

第53回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年 1月10日
場所 池袋『PASTA MANIA』

皆様明けましておめでとう御座います。『謳粹会』も無事に五回目の新年を迎えることになりました。これも偏に会員の皆様方の絶大なるご協力の賜物と厚く御礼申し上げます。

これまでは、おせちの入った和食の会席で新年を祝いましたが、本年は、それも適わなくなり、ここ『PASTA MANIA』のパスタ料理とイタリアワインでお楽しみ頂きます。この店は、長戸さんのご紹介で、長戸さんはここが美味しいので週に三度はこちらに伺うと聞いております。シーフードイタリアンが得意の店ということですので、旬の美味しい魚が頂けることとご期待下さい。尚お酒は、お店で赤・白のワインを用意されておりますが、持ち込み自由ということでしたので、広島・竹原『竹鶴』の（純米生原酒）と千葉・御宿『岩の井』の（純米原酒）を持参致しました。『竹鶴』に付きましては、以前に飲んだことがあります、あれは（純米酒）でして、今回は（純米生原酒）ですから、良く味わって、こちらもお楽しみ頂きます。

お店は、地下一階のフロアですが、仕切りの無い席は鉤の手に40ほどのテーブル席がありました。しかし、私達の他には一組の男女だけでした。

会長の挨拶の後には、今年一年の平安泰平を祈ってビールで乾杯、元気のいい声がか部屋一杯に響き渡り、今年も元気で意を新たにしました。

イタリア料理は、銀座の『イタリー亭』以来これで2度目です。

私達の若い頃は、代官山の『小川軒』や本郷の『楠亭』などがあり、その後、銀座に『マキシム・ド・パリ』や『レカン』が生まれましたが、フランス料理の店ばかりで、イタリア料理はあまり目に付かなかった。そんな訳で、西洋料理はフランスが一番と思っていましたが、さにあらずであった。

イタリア料理は、他の全ての料理の源であって、ヨーロッパで初めて料理が発達した場所と言えればイタリア半島であり。イタリア料理を最初に作り出した功労者は古代ローマ人だという。彼らは小アジアやギリシャの料理からヒントを得て、自国で手に入る食べ物を様々に料理した。こうして出来上がった西洋料理の基本は、イタリアからフランス、更に他の諸国に伝えられて、フランスで料理作りのバイブルとされているラールス料理百科も、イタリア料理こそ、ラテン系ヨーロッパ諸国の料理生みの母であるといっている。

イタリア料理が初めてフランスに伝えられたのは通説に依ると1533年、フィレツェのカテリーナ・デ・メディチが後のアンリ2世の妃として嫁いだ時で、腕利きのコックを多数従えて行ったという。

現在では、イタめしなどと呼ばれて、バスタやピザなど簡単な食事の代名詞のようになっていて、巷には数多くのイタリア料理店がひしめいているが、

『サバテーニ・デ・フィレツェ』のような豪華な高級料理店も数軒ある。

◎本日の料理

前 菜

○タコのカルパッチョ

和食なら、さしづめ活きたコのお造りとして、**わさび醤油**で頂くところだろうが、オリーブ油と香草で上品に味付けした一品。ほのかに甘味があって、柔らかく、噛むとその旨味が口一杯に広がって、初春らしいさわやかさを十分堪能することが出来た。タコで名のあるのは明石の真蛸と北海道の水蛸だが、生で手に入るのは何処産のものだろう。

○笹身のカルパッチョ

笹身は鶏の胸肉の内側にあって、笹の葉に似た形からこう呼ばれており、牛や豚のフィレに相当する部分で、極柔らかく、鶏肉の中では最も脂肪が少なく、サッと湯通しして霜降りにし、和え物などにするが、新鮮なものはお造りにし、やはり**わさび醤油**ということになるが、**カルパッチョ**にすると単純な笹身の味が複雑な旨さになって楽しめる。

パ ス タ

○イカとブロッコリー、トマトソース

アルデンテに茹で上げられたスパゲッティに、甘味のある活きのいいイカ。そして、緑鮮やかなブロッコリー、野菜がへろへろなのは味気無い、その点、麺の硬さにマッチした少し歯応えのある茹で方で大変良かった

メインデッシュ

○ススキのポワレ

ススキの旬は真夏とされており、真冬は産卵するので、身が痩せているから、如何な物かと思ったのは考え過ぎであった。アッサリした白身魚だが、夏場の脂ののった、ふっくらした味と少しも変わらないように思われた。この魚は出世魚で、成長するに連れて、**こっば**(5~6cm)、**せいご**25cm前後の一年魚、**ふっこ**(30~60cm)、それ以上を**すずき**と呼び、体長は1mにも成長する。

○地鶏もも肉のロースト

先程の**笹身**と違い、良く動かす筋肉なので、肉質はやや硬めで、筋もあるが、脂肪がのっけていて、味にコクがある。

フライパンにサラダ油を熱して、両面から弱火の中火で焼き上げた物と思われる。ただ、塩焼きにした物でも美味しいが、こうした何種類かの調味料に漬け込んで**ロースト**とした**鶏もも**は、又、格別の旨さがあり、酒が進んだ。

