

第八回『謳粹会』会記

日時 平成11年 4月4日 16時00分

会場 牛久シャトー 『富貴洞』

4月4日が良い天気でありますように、第八回の例会は故郷の桜を愛でながら「お花見の会」と決まった時からそう祈っておりました。暖かい日が続くと、会が花に間に合わないのではないかと思います、また、寒い日が来ると、花が咲かないのではないかと、一喜一憂しながらこの日を迎えました。

当日は、快晴とは言えませんが、牛久に着いた頃は、幸い青空から太陽も顔を覗かせ、牛久シャトーの桜も、我々を歓迎するかのように、春の陽光に照り映えて素晴らしく咲き誇っておりました。園内は花見の人で大変な賑わい、バーベキューの香りが美味しそうに漂って鼻腔をくすぐる。そんな情景を見ていると、ひとりで心に嬉しさが込み上げて参りました。

でも、心配なのは本日の出席人員でした。今回は、地元の方も沢山お出で下さるだろうと、当初の予約を30名とし、締切時には20名に変更しましたが、砂山(昭24卒)さん、市村(昭41卒)さんのお二人が、急用のために欠席されたのは誠に残念なことで、それでも最終的には22名の出席となりました。宴席は、一番奥まった部屋でしたが、大きなガラス窓を通して美しい庭園が眺められ、桜の花も楽しむことが出来る落ち着いたところでした。

定刻になり、東進会・大野理事長のお声掛かりで会は開きました、次に、私、篠田が立って、会のこれまでの経緯と、本日、地元からご参加頂きました皆様に、お礼と今後のご協力をお願いしまして、挨拶といたしました。

乾杯は、地ビールヘレスが大きなビッチャーで運ばれ、音頭は安井(昭41卒)さんが、一番遠くからご参加頂いたのをお願いしました。

先日、ここへ会の打ち合わせに参りました時、地ビールが大変美味しかったので、皆様にも是非味わって頂こうと思い、お出ししたのですが、皆様も大変お気に入りだったようで、ヘレスからデュンケルと大きなビッチャーで何度もお代わりをして頂き、その数は12杯にも及びました。二人であの大きなビッチャーを一杯ずつ空けた勘定になりました。

自己紹介に移り、皆様のお仕事や近況をお聞きして、夫々に繋がりのある

ことを改めて知ったり、故郷土浦の商業都市としての衰退を嘆く話や、母校一高ヨット部の存亡の危機を、切々と訴える野村ルナさんのお話。そして、沼里さんのお父さんが勤務されていた館野の測候所（高層气象台）で、毎日ラジオゾンデを付けた気球を飛ばして、日に三度、気象測定をした話などに、そんな所もあったっけと、今更思い出して大変懐かしくお聞きしました。

そんな皆さんのお話を聞きながらも、お酒はドンドン運ばれてくる。徳利は赤い素焼きのようなコンモリと丸い二合徳利で、中身は、合同酒精が誇る旭川工場醸造の純米酒**大雪の蔵**でした。このお尻のフクヨカに丸い徳利も随分数多く運ばれました。その数は18本で、一合八勺入ると言いますから、計算では三升二合四勺ということになります。

その間に、秋田の酒**高清水**の純米酒が、そして、川端康成の「トンネルを抜けると、そこは雪国だった」という書き出しで始まる、越後湯沢・白瀧の**上善如水**が一升瓶で廻ってくる。後者は日本酒度が+6なので割合辛口なのだが、その名の如く澄んだ水のようにスイスイ喉を過ぎてゆく、コクは感じられないが、香りも淡くクセが無いので誰にでも飲み易いのが良いのかも知れないと思いました。

