

第十七回『謳粹会』の記

日 時 平成12年 1月18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28)砂川憲二 (昭29)西川恵美子 (昭31)大野金一
(昭31)坂本善之 (昭31)酒井隆二 (昭31)関 隆之 (昭31)鈴木久義
(昭31)蓮 幸治 (昭31)山田晴康 (昭31)山本隆章 (昭31)横手一郎
(昭36)栗原凱三 (昭41)久松信明 (昭41)安井恵子 (昭45)猪股廣勝
(53)若松洋治

1月も中旬を過ぎると、少しは新しい年にも慣れてきて、ついつい書き違える年号の間違いも無くなったばかりです。

昨年暮れは、いわゆる「二千年問題」に対する心配と、2000年紀を迎える喜びが入り混じって、不安と期待で迎えた新年でしたが、ミレニアムのイベントは、全国各地で行われました。特に東京で有名だったのは、皆さんもご存じの**東京ミレナリオ**でした。

東京ミレナリオ

1999年から2000年へ

光の彫刻「パラトゥーラ」が夜のストリートを感動の祝祭空間に!!
350mに及ぶ“光の回廊”ガレリアには、数十万個の彩色電球!!
千年に一度の記念すべき年の節目を祝って、新しい感動のフェスタ
空間が丸の内仲通り登場し、12月24日、27日、28日 = 19:00~22:00、
25日、26日、29日、30日、31日 = 18:00~22:30、1月1日1:00~4:00
に点灯され、その壮観で幻想的な美しさは、見る人全てに大きな驚き
と感動を与えたと報じられました。

新年を迎えますと、毎年「今年こそは！」と思いを新たにするのは私ばかりではないと思います。皆様もきっと高い目標を掲げられ、或いはミレニアムのイベントに参加されて、新たな誓いを立てられたことと存じます。

私は、18日の午後1時から、読売文化センター町屋で詩吟入門の講座を

受講しました。開講前に、講師の先生から2月6日に成果の発表会があると告げられて、終了後、悪者3人で、お茶を飲みながら打ち合わせをしようと、近くの『デニーズ』に入った。然し、注文したのはコーヒーではなく、生ビールでした。しかもお変わりまでして、打ち合わせは何処へやら、ノミネーションになってしまいました。私は一度家に帰って、今夜の会には出直そうと思っけていますが、このお陰で夕方までの時間をいくらか費やすことができました。その後、酒屋に走り今夜の酒を見繕った。本日の出席者は16人と聞いているので、4人で一升として四升購入することにした。2000年を記念した酒も何種類かあったが、「2000年元旦しぼりたて」という、新潟の酒をまず購入した。次に茨城の銘酒「一人娘」の純米酒を頼み、3本目は時期的にはちょっと早いかと思われる、岐阜の純米「白川郷」にごり酒を見付けた。そして最後はいろいろ迷ったが秋田の「出羽桜」にした。

お金を払ってお店を出る時店員さんが、「一人で飲まない様に気をつけて下さい。私以前にやっちゃったんですよ、背が低いから階段でコツンと当てちゃって、漏って無いと思っけてそのまま家に帰り、置いた途端にバシッと云ったことがありますから」と、呑兵衛の年寄りに優しく気を遣っけてくれた。これでお酒も揃ったしと意気揚々と会場の『玉淀』に着いたのは6時少し前だった。まだどなたの姿も見えず、お酒の梱包を解いて、一升瓶をならべていると頃へ坂本さんが見えて「お酒はどれだけですか」と聞かれたので、「今夜の出席者は16人と聞きましたので、一人二合五勺として、四升揃えました」というと「足りないんじゃないかなあ？事務所に霧筑波があったのを持って来ればよかったな、お酒は無いけど焼酎の久米仙があるからあれにしよう」と、お店の人に言いつけて、久米仙を持って来させた。そこへ砂川さんが今年も土佐鶴を一本提げて来られた。そして山田さんも戸塚路という富士宮の地酒を寄贈された。定刻になると大野さんの他の方は全員が揃った。大野さんから「今事務所を出るので、着くのは7時頃になる」と電話が入る。出席者は16人と聞いているが、17人なので慌てて席を設ける一幕もあって、毎回同じことを言っている会長の挨拶から新年の宴は始まった。ただ『謳粹会』がマンネリ化しない為に、何か皆様に喜ばれる新しい企画を持ちたいと言うことを話されました。その後、今日の乾杯は、一番最後に来られた横手さんをお願いしました。最近は最初からお酒でということでしたが、乾杯はビールが良いだろうという、坂本さんのお声掛かりでビールが用意され、こうして杯を高く掲げた皆様の顔も、正月らしく生き生きと輝いて見えました。

