋は男爵か、形が崩れていず、歯応えさえ感じるジャーマンポテトだった。これもお店によって作り方が違う。良く茹だった芋を炒めて出す店と、形が崩れ無い様に半生を炒める店がある。

### ソーセージ盛り合せ

#### Assorted Sausage

○さすが本場のソーセージである。白くて細いのはフレッシュ・レーパーヴルスト（豚肉と豚の肝臓）、白くて太いのはフライシュヴレスト（牛肉、豚肉、仔牛肉）、ビーアヴルスト（牛肉、豚肉、豚の凝脂）、ホルシュタイン風コッホヴルスト（豚肉、豚の肝臓）の5種類だったと思う。

### 豚アイスバイン

#### ‘Eisbein’ Boiled pork Knuckles with Sauerkraut

○「アイスバインを食わずしてドイツ料理を語るなかれ」と言ったかどうか知らないが、お皿に豚の腿肉がボンとのって出てくるのは圧巻だ。今日の料理はこのアイスバインを入れて、特別に組立ててもらったもので、料理の神髄に触れたような気がして、ワインの旨さも格別だ。

### 季節のサラダ

#### Four Seasons Salad

○フランス料理、イタリア料理でも、季節の新鮮な野菜を盛り合わせた、サラダは皆同じように思うが、何処かこれがドイツだと思うようなのは、気のせいだろうが、それとも調理法？

◎ドイツ料理というと、まず、思い出すのはジャガ芋の料理だ。ジャガ芋は主食と言われている程で、そのレパートリーは非常に多い。また、ザワークラウトもドイツならではのもので、これも日本の漬物のように、作る人の好みによって様々である。スープでは青豆のスープなどが普通だが、変わったところでは、如何にもドイツらしいビールのスープがあるが、

これは日本の粕汁とは趣が異なる。一度試して頂きたい味である。◎本日の  
お酒

### ビールの豆知識

皆様ご存じの通り、ビールの歴史は古く、紀元前2100年頃の古代バビロニア帝国の有名なハムラビ法典に、ビール醸造の記述があると言いますから、今から5000年前にビールの飲まれていたことが示されている。

そうした長い歴史を持つビールなので、世界中の夫々の国、あるいは地方では様々なビールが醸造されている。それらのビールは、原料、酵母の種類、発酵法、濃度、色によって分けられる。

発酵法は**下面発酵法**と**上面発酵法**に分類される。

下面発酵ビールには淡色ビール（ヒルスナー：ラガー、ドルトムンド、ドイツ淡色、アメリカの各タイプ）

中等色ビール（ウインタイプ）

濃色ビール（ミュンヘン：Black beer）

の3種類。

上面発酵ビールは、淡色ビール（ペールエール）

濃色ビール（スタウト、ポーター、ランビック）

の2種類に分けられる。

下面と上面は酵母が違い、下面発酵では、発酵の終わりに酵母が沈み、比較的低温で発酵する。上面発酵では、発酵中に酵母が液面に浮き上がり、割合高温で発酵する。

### ビールの成分

ピルスナー、黒ビールでアルコール分 3.5～4.0 %、炭酸ガス0.45～0.47%とエキス分（炭水化物、タンパク質、アミノ酸、ホップの苦味質、有機酸、無機質）などで構成されている。これらの成分が、微妙なバランスを保ちながら、真性溶液に近い状態で、コロイド状の透明な液体になっている。

ビールにはビタミンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>、ニコチン酸、パントテン酸などが含まれている。

### ローエンブロー（レーベンブロイ）のビール

ローエンブロービールは、1383年、本場ミュンヘンに誕生した。1826年、ケオルグ・ブレーによって本格的な醸造が開始され、ローエンブロービールだけでミュンヘンビールの1/40生産するようになった。ローエンブローは世界100ヶ国に輸出されている。世界最大のビールの消費市場アメリカで輸入ビールとして一位を占め、勿論、日本でも輸入ビールのトップの座に座っている。

