

第54回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年 2月14日
場所 台場『**薬**はなしべ』 黄桜台場醸造所

私は或る記事に、「ゆりかもめ」と聞いて、在原業平を思い出すのは化石人間なかも知れないと書いたが、「みやこ鳥」とは「ゆりかもめ」の和名であって、冬になると日本にやって来る渡り鳥である。もう随分前の話になるが、この鳥、ある年、京都にも多数やってきて、鴨川のずっと上流の方までたむろしており、小魚を全部食べ尽くしてしまうと地元の人達は嘆いていた。水面に浮いている姿は愛らしいと思うが、川の漁師にとっては、悩みの種だったのだ。

その名を付けた新交通システム「ゆりかもめ」に乗って新橋駅を離れる。この列車には運転手や車掌と言った乗務員も居なければ、レールと言った軌道もない、古い頭では考えられない驚きの乗り物だ。直ぐ汐留駅に着く。ここは、明治5年に、初めてここから横浜とを結ぶ列車が走り、「汽笛一声新橋を」の鉄道唱歌でも知られる、わが国鉄道発祥の地。その後、貨物駅となった広大な敷地は、今、再開発の波に乗って、大きなビルが建ち建ち建てられている。夏には麹町の「日本テレビ」もこちらに移るといふから、ここもやがては大きく変貌を遂げることだろう。右手前方にライトアップされた東京タワーが薄暮の中にそのスタイリッシュな姿を誇っている。そして次に貿易センタービルが目の前に来ると、車両大きく左へ旋回して海辺に出る。そして、竹芝、日の出、芝浦を過ぎて、いよいよ「レインボーブリッジ」を渡り、台場のオウターフロントに入ると、周辺の景観はこれまで都内で見られない様相に一変する。幕末の黒船から江戸を守るお台場が、今や臨海副都心の名の下に、新しく立ち上がったその姿には目を見張る物が有る。そしてここでは、全ての物がサイズアップされたビクソなケールを感じる。それに、ミュージアムの多いのも広い土地を持つこの特徴かもしれない。

「船の科学館」を始め、「日本化学未来館」や「東京みなと館」に「シェル・ミュージアム」、そして「ガスの科学館」と近代科学の知識を広めると共に、人間の築いてきた歴史を物語る処でもある。

「天王洲アイル」が出来た時、有名ホテルや名のあるレストラン、料理店がオープンして、華やかに花開いたのは「レインボーブリッジ」が出来て間もなくのことだったから、もう14～15年は経つのだろうか、ライトアップされた橋を眺めながら、イタリア料理に舌鼓打ったことを思い出す。

今宵訪ねるアクアシティお台場は、巨大な6階建てのビルディング全体が一つの大きな商店街で、「ゆりかもめ」の駅を降りると、連絡デッキが3階に通じている。中には、色々な店があって、飲食店もラーメン店やマクドナルドをはじめ、和洋の料理店も60店舗ほど入っているが、余り高級感のする

店はない様だった。しかし、案内をみると、この中に「黄桜台場醸造所」の『薬はなしべ』は入っていなかった。実は、アクアシティお台場と地続きの同じ階だったが、メディアージュという別の建物なのだった。

『薬』と凶案のように描いた大きな紺の暖簾を潜ると、店長の植城さんが、「お待ちしておりました」とこやかに迎えてくれた。店に入ると、右手のレジの奥が醸造場になっており、ステンレスのタンクや張り巡らされたパイプをガラス越しに見る事が出来る。そして左手がテーブル席で50籍はあるだろうか、更にその横のガラスを張った明るい床に20人のテーブル席が在り、私たちはそこを使った。

開会の時間が近づくにつれて、場所が分かりずらかったという人が多く、中には一つ手前の「お台場海浜公園駅」で降りてしまった人などもいたが、宇部から飛んで来るといふ大野理事長をの他、17姪の方が集まった。私の同窓の渡邊光夫さんも「篠田が頑張っているの、たまには出席しなければ」と顔を見せてくれて、若山宏(昭36卒)さんは一年振り、蛸原芳和(海老原順)(昭46卒)さんも久し振りに出席されて、大変感激の様子でした。

会に先立ち、杜氏さんが台場醸造所に就いて簡単に説明があり、乾杯の済んだところに大野理事長が姿を見せたので、もう一度乾杯をした。

◎本日の料理とお酒

「蔵出ししぼりたて」と京懐石

○地ビールゴールド

「黄桜」ではアルト、ケルシュ、ゴールドの三種の地ビールも造っており、ケルシュは後程、今日の献立の料理と一緒に出て来るといふので、ゴールドを頂いて乾杯をした。その名の如く金色に輝く色合いで、喉越しも良く、しかも、日本酒の香りのする。ちょっと珍しいビールだった。

○食前酒 黄桜 吟醸五年古酒

可愛いグラスに、七分目ほど入った薄黄色い酒。どうせ、食前酒なので、梅酒か果実酒ぐらいに思って口にしたら、オヤッと思った。それは、臆たけた美女の姿を思い浮かべる気品と落ち着きを感じられた。改めて献立を見ると、吟醸五年古酒とあった。ウツトリと呆れるほどの上手さだった。

○先付け

筍 若芽サラダ (浅利 水菜)

