

## 第二十回『謳粹会』の記

日 時 平成12年 4月2日 15時00分

会 場 土浦・富士崎『ふじ吉』

### 〔出席者氏名〕 卒業年度（50音別）・敬称略

(昭20)篠田 康 (昭29)一色邦彦 (昭29)岡本宗重 (昭29)西川恵美子  
(昭29)幕内仁三 (昭31)大野金一 (昭31)熊木士郎 (昭31)酒井 真  
(昭31)酒井隆二 (昭31)鈴木久義 (昭31)高橋義尚 (昭31)中村信秀  
(昭31)西村邦夫 (昭31)蓮 幸治 (昭31)山田晴康 (昭31)横手一郎  
(昭36)栗原凱三 (昭38)野村ルナ (昭41)久松信明 (昭41)安井恵子  
(昭45)猪股廣勝

今年も桜の花の咲く季節になりました。昨年は牛久シャトーの『富貴洞』に集まりましたが、「来年は土浦でお花見を！」を合い言葉に別れました。今年の二月ごろは、大変暖かかったので、桜の開花が早いのではないかと、開催日の設定を4月2日としましたが、お彼岸頃には寒い日も続き、東京の開花は3月26日という気象庁の発表もズレ込み、果たしてお花見会に間に合うだろうか、一喜一憂しながら気象情報との睨めっこでした。でも月末には横浜を始め、次々と花の便りが聞かれるようになり、まずホッとしました。当日は、大変よい天気になる予報でしたが、雨に降られないのは何よりの幸いでした。土浦駅に到着すると、大野さん、安井さんにお会いする。どうやら3人は同じ列車だが、別々の車両に乗っていたらしい。コンコース突き当たりの観光案内所には、「3月2日、5日 旧茨城県立土浦中学校（現土浦一高）本館一般見学の日」と書いた貼紙が出ている。

大野さんが「皆さんは次の電車でしょう」というので待ったが、次の列車もその次も誰方も見えない。時は定刻の3時に近い「もういきましょうか」と野村さんの車に乗せて頂き一高に向かう。懐かしい街中を抜けるのだが、昔に比べるとすっかり様変わりして、落ち着いてというよりは、何かうらさびれたよう感じた。それでも、亀城公園の桜も咲き初めて、数多くの雪洞が桜祭りの彩りを漂わせている。最近是新川の桜が良くなったなどと聞きなが

ら、真鍋の坂を上ると、はや一高に到着。

旧正門から入ると桜は五分咲き程度で、かつて、この満開の桜に迎えられて、胸膨らませて入学した思い出は、もう半世紀以上も前の話で、孫達には「お爺ちゃんにもそんな時があったのか」と伝説めいて聞こえるらしい。

旧本館の前には皆さん全員お集まりで、結局私達が最後だった。皆さんは早い列車で来たので、学校のグルリを内も外も見終わって、手持ち無沙汰のようだった。五回生の西川美恵子さんが黄色いコートで現れて、同級生の岡本さんと幕内さんを紹介され、一色さんも後から見えると言われた。その一色さんの造られた、青春の躍動を象った“飛翔の像”が勇壮に建っている。在校生の広報部員達なのか、母校を訪ねた先輩の写真を撮りたいというので、咲き誇る枝垂れ桜の前に全員集まり、旧本館をバックに撮って貰う。その後、宴会場へ行かれる方は行って頂き、まだ建物の見学していない人は残った。土浦には毎月のように来ている。年始廻りから始まって同窓会の幹事会、親戚の不幸や年忌、お彼岸の墓参りと今年になって今日で6回になるが、母校に立寄ることは無く、訪ねたのは卒業後、25周年と50周年、それに創立100周年の祝賀式の時だけだった。今、桜の花に包まれて母校の庭に立つ時、去り行きし古しいの数々の思い出が走馬灯のように浮かんでくる。

