

第十三回『謳粹会』の記

日時 平成11年 9月10日 18時00分

会場 赤坂 『四川飯店』 五階

第260回 月の桂にごり酒の会

残暑はなお厳しいと申しますか、暑さは白露を過ぎても間だ当分止まりそうもありません。今日も汗を拭き拭き河田町の会場へと急ぎました。

今回は中国料理で日本酒をとということですが、中国料理と言っても幅が広く、北京・上海・広東・四川といろいろあります。今日頂くのは、“偉大な四川料理の父”と謳われた珍健民が終戦後、日本に伝えた四川料理です。父健民の後を継いだ息子の中華の鉄人・珍健一師の赤坂四川飯店に於いて、四川料理を食べながら日本酒を戴くことになりました。というのは、私が十数年来入っている会に、京都伏見の『月の桂』の主催する“月の桂にごり酒の会”というのがありまして、毎月（7、8月を除く）、赤坂四川飯店で会が開かれております。天下に名だたる美酒佳肴に多士済済の名士が集う子の会に、一度皆さんをご紹介したいと思っておりましたが、たまたま、今回は第二金曜日で、開催が当会と一緒にになりましたので、皆様にご案内をいたし、共に参加する事が出来ました。

今回は、2ヶ月の休があったためか、出席者が非常に多く、100名近くになり、私達の座席は東側の窓際に設らえてありました。この会は開会の挨拶も乾杯も無く、会場では好きな卓に座って、勝手に呑みだすといった。誠に気楽な会なのですが、時間に遅れて来ると、料理が無くなる場合があります。

月の桂にごり酒の会

この会は7、8月は休会で、年10回開催し、今回が第260回と言うのだから、ざっと26年間続いていることになり、京都でも毎月同じように開いておりますが、この方が古いように聞いております。

にごり酒の会の会長は、「一枚の絵」の会長武田巖道さんが長年勤めておられましたが、今年の初めに亡くなられ、その後はどなたがなられたのか聞いておりません。以前は高橋義孝先生もよくご出席になり、皆さんをよく笑

わせて、この会をいつも楽しんでおいでのご様子でした。

四川料理と日本酒

四川料理と聞くと、誰でも一番先に思い出すのは麻婆豆腐ではないでしょうか。日本酒と四川料理の結び着きがどうしてなのか、その関係を深く追及したことはありませんが、私が入会してから十数年になります。会は何時でもこの四川飯店で催されております。ただその間、2度ほどフランス料理で開いたことがありましたが、これは全くそぐわないというか、全然ソリの合わないものでした。最近では、大分辛さを控えているようですが、以前は大変辛くて、口が曲がるかと思われるほどの辛さのものもあり、辛さのために後のものが食べられないということもありましたが、最近ではそれ程のことはなくなりました。とにかく四川料理と**にごり酒**が良く合い、お互いにその旨さを引き立てているように思われ、全然違和感を感じられません。

麻婆豆腐

日本に麻婆豆腐を紹介し、四川料理を普及させた“偉大なる四川料理の父”陳建民さん。以前はよく会場にも姿を見せて、ニコニコとお客様に料理の感想などを聞いておりました。私は、陳さん親子のサインを載せております。JR立川駅の南口にある、“グランデュオ”立川中華街の七階にこの4月18日にオープンした『陳建一麻婆豆腐店』は、オープンキッチン・スタイルの、わずか23席ほどの小体だが、午前11時の開店を今や遅しと、十数人の客が列をなして待ち構えているという。

◎本日のお料理について

菜 単（献 立）

○三種前菜盛り合せ

煮たもの、炒めたものも、蒸したものなど三菜の盛り合せ。

○ヒレ肉のニンニク辛し炒め

柔らかいヒレ肉を、ニンニクと辛しで炒めたものだが、四川料理にしては、ニンニクの香りも淡く、辛味も柔らかで、肉の旨味をしっかりと味わたる逸品でした。

○手羽先の醤油煮

これは実に旨い、たかが手羽先だが、これほどの旨味を持ったものは、それ程にそうザラに無いと思った。神楽坂に手羽先の旨い焼鳥屋があると、友人が手羽先だけをよく持って来るが、それとは又、