ホップはミュンヘン郊外の世界的に有名なハレルタウ産。水はアルプスから工場直送の清水。これに加えて冴えた技術、誇りある歴史と伝統、ここにローエンブローの旨さの秘密がある。1516年ビールの純潔を守るため「**ビール純潔令**」なるものが発令された。「バイエルンのビールはホップとモルト、それと酵母と水からのみ醸造する……」と決められた。

### ワイン M. MEYER. モーゼル・ベルンカステラー

M. メーヤー社は1839年に創設されたが、そのワインは創設当初から世界中に輸出されていた。19世紀既に同社は、禁酒法が施行される前から、ワインをアメリカに船積みしていた。本社は何年もの間 Kreuznach（クローツナッハ）に置いていたが、のちにライン地方の Rudsheim（リュースハイム）I 移転した。そこは世界でも主要なワイン都市の一つでもある。更にまた M. メーヤー社は、その地域で最上の場所に、自家葡萄園を栽培している。1930年5月、飛行船 Graf Zeppelin（グラフ・ツェッペリン）号が初めて赤道を通過する際、船内で飲まれる唯一のワ

インに選ばれた。以後、飛行船が存在していた間は、そのワインリストに載っていた。また1951年、スウェーデン王室の御用商人に氏名された。これは同社が大成功を収めている品質管理の素晴らしさに対する、もう一つの誇りである。顧客に最良のワインを提供するために、最も現代的で効果的な方法を適用して、ワイン醸造の指導的立場にある。

リュージュスハイム貯蔵所派、最も現代的な醸造と瓶詰設備を持っている。一方同社は、ワインに対する伝統的な感覚も固持している。毎年14万人近い訪問者が、同社が印象的なコレクションである、彫刻を施した樽を見るために訪れる。この芸術品のある貯蔵庫で、人々はドイツで醸造されたえり抜きのワイン、ベーレンアウスレーゼやトロッケン・ベーレンアウスレーゼ、または、80年も経過したワインも見学出来る。

本日のワイン **BERNKASTLER** (ベルンカステラ) について  
 モーゼル中部の代表的な町で、ランドシャッヒ城のある丘から見下ろす眺めは素晴らしく美しい。ここから産出されるワインは、アロマとブーケに富んだコクのある佳品である。

PIESPORTER(ピースポルト):ピースポルトという町名は、カロライン王朝の初代国王 Pepini Portus に由来している。このワインの調和のとれた快い味わいは、モーゼルワインの中でも、特に有名で親しまれている。

モーゼル地区の優良な葡萄園から産するワインを **M. メーヤー社** が厳選したもので、ポピュラーなワインとして定評がある。

◎シュリヒテ・シタインヘーガー

ドイツの片田舎シュタインヘーガーで生まれたスピリットで、アルコール度数は38%で、ロンドン・ドライ・ジンよりも低い。暑い時には実にサッパリとして、焼酎のように爽やかになる。このお店では、1カップ 600円、1ボトル700ml 6,000円とのことで、皆さんに希望を尋ねましたが、お声はありませんでした。機会があったら、その爽やかな味をお楽しみ戴きたいと思えます。

パリ祭を ドイツ料理と 歌の宴  
 梅雨空の 泡の晴れ間や ビアパーティー

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭28)	(昭41)	(昭37)	(昭41)	(昭41)	(昭51)	(昭31)	(昭31)	
黒田常俊	長戸琴	矢口照雄	久松信明	初田正男	神崎博	関隆幸	酒井隆二	
○	○	○	○	○	○	○	○	
(昭20)	(昭20)	(昭31)	(昭31)	(昭37)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	
山口進	篠田康	大野金一	横手一郎	横手喜久子	山田晴康	軍司賢一	中村信秀	皆藤祐治

【次回予定】 8月11日(金)  
 大塚『玉淀』「やなぎかげ」を楽しむ会

(篠田記)