本日の料理は正月らしく素晴らしく豪華なものでした。

前菜 数の子西京漬 鯛昆布締め

あいがもスパイス焼き 鳥親子煮

◇前菜から、正月を盛り付けた数の子の西京漬と鯛の昆布メなど手間を掛けた嬉しい味。そしてアイガモは洋風にアレンジしてスパイスをあしらい、鳥の親子煮とともにのっけから酒に合う味だった。**お造り 鮪平目 花造り**

◇いつもながら『玉淀』の刺身の活きの良さには感心するが、今日もまた、舌にまつわりつく様な赤身の鮪と、活きのいいヒラメの爽やかな食感がこれまた酒を呼ぶ。

焼物 伊勢海老雲丹焼

◇志乃焼きと思われる皿に、大きな伊勢海老がのって、目の前にドンと置かれたのには驚いた。ウニを絡めて焼いたその香ばしい香りが、海老自体の甘みを一層美味しくさせて、しかも頭の中にも身もミソも残っていて、これは食べてがあった。

蒸物 鯛兜蒸し

◇染め付けの鉢の蓋を取ると、鉢一杯の大きな鯛の頭、先ず目玉に箸がゆく、ゼラチン質の旨味を啜りこんで先ず一杯。こんな旨い物があるだろうか、自ずと顔がほころんで来る。これも相当の量で大分お腹が膨れた。鯛のタイも随分大きな物で、私は食べたお店と日付の札を付けて集めているのだが、置き忘れてしまった。

煮物 加茂茄子田楽

◇加茂ナスはまるやかな味で美味しいが、今の季節に食べられるとは思わなかった。そしてなんと言っても**練り味噌**の旨さ。はんなりとしてしつこく無く、作った人の繊細な機微が伺える。

吸い物 海老しんじょうの吸い物

◇弾力があって歯触りの良いしんじょうが、素材の新鮮さを物語る。そして吸い汁の奏でるハーモニーが、辛口の酒を爽やかに喉に運ぶ。**酢の物 生牡蠣**

◇酢の物というから酢牡蠣だろうと思っていたら、牡蠣の姿はどこにも見えない。**かつら剥き**にしたキュウリの皮で、ホウレン草のお浸しを包み、その中からフックラした大きな白い牡蠣が表れた。

茶そば 海老てんぷら

◇最後の締めは茶そば、横に大きな車海老のテンブラ、この頃になると大分酩酊して、もう**そばの香り**は分からなかった。残念！

◎本日のお酒

特別純米「一人娘」

山中酒造(株) 茨城県結城郡石下町新石下187 ☎ 0297(42)2004

(代表者) 山中直次郎 (杜氏) 田中徳代・鶴

<仕込み水・水質> 鬼怒川水、軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝美山錦：60%、掛米＝美山錦：60%、

<アルコール度> 15.8 <日本酒度> -1、<酸度> 1.4、

<アミノ酸度> 1.4、<使用酵母> 協会10号、

特別純米「土佐鶴」

土佐鶴酒造(株) 高知県安芸郡安田町安田1586 ☎ 08873(8)6511

(代表者) 廣松久穰 (杜氏) 広島

<仕込み水・水質>

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝山田錦：50%、掛米＝山田錦：50%、

<アルコール度> 16.5 <日本酒度> +4、<酸度> 1.3、

<アミノ酸度> 1.0、<使用酵母> 熊本、

<蔵元が語る特徴> 吟醸香、吟味警戒、若人向き。

桜花吟醸酒「出羽桜」

出羽桜酒造(株) 山形県天童市一目町一丁目四番六号 ☎ 0236(53)5121

(代表者) 仲野清次郎 (杜氏) 日野英二・山形

<仕込み水・水質> 立谷川の伏流水、軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝美山錦：50%、掛米＝花光り：50%、

