

# 第58回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年 6月12日(木)  
場所 西浅草『飯田屋』

今回は、東進会の総会を前にして、合羽はし『飯田屋』のどせう鍋を楽しみました。駒形のどぜうに行ったのは最初の年だから、もう、四年前のことになる。梅雨前線が北上して、関東地方も昨日、梅雨入り宣言がなされた。それでも若し降らなければ、久し振りに観音様にお参りして、ゆっくり辺りを散策してみようと、少し早めに家を出た。でも、浅草に着いたら霧雨だった。雷門の前に立つと、あの大提灯が修理のために外されて、ポッカリ穴が開いたよう。東京観光の記念撮影をする場所の一つだったが、そのシンボルの大提灯がないので、記念写真を撮る人はめっきり減ったということだ。

目に付くのは、観光用の人力車だ。パッチ姿のお兄さんが、雨の中でもお客さんに声を掛けていて。そうした人力車の組が、幾組かが活躍しているようだった。

浅草には数々の思い出があり、浅草一丁目一番一号の角のカミヤバーにも何度も行った。ここでは、黒ビールを電気ブランで割って飲むのがツウだというので、ツウぶって良く飲んだ。天麩羅、鰻、そば、洋食、肉料理と甘味や煎餅、おこし等食いしん坊の方は、枚挙に暇がないほど食べ尽くしたが、余り信心深くないので、観音様や三社様には怒られそうだ。

今回の『飯田屋』の予約に行った日は、丁度三社祭りの前日で、新仲店を通ると、各店々にはしめ縄が張られてご献灯が軒先に提げられ、祭り囃子がアーケードの中楽しく流れていて、明日からの祭り気分を掻き立てていた。又、浅草は、年中行事の多い所で、六月の月末には、お富士さまの植木市七月の九、十日は浅草観音の四万六千日ではうずき市が立つ。そして、下旬になると恒例の隅田川の花火大会が行われ、八月末の浅草カーニバルは、まだ暑い盛りなのに、街中サンバのリズムに酔い痴れて、本場底抜けの踊りが繰り広げられる。そして、十一月の酉の市、十二月の羽子板市で浅草の一年が締め括られる。又、名所旧跡も数多く、ご興味のある方は、ゆっくり時間を掛けて回られたら、色々古い時代の新しい発見があることでしょう。

本日の会場『飯田屋』は、明治の創業で、それ以前は茶店であったという。現在の主人は四代目なそうだが、かつて永井荷風を初め多くの文豪にも愛されたという。どぜうの仕入れ先は青森産で、薬味の葱は千葉の産だと言う。今日の参加者は12名と聞いたが、一年半振りに見えた南(昭和37年卒・慶大教授)先生が、弟子の高橋溪(20才)さんを連れて参加され、師弟愛の美しさを示して下さった。これが土浦一高の「敬愛」の精神であると、今更ながら深い感銘を受けた。この若い来訪者に、親父連中はチョッと浮き浮きしてはしゃいだ気分。これが、若い女性だったら？などと思い。老若相融和して、同情

(どぜう)に結ばれた、本日の和やかな会でした。

## ◎本日の料理

### ○先付 空豆

フックラと実の入った大粒の空豆。ハウス栽培が盛んに行われているせいか、もう早くに味わった様な気がする。

原産地は、ナイジェリアを中心とする北アフリカとカスピ海の南岸の二説がある。栽培の歴史は古く、古代エジプトやギリシャの遺跡からも発掘されているという。

空豆は、マメ科の一、二年草で、エンゲンマメやエンドウマメの近縁と言っている、日本には、天平時代(736)年頃に中国よりインド僧が持ち込んだと伝えられているが、実際には、戦国時代に中国より渡来したという説が強い。

更に、日本へは欧州系のものは明治初期に入ってきたと言う説もある。

この豆は、他の豆類と異なり、莢が空に向かって付くためこの名がある。また、蚕豆の字を当てるのは、実の形が蚕ににているため。

空豆の産地は、千葉の房総が日本一と思っていたら、日本一は、鹿児島県の指宿で、二番目が香川県、千葉は三番目とある。指宿では11月末から始まり4月一杯収穫が出来るのだという。品種では、早生種の房総早生、長莢種の金比羅、きみどり、うまみ一寸、大粒種のお多福、一寸などがある。鹿児島で空豆は冬の産物であることを知った。

我が家では、家内が醤油で煮たのが好きで、茹でたのと両方食卓に上るが、湯上がりにビールを戴く時の摘みには、茹でた空豆が堪えられない旨さだ。

### ○酢の物 うざく

うなぎは皆さんご存知のように、秋、産卵のために川を下り、南海の海底で産卵し、稚魚(レプトセファルス)が河川や湖沼に帰り、成魚となります。鱗はあるのだが、皮下に埋まって見えないのです。大きさによって「めそっこ」、「きり」、「ぼっか」ともいう。

