

第51回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成14年11月 8日

開催 場所 池袋『黒潮』

11月に入り、立冬ともなると、日は短くなって、早、木枯らし一号の聲が聞かれる頃となり、北の方からは初冠雪の知らせも頻りとなりました。

『玉淀』無きあと、いろいろ苦慮しておりますが、今回は池袋北口の演芸場の真ん前にある『黒潮』（長戸理事・ご愛用の店）で行われました。

本日は、会に先立って、坂本さんのお見舞をしました。元『玉淀』の社長坂本さんは胃癌のため、都立大塚病院で手術をされ、入院中とお聞きして、学友の皆さんがお見舞えするというので、私もご一緒することにしました。地下鉄の新大塚駅で3時に待ち合わせたのは、倉持、郡司、関、中村、本川の昭和31年卒の諸氏でした。病院は、駅から直ぐ東側の処で、門を入ると奥に白い立派な建物ががあり、病院らしく清楚な感じのする佇いでした。

手術は胃を3分の2切除して1週間目と言うことでしたが、やつれた様子もなく、顔色も大変良かったので安心しました。ただ、本人は「手術後、今日まで点滴だけで、何も食べていないので腹が減ってしょうがない」と零していました。5月末の閉店以来、初めてお会いする奥様も、スッキリとした体でイキイキとして、お店にいた時とは違って、若返った感じがしました。お店の仕事が、それは随分過酷な労働だったのだなと思いました。それが爽やかなお姿で付き添っておられましたので、この方も安心致しました。

見舞いが終わって病院を出ると、まだ大分時間があるからと、本川氏の案内でステンドグラスの工房、アトリエGSスタジオを訪ねました。中では三人の女性が製作に取り組んでおり、一人の方は、電気スタンドのシェードを「やっと二年掛かりで仕上げに入りました」というその作品は、女性らしく緻密で極彩色の素晴らしい物でした。日本ガラス工芸協会（JGAA）の正会員である岩田融氏の指導するこの教室は、午前・午後・夜に別れて行われ、受講曜日の申し込みによって受けられると言う事でした。

工芸の技法に就いては、アーティスト達の熱い視線が注がれる、宙吹きガラス、キャストィググラス、パートドヴィールなどがあり、そして、3000種以上ある色ガラスを使って、完成度の高いアート作品が作られるのだそうです。技法としては、レッドケイム、銅テープなどを基礎から指導するというので、デザインの仕方、製図の仕方、ガラスの選び方から、絵付技法、フュージング、スランピング等の専門技法も徹底指導して下さるとのお話でした。教室の壁には様々な美しい作品が飾られており、その一つ一つの技法について説明を頂いた。そして先生と対等に話す皆さんの造詣の深さに感心しました。

工房を出て池袋に着いたが、まだ5時、東武の地下で、“日本の小さな蔵の地酒祭り”が行われていたので、皆さんと時間潰しに立ち寄りました

◎本日の料理

前 菜 三種盛り合わせ

イカの塩辛

活きのいいイカを甘塩で漬け込んだもので、身の新鮮さが感じられる、まだプリプリのものだった。

胡麻豆腐

ゴマの香ばしい香りが何とも奥ゆかしい旨さだ。

野菜の旨煮

フックラと炊き込んだ野菜の味が、胃の表門を軽く叩く。

刺身 五点盛り合わせ

何時来ても、ここの刺身は素晴らしいので嬉しくなる。「うちは魚屋だから、刺身だけは何処にも負けません」千坂店長の言う通り今日も又、美味しい刺身がドンと出た。

まぐろ

刺身というと、マグロが必ず着くが、何か今日のマグロは、ふくよかな感じがして美味しく頂きました。

真鯛

何と言っても魚の王者。新鮮なのだから身が大変堅くて、歯応えが感じられるほどだ。噛み締めると旨味が滲み出る

スズキ

鱸は夏が旬の魚と言われているが、今この旨さは、夏に漁ったものだろうか、今は保存技術が良くなって、年中旬の味が楽しめる様になってきた。喜ぶべき事だろうか？

イカ

今、函館沖や噴火湾ではイカ漁の最盛期と聞く、このイカも道産子か、肉厚の甘味のある極上品と思われた。

ホタテ

帆立ては、陸奥湾の養殖物が有名だが、道産子の天然物も味が良く、どちらか判らないが、上品な甘みが旨味となって、薄にごりのチョッピー酸味の効いた「成政」とマッチした。