初めは、合同酒精の八戸工場が醸造している、純米大吟醸**鳳瑞**を頂く予定でしたが、品切れとのことでした。こんな値段の高い高級酒は、田舎では売れないのかも知れないと思いました。その代わりでは無いのですが、これは大野さんが酒田へ出張と聞いて、是非、お土産にと**おねだり**をした、酒田の**初孫本店の大吟醸・初孫**でこれを一口ずつ頂いた。さすがに「う～ん、これは旨い！」と皆さんは褒め称えた。この頃、「ここへ来たらワインも味わうなくちゃ」と**牛久ワインの冷語**や**ヴァインテージ**のボトルが数本運ばれてきました。少し甘いが酔ってホテッた体にヒンヤリと心地好い口当たりで、とても美味しく感じられました。因に、ワインは四合瓶6本でした。

地ビールから始まり、酒、ワインと随分飲んだ。そして旧懐の情を余すところ無く十分に味わうことが出来た。一つの学び舎に学んだ、同窓生だけに赦されたこの愉び、この固い絆に結ばれて、今後もお互いに睦み合い、励まし合ってゆけるよう祈って会はお開きになりました。

皆さんは、ワインセットをお土産にそれぞれ会場を去って行きました。

最期になりましたが、昭和31年の熊木士郎様からは過分なご寄付を戴き、誠に有り難う御座いました

懐かしき ふるさと恋し 花牛久

友がきと こぼるる桜 富貴洞

本日のお料理	葵コース	お献立
食前酒	梅酒	
前 菜	そら豆、 姫さざえ、	き合わせ
お造り	マグロ、ぶり	
焼き物	さわら	
煮 物	野菜の炊合わせ	新筍、 里芋、 人参、 絹さや、
揚げ物	天ぷら	海老、 タラの芽、
茶碗蒸し		
酢の物		
ご 飯	マイタケの炊き込み	ご飯
香の物		
水 物	メロン	

本日のお酒

地ビール（牛久ブルワリー）

1994年の規制緩和を契機に、半世紀を超えて傳兵衛の夢は形になりました。一杯の出来立ての、ここでしか飲めないビール。醸造メーカーとして、長年培った酒造技術と、傳兵衛の夢から生まれたビールです。

地ビールの味わいとは

まず、フレッシュさ。1Kℓ 単位でこまめに作れるので、月ごと季節ごと、何時もで出来立て。そして敢て酵母を残したための独特な濁り、体にいいビタミン・ミネラルがタップリなだけでなく、豊かで微妙なコクが楽しめます。

ブルワリービールの楽しみ方

お勧めとして、最初の一杯はヘレスで。次に**デュンケル**をジックリ味わい。さらに“本日のスペシャル”でその微妙な違いを愉しむ。それからユックリ気に入りを続けて下さい。また、造っている仕事を眺めながら飲めるのも、ブルワリーパブならではの。「今造っているのは何時頃飲めるの？」と、気軽にお声を掛けて下さい。

以上ビアレストラン**パウアー**の紹介より

ヘレス（淡色）

ドイツで代表的な、黄金色が美しい麦芽 100%のビールです。

数種の淡色麦芽とアロマホップを主原料に、モルトの香り豊かで、口当たりの良い飲み易さが特徴です。濾過してないのでコクがありながら、スムーズな喉越しです。

デュンケル（濃色）

芳醇な甘い香りを特徴とした、麦芽 100%のダークビールです。甘い香りの元となるよくローストした麦芽と淡色麦芽のブレンドに、アロマホップがタップリ。地ビールならではの濁りは酵母その物です。その厚みのある味わいと豊かなキレ。クリーミイな泡とともにユックリグラスを傾けてください。

スペシャル

上記の二種類の他に**スペシャル**というのがあり、マイクロブルワリー（小規模醸造）ならではの、季節ごとの、手作りビールの味わいを堪能して頂きたい。原料のブレンドによって、飲む日のお天気によって、味わいは微妙に変わります。“ビールは生き物だ”そんな職人氣質のこだわりを、気軽に味わってください。

合同酒精八戸工場醸造

鳳 瑞 純米大吟醸 720ml ¥3,500円を味わう予定でしたが品切れで残念した。

合同酒精旭川工場醸造

大雪の蔵 本醸造 生貯蔵酒 300ml をお土産の積もりでしたがこれも品切れなので、お土産は赤白セットのワインに変更しました。

大雪の蔵 純米

高 清 水 秋田酒類製造(株) 代表者 野口周治郎 社 山内

純米 秋田県秋田市川元むつみ町 4番12号 ☎0188(64)7331

<仕込み水・水質> 雄物川水系の伏流水・軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝美山錦60%.

