



第十九回『謳粹会』の記

日 時 平成12年 3月9日 18時30分
会 場 大塚『玉淀』三階

〔出席者氏名〕 卒業年度（50音別）・敬称略

(昭20)篠田 康 (昭20)渡辺光夫 (昭27)坪井 洋 (昭31)大野金一
(昭31)酒井隆二 (昭31)関 隆之 (昭31)山田晴康 (昭31)山本隆章
(昭31)横手一郎 (昭40)西丸式人 (昭41)久松信明 (昭41)長戸 琴
(昭41)安井恵子 (昭45)猪股廣勝 (昭49)上田龍二

今頃の陽気は三寒四温と申しますか、暖かい日があると思うと、急に寒い日が続いたりしまして、悪い風邪が流行っているようですし、また杉花粉も飛び始めて花粉症の人々を悩ませる、そんな時季に開かれた会ですが、今回は、ご案内と実際の献立が違うという、大変申訳ない事態を引き起こしまして、会長として大いに責任を感じており、ただただ陳謝致すのみです。特に、日を変えてわざわざお出で頂いた方々には、何ともお詫びの言葉もございません。今後こうした手違いの無いように、幹事一同反省して、このような不手際を二度と起こさないよう、一生懸命勤めさせていただきますゆえ、何卒ご寛容の程をお願い申し上げます。

当日は、冬に逆戻りしたのではないかと思われる寒い日でした。私は挨拶の中で、「今宵は鍋に最適な日になりました」などと言ってしまった。**前菜五品**を前にして、大きな**ズワイガニ**の身を、皆黙々とほじっている。そして**鏝の土佐造り**、**うなぎ豆腐**と運ばれて来た時、「こんなに料理が出て、鮫鯨鍋は出無いのじゃないか」渡辺顧問から発言があった。私は、ハッとした、そう言えばテーブルに鍋の用意がして無いことに気が付いた。大野さんが笑顔で「大丈夫、出ますよ」といった。昨年も前菜とお造り三種が出た。しかし、今夜は量が多すぎるとおもった。長戸さんが聞いて来て「今宵は、”弥生の春の彩り” っていうのですって」ということで鮫鯨鍋で無いことが分か

った。

今日の出席者の中で、西丸さんは昨年5月以来二度目のお顔拝見で、大変懐かしかった。又、久しぶりに出席された上田さんは、今日は特別に菜にかあったのか、随分改まって背広にネクタイ姿だ。なるほどこれならタマサート大学の女子学生も捨てておかないだろうと頷けた。その上ださんがコマメに皆さんに注いで回る。何とも明るい気分のいい青年だ。

特に心配したのは、前回の会場で倒れられた酒井さんでした。救急車で東京女子医大病院に運ばれて、CTスキャンを始め、種々の精密検査が行われて、深夜一時過ぎまで掛ったそうだが、結局、低血糖だっただけで、他は全然正常だったということが分かった。聞くところでは、前回は朝から何も食べていなかったということでした。長戸さんは一時過ぎにタクシーで帰宅したそうですが、久松さんは帰れずに、そのまま病院に泊まれたということで、大変皆さんに迷惑を掛けたことを気にして、今後出て来られないのではと気掛かりでしたが、私より先に来られて、笑顔で座って居りましたので安心致しました。

「この会は粋を謳う会なので、タダ飲み食いするだけでは無く、端唄、小唄、都々逸と行かなくても、サノサぐらいは行きましようよ」というと「先に何かやって下さい」と請われ「それでは、山形の酒が出ているので『最上川舟歌』を」と唄いました。

ヨーイサノマカッショ エンヤコラマカセ
酒田さ～行くさげまめでろっちゃや ヨイトコラセ
流行りィ風邪など引かねよに
エインヤエー エンヤエード
ヨーイサノマカッショ エンヤコラマカセ
真っ赤ンダイゴの塩ッ汁煮、
塩がショパクて食らわんねっちゃ
エインヤエー エンヤエード