サラダ じゃこと大根のサラダ

我が家では、大根の青い葉を刻んでじゃこと油揚げを炒めて、振り掛けに作るが、大根を刻んでじゃこと絡め和風のドレッシングで和えたサクサク感が、サッパリとして良かった。

焼き物 海鮮チーズ焼き

魚介類のチーズ焼きと聞くと、南仏かイタリア料理を思い出させるが、黒いコンロに鉄鍋で焼かれる魚介は、チーズがかけてあるが、れっきとした和食の味だった。

鍋物 チャンコ鍋

鱈と赤身の魚を主体に、海老、鶏ボール、カマボコ、豆腐に

人参、椎茸、エノキに春菊と豊富に炊き込んだ寄せ鍋だが、冷たい北風の吹く時には、何と言っても恋しくなる鍋物だ。

蒸し物 ウニの茶碗蒸し

熱い物は熱い内にと、運ばれて来たら、直ぐに蓋を取った。天にのせたウニの香りがプーンと遠い海を思わせる。シットリ蒸し上げられた卵に包まれて、旬の银杏や椎茸、カマボコに鳴門巻きと、宝探しのように掘り当てる楽しみが堪らない。

子供心に立ち返る一ときでもある。

茹で物 釜揚げ蟹の盛り合わせ

真っ赤に茹で上げられた、蟹のの皿がドンと置かれた。こうなると、最早、お酒は売れない、皆無言で真っ赤な蟹とガブリ四つに組んで「東海の江戸のブクロのクロシオに、我酔い痴れてカニと戯る」である。中には殻を剥くのが億劫で、食べない方もいたようだった。お気の毒様でした。

漬物 わさび茄子

『黒潮』自慢の漬物。茄子の浅漬けだが、爽やかなわさびの香りがして、鼻にツンと抜ける微かな辛さが堪らない。しみじみ旨いと思う珍しい漬物だ。これでお酒をもう一杯。

お食事 江戸前寿司盛り合わせ

最期の締めは、マグロとイカのにぎりに卵焼き、もうお腹は満腹だと、食べ切れない人もいる。

◎本日のお酒

一ノ蔵

特別本醸造

株式会社一ノ蔵

宮城県志田郡松山町千石字大櫓14 ☎0229(55)3322

代表者 鈴木和郎 杜氏名 川村滋朗 (南部)

大和伝

やまと でん

宮城県内限定品

原料米 蔵の華(宮城産) 精米歩合 55% 日本酒度 +5

アルコール度 15.0 酸度 1.4 アミノ酸度 1.2

使用酵母 協会 9号 仕込み水 川水系伏流水

「大和伝」は、ここ宮城県は松山の地で、県重要無形文化財指定の、刀匠・法華三郎信房氏(八代)により復元され、その作風は見る者に深い感銘を与えます。「一ノ蔵」特別

本醸造「大和伝」は、高度精白米を使用し、この同じ風土出醸され、正に研ぎ澄まされた名刀の風格を映し込んだ銘酒と言えます。

特別本醸造 大和伝

伝統の技と心一手づくりの酒

名刀匠・法華三郎信房が鍛える「大和伝」。

その美しい鍛えの如く、なめらかで上品な口当たりの

一ノ蔵大和伝は、吟醸基準を上回る55%精米の原料米

米で、米の持つまろやかな旨味を追究した高品質本醸造の逸品です。ふるさとの香り漂う本品を存分にご賞味下さい。

井の頭

漆戸醸造株式会社
長野県伊那市大字伊那南町4875-1 ☎0265(78)2223
代表者
杜氏名 (県・)

