

第57回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

日時 平成15年 5月 8日(木)
開催 場所 神田『ニュー本郷』

五月晴れと聞くと、紺碧の空に泳ぐ鯉幟を連想するが、この頃は余り見られなくなってしまった。少子化のせいもあるだろうが、都会では幟柱を建てる処が無いからだろうか、昔の良い慣習やしきたりが、何か一つ一つ消えて行くのは、とてもやりきれない思いがするのは年老いたせいなのだろうが。その反面、神田祭りや三社祭りのあの賑やかに御輿を揉み合うのを見ると、何かこちらにまでそのエネルギーが伝わって来る様な気がする。今月の会は、神田の町の各軒先に祭り提灯が灯り、神田囃子が聞こえる頃に開かれた。

光陰矢の如しというが、『玉淀』のお別れ会をして既に一年を経過してしまった。どこか『玉淀』に代る店をと思っておりましたが、先頃、「東進土中45回同窓会」の幹事会がこの『ニュー本郷』で開かれ、ここなら神田の駅から近いし、40~50人入れる和室で、仕切ると半分の部屋になる。早速、中込支配人に交渉すると、料理はご希望で、お酒は持ち込み自由ということで、これなら『玉淀』と同じだとホッとした思いでした。

このお店を紹介してくれたのは、同級生の山口進さんでした。且つての勤務地がこのだったので、お店が出来たときからの常連ということで、そんな経緯で、私達の同窓会も総会や幹事会と何度か利用して参りました。

『ニュー本郷』と聞いては、私が出ない訳にはいかないと山口進さんは先月に引き続き、松尾さんと今月も出席頂きました。先月は山口さんに乾杯の恩道をとって頂きましたので、本日は松尾さんをお願いしました。

本日のお酒は、地酒協同組合加盟の蔵から4種を選んで飲んで頂くことにしました。この組合は全国30近い小さな蔵が、昭和50年に結成した組合で、現在の佐藤芳伸理事長（福島・大和川酒造）で六代目になるという、地酒を情熱で醸し、お客様に愛される地酒の醸造に力を注いでいる蔵の集団です。昨年2月17日に帝国ホテルに於いて「日本の地酒を楽しむ会」が催され、「隠れた銘酒52撰」で会場は盛会でした。その中には、鳴門鯛（徳島）の日本酒度+28、アルコール度25%という焼酎の様な珍しいお酒もありました。今年も3月2日に「帝国ホテルで日本の地酒を楽しむ会」が開かれ、26の蔵から52種類の地酒の他、本格焼酎…宮崎・古澤醸造の一壺春（いっしゅん）いも焼酎、熊本・瑞鷹の一本槍・隼（ぼり）むぎ焼酎やリキュール…和歌山・中勝酒造の吟醸うめ酒と高知・高木酒造のやさしいゆず酒の4点が加わりました。こうした会に参加ご希望の方が御座いましたら、その都度皆様にお知らせいたします。尚、この地酒は、東武百貨店・池袋店・プラザ館地下一階の酒売場で常時販売されております。

皆様から喜ばれた本日の地酒も、一滴残らず飲み干され、大好評で皐月の

例会も楽しく過ごすことが出来ました。

◎本日の料理

○先付 帆立とネギの酢味噌和え

先月は赤貝の酢味噌和えだったが、今月のお店の先付は帆立の酢味噌和えが出て来た。前回も書いたが春から夏に掛けては貝類の美味しくなる季節。帆立では殆どが養殖なので、何時でも何処でも手に入るのだが、帆立もやはり本当に美味しいのは、晩春から夏にかけてだろう。

野辺地から青森へ向う国道沿えのむつ湾には、ホタテを食べさせる食堂やドライブインが建ち並び、様々なホタテ料理で旅人を楽しませてくれる。そして、浜辺には辺り一面に貝柱が日光浴をしいて干し貝柱が作られている。あの大きな貝柱が十分の一ほどになってしまうのだから値段が高いわけだが、旨味を凝縮した味は最高だ。

ホタテで名高いのは、北海道・噴火湾で獲れる天然物だろう。甘味が強く、その締まった味は別格だという。

ホタテの仲間には、板谷貝、月日貝、檜扇貝があっけいずれも美味しい貝柱が発達している。特に板谷貝はホタテ貝と混称され、ホタテ貝の養殖につれて影を潜めているが、干し貝柱に利用される。酢味噌のサッパリした味に、ホタテの甘さが一層感じられる旨さだった。

