

第52回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成14年12月12日

開催 場所 池袋『六歌仙』

師走も中旬に入ると、早、新年を迎えるのも半月に迫って参りました。それでも、まだ暮れという感覚がしないのは、務めていないせいだろうか。

でも、この時節になると、流石気温も下がり温かい鍋物を囲みたくなる。昨年は『玉淀』のフグコースだったが、今回は池袋西口の地下鉄池袋駅の真上のメトロピア一階にある『六歌仙』が会場となりました。此处で活フグのコース料理が格安の値段で頂けるといので決めましたが、お店は営団地下鉄の直営店だと効きました。お店に入ると、玄関の大きな水槽には、活のいいフグが沢山泳ぎ、「後程お座敷に伺いますのでよろしく」と言っていた。今回は、今年最期の忘年会であり、多数の皆様のご出席を予定しておりましたが、案に相違して、13名の出席でした。その中に千葉晃毅(昭32卒)さんが今回始めて出席されたことは、又、仲間が殖えた大きな喜びでした。

宴会場は、大きな部屋で、二つに分けた半分は、20数人の若者で占められ、我々13人ではチト広いので、入り口に近い方を衝立で囲って、年配の男性と若い女性の席として仕切られました。

それにしても、昨年『玉淀』のふぐと云ったら26人の参加があったのに、今年は丁度その半分の13人とは何とも寂しい気がしてならない。

お陰で昨年の暮は、『玉淀』のふぐで三度忘年会をやらしてもらった。今年がここが初めてのふぐである。メニューは『玉淀』と同じようだが、でも、何かが違う、それはお客様に美味しいものを召し上がって頂くという、お店の心掛けだと思う。昨年の会の時、坂本社長は「白子はどうするんですか」と電話で聞いて来た。「高いのでやめました」と言うと、「どうしても、白子を味わって欲しいのだ」とまた電話が来た。「しかし、会費も決めて案内を出してしまったので」と言うと、坂本社長はどうしても思い切れずに、三度目の電話が来た「それでは、ウチの酒を少なくして、持ち込みの酒を使って頂いて、その会費の中で何とかしましょう」と言って来た。それは本当に嬉しいことでした。当日、「高いので余りお付け出来ませんが」と言って、小皿に二切れの白子が付いた。マシュマロのようなふぐの白子、甘くマツタリとした味が口の中に広がり、やがてその滋味が体の中に沁わたるようなあの旨さ、まさに醍醐味とはこのことでは無かろうか。そして、熱燗で頂いたヒレ酒のあの旨さ、ヒレをちょつと焼いて、独特の焦げた香りが酒を包み、何とも言えない旨さに浸ったことが強く思い出されました。

お酒も予備軍として、静岡の「開運」の純米吟醸酒を一升持参しましたが、持ち込みについて埒が開かなかったので、次回にと持ち帰りました。

それでも、お店の酒がよかったので、白子やヒレ酒は無くても、今年最期の会として、それなりに楽しく締め括ることが出来ました。

◎本日の料理

前 菜

タコのカルパッチョ

皮は背側を黒皮、腹側を白皮と言ひ、皮の内側の皮はとうとうみ（遠江）身の内側の皮はみかわ（三河）と言ひ、いずれも霜降りにしたせん切りを使う。皮はゼラチン質を含み、そのプルプルした食感が楽しい。ポン酢を付けて口に運ぶと、何とも爽やかさの中にコクを感じる。普通は、お造りの中に盛って来るのだが、ここでは、前菜として別に出された。また、皮は煮こごりや和え物にもよく使われる。

笹身のカルパッチョ

ふぐの種類は数多くあるが、その中で刺身に使われるのは、主にとらふぐとからすだと言う。今宵は、そのどちらかは分らないが、白の中皿に薄造りが菊盛りにして出てきた。大きな絵皿に様々な盛り付けをするのは、ふぐ職人の腕の見せ処だ、前にも書いたが、京都の『ひばなや』では、薄造りでなく普通の刺身で出て来る。常連客は、これでなければふぐの味がしないと云う。硬いので、噛んで居ると、中から旨いエ

カプレーゼ

パスタ

イカとブロッコリー トマトソース

ブツ切りにした骨付のふぐの水気を拭いて、小麦粉をまぶし、油でカラッと揚げる。ふぐの旨さを凝縮して閉じ込めたようなこの一品。スタチの一滴が更にその旨味を高め、純米酒の「浦霞」が心地好く喉を過ぎていく。

