

第22回『謳粹会』の記

日 時 平成12年 6月16日 18時30分
会 場 大塚 『玉淀』

去る3日には、東進会の総会が、当番幹事のご努力と会員皆様のご協力によって、賑々しく盛大に行われ、誠に慶びに堪えない所です。

今回は梅雨の最中の例会ですが、珍しく雨の心配は無く、巷は衆議院議員選挙戦の街頭演説で喧騒を極めていた。先日総会の席上で、『謳粹会』に参加したいという方が数人いたので、今回は参加者が増えるてはと踏んだが、新しい参加者は初田正雄氏一人で期待外れでした。

数日前に中村信秀氏から不参の手紙を頂き、更に横手一郎氏からも佐渡の旅行のために出られないと便りが届いた。

佐渡には、“菊波”菊波酒造（真野）、“真野鶴”尾畑酒造（真野）、“福司”逸見酒造（真野）、“妹背桜”羽茂酒造（羽茂）、“北雪”北雪酒造（赤泊）、“おけさ千両”千両酒造（両津）、“笑久保”倉内酒造（真野）などの酒蔵がある。横手一郎氏は、佐渡で美味しい酒を飲んでいるんだろうと、今夜の会にも“北雪”の純米酒を一本加えた。

大野理事長は、仕事の都合で大分遅くなるという事であり、何時もの様に会長の挨拶の中で、今夜は特に矢口照男（昭和37）氏の尺八の演奏があるを事を紹介し、これでやっと会の名に相応しい行事になった、といった後お酒と料理の簡単な説明のに続いて、ビールで乾杯に入った。

渡辺顧問が今回も出て来られたので、「度々、ご苦労様です」とお礼を言うと「同窓の篠田が頑張っているので応援しなくちゃ」といつてくれたのは大変ありがたかった。

宴会に入ってすぐ坂本顧問より「折角尺八を吹いて頂くのだから、酔わないうちに聞きましょうよ」と言つて矢口氏にお願いすると、最初に吉田晴風の作曲“祈りの曲”で、次が吉田検校の“千鳥の曲”と、名曲を続けて二曲演奏して頂いた。強く弱く、高く低く、柔らかな音色が、酒の美味さと共に心身に沁み渡り。何とも厳かな気持ちになつてくる。

“千鳥の曲”に就いては、詩吟の学習で、大野孤山作の“舟艇守の尺八”

の中に、その曲名がでて来るが、実祭に曲を聞くのは初めてでした。

その詩とは、**大野孤山**が逗子の海岸を散歩した一日の出来事を詩に詠んだ即興詩です。**孤山**と元海軍将校は、昭和24年の秋のとある一日、進駐軍のボート小屋で互いに尺八を鳴らし、且つ、詩を吟じていたところ、巡回中の米軍の上官の耳に留まりました。米軍将校は言葉の意味が分からないまでも、詩吟の持つ幽玄なメロデーに感激して、「詩吟」という珍しい日本の歌のある事を上官に報告しました。それが進駐軍総司令部（**G. H. Q**）のマッカーシー少将の耳に達し、**孤山**は**G. H. Q**に招かれて、同少将の面前で「詩吟」の良さを説き、自作の詩を吟じたという事です。因みに**孤山**は若い頃、英国に滞在の経験がある武官で、英語は極めて堪能でありました。

詩文の解釈は、厳しい暑さの夏が去り、爽やかな秋風の吹く季節となった。ここ湘南逗子の海岸には清らかな風が吹いている。その海岸を歩いていると、遠くから海面を伝わって、微かに尺八の音が聞こえて来るではないか、しばし歩みを止めて耳を澄せば、それは“**千鳥の曲**”である。この曲は老年になって忘れようとしても忘れられない曲である。というのは昔海軍に居た頃、八代提督が非常に愛した曲だからである。あれから45年が夢のように過ぎ去った。立派な人格であった八代提督も故人になられた。尺八の音を聞いていると、昔の事が思い起される。戦いに敗れたこの国の浜辺で、かの曲を吹いているのはどんな人であろうか、折しも雨雲が立込めて哀愁を誘う。富士の嶺も雲に隠れて見えないのも、かえって風情があるのだ。尺八の音を聞き、昔を偲んでその場を立ち去ろうとしたが、止むに止まれず、音のする進駐軍のボート小屋に入って見ると、尺八の主はボート番の青年で、元日本海軍の青年将校であった。というものでした。

