

第59回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年 7月10日(木)
場所 湯島『北上』

空はどんよりとして、時々霧雨がチラ付く程度だが、ムシムシしないのがせめてもの幸せ。これでサウナに入った様に蒸されたら、毛穴全開で汗掻きの私など、夕立に遭った様にグショ濡れになってしまう。

今日の会場は湯島と言っても、松坂屋前の表通りは上野だが、一つ西に入ると、そこはもう湯島の地番で、この辺りだけが上野に食い込んでいる感じずする。私が最初に務めた会社は、不忍池の真ん前であって、移り行く四季の眺めに、その景観の良さは都内随一であろうと誇らしく思っていた。

上野と聞くと、食べ物でます。第一番目に思い出すのは、上野が発祥の地『双葉』を始め、松坂屋の裏手には、手堅い仕事で定評のある『鳳来屋』、上野公園前の『ます久』、中通りの『楽天』や『よし田』、トンテキも有名な『たいまる』。丸井の裏の『平兵衛』も独特な揚げ方で人気を呼んでいる。最近、各デパートになども出店し、大いに受けているのが湯島の『井泉』で、その近くの『ぼん多』は、本道りの向うに本家『ぼん多』かあって、お互いに競い合っていたが、それは、都電が街を走っていた当時の事で、もう遠い昔の思い出だが、多くの店は今も健在で、発祥の地上野を支えている。「おでん屋」いろいろあるが、仲之町通の『たこ久』は高級で、文士や芸能関係の人が良く使っているらしい。私たちが常に利用したのが、不忍池二面して、会社の並びにあった『一平』で、池に面した表口と仲之町通の裏口からも店へ入れた。長い二つのカウンターには、おでん種を煮込んだ大きなドーナツが二つあって、注文をすると、元気の言いニイ産が「がんもアイヨ」「すじアイヨ」と威勢よく、カラシをタップリつけて出してくれた。二階は大広間で、新年会や忘年会などに40～50人で押しかけた思い出があるが、今はその『一平』も六階建てのビルに建代わり、最上階で高級割烹店を営み、庶民のての届かない処へ行ってしまった。

焼き肉は『千山閣』、中華料理では『東天紅』や『リトル香港』など、甘味の店や、名のあるお蕎麦屋さんなど数多くあって、一つ一つ挙げられないが、私を育ててくれた街なので、とても懐かしい思いが一杯詰まっている。本日の会場に選んだ『北上』は、最近出来た店らしく、しゃれた感じの落ち着いた店で、若いスタッフがキビキビしていて感じのいい店だ。

昔、上野駅の東の方に、『北畔』という東北郷土料理の有名店があった。その流れを汲んだ店かと思ったが、全く関係は無かった。

本日の参加者は、17名になった。二日前に15名だが、一人二人増えるかも知れないというと、「ハッキリした人数を知らせてほしい」と言われ、翌日改めて15名である旨連絡したが、当日、朝に一名追加になり、昼頃に連絡を

すると、「もう昨夜の15名で、コース料理の方は締め切らせて頂きました」という。店に着いて、地下の部屋に案内されて見ると、4名向かい合わせの掘炬燵の卓に15名の席が設いてあった。「料理の方は、一緒盛ですから、それを上手に分けて頂いて、一品ずつのものものは、何かお好きなものを取って頂き、お勘定は15名様コース料理の他に頂きます。それから、飲み放題の方もお一人分頂きます」ということで、酒と肴は納まった。

去る、先月の総会の席上、新たに6名の方のご賛同を得たので、今月は増えるだろうと予想はしていた。しかしその中で見えたのは中島忠男さん唯一人で、矢口賢さんは、去年の総会の日約束して始めて参加され、鈴木康夫さんは、安井さんに声を掛けられて参加したという41年卒の3名の方でした。会長の挨拶の中出本日用意の酒の披露があり、今回も日本地酒協同組合加盟の蔵の中から、岩国・八百新所蔵の超特選、純米吟醸「錦の誉」、島根県江津・都錦酒造の純米吟醸「大江戸天下祭」に千葉県大原市・木戸泉酒造の二八年古酒「アフス」500mm×2でしたが、古酒の瓶に1975のラベルがあり、日本酒でヴィンテージのある酒は初めてでした。