次に坪井さんが懐かしい愛染かつらを歌ってくれた。

今度は私に詩吟をやれという、それでは時節がら

九段の桜 本宮三香 作

至誠烈々乾坤を貫く 忠勇の誉は高し靖国の門
花は九段に満ちて春海の若し 香雲深き処英魂を祭る

のさわりだけと、起句と承句をやったら、上田さんから少年老い易くを所

望された。 偶 成 朱 熹 作
少年老い易く学成り難し 一寸の光陰軽んず可からず
未だ覚めず池塘春草の夢 階前の梧葉己に秋声

前 菜 五品 さざえ
牛肉寿司
小茄子の辛子煮
竹の子の木の芽和え
の煮込み

◇さざえや、竹の子など早や春の訪れを感じさせる**前菜**に、杯が喜んで酒を勧める。酒は絞たての**生酒**や**あらばしり**だが、端っから飛ばしてきそうな感じだ。ブレーキを壊さないようにと飲み始める。**お造り かつを 土佐造り**

◇大根の妻がこんもりと盛り付けられ、これは何だろうと、首を傾げると、その妻の中から肉厚の、活きのいい光る鰹が出てきた。もっちりとして食べ応えのある食感が、これまた優しく酒を呼ぶ。**酢の物 カニ酢**

◇最初に大きなズワイガニが、皿に座っている。酢は三杯酢だが、それ程甘くは無かった。どうかすると、甘すぎることがあるので、私は二杯酢を好むのだが、カニ自体の甘さを殺さない程度の味で、カニの身を楽しんでほじった。皆無口で冬の味覚に浸っている。

煮 物 うなぎ豆腐

◇こんな料理が『豆腐百珍』にあったらどうか、精進料理には、海苔の上に豆腐を延ばして油で揚げ、串に刺して焼いた蒲焼きはあるが、これは、一寸見には厚焼き玉子にのせた鰻かと思った。豆腐の淡泊な香ばしさが、鰻の旨味と一体になって、一層口の中に美味しさが広がる。豆腐と鰻を合わせたこの料理は珍しかった。

焼 物 さわらの西京ウニ焼

◇サワラとは魚偏に春と書くので、季節の魚だろう、四国では沢山獲れるらしくて、塩漬けにした安い物もあり、カラスミもサワラの卵で作っていた。これまで余り美味しいと思わなかったが、活きのいいサワラの西京漬けに、ウニをあしらったこの焼き物は、さらに徳利を重ねて、おとなしさの中に酒の親しめる旨さだった。

揚げ物 天ぷら

◇ただ食材に衣を付けて、揚げれば良いのでは無い。如何に素材の味を殺さずに、美味しく食べられるかが問題であり、揚げる油の温度もタネに依って異なる重要なポイントだ。でもアン肝には驚いた。蒸し物 けんちん蒸し

◇寒い時には鍋か、熱々の蒸し物に限る。季節の野菜の彩りを、それぞれの持ち味を薄味で生かした、煮方の心の優しさを感じる一品。汁 カニ汁

◇甲殻類の汁は、伊勢海老にしても蟹類にしても、実に濃厚なダシが出る。これも20数年前の昔の話だが、小田原の国府津館で賞味会があった時に、伊勢海老の活造りが一人一人殻に盛られて出てきた。50人の中にはそれを当て込んで、クーラーを持ってきた者が居り、周りの人の分も集めて詰めてしまった。後で頭は味噌汁にしますと、断っていた旅館では、4～5匹分足りないので困ったろうと思った。ご 飯 むかごめし

◇これは最近、なかなかお目に掛れない山家の味だ。かつて京都の居酒屋で小芋程もある丹波産のむかこが出たことがある。呑んだ後のお茶漬けも良いが、このホッコリした味も又楽しみの一つだ。

デザート さくらアイスクリーム

◇外の寒さを忘れて、すっかりほてった体に、ひんやりと心地好い桜の香り、本日の酒肴と共に和の良さをしみじみ味わった夜だった。本日のお酒

特別純米「四季桜」

宇都宮酒造(株) 栃木県宇都宮市柳田町 248番地 ☎ 0286(61)0880

(代表者) 今井芙美子 (杜氏) 佐々木守一 醸師

<仕込み水・水質> 鬼怒川伏流水、軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母 = 新潟五百万石 : 65%、