次に沼里氏から“**土浦一高東進会**”のホームページが開設された事の発表がありました。表に旧本館と百年記念のブロンズ像の写真を入れて、行事の記録としては、神田の学士会館で催された「平成12年度**土浦一高東進会総会**」の内容の報告がなされ、イベント情報の中には、当『**謳粹会**』がこれまでに開催した回数（開催日）と飲んだお酒の一覧が掲載されており、その他「**学校だより**」では母校の情報が伝えられ、「**お元気ですか**」では東進会会員の近況等をお伝えしております。又、機関誌「**東進**」の内容もお知らせするという事です。これで“**土浦一高東進会**”も沼里氏のお陰で、世界に羽ばたくことが出来。これからは海外に居る同窓生も、簡単に**東進会**の情報に触れることが出来るという、大変画期的かな時機が到来したわけで、これにより

東進会の結び付きが一層親密になり、益々発展することと信じておられます。

◎本日のお料理について

水無月の宴 お献立

前 菜 二品

う巻き玉子 エシヤレット

うなぎの肝焼 あい鴨にぎり鮓

○ 最初に出た前菜は、珍味皿に盛られたう巻き玉子と鰻の肝焼、エシヤレットに合い鴨のにぎり鮓、う巻き玉子は前菜なので、一品料理ほど大きくないが、丁寧な調理人の心を伺えるものであり、にぎり鮓は、鮓かと思ふ程の色艶で、とても合い鴨を握ったものとは思え無かった。

冷 梔 冷しとろろ汁 青のり

○ グラスの器に乳白色の冷たいトロロ汁、夏の訪れを感じさせる季節の一品だが、爽やかな中にも、コクのあるまろやかな滋味が、その美味さだけを口の中に残してくれました。

お造り ルイベ 二杯酢 白ごま 浅葱

○ ルイベと言うと、凍った刺身を口の中で溶して食べるものと思っていたが、解凍した瑞々しい脂の乗った、色鮮やかなベニ鮭だった。殊に醤油や煮切りで食べるのでは無く、浅葱とゴマを振った二杯酢で食べるのは、とてもサッパリと清涼感があって、季節の味を楽しみました。

焼 物 銀ダラ西京味噌焼

○ 味噌漬けとか粕漬けは、ショッパ過ぎたり甘過ぎたり、漬け地の香りに魚の本来の持ち味が失われがちだが、今日の焼き物は、西京味噌のホノリ甘い中に銀ダラの味がシッカリする旨い肴だ。人形町の『魚久』でも、数ある粕漬けの中で、一番の売れ筋は銀ダラだそうだ。

酢の物 おくら 海苔 しょうが酢

○ おくらに刻み海苔を振り掛けてしょうが酢で食べるのだが、これがなと又サッパリとして、あの酒もこの酒もみんな寄ってくる。

煮 物 冬瓜鳥炊合せ 冷風

○ 冬瓜も季節の食材だが、もう少し後の8月位に出るものと思っていたが、もうそんな季節になったのかと、改めて感心した。子供の頃祖母がトウガンを餡かけ煮にしたり、味噌汁の実にしたりするのを見て、どうしてあんな味の無い、ヘロヘロしたものを食べるのだろうと、好きにはなれなかったが、この頃やっとあの繊細な味が分る様になって

た。

寄せ鉢 冷し鉢

かんぱち 海老 氷室

○ かんぱちは、アナゴ、イサキなどと共に、これからが旬を迎える魚。氷室に仕立てられたかんぱちは、活きが良過ぎて身がコリコリして

※アナゴと言え、四ッ谷荒木町にあなご専門の店まことがあり、6月になると、あなごと書いた白張り提灯が出て、様々な穴子が楽しめる。

飯代 茶そば 海老天ぷら

○ 飲んだ後で、一口サラッとお茶漬けかそばが欲しいというのは、飲兵衛供が異口同音に発する共通の言葉。この一口で何となく気持ちも落ち着き、

梅雨晴れに みどり眩しく ささの味
酒もよし 肴も美味し 陽の光

◎本日のお酒

北 雪 株式会社北雪酒造 代表者 羽豆克彦 杜氏 八木義雄（佐渡）

新潟県佐渡郡赤泊村徳和2377-2 ☎0259(87)3105

- 1.80 <原料米と精米歩合> 麴・酵母＝五百万石：68%、
麴米＝雪の精：68%、
<アルコール度>15.8、<日本酒度>+3、<酸度> 1.7、
<アミノ酸度>1.5 <使用酵母>協会 7号。
<仕込み水・水質> 井戸水、硬水
<蔵元が語る特徴> 幅のある繊細な酒。

※「北雪」は佐渡の赤泊港に近く、明治五(1872)年の創業。

鯛、烏賊、南蛮海老、蟹、ワカメ、もぞく、そして酒蔵の裏には蜜柑が実するという、自然の美味と環境に恵まれ、新潟は元より全国でも稀に見る美質。「北雪 杜氏泣かせ」（限定 1.80 1千本）

と吟醸「北雪幻華」（限定 1.80 2千本）は、美山錦を実に35%

まで磨き抜いて仕込む、極美と言おうか、近代の醍醐味と言おうか素晴らしい旨さである。

大吟醸に「北雪YK35」もある。山田錦を35%まで磨き上げ、KUMAMOTOの9号酵母で仕込んだ限定品で、(1.80 2千本 価格は1本＝5千円)。全国清酒品評会の第三回に優等入賞。

『特選街』でもベスト10など各部門高位に入賞している。炭素

濾過しないで見事な酒質が素晴らしい。

若竹鬼殺し 大村屋酒造場(株) 代表者 松永始郎 氏 板垣馬太郎 南部

本醸造 静岡県島田市本通 118番地 ☎0547(37)3058

1.80 <原料米と精米歩合>麴・酵母＝五百万石・トヨニシキ60%.