◎本日の料理

○ 島らっきょ

この豆腐は、唯の豆腐で無い、卵豆腐のように黄身を帯びてツルツルした舌触りで、喉をすべりゆく心地好さ。ジメジメした梅雨の季節を爽やかにしてくれるそんな嬉しい一品だった。

○ モズク

モズクも細いの太いの、中位の太さのものといろいろ種類があって、これは種類が違うのだそうで、若いから細い、よく育ったから太いと言うのでないそうだ。細いのが好きな人、太いの
で無ければ駄目だという人と、夫々好みがあって、私も毎日出来合いの1カップを食べて居るが、ここのはだしを使っているのか大変味が良かった。沖縄では、モズクの栽培が行われて、年間相当量のモズクが出荷されているのだと聞いた。

○ ミミガー

○ ゴーヤ

○煮物 黒豚角煮

最近の肉のブランド商品は、牛でも豚でも、チョット？と疑問を持つ事が多い。黒豚は鹿児島の特産で、肥育頭数に限りがあり、厳密に言うと、割合い少ないらしい。純粹で無くても多少血の繋がりがあれば、黒豚として扱う人もいるらしい。

しかしそんな事を考えながら一々食べたのでは、ものの味が分からない。角煮を造るには、何度もゆでこぼして脂を抜き、その後、調味料でじっくり旨味をつける。角煮も良かったが、付き合わせの野菜の炊き合わせも、コックリとした味で良かった。この料理には、詔興酒を思わせる木戸泉の「AFS」がピッタリ合った。

○焼き物

ブリは寒ブリと言って、冬の脂ののったもので無ければ、旨く無いだろうと思っていたが、ブリはブリ、寒ブリの様な濃い味はないが、その優しい旨さに、都錦の「大江戸天下祭」が介添えされて口に運ぶと、煮方の技と心が伝わって来る様だ。

○揚げ物

最近では、珍しくいただいたカニの甲羅揚げ。大きさは、直径12~13cmの中位のもだが、割合薄い甲羅で、脱皮直後の物と思われた。甲羅一杯にビッシリ詰まったクリームコロケ、きつね色に揚がった衣を箸で割ると、トロリとした中身が、芳しい香りとともに覗かせる。口に含むとクリーミーで濃厚な味が、口中に広がって。カニの身、玉葱、グリーンピースと一つ一つ味うごとに、その楽しさが悦びに変わっていった。ここでもお酒は「アفس」が良く合う。もう残少なくなった「アفس」に身を任せながら、カニの甲羅の最後の一掻きまで残さず食べ尽くした。

○蒸し物

茶碗蒸しかとと思ったら若草蒸しと言う名が付いていた。味は大変良く、ここでも丁寧な作りを窺い知ることが出来る。これは、今年の『じゅらく』の様に固いコツコツではなく、少し緩い感じで、もう少し蒸して欲しいと思った。お運びまでに時間が掛かったのか、それとも夏なので熱々でない物を出したのか、それならいっそ冷し茶碗蒸しが良かった。

○食事

飲んだ後の麺類は、ツルツルとよく入る。透明感のある稲庭も良いが、太くモチリしてコシが強く歯応えがあり、それでいてツルリと喉越しが良い、最後にこの一品を平らげて、

膨れたお腹を擦りながら、今日の口福をしみじみ感じました。◎本日のお酒
名橋・錦帯橋の近くで° 醸される岩国のお酒

錦の誉

超特選

順米吟醸

八百新酒造株式会社

山口県岩国市今津三丁目二八番九号 ☎0827(21)3185

代表者 八百屋 松男 杜氏 原田 英雄(鮎)

原料米 山田錦・五百万石 精米歩合 50%

日本酒度 +1

酸度 1.3 アミノ酸度 1.5

使用酵母 アルコール度15.3%

仕込み水 錦川伏流水。

蔵元の語る特徴

蔵元紹介

岩国は、山具県随一の清流、錦川の河口に開けた風光明媚な城下町。錦川に懸かる珍しくも優美な木造の橋・名勝・錦帯橋の近くに、『錦の誉』の蔵元八百新酒造はある。

明治29年創業の老舗蔵元で、その伝統的建物自体も一見の価値あり、錦川の伏流水で仕込んだ地酒は、円やかな味わい、豊かな森が恵む水と温暖な地が恵む米の旨味が詰まっています。

