

# 第56回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年 4月 6日(土)  
場所 土浦『霞月樓』

春四月、桜の花は満開だ。『謳粹会』の花見は、毎年故郷に母校を訪ね、旧懐の情に浸る事にしている。しかし、昨年の開花は一週間ほど早く、計画した当日に桜の花は散り果ててしまっていた。でも、今年は平年並みの開花ゆえ、素晴らしい花見が出来る、期待をしていたのだが、これが何とも無情の雨に祟られて、傘を差してお花見となり、あまつさえ強い風まで加わって、何ともサマにならない『謳粹会』の花見で、その粹さ加減などは何処かに吹き飛んでしまった。それでも、一年振りに訪ねる懐かしい母校の姿。駅前からバスに乗ると、乗客は私一人だけだった。しかし、バスは定刻に発車した。昔の活気が薄れてしまった町の中をバスは走る。桜の花に包まれた亀城公園には、鮮やかに彩った雪洞が提がり、天気が良かったら相当の人数があるのだろうと思われる。ここで老婆さんが一人乗って来た。桜の咲き揃った新川を渡り、真鍋の坂を上って、一高前で私が降りると、バスは老婆さん一人を乗せて行ってしまった。

校門を入ると、満開の桜のアーチに迎えられて、私は、一人傘を差してその中に行く、初めて入学の時と同じ風景だが、あれからもう半世紀以上も経過しており、あの時は、将来に対する希望も持ち合わせていなかったが、今は定年を過ぎて、人生の終着点に向かって歩いている。旧本館前の枝垂れ桜は満開で、春を濡らす銀の糸に、困惑する美女の姿態である。

時計は、12時20分、駅から僅か10分しか掛からない。まだ誰も見えないので、玄関を借りて雨宿りをして待とうと、旧本館に近寄ると、玄関の上で一人の人が会釈をした。「『謳粹会』の方ですか」と声を掛けたが、それは、日直の先生いらしく、玄関を上がると左手に記帳台が設けられ、旧本館のパンフレットが置いてあった。聞けば、この時期、学校を訪ねる方が多いので、毎年、普段は締切りにしている旧校門を開いて、来訪者をお待ちしていると言うことでした。現に今日も、雨の中を、お祖父さんらしき人を先頭に、五人が訪ねてきた。孫（女性）が今年入学するんですよ。と、とても幸せそうな家族の表情でした。

資料の展示は、これまで旧職員室だけだったが、それが更に左右の教室に拡げられた。ここで、改めて国指定の重要文化財になった旧本館について見ると、**幻の設計者、駒井勘治**は、山形県新庄の人。工部大学校（現東京大学工学部建築学科の前身）で、同級生8人と**辰野金吾**（東京駅の設計者）の指導を受け、明治35年12月工部大学校造家学科を繰り上げ卒業と同時に、茨城県に奉職し、翌年技師となり、在職2年3ヶ月の間に、県内に数多くの作品を残しており、42歳で病死した彼が、旧本館を始め、多くの遺作を残したの

は若干27歳の若さで、その偉大さに今更ながら敬服する。

## ◎本日の料理

### ○先付け 帆立とねぎの酢味噌和え

最近、長芋は各地で栽培されている。その育成法が簡単なのか、ある老人クラブで収穫しているところを、テレビで放映されたのを見たことがある。自然薯よりアクが少なく、搗りおろしてトロロ汁にしても旨いが、千切りにしたのをサクサクと噛む歯触りは気持ちいい。

貝類はこれからが美味しくなる季節。赤貝といえ、刺身や鮓だね、酢の物に代表されるように、余り手を加えずに生で食べるのが美味しく、刺身の種類も、唐草造り、糸目造り、菊造り、いちご造り、鹿の子造りと、その朱色を生かした様々な造り方があって、造形の美しさが味と共に、目を楽しませてくれる。

前にも書いたが、赤貝は北海道から九州まで、全国各地に分布していて、常磐沖もその宝庫の一つに挙げられており、なんとと言っても福島県の閑上ゆりあげ港が、水揚げの日本一を誇っている。

