

『謳粹会』第一回会記

日 時 平成10年9月4日 18時30分

会 場 大塚 『玉淀』

例年ですと残暑の厳しい時期ですが、当日は曇り空で割合涼しくしのぎよい日でした。参加申込みは17名で、渡辺さん、土方さんが欠席となりましたが、田村さん、土金さんが加わり元の座席数になりました。

定刻になり、出席者もほぼ集まったところで、大野理事長の「会長の挨拶と乾杯から始めましょう」ということで、会長が立ち上がって

「本日は、当会のためにわざわざお運び下さいましてありがとうございます御座いました。私が会長ということですが、お酒や料理についてはズブの素人で、何も分かりませんが、ただこの会が成長し、『東進会』の発展の一翼を担うことが出来ればと思って、お引き受け致しました。本人は、小使人になったつもりで居りますので、何でも気軽にお申し付けください。ご期待に添うよう努力致します。多くの皆様のご賛同を頂きまして、本日はここに第一回の会を開くことが出来ました。特に本会場『玉淀』の坂本社長様には多大なるお力添えを賜りまして、この席を借りまして心から厚く御礼申し上げます。

尚、本日は第一回の会で御座いますので、“故郷茨城の酒と肴”という趣向で、懐かしい故郷を思い起こしながら、茨城のお酒と『玉淀』の料理長さんが腕を振るった肴をご堪能頂きます。焼き魚は最初、旬の魚タカベを考えましたが、霞ヶ浦のわかさぎの白焼に、そして白魚の天ぷらもお願いしました。お酒につきましては、大野理事長のお取り計らいで、協和発酵の「大吟醸・雪の花」（720ml 2本）、この酒は協和発酵がお得意様のお中元・お歳暮のご贈答用に醸造しているものだそうで、一般には手に入らない品ですか、それをご寄贈戴き、また、吉沼の浦里酒蔵店より、「霧筑波」を直接取り寄せて下さいました。そして、大吟醸「府中誉・渡舟」については、篠田会長を通じて、土浦市中央2-4-21在住の（昭33）久松建一さんからのご寄贈でございます。本醸造「一人娘さやか」は市販のものを購入しました。

由緒ある故郷の味に、昔の思い出を偲んで頂ければ幸と思います。

次に、中45回卒の小貫さんのご発声で、「会の発展と参会者のご繁栄

を祈念して」喉湿しにビールで乾杯して、宴席の幕は開かれました。

本日のお料理については、

先付け **特製イカの塩辛**は、よく塩が枯れて熟成された、カドの取れたまったりした味で、青柚子の香りが、その旨さを一層引き立てている料亭の味でした。

小 鉢 **蓴菜とろろ** 蓴菜は戦前には牛久沼でも採れました、そんな懐かしい記憶から今回お願いしたのですが、クリーミィなとろろと共に、上品なだしの馴染んだ冷たい味が舌にまつわり、いかにも夏の名残の一品でした。

椀 物 **冬瓜^{とうがん}の冷やし汁** 厳しい残暑を考えて、熱い汁よりはとお願いしました。これも、だしが決め手の一品ですが、新イクラがのって、チョッピリ初秋の訪れを感じさせる美味しいもでした。刺身 **まぐろ、はまち、甘海老**で、いつも新鮮な刺身を提供して下さる『玉淀』さんですが、今日の日本酒度の高いお酒の味が尚更、美味しく感じられる、素晴らしい活きのいいものでした。

焼 物 **わかさぎ白焼** 土浦の人なら誰でも喜ぶ味覚です。最近、霞ヶ浦観光ホテルで2～3度出されたことを思い出してお願いしましたが、近年は子持のわかさぎにお目に掛かることは全く出来なかったのに、今日は、真子がいっぱい詰まった大きなわかさぎに驚嘆し。その懐かしい味を噛み締めました。

添物のグリーンアスパラの炒めたのも北海道産の初物と思われませんが、甘みのあるサクリとした美味なものでした。

揚げ物 **しらうおテンプラ** これも、懐かしい霞ヶ浦の一品で、酢の物や紅梅煮など料理は色々ありますが、今回はシンプルに天ぷらにして頂き、新蓮を添えて天つゆで召し上がりました。

変り鉢 肉生野菜を取り混ぜたサラダ風のもの

煮 物 **野菜の炊き合せ** 炊き合せといっても我が家の煮メとは違って、一つ一つ素材の持ち味を損なわないように炊いたものを、盛り付けるので、夫々旬の野菜の味が楽しめました。