○刺身 鮪、鯛、

妻一式

先月と一緒にネタだが、先月はこれに甘海老がついた。やっぱり、今の季節は、海魚の王と言われる、鯛が一番

だ。弾力のある歯触りにホンノリ甘さを感じ、その旨さは、真子を持って身が充実している今の時期が特に良い

真紅の色合いが美しい赤身の鮪。見ただけで旨そうで、ゴクリと生唾を飲む思い。トロと言われる腹身の部分は

江戸時代には食べなかったそうだ。冷蔵庫の無かったその頃は、醤油に漬けて保存したので、これをヅケと称しワサビでは無く辛子で食べたという。築地で鉄火丼を注文したら、黄色い辛子がついてきた。

埼玉・小川の大吟醸の大晴雲がここは、俺に任せろと、ジックリ構えて、皆さんの対応に忙しかった。

○焼き物 鰯照り焼き

脂ののつた寒ブリの旨さは定評があるが、この時期、まだ余韻があるというのか、そんなパサパサのものではなく、適当に脂があって、美味しさがある。

ブリと聞くと、北陸名産の巻きぶりを思い出す。ブリ

の身に塩をして、半月ほど浜風に晒したものを藁で包み、荒縄で巻き上げたもので、薄切りにして炙って食べる、贅沢な酒の肴だ。これを聞いた糸魚川の純吟生加賀の井が懐かしい味だとつぶやいた。

○煮物 野菜煮

筍、里芋、人参、椎茸、蒟蒻、
筍をはじめ、旬の野菜の炊き合わせ、それにしても、この里芋は何処のものだろうか、しっかり野菜の持ち味を生かして優しく煮込んである。鶴岡・大山の栄光富士、が新しく開発した「ゆい」が、お爛しても美味しいのですが、今宵はそのまま召し上がって下さいという。

○揚げ物 天ぷら

海老 キス

天種は、定番の海老とキス、キスを漢字で書くと鱈となる。キスの仲間もいろいろあるが、普通はシロギスを指して、釣り魚としても親しまれている。姿が美しい夏の魚で、30cm程の大きさになるが、多く出回るのは15cmのもの、肉質は白身で、味は癖がなく淡白。キスの仲間では最高に美味。美味しいお酒で更に旨味が弾けた。

○酢の物 鰹たたき

今日の鰹たたきは、鮮やかな朱色に染まったもので、一寸見には、イタリア料理のニョッキか、カルパッチョの様に洋食ッポイ感じに受け取れた。土佐料理で言う鰹たたきは、分厚い切り身に、スライスした輪切りのニンニクをちりばめた豪快なものだが、食べて見ると、どうもポン酢だけではなさそうだ。酸味の中に旨味があって、熊本の純米酒瑞鷹もこんな味は初めてだと喜んでた。

○食事 稲庭うどん

西の讃岐うどんに対して東の稲庭うどん。讃岐うどんもコシがあって旨い。だが稲庭うどんの透明感ある固いあの喉越しの気持ち良さ、モチリ感が無くて、歯応えのあるあの爽やかさが、飲んだ後の心持ちをスッキリさせてくれる。

○フルーツ キューイ・オレンジ盛り合せ

キューイがマタタビ科であるという事を知っている方は少ないのでは無いだろうか。今度、猫にやってみよう
柑橘類のオレンジもバレンシア・ネーブルと果肉の赤いブラッドと三種類あるが、これはバレンシアだ。どち

らも甘さにホンノリ酸味が食後の胃袋を癒してくれた。

◎本日のお酒

ゆい

特別純米
栄光富士

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

代表者 加藤 有倫 杜 氏 熊谷 喜一郎

原料米 美山錦 精米歩合 55% 日本酒度 +4

酸度 1.1 アミノ酸度 1.1 使用酵母 協会10号

アルコール度15.8% 仕込み水 月山系の伏流水

蔵元紹介

歴史と伝統が物語る古酒屋のこだわり。

創業は安永7(1778)年にさかのぼる1880年代初頭、大山では日本の有名な山や川を標榜した酒銘が多くみられ、「富士」もそれに倣ったものと見られる。その後、昭和30年代に「栄光」を冠し、現在の「栄光富士」となった。

代々品質への絶え間ない努力を行っており、昔ながらの“手作りの古酒屋”を自負しつつも、お客様のニーズにあった商品改革と妥協を許さない日本酒作りを目指す。

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 中山 雅義 杜 氏 小松 弘 (越後)

