

第十二回『謳粹会』の記

日 時 平成11年 8月 4日 18時30分

会 場 銀座 『リトル沖縄』

暑い暑い、連日の猛暑、真夏日がもう17日も続いている。当初の年間計画では、八月は粹に浴衣掛けで屋形船に乗り、隅田川の川風に吹かれながら、ひと時の涼を楽しもうなどと不適な考えをしていた。しかし、不特定多数の人を会員とする『謳粹会』では、参加人員の把握が困難で、船の予約が出来ないために、この案は取り止めざるを得なかった。

日本酒ばかりでなく、たまには“焼酎の会”もという声も聞いている。江戸時代に焼酎は“柳かげ”とって夏の飲み物だったという。そうだ焼酎にしようと思い、そうなる料理は鹿児島か沖縄だ。その旨を『玉淀』さんにお話すると、「勘弁して下さい、和食でしたらどんな料理でも作りますが」と料理長さんに頭を下げられてしまった。というわけで、またまたコンパル通りを訪ねることになった。ここに『リトル沖縄』が誕生したのは極最近のことと思う。店の前に立っても、以前ここが何屋だったか思い出せない。

ドアを開けて中に入ると細長い部屋で、入り口の右手に10席くらいのテーブル席があり、右側に10人ほど座れるカウンターが奥まで通る。左側が14人のテーブル席、そしてカウンターの外れに6人ほどのテーブル席がある。

店長の仲里さんは真面目人間で、初対面でもその実直さが窺えた。コース料理とコース（泡盛）を何種類か見繕って貰うことで頼んだが、「他に何か注文はありますか？」というので、コースメニューに無いジーマミ（落花生豆腐）を頼むと、「よろしいですよ」と簡単に引き受けてくれた。そして、お酒の持ち込みについても快諾してくれた。

開催日の8月12日は、月遅れのお盆に入るので、一週間早めてお店に予約したが、この日も都合の悪い人が出て4日に変更した。前日に、料理に変更は無いのかと、二度ほど問合わせがあった。電話の主の具志賢さんはクルシユクルカミの目鼻立ちがスッキリした、紺緋の似合う美人のお嬢さんだった。前々日には砂山さんから、「出席出来ないので泡盛を送ります」と電話があ

り、露木さんからも電話を頂いた。「静岡へ来てなかなか出られませんが、金曜日でしたら家に帰りますので、出られますから」今回の木曜日に変更したことが恨めしく思われるようだった。「そして、焼津に“磯自慢”という酒がありますので、それを送りますから皆さんで召し上がって下さい」ということでした。翌日、砂山さんからの泡盛、720ml 2本が届いた。與那国名産の銘柄はどなんで花酒60度と朱書してあり、なんと走り出しそうな強いお酒であった。“磯自慢”は、次の日の3時頃届いた。まだシッカリ冷たいのを提げて家を出て、途中で秋田の純米吟醸“まんさくの花”を仕入れた。風も無く、道路の照り返しの強く暑い午後なので、金春通りの人通りも殆ど無いが、店に入ると、もう3～4人の一組がすでに盛り上がっていた。

テーブルには、白磁の焼き物のような、U字型の大きなシャコ貝の殻の箸置きに箸がのり、突出しの肉の炊き合せと共に皆さんのお出でを待っている。定刻になったが、幹事さん三人がまだお見えでない。「ソロソロ始めましょうか」と言っている処へ大野さんがお見えになって、早速オリオンビールのジョッキで乾杯した。そうだ、かつて沖縄旅行した時に、沖縄にはこのオリオンビールしか無かったことを思い出した。「何だか少し薄いんじゃないですか」と誰かが言った。そう言われて見るとホップアロマが非常に弱く、フレーバーも苦味が柔らかく、コクの薄いドライのように感じられた。

琉球料理といえば、豚料理が主流であることは皆さんご承知の通り、特徴のある調理法で、豚一頭を頭の先から足の先、内蔵や血まで、余すところ無く使うという。本日のメニューにもある「ラフテー」（豚の角煮）は、余分な脂を取り除いた三枚肉を、鰹ダシや醤油、さらに沖縄の酒・泡盛を入れ、ユックリと時間を掛けて煮詰めた料理で、沖縄の祝い事や年中行事には欠かせない、沖縄を代表する豚肉料理だそうだ。

紺緋のお嬢さんが、次々と料理を出し、泡盛のカラカラ（鹿児島では形が違うが、焼酎を注ぐ急須の様な酒器をヂョカと呼ぶ）と、グイ呑みより大きな猪口も運ばれた。唐三彩のような明るい色合いのカラカラは、銘柄（度数）によって色合いの違うものに入れ分けられており。アイスペールと水差しを置いて、「水割りを作る要領で召し上って下さい」と言った。

