

第四回『謳粹会』の記

日 時 平成10年12月3日 18時30分
会 場 銀座『ファゼンダ』

今回は、東進会の忘年会を兼ねて銀座で行った。これまでは大塚の『玉淀』だけで行っており、余所で行うのは始めてなので、皆さんに迷惑のかからないようにと少し早く家を出た。天候は生憎の雨で、皆さんの出足が鈍るんじゃないかと心配でした。

私は、有楽町駅を出ると、真っ直ぐ銀座1-21-1のイタリア料理店『ラ・ペトトラ』に向かった。この店は、赤坂のTBSの地下にあるイタリア料理の名店、『グラナダ』の総料理長を16年勤めた落合務さんが開いた店だ。彼が開店に当たって念頭に置いた事は、普通の人に通える「食堂」で、旨い料理を安く、イタリア人並にタププリ食べて満足して帰って貰える様な店作り。それは繁華街から少々外れた場所でも、客に足を運んで貰える自身と実績は充分あった。というその場所は、昭和通りを越えて高速道路に近い、高級料亭『萬亀樓』の側で、小さな商店の続く下町情緒の残る街角だ。白塗りの店のドアを開けると、店内は明るく瀟洒でキッチンと整った感じ、客席はザッと40席位だろうか、時間は午後4時。仕込みを終わった料理人達は、椅子を幾つか並べて、思い思いに開店までの憩いを取っている。予約は2～3ヶ月は満席と聞いていたが、念のために何うと、「来年の6月までは満席です」との答え。それも「お受けするのは10人まで」とのこと。

折角、雨の中を訪ねたので、「パンフレットありませんか？」と尋ねると、「パンフレットありませんが、これをどうぞ」と名刺とメニューを頂いた。それは、3,800円のプリフィクスメニューで、前菜(16種)・パスタ料理(20種)・メイン料理(20種)・デザート(10種)と前菜からドルチェまでシッカリ食べてワインも飲んで、5千円以内というので、是非『謳粹会』の皆さんに、本格的なイタリア料理の味をとと思ったが、ちょっと残念だった。

因に、前回『味覚春秋賞味会』が催した帝国ホテル・イタリア料理『チチェローネ』もプリフィクスメニューで9,500円だった。尤もこの会は、毎回メルシャンからワインの提供があるので、酒代は無料で銘醸酒と美味し

い料理が楽しめる。又、『赤坂四川飯店』では、中華料理の鉄人・陳健一氏の料理を味わい、伏見の銘醸「月の桂」を酌む会が8,000円で毎月行われる。この他、「銀座十五番街の食味会」には入会以来、30年近くになるが、最近、開催が隔月になり、会費は、飲み物別で25,000円前後になった。

次の会場探しで、余計な事をしゃべったが、

会場のファゼンダには5時45分に着いた。受付け嬢に「東進会です」と告げると「開宴は7時なので、まだお部屋には入れません、6時半になったら入れます」ということで、さて、これから約1時間をどう過ごそうかと思案したが、とにかく近くのデパート巡りをして、時間稼ぎをすることにした。今回は、東進会との合同の忘年会というので、出席者が多いだろうと35名で申し込んだが、最終的には26名に変更した。しかし、当日欠席者1名有りましたが、新たに5名の方々が駆け付けて頂き30名になりました。

その中で、最多ご出席を頂いたのが昭和31年卒の10名、次が昭和41年卒の6名、昭和39年卒と昭和20年卒の各3名で2/3以上を占めました。これは、各幹事さんの並々ならぬご努力の賜物と厚く御礼申し上げます。

特に野村ルナさんが、土浦からわざわざご参加頂いたのには、大変嬉しくて深く感謝致しました。

定刻の6時半近くになると、エレベーター前から受付までの狭い通路は、お客さんで一杯になった。余所の若い人達は階段を昇ってもらい、我々年寄り、会場の5階までエレベーターを使った。

料理が運ばれ、宴会の準備が着々と進む頃、既に26名は突破してしまっただ。まだ来られない方もいるらしいが、「時間が来たので始めましょう」と、大野理事長からから促され、会長の挨拶から始まった。