原料米 山田錦 精米歩合 39% 日本酒度 +5

酸度 1.3 アミノ酸度 0.9 使用酵母 協会 9号

アルコール度15.5% 仕込み水 玉の井戸(秩父山系の伏流水)

蔵元紹介

手漉き和紙の産地で愛飲される、華麗な酒造り

武蔵野の小京都と呼ばれる埼玉県・小川町、自然豊かな盆地には、槻川(つきかわ)が流れ、古来より上質な和紙の産地としても名高い。その水質と気候の良さは、又、明治の頃から“関東灘”の依命を持つ名醸を育てて来た。「晴雲」はその“郷土の代表酒”として、地元で愛飲される代表格。蔵にある“玉の井戸”からほとぼしるように湧き出る仕込み水は硬水で、端麗な酒を生む。

地元の有機無農薬米を使い、小川町に住む版画家が作った和紙のラベルをつけた純米吟醸を出荷するなど、小川町ならではの酒にこだわっている。

晴雲『大吟醸』について

奥武蔵小川盆地に生まれた“晴雲『大吟醸』”は、粒よりの酒造好適米を39%に以下に精米し醸造した最高級清酒です。吟醸香と呼ばれるリンゴの様な果実性の芳香と、淡麗・爽快な味を持つ、素晴らしい一品です。

もともと吟醸酒とは、酒造りの技術を競う品評会用に造られる特殊なお酒で、杜氏が名誉を賭け、精魂込めてまさに芸術品

を造るのに手間も費用も惜しまず育て上げま。

大量生産出来ないため。限定販売させて頂いております。

芳醇な香りを楽しむ吟醸酒ですから、冷たいまま、小さいグラスで香りを楽しむのが一番です。

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 小林 幹夫 杜 氏 小林 幹夫 (自社)
原料米 五百万石 精米歩合 55% 日本酒度 +4
酸 度 1.4 アミノ酸度 1.3 使用酵母 協会 9号
アルコール度 16度～仕込み水 姫川の伏流水(北アルプス・硬水)

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、高品質の酒造りに励んで来た「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「醗(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、往時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 瑞鷹酒造(株)

芳醇純米酒 熊本県熊本市川川四丁目6-67

☎0299(26)3331

代表者 吉村 浩平 杜 氏 岩根 豊生 (自社)
原料米 レイホウ 精米歩合 63% 日本酒度 +5
酸 度 1.5 アミノ酸度 1.4 使用酵母 協会 9号
アルコール度 15.5% 仕込み水 阿蘇山系の伏流水

蔵元紹介

阿蘇の雄大な自然に抱かれて、“肥後もっこす”の杜氏が醸す東に阿蘇、西に有明の海を望む雄大な熊本平野。

その鎌倉時代から要所として栄えた川尻で、瑞鷹酒造が創業したのは、慶応三(1867)年。明治のはじめ、赤酒と呼ばれる酒しか無かった熊本で、一番初めに清酒造りに着手した蔵元でもある。

清酒造りを手掛けて、しばらく経った年の元旦、酒蔵に鷹が舞い込んだことから「瑞鷹」という酒銘が付けられた。

阿蘇山に源を発する清冽な伏流水、農産物に恵まれた温暖な気候と、豊かな自然の中で、“肥後もっこす”を目指す杜氏が、熊本奈良では野されを生む。

【後記】

今回は、「“竹の子尽くし”の会を行います」とご案内したのに、献立が変って、大変申し訳ないことをしました。そのことが気掛りて、5月4日にお店を訪ねましたが、お休で、その後電話で確かめたのですが、よもや注文の献立ではないとは思わないので、時間と人数、代金とお酒の持ち込みについての確認でした。今後は、抜かりなくやりたいと反省しております。

でも、お客さんのもてなしは、スタッフのおねえさん方が、長くお店にお勤の方ばかりで、お客さんに対しては、こまめに気を使って対応して頂き、大変気持ちが良かった。今回は地酒の旨さをしみじみ味わった会でした。

菖蒲湯につかって祝う昼の酒
爽やかな風に靡くや藤の房

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20卒) 篠田 康
(昭20卒) 松尾 一郎○	○(昭41卒) 久松 信明
(昭32卒) 千葉 晃毅○	○(昭31卒) 大野 金一
(昭31卒) 酒井 隆二○	○(昭41卒) 高山 了
(昭33卒) 沼里 征二○	

◎平成十五年六月の例会 平成15年 6月12日(木)18:30
合羽ばし『飯田屋』 どじょう料理

—以上—