<アルコール度> 15.7 <日本酒度> +5、<酸度> 1.3、

<使用酵母> 小川酵母、

<蔵元が語る特徴>

吟醸酒の素晴らしさを知って欲しい。そんな願いを込めて造る吟醸酒。「この酒と出会ってから私の日本酒観が変わった」と沢山の方から評価されている。

にぎり酒

純米「白川郷」

㈱三輪酒造 岐阜県大垣市船町四丁目四八番地 ☎ 0584(78)2201

代表者 三輪高史 社氏 阿部秀夫 (南部)

<原料米と精米歩合> 麴・ヒダホマレ100%麴 65%・掛 65%

<アルコール度> 14.8、<日本酒度> -20、<酸度> 2.0、

<アミノ酸度> 2.0 <使用酵母>…協会 7号

<仕込水> アルプス水系揖斐川伏流水

飛騨白川郷は、ユネスコ世界遺産委員会より「世界遺産」として登録された、合唱造りの里として知られています。毎年10月10日より19日に行われるのが、天下の奇祭「どぶろく祭」。「神酒どぶろく」を飲みながら、村人と遠来の客が収穫に感謝する風情は、まさに日本のふるさとの祭りと言えます。白川伝統の技法を生かした、純米にごり酒『白川郷』は、冷やしてお召し上がり下さい。

「戸塚路」

㈱富士高砂醸造 静岡県富士宮市宝町9-25 ☎ 0544(27)2008

代表者 山中宣三 社氏 吹上弘芳 醸

<仕込み水・水質> 富士山伏流水、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> スッキリした味にして、コクのある辛口酒。

発売元/酒のフジヤ ユニー店 横浜市戸塚区上倉田町769-1

2000年 元旦しぼり「白龍」

白龍酒造㈱ 新潟県北蒲原郡水原町岡山町3-7 ☎ 0250(62)2222

(代表者) 白井僖夫 (社氏) 竹田 勝 (越後)

<仕込み水・水質> 阿賀川の伏流水、軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母=五百万石：50%、

<アルコール度> 18.8 <日本酒度> +6、<酸度> 2.0、

<アミノ酸度> 1.5 <使用酵母> 協会 9号、

泡盛「久米仙」

『玉淀』さんの料理は何時も素晴らしいが、特に今日は豪華でした。坂本さんは朝早く河岸に行き、今日の食材を求められたのでしょうか、これだけ海老や鯛の型を揃えるのは苦勞されたことと思います。そして、それを調理する腕前がまた見事で、焼く、煮る、蒸す、炒める、揚げるの調理法に食材の持ち味を生かした、甘、辛、酸、苦、渋、の味付けの妙。それらが調理人の勘と経験と努力によって、この旨さがあるのだと何時も敬復している。お酒も「土佐鶴」は砂川さんご愛用のお酒で言うに及ばず、山田さんが店先で通り掛かりに買って来たという「戸塚路」だが、これがなんと富士宮の銘醸「高砂」で、その他の酒も拾い集めた割には結構頂けた。しかしこの会は、出た酒は一滴も残さないのが信条だが、さすがに泡盛だけは残った。最後に校歌を猪股さんの先導で元気に歌い。新年の宴はお開きになった。

初春に 集いて祝う ミレニアム
玉淀の 賀正の膳や 海老と鯛

座 席 図

山	鈴	栗	酒	蓮	若	猪
田	木	原	井		松	股
晴	久	凱	隆	幸	洋	勝
康	義	三	二	治	治	廣
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
坂	関	安	砂	西	山	久
本		井	川	川	田	松
善	隆	恵	憲	恵	隆	信
之	之	子	二	美	章	明
				子		

横手一郎
○ 大野金一
篠田 康

(篠田記)

【次回予定】 2月18日(金) 囲炉裏を囲んで『かこみ』で開きます。