この本館が国の重要文化財の指定を受けたのは、昭和51年2月3日である。今、正面中央の玄関前に立ち、改めてその外観の素晴らしさに見とれる。説明によれば、三連尖頭アーチ・直線的な尖頭・切妻破風・左右屋根に各三個ずつ設けた屋根窓など直線的意匠が多用されており、ゴシック様式を基調としたとあるが、壁はドイツ下見板張りであり、縦長の窓の枠・付土台・付柱などの部材が作り出す壁面構成には、アメリカ流のシックスタイルとあるから、当時の欧風の様々な様式を取り入れた、優れた建築物であった。昔、在学中は通る事の出来なかった、大理石の階段を上り、靴を脱いで入ると、左手に受け付けがあり、在校生の女子生徒が迎えてくれる。記帳して教室を覗くと、私達が使ったのと同じ、椅子付きの真新しい木製の机が並べられており、これは、見学用に再現されたものであった。

元の職員室が展示室になっており、学校の沿革を知る様々な資料の中には、上棟式に使われた棟札もあり、表には「上棟式 大棟領茨城県技師工学博士 駒杵勤治」とあり裏には「明治37年7月5日 請負人石井権蔵」と記されていて、しばらくの間、外国人の設計と考えられて来たが、この棟札の発見によって、昭和49年に駒杵勤治の設計である事が明らかになったとある。

ずっと見て回ると、甲子園出場の記録写真なども陳列してあり、また、大先輩「ぶらり瓢箪」の高田保のコーナーや、長瀬義郎の作品も何点か展示されている。そんな中で、私が一番懐かしく思ったのは、理科の解剖セットを見つけた時だった。一年生の学用品の中に、この解剖セットが入っていた時、何か急に大きくなったような気になって得意になったことを思い出した。

資料は、まだまだ沢山あったのだが、他は処分してしまったと聞いて残念なことであったと思った。

今日の会は、一高校庭でやる積もりだったが、それがダメらしいので急遽場所を探す事になり、お彼岸に来た時に弟に尋ねたが、東京勤めの彼には分らないので、熊木さんをお願いした。そして、高橋さんがよく使っているというここ『ふじ吉』になった。

『ふじ吉』に到着したがまだ時間が早いので、暖簾は出て居なかったが、玄関を入ると、お嬢さん二人が出迎えてくれた。ご主人は色の白い美男子で料理人らしからぬ風貌だが、出された年季の入った料理に修行のほどが偲ばれた。奥への通路の右手の広い部屋には、もう大部分の人が私達を待っていてくれた。そしてテーブルの上には料理も並べられ、乾杯を待つばかりで、中には直接ここへこられた方もお出での様だ、そうこうしている間に、一色さんがお見えになった。「皆さんが一高の方で待っていますよ」と、聞いて「いやーあ真っ直ぐ来てしまったので」と当惑したご様子。一高へ電話を入れたが通じない。いよいよ困って野村さんに連絡をお願いする。野村さんの車が出て、直ぐ入れ違いくらいに、五回生の皆さんがお着きになった。

高橋さんがお菓子の箱を抱えて思い出にと、一人一人に配ってくれたのは、「久月」の“ふるさとだより”という銘のお菓子で、お菓子の袋には、旧土浦中学本館の文字が入って、建物の絵が描かれてあり、裏には「国の重要文化財」と記してあった。これを頂いただけでも来て良かったと、その心遣いが大変嬉しかった。

乾杯の音頭を一色さんをお願いすると「エッ私がですか」と困惑のご様子だったが「この会では最後に来た人がやる事になっていますから」と嘘をいうと、諦めて引き受けられた。一色さんが綱島で開いた個展の記念誌を皆さんに配られ、椅子に二枚のエチュードを飾ってお話になった。

ここで驚いたのは、「僕、中村質屋です」と名乗りを上げた、髭の中から優しい目が笑っている中村信秀さんだった、私の家から二百米以内の処で、お父さんは先生であり、亡くなったお兄さんまでは知っていたが、その下に