メインデッシュ

スズキのボワレ

普通は活けふぐと言うのであろうが、ここでは、水槽に泳がせてあるふぐと言うことで、泳ぎふぐと言っている。関東で言うふぐちり、関西のてっちりである。ふぐはおろした身だけで、頭や中骨の無い上品な盛り付け、鍋はダシの出る物、また、煮え難い物から入れるのが鉄則だと鍋奉行の言うとおりにする。薬味の紅葉おろしに浅葱を散らして、更にスタチを絞ると、熱々の魚菜の滋味が、純米酒の「一の蔵」と共に体の芯まで沁み通る思いだった。

地鶏モモ肉のロースト

サァ今宵最期の挑戦、食べ尽くした鍋の中を綺麗にして、ご飯を入れる。煮込んだ魚菜の出汁の効いたスープが、飯の

一粒一粒に沁み込むように煮染める。そして、溶き卵を掛け廻して火を止め、蓋をして蒸らして、ハイ召し上がれ。

寒い時には、温かい鍋物がなんと言っても一番のご馳走だ。ふぐ雑炊を鍋が空になるまで綺麗に食べ尽くして、今年に思い残すことは何も無いようなフワリとした気分になった。

デザート

アイスクリーム

鍋とお酒でホテッた体をヒンヤリと優しく癒してくれる。冬を忘れた春の訪れがそこにあった。

◎本日のお酒

ワイン CASAL BORDINO社

白 トレピアーノ ダブルッツォ

赤 モンテプルチアーノ ダブルッツォ

竹 雀鳥 (純米生原酒)

竹鶴酒造株式会社

広島県竹原本町二丁目十番二九号 ☎022(362)4165

代表者 佐浦 茂雄 杜氏名 平野重一 (南部)

原料米 ササニシキ 精米歩合 60% 日本酒度 +2

アルコール度 15.2 酸度 1.6 アミノ酸度 1.4

使用酵母 浦霞 仕込み水 松島湾沿い丘陵地の井戸水

岩の井 (純米原酒)

岩瀬酒造株式会社

千葉県東根市御宿町久保1916 ☎0237(42)2777

代表者 杜氏名 ()

原料米 出羽燦々 精米歩合 55% 日本酒度 +3

アルコール度 15.0 ~ 16.0 酸度 1.2 アミノ酸度 1.3

使用酵母 自家酵母 仕込み水 黒伏山系湧水

地元産酒米で、歌人が和歌を作るように蔵人が真心で造る。

【追記】

戦い済んで日が暮れてじゃ無いが、解散後、予備軍として持参した静岡の純米吟醸酒「開運」の一升瓶を持って帰る訳にも行かず、ひとまず『黒潮』に預けることにして向かった。後を振り返ると皆さん付いて来て、10人ばかりになった。ついにここで二次会と相成った。お酒は、中村さんがお持ち頂いた、神奈川の銘醸「相模灘」を開けた。白文字で「相模灘」と書いた徳利型の黒い

瓶はコポコポと軽快な音を立てて杯を満たした。皆さんに注ぎ終わると、また改めて乾杯をした。味は聞きしに勝るよい味でした。料理の方は、もうお腹一杯なので軽いものと言うことで、ワサビ茄子とオカラのコロッケだけを頼んだ。どちらも軽くて、酒のアテにはよかった。

お酒が飲めないのに、その雰囲気がいいからと、わざわざ土浦から出席頂いた郡司賢一さん。それに、体の都合でただ今ウーロン茶という高野久弘さんには、二次会までお付き合い頂き、そのご協力に感謝せずには居られません。

そうした皆様の温かい心に支えられて、『謳粋会』も満五年の節目の年を迎えようとしております。新しい年をご家族お揃いで元気に明るく、迎えられますよお祈り申し上げますと共に、尚、『謳粋会』の一層のご協力をお願い申し上げます。

鱈酒に 忍び寄る夜の すき間風
木枯らしを 忘れて集う ふぐ雑炊

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭31卒) 菊地 清○	○(昭31卒) 皆藤 祐治
(昭41卒) 長戸 琴○	○(昭31卒) 酒井 隆二
(昭41卒) 久松 信明○	○(昭31卒) 郡司 賢一
	○(昭31卒) 高野 久弘
(昭31卒) 田村 恒○	○(昭31卒) 大野 金一
(昭31卒) 中村 信秀○	○(昭41卒) 安井 恵子
(昭20卒) 篠田 康○	○(昭31卒) 矢口 照雄

◎十五年二月の例会 平成15年 1月10日(金)18:30

池袋『PASTA MANIA』
イタリアンシーフード料理

一以上一