最近出回っているものは、イワシやサバの餌で育った養殖ものが多い。又、台湾、韓国から数多く輸入されている。うざくは鰻の蒲焼きと胡瓜の酢のものだが、タレで焼いた鰻が甘いので、酢は二杯酢できりりと締めて、サッパリと爽やかな胡瓜の歯触りが楽しめる一品。

### ○小鉢 マグロのぬた

酢味噌で和えたこの食べ物は、日本特有の味だろう。重い食感のマグロでも、長ネギとともに案外軽やかに口中を爽やかにし、日本酒のアテにはもってこいの一品なので、小料理屋や居酒屋では良く扱う品。季節や使う素材によっ

て酢と味噌の合わせ方が違うのは当然のこと。

### ○揚げ物

#### どぜう唐揚げ

最初に食べたのはもう40年も前になるだろうか、房総の海辺の町の割烹で、カウンターの上の丸いガラスビンの中に、小さな可愛いどぜうが上がったり下りたりしていた。これを見て、同行の友が「オッ、これこれ、これが旨いん

だ」と言って、唐揚げを頼むと、仕上げにサッと振り塩をして竹ザルに盛って出された。香ばしくて味があって、一遍でこれが好きになり、それからはよくこれを頂く。

中皿に盛られたこの店の唐揚げは、木毛よりも細い1mmの何分の1という繊維の塊がどぜうを覆っている。ハテ？何だろうと口に入れて見ると、牛蒡の味がする。これは素晴らしい、料理人の腕のサエを見た思いがした。

どぜうと牛蒡は良く合うので、駒形どぜうでは、鍋に合わせる笹搔き牛蒡を、別料金で調製してくれる。

カラッと揚がったどぜうとパリッとした牛蒡の香りと味が冷えたビールに、殊更によく合った。

### ○どぜう鍋

いよいよ今宵の本命である鍋になる。お姐さんが「皆さん、マルですかヌキ（骨抜き）ですか」と聞いた。殆どの人がマルに応じたが、迷っている人の為、一枚だけヌキ鍋が卓上の焔炉に掛けられた。マルはお腹の中に卵を抱えてポンポンに膨らんでいる。ヌキは開いてあるので、青黒い卵は身の上に盛ってある。誰かが「キャビアの様だね」というと「ホントダ、ホントダ」と皆が頷いた。ネギ箱から刻みネギを山盛りにしてクツクツ煮る。もう既に下煮がしあるので、温める程度で良い。口に入れて噛むと、卵が弾けて口の中に広がった。骨も柔らかく、ネギの香りに包まれた旨さが、お爛をした上撰「月桂冠」を更に旨くした。

### ○食 事

#### 海苔茶漬け

どぜう鍋で満足した締めは、海苔茶漬けであった。器の蓋を取ると、黒光りのする分厚く盛られた海苔の上に、ワサビの塊がデンと載っている。上等の海苔の香りが堪らない。お茶を掛けて。ワサビを溶ぐと、更に一層香りが立って、サラサラと搔き込むと、ワサビの辛さがツーンと鼻に抜けて、何とも言えないあの心地好き、品川周辺の遠浅の海も埋め立てられて、浅草海苔の漁場は消えてしまったがこうした美味しい海苔が頂けるのは嬉しいことだ。

### ○漬 物

食事に次いで、小鉢に一杯の漬物が出た。茄子や胡瓜の糠漬けを始め、沢庵、ラッキョウ、白菜、大根の浅漬けと、食べ切れない程の漬物が盛られていた。もっと早く出してくれ

たらこの旨い漬物で、一杯も二杯も余計飲めたのと思った。

## ◎本日のお酒

### 月桂冠

### 月桂冠株式会社

上撰

京都府京都市伏見区南浜町 247番地 ☎075(623)2000

本醸造

代表者 大倉 敬一

杜氏 高田 昭則・岸逸夫・打越文雄（以上技師）

加藤幸雄（越前）・小林寿明（但馬）

・大木幹夫（南部）・川越復治（秋田）

・上野 稔（丹波）・下見勝二（広島）

原料米 五百万石 精米歩合 58% 日本酒度 +1

酸度 1.3 アミノ酸度 1.5

使用酵母 月桂冠酵母 アルコール度15.3%

仕込み水 伏見丘陵の伏流水（伏水）、中硬水。

### 蔵元の語る特徴

上質の醸造に適した原料米を、丁寧に磨き、低温でジックリ醸し、適度の熟成で香味を調べ、優雅な香りと、上品で膨らみのある風味が特徴な本醸造酒です。

### 蔵元紹介

#### 歴史と伝統が物語る古酒屋のこだわり。

創業は寛永14(1637)年、代初・大倉六郎右衛門が山城国木津川上流の笠置荘から伏見に出て、馬借前（現在本材木町）で酒屋を開いた時から歴史は始まる。三代将軍家光の治世であり、この年、島原の乱が起っている。六郎右衛門23歳の時である。