こんな立派な社長さんの居る事は知らず。何とも奇遇に思えた。

### 浅春の酒肴の献立

#### 先 付 かつお酒盗

##### 大根 浅葱

◇これは自家製のように思ったが、よく熟れて、鰹のとんがりも無く、塩加減もほどよい味で、実にまろやかな感じ、口の中ばかりでなく、心の中までホッとさせる味だった。

#### 刺 身 勘八 鮪 鯛

##### つま一式

◇久し振りに食べるカンパチの味、脂がのって、身の締まったその食感が何とも言えない旨ささだ。鯛は花見鯛とってこれからが旬。鮪も赤みの高級品で、お酒にはどちらかと言えば、脂の強いトロよりも、ジックリ味わうにはこの方が合う。

#### 焼 物

##### サーモン素焼

##### ハス酢漬 赤白はじかみ

◇鮭の切り身の素焼きだが、変に調味した料理よりも、サッパリとして鮭の旨味をシッカリ味わう事が出来、酒の味を邪魔することもないので、両方の味を十分に楽しむ事が出来た。目時鮭か何か、鮭の種類と産地については聞き損ねた。

#### 蒸 物

##### うなぎ博多蒸し

##### 菜の花 海老 桜麩 銀あん わさび

◇二つの物を数段重ねて、切り口が縞模様になるように整えた料理が博多と言われ、独鈷文様を縞状に配した博多献上帯に因んで付けられた名前で、素材や調理法とは関係なく、ただ盛り付けの美しさが鰻の旨味と香ばしさを、さらに旨く感じさせ、白焼きの鰻よりもアッサリでこれまた酒が喜ぶ逸品だった。

#### 揚 物

##### 蓮根桜庭香り揚げ

◇近年、国内有数の茨城蓮の産地である土浦では、町起こしの一環として、蓮の加工販売に大層力を入れており、蓮根クッキーを始め、蓮根麺、チップス、等数多くの生産品が売られている。

料理として酢蓮も結構だが、天ぷらはもっと好きだ。

## 酢 肴

### あぶりあい鴨

◇ダキ身の艶やかな赤身が堪らなく酒を呼ぶ。先日、あい鴨料理の『鳥安』(東本橋)で久し振りに“鴨鍋”を楽しんだ。終わる頃は脂でギトギトする程だったが、脂の無い鴨の味もまた格別。

## ◎本日のお酒

お酒についても、ついでに熊木さんをお願いしたら、むねを叩いて引き受けてくれた。彼は銘酒会に入っているらしく、御酒に付いては相当に詳しいようだ。大阪でもなかなか手には入り難い「呉春」を用意するという。私が大阪に勤務したのは、昭和50年の前半だったが、その当時でも大阪では既に有名で、一般には入手できなかった。ただ曾根崎警察署の裏の路地は飲み屋街であって、沢山の飲み屋のある中に『呉春』という居酒屋があって、蔵元の直営店ではないのだが、そこでは何時でも「呉春」が飲めた。

### 特吟「呉春」

呉春株式会社 大阪府池田市綾羽 1-2-2 ☎ 0727(51)2023

(代表者) 西田秀生 (杜氏) 高橋 宏 嗣

<仕込み水・水質> 井戸水、軟水

池田は、元祿時代には38軒の造り酒屋があった銘醸の地で、かつては伊丹や灘と比肩したが、今では「呉春」の西田家がただ一軒のこるみとなった。もともと池田は猪名川の清流に恵まれ、呉服<sup>くれは</sup>の里と呼ばれた処。その自然環境を生かして、入手しがたい赤磐雄町の原料米を50%まで磨き、香りほのかに味わい端麗で馥郁たるを生み出す。全国的に銘酒中の銘酒との世評高い。

<原料米と精米歩合> 麴・酵母 = 赤磐雄町・山田錦 : 40%、掛米 = 40%、

<アルコール度> 16.5 <日本酒度> ±0 <酸度> 1.1

<アミノ酸度> 1.0 <使用酵母> 協会 9号

### 特別純米「武勇」

㈱武勇酒造 茨城県結城市結城 144 ☎ 0296(33)3343

(代表者) (杜氏)

<仕込み水・水質> 中軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母 = 山田錦 : 50%、掛米 = 美山錦 : 50%、