香の物

食 事 **素麺** 最後の締め括りにサッパリと、産地は、三輪か揖保かはた

また小豆島か、それとも徳島か、産地はともあれ、とにかく 飲
んだ後の爽やかな心地でありました。

以上、料理長・山口伸一さんの腕の冴え充分に思い知らされた料理でした。

本日のお酒

霧筑波 特別純米酒 浦里酒造店 つくば市吉沼 982
代表者 杜氏 佐々木圭八（南部）

原料：精白度 五百万石

府中誉**渡舟** 純米酒大吟醸 府中酒造(株) 石岡市国府5-9-32

原料：精白歩合 渡舟 35% 日本酒度 +3

酸度 0.3 アミノ酸 0.9 アルコール度16~17度

久松建一(昭33) 寄贈

※酒米 「**渡舟** 挽りぬ」 について

酒米『**渡舟**』は、「山田錦」の親品種に当たる米で、明治末期より昭和
初期まで、「酒造り専用」の品種として、大変珍重されて来た酒米でし た。
ところが「背丈が高く、収穫も十月下旬と遅いため、倒伏などの台 風に
よる被害を受け易い」「病虫害などに弱く収穫が上がらない」「平 地の
たんぼでは不向きで、出水が流れ込む山際のたんぼでしか成育出来 ない」
など、現代の稲作条件とは合致せず。栽培地も少なくなり、現在 では、
ここ新治郡八郷町で約3町歩が栽培されているのみと成っております。
しかし、この酒米『**渡舟**』は、「心白」（米の中心部分に出来る 白い部
分で、良質の澱粉質の塊。食米にはありません）が綺麗に「線状」 に発
現するため高精白に十分に耐えられるうえに、コシヒカリなどの食 米に
比して蛋白分が少ないため、味がありながら綺麗な酒質に仕上がる など、
現在の吟醸造りにも通じる特徴を持っております。

そこで、**府中誉**では、平成二年より、原料酒米として使用して居ります。

雪乃花 特別大吟醸 協和発酵土浦工場 阿見町阿見4041
原料：精白歩合 山田錦 50% 日本酒度 +5

酸度 1.3~1.4 アルコール度16度

<仕込み水、水質> 井戸水

一人娘 さやか 本醸造 山中酒造(株) 石下町新石下187

原料：精白歩合 麴・酵母= 美山錦50%, 掛米=55%

アルコール度15.5、日本酒度+6、酸度 1.7、

アミノ酸度 1.7、使用酵母・協会10号、

<仕込み水、水質>鬼怒川水・軟水。(新潟杜氏)

丹羽さんが“桑茶チューハイ”を皆さんに飲んで見て下さいと出されたのは8時半過ぎで、その後、一番若い上田龍児さんが、皆さんから請われて自己紹介をされました。若いのに色々のご苦労され、感心いたしました。

今回は、皆さん美味しい酒と肴に大満足。酒が肴を勧めたのか、肴が酒を吸ったのか、とにかく、用意したお酒はスッカリ無くなりましたが、まだ皆さん物足りないようなので、坂本社長さんは見かねて、オリジナルの『玉淀桜』を出されました。然し、これも飲み干し、料理もすべて食べ尽くされて、お開きになりましたが、誰一人酔った様子も無く、大半の方が場所を次に移して飲むのだと散って行きました。時計は9時近くを指しておりました。

[出席者座席] 卒業年度・敬称略

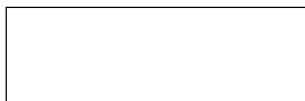
(昭31)	(昭31)	(昭31)	(昭41)	(昭33)	(昭36)	(昭27)
坂	露	田	長	佐	土	坪
本	木	村	戸	々	金	井
善				木	雅	
之	修	恒	琴	弘	晴	洋
				司		



(昭24)
砂山嘉幸

(昭31)
大野金一

20)
小貫舉一



(昭48)	(昭39)	(昭28)	(昭49)	(昭45)	(昭41)	(昭20)
丹	加	砂	上	猪	久	篠
羽	固	川	田	股	松	田
秀	哲	憲	竜	勝	信	
男	夫	二	児	廣	明	康

第一回の会ですので、どうなることかと心配しておりましたが、出席者全

員からご好評を賜りまして有り難く、今後も頑張ろうと意を強く致しました。

【次回予定】 10月 2日（金） “ひやおろしの会” （篠田記）