然し、これが失敗した。強い泡盛だと思い、水を入れ過ぎたのだ。これならストレートで飲んで、腹の中で薄めた方がいいということになった。

頃合を見て、持参の酒をお願いした。ここでも、「一升瓶でやり取りするのは、他のお客様の手前都合が悪いから、店の器に入れ替えてお出しします」

とって、磯自慢が円錐形の琉球ガラスのボトルに入れて出て来た。

冷え冷えの純米吟醸酒が、五臓六腑に沁みわたるその心地好き、沖縄料理であれ何であれ、この旨さに身も心も悦びに躍る一瞬でした。二本のボトルに分けて出された磯自慢は、瞬く間に空になり、次に秋田の特別純米酒「まんさくの花」に移ったが、これも如何にも日本酒らしい、飽きの来ない旨いお酒で、冷えているのを、さらにお店で冷やして出しててくれた、その心配りが嬉しかった。

沖縄で最も親しまれているという家庭料理「チャンブルー」は、手軽に作れるので、多くの家庭で食卓の主役をつとめている炒め物の料理で、今宵は「ゴーヤー（にがうり）チャンブルー」と「トーフ（豆腐）チャンブルー」の二つが出た。

苦瓜は、我々には馴染みの無い野菜だが、ビタミンCが豊富な夏野菜の代表選手で、六月から八月にかけてが最盛期なのだ。厳しい沖縄の夏を乗り切るには、もってこいの食材で、モルデシンという苦味成分が、夏バテを追い払う役目をしてくれるのだという。そのチャンブルーは、沖縄では、主食のおかずにも、また、泡盛のつまみにと大変重宝がられている料理だ。

二本目の酒、特別純米酒「まんさくの花」を楽しみながら様々な料理を味わった。いずれも珍しい料理で、大変舌を喜ばせて貰った。

砂山さんから送って頂いた泡盛も持参したのだが、店の泡盛を飲まずに、ここでは開けるわけにもいかず、空しく持ち帰ったが、何時の日か、又、皆さんと共に味わえる楽しみが出来る。本日の泡盛は、まずは小手調べと言った程度で、皆さんはやはり日本酒がお好きのようで、二升の酒は空になった。

本日のお料理について

○肉野菜煮込み

突き出しは、いかにも沖縄らしい、肉と野菜の炊き合わせだった。

○ミミガー

これまで食べた耳とは違って、軟骨を抜いてジーマミで白和えに仕立てたような、コリコリした歯触りの無い柔らかなものだった。

※琉球料理乃山本彩香 沖縄県那覇市久米 1-16-13

沖縄ではボイルして刻んだものが売られているそうだが、鍋に湯を沸かし、塩と泡盛を入れて一度サッと茹でこぼす。これで脂と臭みが完全に取れる。鍋に、酢、西京味噌、ザラメ、搗り潰したピーナツ、煎った白ゴマを入れ、火に掛けて練り、衣を加える。

○トーフヨウ

琉球王朝の宮廷料理で、沖縄では一番の珍味。豆腐を発酵させてチーズのよになったものだが、微かな泡盛の香りもするのだが、これまで食べた中では、香りも塩気も一番薄く感じた。

○ジーマミ豆腐

落花生で作った豆腐。滑らかでピーナッツの香りと甘さがとても良い。

◎揚げ物盛り合せ

○紅芋コロッケ

沖縄特産の紅芋を、ジャガ芋の代わりに使ったコロッケ。少し甘い加气になるほどの甘さではなかった。

○紅芋チップス

紅芋をスライスして揚げたもの。お摘みに最適。

○ゴーヤチップス

ニガウリを3mmほどの厚さに輪切りにし、唐揚げにしたもの。これも苦さは余り感ぜられず、おつまみには持って来이었다。

○トーフチャンプル

沖縄豆腐と野菜をタップリ使ったヘルシーな炒め物。豆腐は硬めでシッカリ豆の味のするものだった。

○ゴーヤチャンプル

ニガウリを主体に肉や野菜一緒に炒めたもの。

○ゴーヤサラダ

ニガウリを主体にした野菜サラダで、苦みも少なくサッパリ味だ。

※ニガウリを使った料理が幾つか出たが、どれもそれ程苦さを感じないのは、唯塩水に晒すだけではなく、何か特別の調理法があるのかも。

○ヒージャー 山羊の刺身

かって沖縄に行った時、那覇の市内には「山羊料理」の看板を掲げた居酒屋らしい店を何軒も目にしたが、団体旅行のため立ち寄ることは出来なかった。その時から一度、山羊を味わいたいと思っていた。沖縄で山羊の肉は、祝い事には欠かせないのだそう。