<アルコール度> 16.5 <日本酒度> + 2~4 <酸度> 1.1 ~ 1.3

<アミノ酸度>1.0 ~1.2, <使用酵母>協会 9号

### 大吟醸「亀 城」

協和発酵㈱ 茨城県稲敷郡阿見町阿見4041 ☎ 0986(88)8001

土浦工場 (工場長) (杜氏) ・南部

<仕込み水・水質> 井戸水、軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母 = 山田錦 : 43%、掛米 = 山田錦 : 43%、

<アルコール度> 15.8 <日本酒度> +4、<酸度> 1.3、

<製麴法>箱麴 <酵母>速醸 <使用酵母> 協会 9号酵母、

※門外不出の「雪の花」を銘柄を変更したよし。

### 純米吟醸「筑 波」

石岡酒造㈱ 茨城県石岡市東大橋深久保 2972 ☎ 0297(26)3331

代表者 冷水義正 杜氏 古川佐一 (南部)

江戸時代からの石岡の酒造家が集まって、昭和34年に発足した。前身の白鹿酒造本店は、元禄年間の創業で、正式の登録商標も灘に先駆けた。地域共同の地酒の個性を守り、以前から製品かべてを茶瓶に詰めて、品質保持に木を遣った。鑑定官室でも評価が高い。

純米吟醸「筑波」は、文字通り筑波風の中での寒仕込み、山田錦を50%にまで磨き、来ず葉筑波山系の伏流水。古川杜氏の“味わいを重視する酒造り”の願いがみのって、味わい誠にふくよかに香りとのバランスも見事な名品。

<原料米と精米歩合> 麴・山田錦100%麴 50%・掛 50%

<アルコール度> 17.5、<日本酒度>+、<酸度> 1.6、

<アミノ酸度> 1.4 <使用酵母>協会 7号

<仕 込 水> 井戸水・軟水

<蔵元が語る特徴>

### 大吟醸「府中誉」舟渡

府中酒造㈱ 茨城県石岡市国府 5- 9-32 ☎ 0299(23)0233

安政元(1854)年に「府中誉」の醸造を始めた蔵。この“舟渡”は筑波山麓の酒米舟渡を使って醸した酒で知られている。

<原料米と精米歩合> 麴・渡船100%麴 35%・掛 35%

<アルコール度>16.0~17.0<日本酒度>+ 3、<酸度> 0.3、

<アミノ酸度> 0.9 <使用酵母> 協会 7号

府中酒造では、専務の内山孝明（37歳）が手掛けた新名柄の新酒の

◎「大平海」（本醸造 袋搾り 濾過前取り 本生）が好評を得ている。

「主の味を楽しんで欲しい」と、1月に本醸造、3月に純米おりがら

みなど、季節ごとに年間4種を出荷する。総て濾過前取りと称する無濾過で、蔵内では瓶囲いし冷蔵貯蔵。 1.8ℓ = 2,300円。

<原料米> 五百万石 <精米歩合> 55% <使用酵母> 協会10号系、  
<日本酒度> + 3、 <酸度> 1.3、 <アミノ酸度> 1.1

### 純米吟醸酒「白 菊」

白菊酒造(株) 茨城県石岡市高浜 371 ☎ 029(295)4580

代表者 社 氏

<仕込み水・水質> 水、軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母 = 五百万石 68% 掛 = 黄金晴 68%

<アルコール度> 15.0~15.9 <日本酒度> + 3~4

<酸度> 1.3 ~1.4、 <アミノ酸度> 1.3 ~1.4

<使用酵母> 協会 701号、

桜映ゆ 学び舎たずぬ ミレニアム  
懐かしき 古き校舎の 桜かな

### 座 席 図

猪	岡	幕	西	一	酒	西	栗	鈴	酒	熊
股	本	内	川	色	井	村	腹	木	井	木
勝	宗	仁	美	邦	隆	邦	凱	久		士
廣	重	三	恵	彦	二	夫	三	義	真	郎
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

野	横	久	安	篠	大	山	蓮	中	高
村	手	松	井	田	野	田		村	橋
ル	一	信	恵		金	晴	幸	信	義
ナ	郎	明	子	康	一	康	治	秀	尚

(篠田記)

【次回予定】 5月12日（金）『玉淀』で開きます。