

## 第十一回『謳粹会』の記

日時 平成11年 7月 9日 18時30分

会場 駒形『どぜう』

今朝は霧雨が降っていたのに、梅雨の中休みか、空はすっかり晴れ渡り、素晴らしい青空が広がっている。だが、湿度が低いので蒸し暑さはなく、隅田川の川風が心地よく感じられる、ここ浅草の日暮れ時。街は雑踏といたい程人で溢れ、若い女性の浴衣姿も大分見受けられる。昔の浴衣は、白地に藍や紺でサラッと絵や図を描いたもので、実に涼し気だったが、最近はその生地にも大胆奇抜な図案も多く、何故か看板を背負っているような気がしてならないが、これは、時代に取り残された年寄りのひがみかもしれない。とにかく、善男善女で沸き返る浅草は、四万六千日のほほずき市の日なのだ。昨日まで三日間は入谷の朝顔市と、江戸情緒溢れる下町の年中行事が続く。そんな人込の中を掻き分けるようにして目的の店の前に到着した。時刻は6時少し前、店の前には既に40人位の人が縁台に腰を下ろして待っている。その中から安井さんが駆け寄ってきて、黒板を見たら6時半と書いてあるので、中に入るとはいけないと思い、外で待っていたとおっしゃる。成程、普通の人なら後からきて、これだけの人の間を通り抜けて店に入るのは勇気の要ることだろう。「いいですよ、予約してあるから、サ、中に入りましょう」と白い暖簾を潜り、引戸を開けると、中にも数人の人が待っている。私達が入ると、奥からどぜうの親戚の様な丸い頭の親父さんが飛んできて、「東進会です」と告げると、土間から階段の上に向かって大きな声で「東進会様ご案内！」と怒鳴った。二階のお姐さん方がそれに答える。

二階に上がって靴を脱ぐと、丸いプラスチックの札を渡された。これは予約のお客様だからと思った。下で個人で入ると、大きな木の番号札が渡される。それには仮名文字と数字が黒で記されており、この札を長板の自分の前に置かないと注意される。どうやらお姐さん方はこの木札を見て、注文に応じているらしく、「何の何番さん何々」と帳場へ通す。食事が済んで支払いが済むと、黒字の木札が赤字に変わる。この赤字の札でなければ、履物は返

されない仕組だ。浅草にはこうした店が今でも何軒かある。

指定の席は、去年他の会で来た時と同じ、南側の窓寄りだった。下足で、「お一方お見えですよ」と言ったのは西川さんで、一人寂しく皆様のお出でを待っていた。テーブルの上には太った枝豆だけで、まだ何も出ていなかった。お酒の持ち込みを話してあると告げると、眼鏡のお姐さんは、包装を解いて見せろと強く言う、包みを解いてテーブルの上に乗せると、納得した。是は別のものがでてこないか、多分銘柄を確かめたのだろう。そして余所のお客さんが見て、あの酒を呉れと言われると困るから下に降ろして下さいという。安井さんが「なかなか手に入らないお酒を皆さんで」と初孫の大吟醸300ml 2本と吉乃川の粗にごり720ml それに、羽後本荘の大吟醸雪の茅舎の4本を持ってこられ、持ち込み料を聞くと、量の大小に関わらず夫々が一本1500円と言う、安井さんは「私が払いますから」と言ったが、折角のご厚意を受けるのに余計な負担をかけてはと、次回に頂くことにして、今回は持ち返ることにした。

長戸さんが見えて、会費を集める時に朗報があった。「実は、大野理事長が先日のゴルフコンペでホールインワンを達成されたので、そのお祝いで今日の会費8000円を5000円する」という発表に席は沸き返りました。

まだ大野さん他、お三方が見えませんが、定刻も過ぎましたので、ビールでも頂きましょうか、ということになり、取り敢えず乾杯をしました。

どぜう鍋がガスコンロの上に載せられて火が点けられる。刻みネギを山と盛り上げてクツクツ煮る。泥鰌は一度柔らかく煮てあるので、暖めるだけでいいのだが、ネギの煮えるのを待つようである。卵を持った柔らかい泥鰌を、煮込んだ刻みネギと一緒に口にいと、これは夏しか味わえない香ばしい滋味が口一杯に広がって、泥鰌を食べる優越感に浸れる一時である。

ビールが一通り回ったので、飲み物はお酒に切り替り、最初は福井の銘酒の「一本義」が開けられた。丁度その時、大野さんが見えられ、「砂山さんはどうしても出られないと電話があった」ということでした。ここで改めてビール乾杯し、皆さんのご健勝を称えた。

料理には、私が是非とお願いして置いた、泥鰌の真子の煮凝も出て来た。冷たいゼリー寄せのようなこの一品は、夏この時期だけの季節限定品で、メニューには載っていない。一昨年も昨年も食べたが、何度食べても美味しいと思った。