<アルコール度>16.6、<日本酒度>+ 9、<酸度> 1.2、

<アミノ酸度>1.2 <使用酵母>協会 9号。

<仕込み水・水質> 南アルプスを源とする大井川の伏流水、

<蔵元が語る特徴> + 9の辛さなのに障りない美味さが素敵。 △本

醸造タイプの**若竹鬼殺し**は、『**特選街**』コンテストで1982年本

醸造部門の一位となった。日本名門酒会の酒販店を出す。

★なお、静岡には他にも**鬼殺し**の銘柄がある。

忠正鬼殺し 吉屋酒造(株) 静岡市材木町 6 0542(71)0005

▲鬼殺しのいわれ

江戸時代に、幕府の命によって、橋を架けることを許されなかった大井川には、連台渡しが繁盛して、**金谷**と**島田**は宿場町として大いに栄えたという。

大井川の西岸で新宿の酒屋で売っていた“**鬼殺し**”という酒は、鬼おも殺す強い酒と言う意味だったかどうかは詳らかでない。

しかし、新宿という土地は、慶長九年の大井川大洪水後、大井川の渡河点になったことがあるから、水を渡って身体の冷えきった旅人達が、岸に着くなり酒屋に駆け込んで、まず一杯と傾けたこの

“**鬼殺し**”に蘇生の想いをしたことであろう。

大村屋元蔵 五代目 **松永始郎**之記

※天保三(1832)年の創業。大井川の渡りで発達した宿場町、島田随一の酒蔵場で、明治初年廃絶の危機に見舞われた時、町の人々が熱烈な支援をして存続した歴史がある。先々代の蔵元の時代から昔、大井川の人足達の愛した、辛口の“**鬼殺し**”を復し、更に純米の旨さ限りない「**女泣かせ**」も出すに至って人気抜群となり、今や全国に出荷する勢いである。大吟醸「**女泣かせ**」は山田錦と五百万石を45～50%まで磨き上げて仕込む。日本酒度は+ 6、酸度は 1.2の快い辛口の、程よく熟成した純米の味わいは、全国新酒鑑評会で金賞 3 回受賞。

△尚、「**女泣かせ**」は第五回（平成11年 1 月）の席で、既に味を見

て頂き、大変好評でした。

白馬錦 **㈱薄井商店** 代表者 薄井朋介 氏 猪股賢治 (小谷)

純米吟醸 長野県大町市大町1512-1 ☎0262(22)0007

<仕込水・水質> 北アルプス山系高瀬川の伏流水・軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝山田錦、美山錦60%

掛米＝山田錦、美山錦60%

<アルコール度> 15.3 <日本酒度> +3 <酸度> 1.3、

<アミノ酸度> 0.3 <使用酵母> KA-1 アルプス

明治39年創業。当時の酒造道具その他は、大町温泉郷の酒造博物館で見ることが出来る。

猪股杜氏は北安曇郡小谷村出身のベテランで、大吟醸の「白馬錦」は、山田錦と美山錦を40%まで磨き抜いて32日かけて仕込む。日本酒度+3の爽やかな香りとコク味が優れ、昭和63年全国新酒鑑評会で金賞。

一の蔵 **㈱一の蔵** 代表者 鈴木和郎 氏 柴田幸一 (南部)

1.80 宮城県志田郡松山町千石字大樺14 ☎0229(55)3322

<仕込み水・水質> 奥羽山系伏流水・軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝ササニシキ：60%.

掛米＝ササニシキ：60%.

