

# 第十八回『謳粹会』の記

日 時 平成12年 2月18日 18時30分

会 場 新宿 『かこみ』

〔出席者氏名〕 卒業年度（50音別）・敬称略

(昭20)篠田 康 (昭29)西川恵美子 (昭31)大野金一 (昭31)酒井隆二  
(昭31)関 隆之 (昭31)露木 修 (昭31)山田晴康 (昭31)横手一郎  
(昭41)久松信明 (昭41)長戸 琴

立春を過ぎて半月も経つのに、この処厳しい寒さが続く、まるで冷蔵庫の中に閉じ込められたような寒さだ。寒い時はなんと言っても火のご馳走が一番だ。そこで今回は、炭火を囲んで山海の肴を焼ながら味わうという処「かこみ」へのご案内した。場所は、新宿の靖国通りに面した厚生年金会館近くにある、水炊きで有名な『玄海』の一階の奥。玄関の前を通ると、中から下足番のおじさんが「かこみ」ですか、と声を掛ける。入り口の扉は板戸で重厚な感じはしないが、ピシャッと閉じられていて、ついつい「開けーゴマ！」と言いたくなる様な思いで、ドアを開けて中に入ると、右手が帳場でその前を通って、お客さんの部屋になっている。広さは20坪程あるだろうか、仕切りの無い部屋には、4人掛けのテーブルが7卓と、6～7人で囲めるえびつに変形したテーブルが1卓あって、どの卓も真ん中に囲炉裏のように火鉢が据えられていて、中には飾りの炭だけで、まだ火は入って無かった。

博多の鶏の水炊き『玄海』が、東京へ進出して40年になるが、この「かこみ」は出来て3年ぐいのものらしい。本館の『玄海』の方はこれまでに何回も来たことがある。先月も某会の新年会があって、久しぶりに博多の水炊きを堪能したが、「かこみ」を訪ねるのは、初めてなので、ここのしきたりは分からないので戸惑うこともあった。

定刻には殆どの人が集まった。今日の出席者は10人ということだが、出席者の名前までは聞いていないので、来ていないのは誰なのか、大野さんから会議で8時過ぎると連絡が入っている。もう一人誰だろう、誰だろうと待つが分からなかった。

店には20代前半の女性2人と後半の女性1人がお客様係で居た。和服姿が

似合う可愛い娘だったが、若い二人はまだ慣れて無い様で、年嵩の娘が一々差配して取り仕切っているようだった。

私は、予約の時にお酒の持ち込みを頼んだ。1升2千円ぐらいだが銘柄に依って異なるというので、持参した酒を見て貰うため、女中頭の高橋さんと呼んでもらった、私が2升持ってきたのを見て、彼女は、白髪混じりの頭を振り立てて、激情して大声を發した。「私は4合瓶1本くらいかと思ったんですよ！」と怒鳴り散らすその様は、安達か原の鬼婆もかくやと思わせる姿に一同啞然としました。しかし、何事も無かった様に会は開かれた。でも、そのツケは最後に回って来た。やっぱり、鬼婆のやる事は物凄、持ち込み料は、なんと1本が4千円。2升で8千円も取られてしまった。

まず幕開けの激震もすんで、ビールで乾杯となった。その直後に露木さんが現れた。これは思いがけない事で、皆さんは大喜びでヤンヤの喝采で迎え、改めて乾杯をし直した。酒はリストの中から銘々が一銘柄ずつ選んで頼んだ。♧張鶴（長戸、露木）、高千穂（久松）、天狗舞（山田）、香露（篠田）、雪中梅（酒井、関）、八海山（西川）三千盛（横手）とそれぞれの好みによって奥へ通した。

飲み物を頼んだのに、突き出しの干し納豆が出ただけで料理が出てこない。他のお客さんはどんどん運ばれているのにと、長戸さんが聞きに行くと「一々頼まなきゃ駄目なんですって」と帰って来た。料理はコースで頼みであるので、突き出しが出たら、順次出てくるものと思って居たのに、これには二度びっくり。長戸さんが改めて頼んで下さったと言うことでした。

程なく、お娘さんが、真っ赤に燃える炭火を持って来て、炉の飾り炭と取り替える。誰かが「備長炭ですか？」と聞くと「いいえ、くぬぎ炭です。この方が火力が強いのです」といった。なるほどこれは暖かい。料理も前菜、盛り合わせ、お造り、と順次運ばれてくる、スープも出た。『玄海』ではこれが看板なので、「何杯でもお変わりをどうぞ」と言ってくれるのだが、福島産の伊達鶏を一日煮出して造るこのスープは確かに旨い。しかし、ここでは、湯呑み一杯だけのオシキセでは淋しい思いだった。

この辺りでお店のお酒は皆さん飲み終り、持ち込みのお酒に切り替えた。最初は、福井・勝山の「伝心」で、これは「一本義」が醸す門外不出の本醸造で、地元でも「伝心会」の会員でなければ購入出来ない酒だそうで、その一割が僅かに東京と大阪に出荷されているということでした。