京都伏見地ビール ケルシュ

二月に筍の採れるは、鹿児島か小倉の合馬だか、エグミもなく、ワカメにサラダオイルで和えたアサリと水菜、濃い緑が目にも爽やかで、噛むと水菜の歯触りがサクサクと小気味いい、淡いブラウンのケルシュがさらに旨さを添える。

○珍 味

鯛塩辛 友和え、

台場醸造清酒 純米酒

珍味として運ばれて来たのは鯛の塩辛。これは高級な肴が出たので嬉しくなった。これが、スッキリした純米酒にとても合う。酒の旨さを一層盛り立てるこの味は、飲兵衛が泣いて喜ぶ一品だ。私は、倉敷・玉島の「鯛惣」の鯛わたの塩辛、鯛まこの塩辛好きだった。広島・草津南の「瀬戸惣」や猿喉橋の「山栄水産」の物等、瀬戸内の海産物を扱う店な何処でもあると思う、かつて、大阪梅田の地下センターに全国の珍味を扱う「白梅」という店があり、よく利用した。店を閉じてもう四半世紀になるが、あの旨い鯛わたの味は懐かしい。

○向 附

河豚ぶつ刺身

黄桜 辛口本醸造

冬の味覚の王様河豚、東京湾の潮風が冷たいお台場で、河豚を味わうとは思ってもよらなかった。薄造りにミカワの細切りも和えたポン酢は、ゼラチン質が程よく馴染んで、辛口本醸造に、自然と頬が緩んでくる。何時までもこの旨さの中に浸っていたい、そんな気のあるお台場の夜でした。

焚き合せ

寒ぶり大根京風焚き合せ

梅麩、丸餅掛け 青味 針柚子

台場醸造清酒 純米にごり酒

鰯大根と言えば冬場のご馳走だが、そこが京風焚き合せと言うだけあって、アラなど使わず、上身だけの贅沢な一品。鰯の味がしっかり大根に染み付いて、京風らしいトッピングが一層その味を楽しくさせてくれる。少しトロツとした粘りの純米にごり酒だが、ドブロクを思わせるような感じで、懐かしさを思い浮かべる人もいた。

○焼き肴変わり

牛ひれ肉もろ味噌漬け焼き

台場醸造清酒 大吟醸原酒

冬の魚の代表の次は、肉、それも牛ヒレ肉だ。ほんのり味噌の香りがしつこくなく、ミディアムレアに焼かれた肉を噛み締めると、中からジンワリ旨い肉汁が口中に広がる。それを大吟醸原酒を口に含んで合わせると、原酒の辛さをなだめて程よく奏でるそのハーモニーが喉を潤し、心を寛げた。

○強 肴

牡蠣オイルサーデン

台場醸造清酒 搾りたて生原酒

今が旬の牡蠣、お酒と言えば酢ガキだが、オイルサーデンとは何ごとぞと思った。だがさにあらず、搾りたて生原酒の為には、オイル焼きにしてコクを持たせたのだと思う。こうする事によって、強い生原酒に負ける事なく、添えられたカイ

ワレが、牡蠣本来の香りと旨味に、ひと味春を加えていた。

○進 肴

京漬物三種盛り合わせ

最近、東京の料理屋では、お新香というとよく柴漬けを出す処が多くなった。しかし今宵のお新香は、しっかり手間隙かけて漬け込んだ、京菜と赤カブ、大根の糠漬で、浅からず、また、漬け過ぎず、程よい漬かり具合で、お店の心尽くしがシッカリと感じ取れた嬉しい喜びの味でした。

○お食事

うどん対蟹めし

大部分の方はうどんだったが、四人ほど蟹めしを頼んだ人がいた。蟹の身肉を入れて、茶飯にふっくらと炊き上げられた蟹めしは、何とも言えない香ばしさで、これまでの酒と肴に満足した体をホワッと包み込んでくれたその抱擁力。その滋味の中で、今宵最後の口福感を味わった。

○デザート

京菓子おたべ

最後に、もっとも京都らしいと思うお菓子おたべが出て、締めく繰られた。スベスベした餅（皮）に包まれたツブ餡の味。張り艶があって、京の舞妓さんを連想させるものがある。

【後 記】

「仕事は大勢、旨い物は小勢」と昔から言われるが、大勢で旨いものを楽しむのが『謳粹会』の使命とっております。今宵も寒さの中を、大勢のり方々のご参加を頂き感謝しております。

黄桜が 台場に醸す 河豚と牡蠣
如月の 海風さぶし ゆりかもめ

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭41卒) 安井 恵子○	○(昭37卒) 小田倉 光伸
(昭41卒) 久松 信明○	○(昭31卒) 高野 久弘
(昭36卒) 若山 宏○	○(昭31卒) 酒井 隆二
(昭31卒) 山田 晴康○	○(昭31卒) 大野 金一
	○(昭20卒) 篠田 康
(昭31卒) 皆藤 祐治○	○(昭28卒) 坪井 洋
(昭31卒) 郡司 賢一○	○(昭31卒) 中村 信秀
(昭31卒) 菊地 清○	○(昭41卒) 長戸 琴
(昭20卒) 渡辺 光夫○	○(昭33卒) 海老原 順
	○(昭33卒) 千葉 正雄

◎十五年三月の例会

平成15年 3月13日(木)18:30

荻窪『酒膳屋』

土佐のお酒と黒潮料理。

一以上一