本日ここで忘年会を催す経緯と、『謳粋会』の経過に就いて説明をし、その中で、この会は、一杯飲むための会の様に思っておられる方が居るかも知れませんが、おいしい料理と共にお酒を味わう会で、その為には、これまで『玉淀』の坂本さんをお願いして、その都度、特別の献立を調理して頂き、それを吟味した銘酒と共に味わうという、会の名の通り、粋を謳う会でありまして、単なる酒飲みので無い事をご承知置き願いたいと話された。

乾杯は、最年長、昭和20年卒の山口進さんの音頭で行い、宴会が始まった。その宴会の最中に、端のテーブルから一人一人自己紹介が行われ、そして終わり近くになって、最後の一人、昭和41年卒の高山了さんが、小田原

の富士フィルムから駆け付けてくれました。

本日のお料理について

1. スモークサーモンのライムケッパー風味

2. 手羽先の煮物

東北牧場産の地鶏使用

3. 野菜サラダ

東北牧場の野菜をふんだんに使った

4. オムライス

東北牧場産の地鶏卵使用

5. 太巻寿司

6. P a s t a

東北牧場の野菜を使用した温製スパゲッティ

7. 牛スジの煮込み

8. 果 物 季節のフルーツ盛り合せ

宴が始まって30分もすると、予約の料理は殆ど食べ尽くされた。長戸さんが「会長！もう料理がありませんよ。どうするんですか？」と、困った様な顔をしてやって来た。早速、今夜の会費から店への支払いを差し引くと、まだ半分近く残る勘定なので、それを追加の料理代に当てて事無きを得た。宴の半ばに会長は、次回の案内をした。1月は14日に『玉淀』で加賀料理で行います。このために坂本さんは、料理長二人を伴って金沢まで研修に行くという熱の入れよう。さぞ、美味しい料理が味わえる事と思いますので、振って皆さんご参加下さい。尚、4月は『牛久シャトー』で花見を行う予定です、後程ご案内をしますが土浦の方もどうぞ一緒にと、お願いした。

自己紹介が終わると、もう残り時間は少なくなったが、カラオケタイムになった。最初に乾杯の音頭を取った山口さんが立った、曲は菅原洋一の「別れの曲」を聴かせてくれた。山口さんは、日本オペレッタ協会の役員だけあって、確かな音程、音階、抑揚、と素晴らしい雰囲気で我々を包んでくれた。その上手さは流石であると、皆さんが絶賛した。しかし、この後は誰もマイ

クを握る人も無く、閉宴の時間となり、昭和20年卒の渡辺光夫さんの閉会の言葉で年忘れの会は幕となった。外はまだ冷たい雨が降っていた。

[出席者] 卒業年度別・敬称略

昭和20年卒 篠田 康、山口 進、渡辺光夫

昭和23年卒 山藤和夫、

昭和31年卒 大野金一、大山巳代治、坂本善之、鈴木久義、関 隆之、
田村 恒、露木 修、蓮 幸治、山田晴康、 山本隆章、

昭和33年卒 沼里征二

昭和36年卒 栗原凱三、野村ルナ

昭和37年卒 矢口照夫

昭和39年卒 久保内総子、加固哲夫、江崎久枝、

昭和41年卒 糸賀 節、今井修一、高山 了、久松信明、長戸 琴、
安井恵子

昭和45年卒 猪股勝広、

昭和48年卒 丹羽秀男、

昭和49年卒 上田竜児

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
(昭20)	(昭20)	(昭20)	(昭23)	(昭36)	(昭36)	(昭36)	(昭37)	(昭39)	(昭39)	(昭39)
篠	山	渡	山	沼	栗	野	矢	久	加	江
田	口	邊	藤	里	原	村	口	保	固	崎
		光	和	征	凱	ル	照	内	哲	久
康	進	夫	夫	二	三	ナ	夫	総	夫	枝
								子		

○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭31)
坂	露	大	大	鈴	関	田	蓮	山	山	
本	木	野	山	木		村		田	本	
善		金	巳	久	隆		幸	晴	隆	
之	修	一	代	義	之	恒	治	康	章	
			治							

○	○	○	○	○	○	○	○	○
(昭41)	(昭41)	(昭41)	(昭41)	(昭41)	(昭41)	(昭45)	(昭48)	(昭49)
糸	長	久	今	高	安	猪	丹	上
賀	戸	松	井	山	井	股	羽	田
		信	修		恵	勝	秀	龍
節	琴	明	一	了	子	広	男	児