肉サラダが来ると、続いて、中皿に盛られた肉・魚介・野菜等がプチトマ

トのお飾りを付けて、網焼きの材料が出てきた。味付けは、お好みでどうぞと、醤油・塩・ポン酢・辛子味噌の入った四枚の小皿が添えられた。

お酒も二本目の「刈穂」の純米生酒がが明けられた。私は「刈穂」はこれまで「出羽鶴」で造られているのだとばかり思っていた。それは同じ秋田の仙北郡で、どちらも伊藤辰郎さんの経営であるためであった。それはともかくとして、これもスッキリと美味しい酒だった。

最後の食事は、鍋と釜飯のどちらにするのか、注文を取りに来た。全員が鍋にすることに決めた。鍋にはうどんが入った鍋焼きうどんのようなものだ。炭火はなるほど火力が強く、ウッカリして居ると焦がしてしまうほどで、こうして美味しいお酒に浸って、最後の鍋が出てくる頃に、小用に立った酒井さんが倒れたというので、救急車で東京女子医大に運ばれた。病院では、CTスキャンから、あらゆる精密な検査が行われ、午前1時まで掛かった。その結果は、単なる低血糖だけで、他は全然異常が無い、ということを知って安堵いたしました。付き添われた久松、長戸のご二人には、帰る電車も無く、長戸さんはタクシーで帰りましたが、久松さんはとうとう病院に泊まられたと聞き、大変申し訳なく思い、お二人に心から御礼申し上げます。

#### ◎本日のお酒（かこみ選定の酒）

張鶴	宮尾酒造株式会社	
	新潟県村上市片町5番15号	☎0254(82)5181
高千穂		☎ ( )
天狗舞	車多酒造合名会社	
	石川県松任市坊丸町60番地	☎0762(75)1165
香露	熊本酒造研究所	
	熊本県熊本市島崎1丁目7番20号	☎096(352)4921
雪中梅	丸山酒造場	
	新潟県中頸城郡塔の輪	☎0255(32)2603
八海山	八海醸造株式会社	
	新潟県南魚沼六日町大字長森1051	☎0255(32)2603
三千盛	尾張屋合資会社	
	岐阜県土岐郡笠原町2919番地	☎0572(43)3181

#### ◎本日のお酒（会持参の酒）

特別純米生 「刈穂」

刈穂酒造(株) 秋田県仙北郡神岡町神宮寺字神宮寺275 ☎ 0187(72)2311

(代表者) 伊藤辰郎 (杜氏) 高橋貞実・齋藤

<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=トヨシネ 57%、

<アルコール度> 15.8 <日本酒度> +4、<酸度> 1.4、

<アミノ酸度> 1.0、<使用酵母> 協会7号、

特別本醸造「伝心」 「一本義」

(資) 久保商店 福井県勝山市沢 1-3-1 ☎ 0779(87)2500

(代表者) 久保善央 (杜氏) 竹原武 南部

<仕込み水・水質> 白山を源流とする九頭竜川の伏流水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母=(福井県奥越産)五百万石60%、

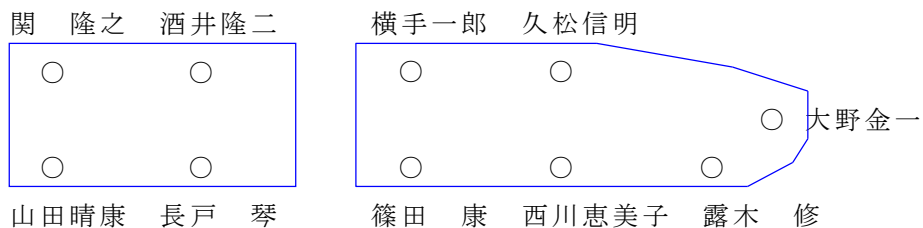
<アルコール度> 16.5 <日本酒度> +4、<酸度> 1.5、

<アミノ酸度> 1.6、<使用酵母> 熊本、

「伝心」の粟 福井の最上の好適まいで醸「一本義」が、作りての魂までも伝いたいたてと言う想いを、その名に託した「伝心」。蔵人の技の粋を集めて醸し上げた自信作です。酒質保持のこだわりは、毎月定量を提示に蔵出しし、しかも特定販売店だけに卸す限定品です。

寒凍<sup>しみる</sup>る 炭火囲みて ささのあじ  
なら炭の 赤き熱火に 春を待つ

座席図



今回は、端っから皆様にご不快の念を与えて、大変申し訳ありませんでした。酒井さんもこれに憶すること無く、今後もご出席戴いて、皆様と仲良く楽しく元気にやっていきたいと思っておりますので、今後とも宜しく。(篠田記)

【次回予定】3月 9日(木) 鮎鱈鍋を囲んで『玉淀』が会場です。