デザート

チョコレートケーキ

甘い物は苦手だという人もいるが、それほどコッテリした

甘さでは無い。微かに洋酒の香りもして、ホッとする味。

◎本日のお酒

ワイン **CASAL BORDINO**社

白 **ト レ ピ ア ー ノ ダブルツツオ**

アロマテックで繊細な香り、口当たりはコクがあってマイルドだった。若々しくフレッシュで、辛口ながら甘味さえ感じる、イタリアワインらしい厚みのある白ワインでした。

赤 **モンテプルチアーノ ダブルツツオ**

凝縮された果実味の瑞々しさ、タンニンが少ないので、柔らかく伸びやかな口当たりで、大変飲み易く、バランスのとれた素晴らしい赤ワインだった。

竹 雀鳥 (純米生原酒)

竹鶴酒造株式会社

広島県竹原市本町三丁目十番二九号 ☎0846(22)2021

代表者 竹鶴 壽夫 杜氏名 川本清一 (広島)

原料米 八反錦 精米歩合 60% 日本酒度 +2

アルコール度 15.8 酸度 1.6 アミノ酸度 1.5

使用酵母 鯉601号 仕込み水 賀茂川伏流水・軟水

岩の井 (純米原酒)

岩瀬酒造株式会社

千葉県夷隅郡御宿町久保1916 ☎0470(68)2034

代表者 岩瀬 能和 杜氏名 菊地 幸雄 (南部)

原料米 コシヒカリ 精米歩合 60% 日本酒度 +1

アルコール度 17.5 酸度 1.6 アミノ酸度 1.5

使用酵母 協会 9号 仕込み水 井戸水・硬水

(蔵元が語る特徴) 独特の旨味と香り。

【追 記】

先日、銀座『イタリー亭』から、創業50周年記念の案内を頂いた。私の若い頃は、イタリアンと言えば、ここと六本木の『キャンティ』ぐらいだった。だが、最近では若い人達がどんどんイタリアに行って技術を習得し、本場の味と技を日本に持ち帰っては店を開くので、新しいイタリアンも随分増えている。近頃ではイタリア料理などと言わず、今の人達はイタめしなどと呼んでいる。マカロニやスバゲッティのパスタ料理から、ピザやリゾット、そして野菜、魚、鶏、肉などの本格的料理まで様々ある。

その中でパスタはイタリアを代表する小麦製品である。原料のデュラム小麦(硝子質でタンパク質が多い、パスタ料理に使うセモリナ粉の原料)は、胚乳部が硝子質で非常に硬く、黄色のカロチン系色素が多く、タンパク質の含有量も多い。パスタ特有の硬くて弾力のある食感や色合いは、この性質に依るところが大きい。代表は、マカロニとスバゲッティだが、両

者共イタリアの麺類として親しまれている。

パスタとして総称されるその内容は実に幅広く、形状、大きさ、調材料、イタリア各地方ごとの特色、更に料理の種類も多用である。それに、小麦粉をこねた生地を丸めて茹でたニョッキなども、パスタの一部に含まれる。日本でも多くの製品が作られており、以前は強力粉を混合していたが、本格的なパスタの普及とともに、デュラム小麦粉 100%の製品が中心となった。パスタは種類によって用途が違い、スープ用 5種類、茹でて使う 16種類、焼いて使う 15種類、詰め物をする 6種類と実に42種類のパスタが、料理に依って使い分けられているのである。

これら多種類のパスタ製品にトマト味、クリーム味、肉、魚介、野菜と様々なソースがあり、その料理も豊富。マカロニ類もサラダが一般的だが、本来はソースで味わう。パスタは茹で立てをソースと合わせる事が大切で、絡めるようにして、直ぐに食べるようにしたい。ラザニアやカネロニなどは、具やソースを重ねたり詰めたりして、オーブンで焼き上げることが多い。極小型のパスタはスープやサラダに散らしたりして用いる。

私がパスタで一番印象に残っているのは、ホテル西洋銀座で食べた手打ちのラザニアだ。シェフが丹精込めて打ち上げたこの品は、ムッチリとした弾力で、コシが強く、しかも歯切れのいい、素晴らしい食感だった。

次の会の時も、ラザニアが食べられると思って楽しみに出席したか、この時は、ラザニアでなくリゾットなのでガッカリしていると、リゾットも美味しく作るのはパスタより難しいと言われた。リゾットは、お粥のようで余り好きでは無かったが、それは食わず嫌いで、硬からず、そしてビシヤビシヤでなく、米の一粒一粒に美味しいスープの沁み込んだその味は、何とも言い難い旨さでした。

初春の パスタに集い ワイン酌む
イタめしが お節に替る 春の宴

座席図（敬称略・卒業年記）

| | | |
|--------------|--|--------------|
| | | ○(昭31卒)酒井 隆二 |
| (昭31卒)菊地 清○ | | ○(昭28卒)砂川 憲二 |
| (昭31卒)高野 久弘○ | | ○(昭41卒)初田 正雄 |
| (昭41卒)久松 信明○ | | ○(昭33卒)沼里 征二 |
| (昭31卒)皆藤 祐治○ | | ○(昭31卒)郡司 賢一 |
| (昭31卒)田村 恒○ | | ○(昭31卒)山田 晴靖 |
| (昭31卒)中村 信秀○ | | ○(昭41卒)長戸 琴 |
| (昭20卒)篠田 康○ | | ○(昭31卒)大野 金一 |

◎十五年二月の例会 平成15年 2月14日(金)18:30

台場『黄桜台場醸造所』~~楽~~はなしべ

「蔵出ししぼりたて」と京懐石

—以上—