

第九回『謳粹会』の記

日時 平成11年 5月14日 18時30分
会場 大塚 『玉淀』

三社祭りには必ず雨が降ると言い伝えられているが、明日がその御祭りで、早くもパラパラとやってきた。しかし、大降りにはならないようだ。今回は、竹の子を思う存分食べようえと云うことになり、献立は“竹の子づくし”と言うことで『玉淀』さんにお願ひしました。

今年は筍が当たり年だったのか、親戚が四月の中頃からつい先日まで、何度も届けてくれたので、我家でも随分竹の子を食べた。シンプルに土佐煮に、若竹汁に、炒めたり、竹の子ご飯にと様々の献立をして味わった。また、八日市場までタケノコ掘りにも出掛け、掘りたてを九十九里の浜辺で砂に埋めて蒸し焼きにし、地酒で新鮮なその味を楽しんだ。

しかし、旬のものというのはほんの一瞬の時期で、もう街で筍の姿は見掛けられない。これは困った、無理なお願いをしたと悔んだ。そのことを会場坂本さんに謝すと、やはり随分苦労されたようでした。「でも、片桐さんが実家から沢山送ってくれたので助かりました」、ということでした。

お料理の内容は、下に記したように、すべて竹の子を調理されたもので、“竹の子づくし”の名に相応しい素晴らしい味で、大変感激いたしました。
本日のお料理について

皐月の宴 お献立 竹の子づくし

和え物 二品

竹の子・烏賊・木の芽味噌

竹の子・帆立貝・ピース・マヨネーズ

椀 糸竹の子・海老・山菜・吸い汁・木の芽

お造り 新竹の子薄造り

煮物 竹の子鯛の子炊合せ、えんどう、

揚物 竹の子挟み揚げ

焼物 伊勢海老、竹の子、雲丹焼き

蒸し物 都蒸し 竹の子・シイタケ・卵・三つ葉

飯 物 竹の子ご飯 しじみ汁 香の物

○ **前菜**の和え物二品のうち、一品はイカを添えて**木の芽みそ**でいただく和風仕立てのものでしたが、山椒の若芽の香りがたって、しかも竹の子とマッチして、旨さを一層引き立てた味でした。もう一品はマヨネーズで和えた、こちらは洋風というか、また一味違った旨さが楽しめました。○ **椀**は、手の込んだ細い**糸竹の子**に海老・わらびに木の芽を添えて、春の香りの中に、まるやかな**吸い地**の味がそれぞれの味を生かして、その中に身も心も吸い込まれるような感じでした。

○ **お造り**は、これも竹の子には恐れ入りました。私はかつて、京都の『魚嘉』や『筍亭』で味わったことがあります。それ以来のことで、よもや竹の子のお造りが頂けるとは思いもよりませんでした。竹の皮の子を器に盛り付けたお造りは、滑らかで柔らかな歯触りが、竹の子の真味を舌を通して伝わって来る**竹の子づくし**の真骨頂と思われました。○ **煮物**は鯛の子との炊合せ、鯛も今が旬、四月から五月にかけて花見鯛と言ひ、産卵を前にして、一年中で一番味が良いとされ、時季で竹の子と鯛を合わせた料理も様々ありますが、ここでは真子を使った炊合せでした。シャキシャキした竹の子ほっこりした鯛の子、甘からずカラからず、煮方の心意気が伝わってまいります。