掛米＝トヨニシキ60%.

<アルコール度>15.6、<日本酒度>－1、<酸度>1.7、

<アミノ酸度>2.4 <使用酵母>協会 9号。

<蔵元が語る特徴>滑らかな喉ごしが、米 100%の旨さを

引き立てる。

上善如水 白瀧酒造株式会社 代表者 高橋敬一郎 氏高綱 強(越後野積)

新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢4620 ☎0257(84)3443

<仕込み水・水質> 魚沼水系の伏流水・軟水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝五百万石50%. 掛米＝五百万石50%. <アルコール度>14.9<日本酒度>+ 6<酸度> 1.3

<アミノ酸度>0.8 <使用酵母>協会 9号。

<蔵元が語る特徴>水のようにスルスルと飲める酒です。

決して飲み飽きさせません。サラサラ辛口

初 孫 株式会社初孫本店 代表者 佐藤長助 氏後藤英之(山形)

大吟醸 <仕込み水・水質> 中硬水

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝山田錦50%. 掛米＝美山錦50%.

<アルコール度>16.0～16.9 <日本酒度>+ 2～4

<酸度> 1.1～1.3、<アミノ酸度> 1.0～1.2

<使用酵母>協会 9号。

<蔵元が語る特徴>手作り淡麗辛口。

牛久ワイン 冷詰、 720ml

ヴィンテージ、 720ml

シャトーカミヤ

明治36(1903)年に建てられた、日本初の本格ワイン醸造の地であり、創設者の神谷傳兵衛(1956～1922)は、8歳の時に酒造家を志し、17歳の時に初めて、まだその当時珍しかったワインを口にし、「日本人の誰もが飲めるようなワインを日本人の手で造りたい」と決心した人でした。

それから、全生涯に亘る研鑽と情熱を傾け、国産ワインの先駆者として、ワインばかりでなく、シャンパンなど様々な洋酒の国内醸造を次々に実現させて来ました。(資料館より) 午後4時から始まった宴席は、3時間以上の長時間に及んで、酒量も相当に多かったが、一人の事故者も無く、笑顔で再会を約して別れることが出来まして、皆様のご協力に感謝しております。

尚、当初企画致しましたビール工場の見学が出来ず、残念というお声も聞

かれましたので、今後、必ず実行致しますのでご了承下さい。

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭31)	(昭31)	(昭33)	(昭38)	(昭29)	(昭31)
熊	坂	沼	野	栗	山
木	本	里	村	原	田
士	善	征	ル	凱	晴
郎	之	二	ナ	三	康
○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○
(昭31)	(昭31)	(昭39)	(昭41)	(昭41)	(昭41)
酒	高	幕	久	高	長
井	橋	内	松	山	戸
	義	文	信		
真	尚	雄	明	了	琴
(昭31)	(昭31)	(昭39)	(昭31)	(昭31)	
横	露	江	本	大	
手	木	崎	川	野	
一		久	軍	金	
郎	修	江	治	一	
○	○	○	○	○	
○	○	○	○	○	
(昭41)	(昭31)	(昭28)	(昭31)	(昭20)	
安	蓮	関	郡	篠	
井			司	田	
恵	幸	隆	賢		
子	治	之	一	康	

【次回予定】 5月14日（金）大塚『玉淀』
料理 竹の子尽し
酒 銘酒を各種取り揃えます。

(篠田記)