酔ったお客さんのさんざめきが、一階も二階もどよめいて、お姐さん方が

注文を受ける声、お客さんとの受け応えの声、その喧騒が大きな一つの渦となり、活気溢れる異様な雰囲気建物が包んでいる。

そんな中で、お姐さん方がコマネズミの様に動き、空いた器を取り片付け、次々と料理が運ばれて来る、長戸さんはスッカリ感激して、「私こんな活気のある店に一度入って見たかったのよ」と、力を入れておっしゃる。

普段最初に出てくる**鯉の洗い**は、皆さんが揃ってからと言って、今日は後の頃に出たが、服部さんの見えたのはそれよりも遅かった。仕事の都合で上手く抜け出せ無かったらしい。それにしても、本橋、若松のお二人と共に若いお三方のご出席は、東進会の中に、新風が吹き込まれた朗報と言っていいでしょう。お酒は二本目の越後・新発田の「**メ張鶴**」が開けられ、**唐揚げ**、**蒲焼き**、**柳川**などと楽しんだ、しかしそれでもお酒は足りなくなり、次は**駒形どぜう**限定の品、伏見の酒「**ふり袖たれ口**」を注文した。これまでこの酒は甘いとはばかり思っていたが、今回は、割合コクのある腰の強い辛口であると感じた。その酒も飲み終わり、今宵の口福に酔っていると、「次のお客さんが待って居りますから、お立ち願います」と追い立てられた。時計を見ると9時である。「冗談じゃない、勘定が済んだらトット出て行け」かと思っただが、店の外にはまだ並んで待っている人が大勢いるのには驚いた。かくして、梅雨の晴れ間の一夜、駒形の灯に別れを告げたのであります。

## 本日のお料理について

### ○枝豆

どこの産かは分からないが、実入りのいい太った豆でした。

### ○どぜう丸鍋

**どぜう鍋**には**丸鍋**と、割いて開いて骨を抜いた**割き鍋**の二種類があるが、どちらも一枚の値段は同じ。店で扱う**どせう**の主な産地は、安来 節の本場と言うわけではないが、島根県因幡産であり、これにタップ リの刻みネギのせて熱々を頂く、更に笹搔き牛蒡を合わせると一層旨 さがあるのだが、予算の関係で抜いてしまったのは惜しいことをした。 冬は“千住ネギ”や“深谷ネギ”を使うが、夏は、栃木県那須地方

の特産の“白美人”を、また、牛蒡も、茨城県芹沢地方の農家と契約栽培という、厳選された素材が使われているのだそうです。

川魚の旬は、梅雨時から夏にかけてと言われます。それは水温が20～23℃くらいというのは、丁度**どせう**も食欲の出てくる温度で、餌をよく食べてプクプク太ってくるし、泥鰌はこの時期卵を持つ、

女性も子供を産むと歯が悪くなるというが、泥鰌も同じで、カルシウム分を卵にとられるので、骨が柔らかくなり、一層美味しくなるという。

### ○真子の煮凝

これは、メニューには無い、この時期だけの限定品。非常に珍しいばかりでなく、歯触りとその旨味を皆さんにもぜひ味わってもらいたいと、予約の時に頼んでおいた珍品。

### ○とぜう唐揚げ

香ばしい唐揚げ、しかし、油の匂が強かった。欲を言えば、割きでなく、もつと小さいものを丸のまま揚げて欲しかった。

### ○鯉の洗い

氷の上に盛られた、薄桃色の洗いが大葉の緑に映えて、涼しさを呼ぶ。酢味噌のタレをつけて口に入れると、その冷たいプリプリした身の締まった歯触りに、旨さと共に爽やかさを感じる。

### ○蒲焼き

これも一般では珍しい一品。関東風の味付けで、味が濃いので、お茶漬けにいいように思われた。

### ○柳川鍋

これは皆様お馴染みの品で、味は変りないが旨さが違うようだった。

### ○ご飯またはお茶漬け

どぜう汁

タさりて 白きどぜうの のれん揺れ  
アンペラの 鍋に盛りたる 白美人

### 本日のお酒

一本義 合資会社久保商店 代表者 久保善央 社氏竹原 武 (南部)

1.80 福井県勝山市沢町131 ☎0779(87)2500

<原料米と精米歩合> 麴・酵母 = 五百万石65%、

<アルコール度> 15.5、<日本酒度> +6、<酸度> 1.5、

<アミノ酸度> 1.6 <使用酵母> 協会 9号。

<仕込み水・水質> 白山を源流とする九頭竜川の伏流水

張鶴 宮尾酒造株式会社 代表者 宮尾行男 社氏藤井正継 (新潟)

1.80 新潟県村上市上片町5番15号 ☎0254(52)5181

<仕込み水・水質> 朝日連山の伏流水・軟水

<原料米と精米歩合>麴・酵母＝五百万石55%.