○ **焼物**は、青磁の皿に笹の葉に盛った竹の子と伊勢海老。ウニの香りが両者をフックラと包んで、滋味豊かな肴となっている、お陰でお酒がまた進む。

○ **蒸し物**は、上品な都蒸しで、蓋を開けると、満月を思わせる卵の黄身。こちらは木の芽でなく、あっさりとしつ葉香りが爽やかでした。

○ **ご飯** 最後はフックラと炊き上がった**竹の子ご飯**、シジミの**赤だし**と共に美味しく頂きました。こんなに筍ばかりの料理は久しぶりでした。

竹の皮 紅をきそいし 幼き日

竹の子を 肴に酌みし 酒の味

本日のお酒

土佐鶴 土佐鶴酒造(株) 代表者 広松久磨 社 広島

1.80 高知県安芸郡安田町安田1586 ☎0887(38)6511

<原料米と精米歩合> 麴・酵母 = 山田錦35%、麴米35%、

<アルコール度> 17.5、<日本酒度> +4、<酸度> 1.3、

<アミノ酸度> 1.1 <使用酵母> 熊本。

<仕込み水・水質> 井戸水、軟水

剣菱

剣菱醸造(株) 代表者 白樫政一 杜氏

兵庫県神戸市東灘区御影本町 3-12- 5 ☎078(811)0131

1.8ℓ <原料米と精米歩合> 麴・酵母＝山田錦65%. 麴米70%. 掛米70%.
<アルコール度>16.8、<日本酒度>± 0、<酸度> 2.0、

<アミノ酸度>2.2 <使用酵母>自社野生。

<仕込み水・水質> 井戸水、軟水

<蔵元が語る特徴> 濃醇で飲み飽きのしない剥かしながらの
伝統の酒。

※上記二銘柄は、一月に砂川様、大野様からご寄贈頂いたものを、
『玉淀』で保管して頂き本日頂きました。

真澄（山花）

宮坂酒造(株) 代表者 宮坂和宏 杜氏 久保田良二(諏訪)

720ml

杜氏 南宮正徳(諏訪) 杜氏平出幸士(諏訪)

純米大吟醸 長野県諏訪市元町1-16 ☎0266(52)6161

<仕込水・水質>

諏訪蔵＝霧ヶ峰山系を水源とする伏流井水・軟水

富士見蔵＝赤石山系山系を水源とする伏流井水・軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝美山錦50%. 掛米＝美山錦50%.

<アルコール度> 16.0～16.9 <日本酒度> + 3 <酸度> 1.5
<アミノ酸度>0.9 <使用酵母>協会 9号。

<蔵元が語る特徴> 信南の野辺に咲く小さな花をイメージして
醸した純米吟醸酒です。よ売りの味を引き立てるほのかな芳香
と軽快な味わいが特徴。のみ飽きを防ぐため、アルコール
度を通常よりやや低目にしました。

諏訪大社のご宝物『真澄の鏡』を酒名に戴く清酒真澄は、寛文二年（1662）
の創業以来、山紫水明の地、信州諏訪で銘酒造りに専念。この間、全国清
酒鑑評会では、度々首位を獲得するなど、抜群の成績を重ね、また、現在
全国過半数の酒蔵で使用される、清酒酵母『協会7号』の発祥倉としても、
その名を馳せて参りました。

『山花ッッ』は、熟練した諏訪杜氏と蔵人達が原料を厳選し、工程の隅々
に最高の技を注いで醸しあげた、蔵元会心の純米大吟醸でございます。真
澄ならではの繊細で深遠な味わいを存分にお楽しみください。

六歌仙

榎六歌仙

代表者 横尾智三郎 社氏

1.80 山形県東根市温泉町 3-17- 7 ☎0223(42)2777

山法師 <仕込み水・水質> 最上川水系伏流水・軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母 = 出羽燦々50%.

<アルコール度> 14.8、<日本酒度> -1.5、<酸度> 1.3、

<アミノ酸度> 0.3 <使用酵母> 協会 9号。

桜子

土屋酒造(株)

代表者

社氏

(新潟)

東京都狛江市岩戸南 1- 5- 2 ☎048(786)0115

720ml <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> 15.8、<日本酒度> + 4~6、

<酸度> 1.9、<アミノ酸度> 1.3 <使用酵母> 協会 9号。

<仕込み水・水質> 井水

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

	(昭31)	(昭41)	(昭40)	(昭41)	昭31)	(昭20)	
	露	長	西	今	坂	篠	
	木	戸	丸	井	本	田	
			式	修	善		
	修	琴	人	二	之	康	(昭31)
(昭31)	○	○	○	○	○	○	大
蓮	○						野
幸	○	○	○	○	○	○	金
治	(31)	(昭41)	(昭27)	(昭24)	(昭23)	(昭20)	一
	山	久	坪	砂	山	渡	
	田	松	井	山	藤	辺	
	晴	信		嘉	和	光	
	康	明	洋	幸	夫	夫	

開会に先立ち、砂山さんが持参した帆引き船の模型(40cm×50)は、昔の霞ヶ浦を彷彿とさせるもので、本日の銘酒と一緒に飾り写真を撮りました。又、本日初めて出席された(昭40)西丸さんは、美大デザイン科の一期生で、広島のお酒のラベルも造っておられるとのことでした。(篠田記)

【次回予定】 6月12日（金） “旬のいわしを味わう会”