違った旨さだ。醤油の味とともに染み込んだスパイスの微かな香り

○芝エビのチリソース

中華料理と言えば、エビのチリソースはよく食卓を飾るが、食材によって味の趣は異なる。エビの大きさも程よく、チョッピリ辛めで辛口の酒が又進む。

○ブロッコリーの淡雪風煮込み

野菜のクリーム煮を思わせるような、新鮮なブロッコリーの菌切れのよさが、淡雪のようなコクのあるトロミに包まれてじつにまろやかな味を出している。

○陳麻婆豆腐

四川料理というと、一般の人達はマーボ豆腐を思い出す。ここでは先代が伝えた、本場・四川の豆板醤と山椒を使った、本格派の一級品だ。そのために料理名に陳を冠している。

○ご飯

いつもはチャーハンとか蓮の葉に包んで蒸した混ぜご飯など出るが今日は白いご飯そのものだった。

○ワカメ入りスープ

最後はサッパリと、口を清めるようなすまし汁。

にごり酒 四川の味に 涼をとる
涼風を たもとに汲むや かつらぎけ

◎本日のお酒

月の桂

株式会社 増田徳兵衛商店

会長 増田徳兵衛 社長 増田泉彦

京都市伏見区下鳥羽長田町 124 ☎ 075(611)5151

「抱腹絶倒」低アルコール純米酒

普通の日本酒のアルコール度数が半分です。これが日本酒それ死もワイン!? キリリと冷やすと、スッキリした酸味が口中に広がり、滑らかな丸みのバランスが絶妙。純米酒と思えないフレッシュさとボディが特徴。

「にごり酒」

清酒の製造工程中の「もろみ」を特別に濾して瓶詰にし、摂氏50℃以下に冷蔵庫保管したものであります。又、防腐剤なども添加して

いませんから、瓶の中でも酵母菌は生きて、なお発酵を続け、炭酸ガスを含んでいます故、お召し上がりの時に、舌を刺すような感じが致しますも、酸敗しているではありません。又、開栓時にハネルことがありますから十分にお気をつけ下さい。

黒ラベル 純米酒

○原料米 酒母・麴＝五百万石（福井）、掛米＝日本晴（京都）
精米歩合 55% 日本酒度 +0 ～ -3 酸度 1.5
アミノ酸度 1.3 使用酵母アルコール度 18度 協会7号

白ラベル特別純米酒

○原料米 酒母・麴＝五百万石（福井）、掛米＝五百万石（福井）、
精米歩合 50% 日本酒度 +5 酸度 1.5 アミノ酸度 1.1
アルコール度 15度 使用酵母協会9号

「平安京」純米吟醸酒 平安奠都千二百年祭記念

特徴 その昔、岩清水八幡宮の例祭に参拝の折、勅使の錦小路有光卿が、立ち寄り【かげ清き 月の嘉都良川水を 夜々汲みて世々に盛えん】と詠んだことから、銘酒『月の桂』の銘が誕生いたしました。

以来、歴史上の有名人、学者、芸術家に愛され、開高健、水上勉らの賛美によって“文人の酒”と呼ばれるようになりました。

『祝』（いかい）という酒蔵好適米は、「京都の米で京都の酒を」

を合い言葉に、昭和初期から30年頃迄、京都の推奨品として、また、平成3年迄品種改良を重ねて、優れた酒造適正を得られるようになりました。京都産・酒蔵好適米『祝』を、特別に栽培し、手間を惜しまぬ丁寧な仕込みは、ユックリ醸された上品な味わいを持ち、美酒一献に心と体を寛がせ、贅沢な一時を愉しむに相応しい、滑らかな喉越しは、旬の肴をひき立たせる。

○原料米 酒母・麴、掛米＝祝（京都）、精米歩合 50%
日本酒度 +0.5 酸度 1.4 アミノ酸度 1.0
アルコール度 16.8度 使用酵母 協会9号

〔出席者氏名〕 卒業年度付記・敬称略

(昭20)篠田 康 (昭31)大野金一 (昭31)酒井隆一 (昭31)関 隆之
(昭31)田村 恒 (昭31)山田晴康 (昭31)横手一郎 (昭41)久松信明
(昭41)長戸 琴 (昭48)本橋浩道 (昭53)若松洋治 (篠田記)

【次回予定】 10月 8日（金） 一周年を記念して