原料米 山田錦 精米歩合 60% 日本酒度 +2
アルコール度 15.0 酸度 1.7 アミノ酸度 1.5
使用酵母 協会 9号 仕込み水 天竜川水系伏流水

東京井の頭公園の湧水は、江戸時代将軍家の茶湯に使われた名水で、清酒の命である。水にこの意を込め銘々しました。南アルプスと中央アルプスの二つの山々と、天竜川の流れのある伊那において、酒蔵の中で醸し出される酒は、この自然豊かな土地の食とともに酌みたいものです。

銘柄 成政 雪中の舞い

(純米酒・薄にごり)
成政酒造場株式会社
富山県西砺波郡福光町館418 ☎0763(52)0204

医王淡雪

代表者 杜氏名 (能登)
原料米 五百万石 精米歩合 60% 日本酒度 +3
アルコール度 15.0 ~16.0 酸度 1.5 アミノ酸度 1.2
使用酵母 自家酵母 仕込み水 神通川の伏流水

【後記】

『玉淀』の坂本さんが、胃癌で手術をされたと聞いて驚いた。早速お見舞えにと思ったが、皆さんは『謳粹会』の例会の日に行かれると聞き、ご一緒させて頂いた。坂本さんは顔色の艶も良く、痩せた様子もなくお元気なので安心しました。一日も早くご快癒される事をひたすらお祈り致しております。

今回、倉持功(昭31卒)さんが、暫く振りでご出席になり、血糖値を気遣いながら、これからは出席して下るとお聞きして嬉しくなりました。どうぞお体にご支障の無い程度にお付き合い頂きたいと思います。

『黒潮』の席は、一般席で、『玉淀』のように、我々だけが塊まる訳にはいかなかったが、スタッフのお嬢さん方も美人揃いで、皆、初々しく、よく気が付いてもてなしが良く、お店の薫陶のよさに頭の下がる思いである。これで、このサービスで『玉淀』の様に季節の料理を出して頂けたら、座席のことは我慢してもお願いしたいのだが、その点が満足で無いのが残念に思う。

「一の蔵」の“大和伝”は、中村信秀さんのご寄贈で、宮城県内限定

品という、他県では味わえない貴重な特別本醸造であり、そのご好意に感謝しながら、美味しく頂きました。ご馳走様でした。

矢口照雄(昭37卒)さんから、富山の「成政」を所望された。珍しく、「雪中の舞(純米酒・薄にぎり)」「医王淡雪」が手に入ったので、約束が果たせると早速持参した。まだ、活性酵母が活着しているとあって、私が栓を開けようとする、菊地さんが開けてくれるというので、栓を押さえて開ける様にと言った瞬間、キルク栓はズドンと一発吹き飛んだ。そして、中から泡が、猛烈な勢いで噴き出してきた。菊地さんは酒浸しになってしまった。申し訳無いことをした。私がやれば良かったと悔いたが、あとの祭りであった。

尚、お酒は二時頃店に届けておいたら、冷蔵庫で冷やして置いてくれたのだった。店長の親切にも感謝したい。

熱燗に 冷たき風や チャンコ鍋
ギンナンが 宝のごとく 茶碗蒸し

座席図(敬称略・卒業年記)

(昭31卒) 関 隆幸○	○(昭31卒) 中村 信秀
(昭31卒) 倉持 功○	○(昭31卒) 本川 軍治
(昭41卒) 長戸 琴○	○(昭31卒) 郡司 賢一
(昭31卒) 酒井 隆二○	○(昭31卒) 皆藤 祐治
(昭31卒) 菊地 清○	○(昭20卒) 篠田 康
(昭31卒) 田村 恒○	○(昭37卒) 矢口 照雄
(昭41卒) 久松 信明○	○(昭31卒) 大野 金一
(昭41卒) 高山 了○	○(昭31卒) 高野 久弘

◎十二月の例会 平成14年12月13日(金)18:30
池袋『六歌仙』ふぐコース料理 一以上一