大倉家の系図を辿ると、本国は、相模の国大倉荘。先祖は藤原大織冠鎌足大連である。

十一代恒吉は中興の祖といわれ、明治28年以降東海道線による販路を東京に拡張し、「明治屋」と提携、「玉の泉」から「鳳麟正宗」と呼ばれたのを「月桂冠」の勝利と栄光のシンボルを酒銘にしたの

は明治38年。明治42年大学出の技術者を採用して、大倉酒造研究所を設置し、明治44年に“防腐剤ナシの酒”を発売して注目を集めた。

鑑評会入賞の記録も華々しい。明治44年の第一回の全国新酒鑑評

会でいきなり第一位（出品点数27）、全国品評会で第二位（出品点数2294）となって名声を挙げ、以後、全国新酒鑑評会で一位・二位・三位と数回に亘り果している。昭和4年には一位・二位・三位を独占したこともあり、この記録は業界最高で、こうした結果は量にも反映して、1989年課税移出量46万2000石で、従業員数860名。

何しろ杜氏の数だけでも上記の通り、社内各蔵に、秋田流、南部流、越前流、丹波竜、但馬流、広島流を揃え、その他の大手蔵には大学での技術者を配すると言った具合、現在の全国新酒鑑評会でも数年間、連続僅少受賞中である。その金賞受賞「月桂冠」もあるが、代表銘柄の「鳳麟大吟醸」は山田錦を45%に間で磨き、吟香味も模範的な逸品で、この銘柄は、昨年5月、第45回『謳粹会』の京橋

の新潟酒房『長谷川』において賞味しました。

【後記】

浅草は駒形どぜう以来で、今回は『飯田屋』のどぜう料理を頂いた。肉食をしなかった江戸時代には、安価で栄養のあるどぜうは、夏のスタミナ源として大衆にもて囃されたのだという。肉を食べなかった当時の重要な動物性タンパク源であったので、ここに滋養を求めたのも、庶民の生活が生み出した必然的な知恵であったのかも知れない。

戦後、浅草には、どぜうを食べさせる店はたくさんあって、何処の飲食店でも、殆どどぜうを扱っていた。特に「駒形堂」付近にはどぜうの店が密集していた様に記憶している。

現在、名のあるどぜう屋としては、深川・高ばしの『伊せ喜』、両国橋際の『桔梗屋』、吾妻橋を渡った『ひら井』などが名の知られた店。

駒形どぜうでは、安来節ではないが、出雲の減反農家が養殖しているどぜうを契約購入しているのだそうだ、夏場、どぜうには事欠かないが、薬味のネギに苦慮すると言うことでした。ネギはどちらかと言うと、冬の産物で夏はハザ開期、時にはどぜうより値が高くなることもあるが、それでもネギを付けないわけにも行かず、難しいもんですよと言う話。でも、今では栃木に“白美人”という夏ネギが出来たので、これを農家と契約栽培していると言うので、ひとまず安心ということでした。

鯉、鮒、鰻、鱈、鯰など、川魚は、生臭さがきついで、嫌う人が多い。中でも鰻や鱈や鯰はあのヌルヌルした体型が、どうしても馴染めないとい人は女性に多い。でも、鰻やナマズの洗いなどは病み付きになる

席上、ヤスを持ちカンテラを提げて田圃にどぜう打ちに行った話が出たのは懐かしかった。私達より遥かに若い人達に、そんな思い出が通じるとは思わなかった。ただあの時のどぜうをどう料理したか、柳川だったか、どぜう汁だったか、思い出せない程古い記憶のどぜう取りでした。

五月雨ににじむ灯の合羽橋  
どぜう鍋友と囲むや梅雨の空

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭37卒) 南 隆男○	○(昭31卒) 郡司 賢二
(肄) 高橋 溪○	○(昭31卒) 中村 信秀
(昭31卒) 菊地 清○	○(昭31卒) 関 隆幸
(昭20卒) 篠田 康○	○(昭31卒) 皆藤 祐治
(昭41卒) 安井 恵子○	○(昭31卒) 酒井 隆二
(昭41卒) 久松 信明○	○(昭31卒) 大野 金一
	○(昭31卒) 山田 晴康

◎平成十五年七月の例会 平成15年 7月12日(木)18:30  
湯島『北上』

一以上一