<アルコール度> 15.0～15.9、<日本酒度> + 2～4

<酸度> 1.6～1.8、<アミノ酸度> 1.6～1.8、

<使用酵母> 協会 9 .901号

<蔵元が語る特徴> 宮城松山米を100%使用。淡麗な味わいと喉越しの冴えに定評があります。

一の蔵は、昭和48年、宮城県の数百年の伝統を誇る四蔵が合同して発足し、今や新しい5千坪の敷地の大工場も完成し、空調装置などの近代設備と、麴造りや酛造りなど、総て昔ながらの手作りの道具を兼ね備えて、理想の酒造りを進めている。地元米を使った生酒は、夙に『特選街』コンテストのベスト3に入り。吟醸も美山錦を50%と精米し、深井戸から湧水を引いて仕込み、爽やかな香りとまろやかな味わいが冴える。山廃生一本の無監査純米酒(ササニシキ使用)。サトホナミを55%磨いて使う「一の蔵純米

酒ひめせん」など、個性のパラエティも素晴らしい。

菊 水 菊水酒造(株) 代表者 高澤英介 杜氏 会田 稔(新潟)

辛口 新潟県新発田市島潟 450 ☎0254(24)5111

大吟醸 <仕込水・水質> 加治川水系伏流水・軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母=五百万石：68%。

掛米=トドロキ早生；68%。

<アルコール度>16.5 <日本酒度>+3 <酸度>1.65

<アミノ酸度>1.3 <使用酵母>協会 7号。

菊水酒造は、城下町新発田に明治14年創業。飯豊連峰を源とする加治川水系の最上の伏流水を井戸から汲み上げて、仕込み水に使う。この良水も質味に反映して、槽^{ツネ}から絞たての「ふなくち菊水」が『特選街』コンテストのベストで日本一となったのを始め、関東信越国税局の鑑評会で吟醸、純米、高級市販酒の3部門で、

首位を占めるなど、卓越した実力で顧客の絶大な人気を博し、現段階でも新潟屈指、全国でも40位台に進出した。

地元山間部で採れた五百万石を、50%まで精白して、優れた設備の低温でジックリ醸す純米吟醸は、百花繚乱の吟醸酒の中でも、辛口のコク味と切れの良さが、際立って優れる。その銘も「無冠帝」と言う通りまさに実力では君臨する。

製造部門も杜氏に代えて、地元出身の技術担当者から部長を選ぶ。新時代の間隔が横溢している。

吉田屋治助 千曲錦酒造(株) 代表者 原 成人 杜氏 上原 康徳(長野)

純米吟醸 長野県佐久市長土呂1110 ☎0267(67)3731

720ml <原料米と精米歩合> 麴・酵母=美山錦55%。掛米=美山錦55%。
<アルコール度>15.8、<日本酒度>+ 4~6、

<酸度> 1.9、<アミノ酸度>1.3 <使用酵母>協会 9号。

<仕込み水・水質>魚野川の伏流水・軟水

創業は天和元(1681)年、旧岩村田に酒蔵を開いた。井戸を深く掘り、浅間山系の伏流水で仕込む。佐久高原の寒冷清澄な自然を生かし、かつて、酒仙の歌人、若山牧水も愛飲したという、爽やかに口中に広がる酒質を大切に育ててきた。大吟醸の「千曲錦」は「酒の精」の銘で、山田錦と美山錦を40%まで磨き、低温長期熟

成で醸造する。デリシャスな香り高く、軽快な風味に旨味を
 宴も益々佳境に入り、7時半近くになって、矢口氏が聞かせてくれた尺八
 の曲は、宮城道雄の作曲になる、かの有名な“春の海”でした。大海原の春
 のユッタリとしている情景を思い浮かばせ、時折、鳴く可愛い浜千鳥の声が
 この曲のアクセントになって、聞く人にユッタリとした春の海を感じさせる。
 8時を過ぎた頃、大野理事長もお見えになり、本日の会も楽しい中にお開き
 となりました。

◎本日も、人数に比して、酒量は多かったと思う。

今回お酒のご寄贈戴いたのは次の方々です。

純米吟醸「菊水」辛口 田村 恒様、
 純米吟醸「一の蔵」 山田康晴様、
 特別本醸造「吉田屋治助」安井恵子様、
 黒糖焼酎「被寒桜」 砂川憲二様、

皆様有り難う御座いました。

尚、「被寒桜」は8月の「焼酎の会」で頂く事にしました。

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

| | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------------|
| (昭41) | (昭33) | (昭31) | (昭31) | (昭31) | |
| 初 | 沼 | 山 | 田 | 関 | |
| 田 | 里 | 田 | 村 | | |
| 正 | 征 | 晴 | | 隆 | |
| 男 | 二 | 康 | 恒 | 幸 | |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ (昭31)大野欣一 |
| | | | | | ○ (昭31)砂川憲二 |
| | | | | | ○ (昭20)渡辺光夫 |
| | | | | | ○ (昭20)篠田 康 |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| (昭31) | (昭37) | (昭31) | (昭41) | (昭41) | |
| 坂 | 矢 | 酒 | 久 | 安 | |
| 本 | 口 | 井 | 松 | 井 | |
| 善 | 照 | 隆 | 信 | 恵 | |
| 之 | 雄 | 二 | 明 | 子 | |

【次回予定】 7月14日 (金)

金座 ジャーマンビア・レストラン『アルテリーベ』 (篠田記)