素材がどんなに良くても、旨く食べさせるのは味付けに掛かっている。味醂が効き過ぎず、酸っぱからず程よい酢味噌の味に、しっかりと支えられた旨さだった。

### ○刺身 鮓、鯛、

#### 妻一式

活きの良いマグロは何時食べても美味しいと思うが、今の季節は、なんとと言っても鯛だろう、鯛は海魚の王として昔から尊ばれ、重用されて来た。その飛び切りの旨さは、産卵期を迎えて、真子を抱えたこの時期、身が充実し、外見のピンクの色も美しく、瀬戸内では、この時期のものを花見鯛、桜鯛と呼んで珍重する。今日の鯛も身が締まって、噛み締めると口中に旨さが広がった。

### ○煮物 高野豆腐博多

#### バイ貝、筍、新馬鈴薯、蒟蒻、青味

旬の素材を高野豆腐と合わせた煮物。初物の竹の子の歯切れのよさ、新ジャガはヒネには無い瑞々しい香ばしさがあり、バイ貝は普通の大きさのもので、肉厚だったが柔らかく、それぞれの春の味を楽しめる煮物だった。

バイ貝で思い出したが、越後には大バイ貝と言って、大人の拳ほどの物があって、食べるのに苦勞したことを思い出した。殻から取り出すのも手間が掛かったが、噛むのにも骨折れて、しかも、味も大味だったと思う。

## ○焼き物 鰯照り焼き

カマスはご存じの白身魚で、大きな眼と鋭い歯を持っており、開きや塩焼きは時々我が家の食卓にも上る。青身の魚と違い、サッパリした美味しさがある。しかし、本日の焼き物は、カマスの身に贅沢にカラスミをチリバメて鹿の子に焼いた物。こんな殿様料理は初めだ。この旨さに霧筑波も目を細めて喜んでいる。

## ○煮物 野菜煮

カボチャの鮮やかな黄と緑を、焼き物の織部に見立てた蒸し物。ホクホクと香ばしいこの味を、季節外れに頂くのに驚く。でも南北に長い日本のこと、南の沖縄の方では、もうジャガ芋と一緒に収穫されているのかも知れない。初物を食べて75日長生きしよう。

## ○揚げ物 天ぷら

### 海老 キス

蓮根の生産量日本一を誇る霞ヶ浦産を土浦のシンボルにしようと、駅東口の売店には、レンコン麺からクッキーなどのお菓子まで、様々な加工品が並んで宣伝を相勤めている。蓮根のサクサク感に、蟹や白魚の唐揚げにレモンを落として抹茶塩で食べる時、「勘助新田」のグラスの中で春の女神が微笑んだ。

## ○酢の物 鰹たたき

朱色の鮮やかなサーモンと真っ白な大根の間に、春の旬を挟んで桜香酢に漬け、天にイクラをあしらった、シャレた春の酢の物。春の香りが体の芯まで沁み付きそうな、そんな清々しくなる一品で、最後にさやかな一献が春の名残を奏でてくれた。

## ○食事 稲庭うどん

茶碗に装われたのは、サクラエビの炊き込みご飯。もうそんな時節になったのかと、改めて気が付く、駿河湾特産のサクラエビもこれからが盛りで、由比の浜辺はこの干し海老で真っ赤に染まる。干したのも香りが高いが、釜揚げを摘んで、一杯も堪えられない楽しみだ。

## ○フルーツ キューイ・オレンジ盛り合せ

食後の後の甘い物は欠かせないが、最後の締めに出されたのは、一風変わった和風のムース。ふっくらとそしてシットリと、ほんのり胡麻の香りに包まれて、今日の料理は締められた。

## ◎本日のお酒

ゆい

富士酒造株式会社

山形県鶴岡市大山 3丁目32番48/ ☎0297(42)2004

栄光富士

代表者 中山直次郎 杜 氏 田中 徳代

原料米 美山錦 精米歩合 60% 日本酒度 +11

酸 度 1.5 アミノ酸度 1.7 使用酵母 協会10

アルコール度16.8% 仕込み水 鬼怒川・軟水

## 大晴雲 晴雲酒造(株)

大吟醸

埼玉県比企郡小川町大字大塚178 ☎0297(35)0002

代表者 大塚新太郎 杜 氏 高木 育<sup>わかし</sup> (南部)