<アルコール度>16.0、<日本酒度>+ 4、<酸度> 1.1、  
<アミノ酸度>1.1 <使用酵母>協会10号。

ふり袖 向島酒造株式会社 代赅 中山直次郎 祇丸山繁（新潟）

たれ口 京都市伏見区向島橋詰787-1

1.80 <原料米と精米歩合>麴・酵母＝山田錦50%、麴米50%、  
<アルコール度>16.8、<日本酒度>+2、<酸度> 1.5、  
<アミノ酸度>1.2 <使用酵母>協会 9号。

今回は、挨拶も無しに始まってしまいましたが、この**駒形どぜう**は、享和元(1801)年創業の老舗で屋号は『越後屋』と名乗っていた。

私の覚えでは、戦後、駒形一帯には数多くの泥鰯屋があり、一杯飲屋や飯屋は皆、泥鰯屋の幟を立てていた様に記憶している。しかし、時の流れと共に周辺の泥鰯屋は姿を消してしまい、駒形の泥鰯屋はここ一軒だけになって、『**駒形どぜう**』で通じる様になり、商号として登録したようだ。

ご当主の渡辺孝之さんは六代目で、昭和47年には渋谷の東急本店の近くに支店を出され、又、その近くの道玄坂二丁目の松原ビルの二階には、新日本料理と銘うった『**駒膳**』を開き、ここは、旬の和食の味を、都会の雑踏を忘れさせる静かな部屋で供し、手頃な値段で楽しめると、和食愛好家には大変喜ばれている。

**駒形『どぜう』本店**は、関東大震災と戦災の二度の災害に遭い。今のどっしりした本建築になったのは、昭和39年に建て替えられて昔の面影を取戻した。この建築様式は“**出し桁造り**”と言って、江戸商家の代表的なもので、親孝行なご当主は、先代の意向を受けてこの建物を復活させた。ご承知のように店の前は陸前浜街道（水戸街道・現、国道6号線）に面しており、往時は常陸、東北方面の城主の参勤交代の主要路であり、行列を見下ろしたり、ものを落としてもいけない、弓や鉄砲などの飛び道具が使われない様にと、道路側に窓は付けられなかったのだという、一階は創業当時と全く同じに作られたのだそうですが、あのアンペラを敷いた広い部屋が実にいい。

尚、ご当主は、お店の繁栄を図り、泥鰯の味を広める一方で、江戸文化の継承と拡充に力を尽くしております。浅草本店では、「**江戸文化道場**」を催して、江戸の食文化と情緒を後世に語り継ぎ、今月で90回を数えるに至りました。その他、「**どぜうサロン**」や「**どぜう寄席**」も催し、こちらの方も

長く回を重ねております。時には、こうした艶ッポイ話を聞きながら、料理を頂くのも『謳粹会』の名に相応しいのでは無いか？ と思います。

ネギのことで思い出したのだが、去年の夏、天皇・皇后両陛下が那須の御用邸でご静養の際、大田原に“白美人”の生産農家を訪ねられたご様子が、テレビで放映されたことがあった。箱に山盛りにして出される刻みネギであるが、これが不作で高騰の時でも付けない訳にはいかない、時には主役の泥鰌よりも、脇役のネギの方が高く付く場合もある。と料理長の嘆く声を聞いたこともある。

戦前は、安直に楽しめる“どぜう屋”は各所にあった。しかし、今は此処の他に有名なのは、高橋の『伊せ喜』、西浅草の『飯田屋』、両国の『桔梗屋』、吾妻橋の『ひら井』などであろう。

最期にもう一つ欲を言えば、一階のアンペラの部屋で、長板に備長炭の小さなコンロで、フツフツと煮える情緒タップリな江戸の味を、しっかりと噛み締めたかった。

※家に帰って鞆を開けたら、どぜう鍋の匂がシッカリ染み付いていたのは驚いた。  
(篠田記)

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭41)	(昭41)	(昭27)	(昭48)	(昭53)	(昭 )	
安	久	坪	本	若	服	
井	松	井	橋	松	部	
恵			浩	洋		
子	明	洋	道	治		
○	○	○	○	○	○	
○	○	○	○	○	○	○
(昭29)	(昭20)	(昭31)	(昭41)	(昭31)	(昭31)	(昭31)
西	篠	大	長	山	関	酒
川	田	野	戸	田		井
恵		金		晴	隆	隆
美	康	一	琴	康	之	一
子						

【次回予定】 8月 5日 (木) 夏本番 “沖縄料理と泡盛” を味わう会。