ユッケ（牛刺し）よりは軽く、馬刺しよりは脂の強い感じて、瑞々しく、山羊臭さも無いので、美味しく食べられた。

○クープイリチー

昆布の炒め物

○ラフテー 豚角煮

長崎『坂本屋』の“東坡煮”に比べると、皮も厚く、ゴツゴツした感じだが、シッカリ煮込まれた伝統の味は、野趣豊かで楽しめる味だった。

○魚料理 煮魚 2種

ミミジャー（紅フェダイ）、ビタロウ（花フェダイ）、という名の白身魚で、これを沖縄の塩で煮付けたもだが、サッパリしていて、塩の旨さが十分に味わえる料理で、前者の方が幾分塩が強く感じた。

○ジューシー（炊き込みご飯）

締めは、炊き込みご飯で、昆布だしで炊いたご飯をシッカリ味わった。

○ソーキそば（スペアリブ）

最後の締め括りに出たのは、小麦100%の手打ち麺で、水分が少なく、やや硬めの**沖縄そば**は、コシがあり、よく噛んで食べるのが特徴。

具に、蒲鉾と豚肉のトッピングがオーソドックスで、これが**沖縄そば**の定番のスタイルだ。その他、スペアリブ、足チビテ、野菜炒めなどをのせたものもある。沖縄にも**そばジョグー**（そば好き）が居て、数ある県内のそば屋の中でも『**首里そば**』が人気だとか。

○デザート

コンパルの ほてりし道に 那覇の風
うだる夏 ジョカ傾けし 座銀裏

本日のお酒

ビール オリオンビール生ジョッキ
泡盛 咲元（さきもと） 25度
菊の露（きくのつゆ） 40度
久米仙（くめせん） 43度

磯自慢 純米吟醸

1.80 磯自慢酒造株式会社 代表者 久保善央 梶竹原 武（南部）
静岡県焼津市鰯ヶ島307 ☎054(628)2204
<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝特A地区山田錦50%、
掛米＝八反錦、五百万石55%、
<アルコール度> 15.8、<日本酒度> +6、<酸度> 1.2、
<アミノ酸度> 1.0 <使用酵母> HD-1
<仕込み水・水質> アルプス水系大井川伏流水

裏ラベルの記載

特A地区山田錦（北播州）を適度に精白し、南アルプス間の岳を源泉とする名水、大井川伏流水を吟醸。冷蔵仕込室で低温でユックリ発酵させます。長年蓄製し、独自の麴造りと、（自社保存株）を利用し、丹精込めて手作りされた絶品です、豊かなる含味香、円やかな味をお楽しみ下さい。

まんさくの花 特別純米酒

1.80 日の丸醸造株式会社 代表 佐藤光男 社長 千葉孝英（南部）

秋田県平鹿郡増田町増田字七日町 114番地の2

☎0182(45)2005

<仕込み水・水質>井戸 奥羽山脈の伏流水・軟水

<原料米と精米歩合>麴・酵母＝美山錦58%。

<アルコール度>15.7、<日本酒度>+0.5、<酸度> 1.6、<アミノ酸度>1.7、<使用酵母>協会10号。

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

| | | | |
|-------|-------|-------|-------|
| (昭31) | (昭31) | (昭31) | (昭41) |
| 山田晴康 | 横手一郎 | 大野金一 | 久松信明 |
| ○ | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ○ |
| (昭20) | (昭27) | (昭41) | (昭41) |
| 篠田 康 | 坪井 洋 | 安井恵子 | 長戸 琴 |

【後 記】

以前に沖縄旅行をして、沖縄本島、石垣島、西表島^{いりおもて}、と行ったのだが、あの時何を食べたのか、オリオンビールにラフテーとジーマミぐらいしか思い出せない。那覇の市内をバスで走ると、「山羊料理」の看板を掲げた、うらぶれた居酒屋のような店が何軒も目についた。一度味わって見たいと思っていた、山羊料理だが、今宵は、ヒージャーをはじめ、数々の琉球料理に、沖縄料理の神髄に触れ、その味の良さを知ることが出来て、猛暑の中で過ごし

た夏の夜の思い出となることでしょう。

(篠田記)

【次回予定】 9月10日 (金)。