原料米 美山錦 精米歩合 58% 日本酒度 +3

酸 度 1.5 アミノ酸度 1.8 使用酵母 9号

アルコール度15.5% 仕込み水 滋賀高原内の湧水。

## 加賀の井 加賀の井酒造(株)

純吟生

新潟県糸魚川市大町2-3-5 ☎0255(52)0047

代表者 浦里修平 杜 氏 佐々木圭八 (南部)

原料米 五百万石 精米歩合 55% 日本酒度 +2.5

酸 度 1.4 アミノ酸度 0.9 使用酵母 小川酵母

アルコール度 16度～仕込み水

### 越後なのに酒銘は加賀の井

創業は慶安二年・1650年。

江戸時代、加賀百万石の宿場町であった糸魚川。

承応元(1652)年、この地の本陣が当家内に置かれた。

加賀三世・前田利常公の時である。酒銘「加賀の井」は利常公より命名された。本陣で醸造された「加賀の井」は、加州三公に献上され、藩主・家老の献立にも用いられていたという。

古くより、高品質の酒造り励んで来た「加賀の井」。この歴史が今も息づいている。「加賀の井」は新潟県最古の酒である。

### 創業三五〇年

皆様のご愛顧により「加賀の井」は、三五〇年を迎えることが出来ました。これからも、蔵人、従業員一同、皆様に美味しい日本酒をお届け出来ますよう尽力して参ります。

### 造ることは育むこと

元禄十年、当時の「加賀の井」当主は、酒は水次第だと考え、新井戸を掘った。従来の井水よりも「酏(酒母)のゆるみよく、味のり上々吉、寒造り使用可然」という結論を得た。

田舎酒と軽視された越後の片隅で、王子の主人は酒質の改良を心掛けた。「加賀の井」は、その頃より、水を大切に考えている。水は昔も今も変わらない。酒造りの意気も変わらない。

酒は生き物。

酒を愛し、手をかけるほど良酒が生まれる。朝は暗い内から世話をし、寝ずに酒の顔色を見る夜もある。

杜氏、蔵人のこの情熱が「加賀の井」を育む。

## 瑞鷹

純米酒

## 瑞鷹酒造(株)

熊本県熊本市川川四丁目6-67

☎0299(26)3331

代表者 大和田達郎 杜氏 橋本 正男(南部)

原料米 山田錦 精米歩合 55% 日本酒度 +3

酸度 1.3 アミノ酸度 1.0 使用酵母 小川酵母

アルコール度 15.5% 仕込み水 自家井戸水・中硬水

## 【後記】

毎年楽しみにしている母校の花見。24人の参加申込を頂いて、大いに発奮しましたが、生憎の雨で一高に集まった人は9名でしたが、皆熱心に展示室を見学し、昔の思い出を語り合う一時でした。更に、校内を一周して、新装成った体育館を外から眺め、宴会場の『霞月樓』に向かいました。さすが老舗料亭、玄関には、新しい半纏を着た二十歳代の若い衆が二人、お客さんに細かく気を使って案内してくれる。最終的に参加者は27名となった。地元の方も8名出席され、特に嬉しかったのは20年卒が4名もあり、代表して山口進さんの乾杯の音頭で、花見の宴は開かれました。酒は昨年と同じなので感動は無かったが、料理は春の旬を存分に盛り付けた、その彩りと味の素晴らしいものでした。

皐月空 ウイルスという 恐ろしき  
爽やかな風に靡くや房の藤

## 座席図(敬称略・卒業年記)

(昭31卒) 山田 晴康○	○(昭31卒) 皆藤 祐治
(昭28卒) 坪井 洋○	○(昭31卒) 倉持 功
(昭31卒) 露木 修○	○(昭31卒) 中村 信秀
(昭31卒) 高野 久弘○	○(昭41卒) 長戸 琴
(昭20卒) 山口 進○	○(昭31卒) 篠田 靖
(昭20卒) 松尾 一郎○	○(昭41卒) 久松 信明

(昭32卒) 千葉 晃毅○  
(昭31卒) 酒井 隆二○  
(昭31卒) 沼里 征二○

○(昭31卒) 大野 金一  
○(昭41卒) 高山 了

○ ○ ○ ○ ○

◎平成十五年六月の例会 平成15年 6月12日(木)18:30

一以上一