<アルコール度> 16.5 <日本酒度> +2、<酸度> 1.5、

<アミノ酸度> 1.5、<使用酵母> 協会10号、

生詰酒で華やかな香りで、フルーティーな味わい

特別純米「初孫」

(株)初孫本店 山形県酒田市本町 3丁目 9番地18号 ☎ 0234(23)4522

(代表者) 佐藤長助 (杜氏) 後藤英之 山形

<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

山麿純米酒「刈 穂」生原酒

刈穂酒造(株) 秋田県仙北郡神岡町神宮寺字神宮寺 ☎ 0236(53)5121

(代表者) 伊藤辰郎 (杜氏) 高橋貞実・齋

<仕込み水・水質> 奥羽山脈雄物川系の伏流水、軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝美山錦：50%、掛米＝トコシキ 57%、

<アルコール度> 15.8 <日本酒度> +4、<酸度> 1.4、

<日本酒度><使用酵母> 協会 7号酵母、

本醸造「雪の松島」超辛

宮城酒類(株) 宮城県仙台市青葉区上杉 2- 3- 1 ☎ 022(265)7035

代表者 佐浦茂雄 杜氏 小田嶋強一 (南部)

<原料米と精米歩合> 麴・トヨニシキ100%麴 60%・掛 60%

<アルコール度> 18.7、<日本酒度> +20、<酸度> 1.6、

<アミノ酸度> 1.4 <使用酵母> 協会 7号

<仕込 込 水> 井戸水・軟水

<蔵元が語る特徴>

杜氏入魂の酒。日本酒度+20は、技術的には日本で初めての商品で
まろやかな味と旨さを感じさせる酒。

純米吟醸酒「菊 盛」

木内酒造(合) 茨城県那珂郡那珂町鴻巣1257 ☎ 029(295)4580

代表者 杜氏

<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、

<蔵元が語る特徴>

醸造蔵の技術向上のため、品評会用として造られ、その道の専門家
しか飲めなかったのが吟醸酒です。それを更に磨いたのが大吟醸、
日本酒の頂点です。「菊盛」は、最も権威ある国税庁醸造試験所主
催の全国新酒鑑評会で、平成2・3・4年と三年連続最高峰の「金

賞」を受賞、平成10年もまた金賞に輝きました。「菊盛」の酒には、
 総て「金賞」受賞の技術が生きています。厳選された素材と、独自
 が造る馥郁たる香りと風味、ゆったりとお楽しみ下さい。

「とろり」原酒

最上川酒造 山形県新庄市十日町5127 ☎ & = 0233(22)5127
 代表者 杜氏

<仕込み水・水質>

<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、

<蔵元が語る特徴>

寒造りの本醸造の原酒で、原酒とは蔵元で生まれたばかりの濃い
 お酒です。特にこの原酒は、蔵元で特別高品質の酒を確保して、
 商品化されたものです。濃いお酒ですので、オンザロックで召し
 上がりますと、氷が溶けて適度な温度になり、原酒ならではの味
 わいです。又、冷やで召し上がる時は飲み過ぎませんように、お
 燗される時は、ちょっとお水を加えて下さい。
 そのままお燗をされる時には、極温くお願いします。

鮎鱈を 食い逃がしたる 夜寒かな
 鮎肝や 寒の名残に 熱き酒

座 席 図

渡	安	関	酒	山	猪	
辺	井		井	本	股	
光	恵	隆	隆	隆	勝	
夫	子	之	二	章	廣	
○	○	○	○	○	○	○ 上田龍二
						○ 大野金一
						○ 篠田 康
坪	山	横	長	久	西	
井	田	手	戸	松	丸	
	晴	一		信	式	

洋 康 郎 琴 明 人

(篠田記)

【次回予定】 4月2日(日) 母校の桜の下で『お花見会』を開きます。