錦川の船着き場の階段を古来「雁木」と呼んでいるが、近年、これにちなんだ新ラベル「雁木」が登場した。八尾新酒造の酒米が、すべて、錦川の「雁木」から水揚げされたことに由来する。酒造りの原点を見つめ直す意味で、清酒「雁木」は造りその物が問われる無垢の酒、純米無濾過生原酒からスタートする。

高杉晋作の言葉を酒の名前に「面白きことも無き世を面白く」

八百新酒造戸地元酒販店有志の会「やまぐち地酒倶楽部」が共同開発「面白きなき世を面白く、住みなすものは心成りけり」は、幕末の志士、地元出身の高杉晋作の歌だが、これを、そのまま銘柄とした。大吟醸、特別純米。純米吟醸もある。

大江戸天下祭

都錦酒造株式会社

島根県江津市嘉久志1415 ☎0855(51)2129

順米吟醸

代表者 岩成重徳 杜氏 岩成重徳 (出雲)

原料米 神の舞 精米歩合 58% 日本酒度 ±0

酸度 1.8 アミノ酸度 1.5

使用酵母 協会 7号 アルコール度 14.0~15.0%

仕込み水 斐の川の伏流水。

蔵元の語る特徴

A F S 木戸泉酒株式会社

千葉県夷隅郡大原町大原7635-1 ☎0470(62)0013

代表者 荘司 文雄 杜 氏 秋葉 雄豪

原料米 アケボノ (岡山産) 精米歩合 70%

日本酒度 -30 酸度 6.8~7.0

使用酵母 協会 7号 アルコール度 14.0~15.0%

仕込み水 井戸水

蔵元の語る特徴

高酸味・長期熟成・秘蔵古酒です。

日本酒の伝統技術の中より開発したアフスは、悪まで純粋な米と麴と清酒醗酵のもとである乳酸菌、清酒公募に拠ったもので、一切の調味薬品酸類等使用しないで、醗酵により醸造された物です。

「木戸泉」は千葉県の酒である。蔵は外房の大原町にある。創業は明治12年。言社長の庄司文雄酸は四代目になる。年間の生産量1300石。中小地酒蔵には違いないが、それも中より小の部に入る蔵である。

この酒づくりが特異でしかも、素晴らしい酒を作っているのである。その素晴らしさは、この蔵に寄せられた坂口謹一郎博士（東京大学名誉教授）の次の短歌に良く表されていると思います。

古の灘のうまさけ君により

太平洋に移りきしはや

これは、昔の灘の旨酒は、もはや今の灘には無く、ここ房総は君の木戸泉の蔵に移ってきたようだね、ということで、つまり、良き時代の灘酒の味は、今の木戸泉によって変わってしまったと詠んでいる。

日本の蔵で古酒を一番置く盛っている蔵は、木戸泉と聞いている。その理由を利いて見ると、その当時、お酒は級別制であり、一年経つと、特級が一級に下がってしまう。それならばと、残った酒を古酒として貯蔵してしまった為という。

木戸泉の特異醸造法に付いて語ると紙数が嵩むので、次の機会に譲って、ここで、濃厚多酸酒「アフス」に就いて、かいつまんで話をすると、この些か風変わりなネーミングは、これの醸造二拘った三人の名前のイニシャル、つまり、A F Sにカタカナを当てた間でのことで、Fは古川董^{ただす}さん（木戸泉技術顧問）、Sは庄司勇さん（木戸泉前社長）、そして最初Aは、新潟県三島町の『住之江』前社長の安達源右衛門さんである。安達さんは昭和51年に他界され、従って今は三人とも亡い。

古川さんと安達さんは、旧小坂高校（大阪大学）醸造科でともに酒造りを専攻した同級生で、高温山廃というのは、実は安達さんの発想による酒母造りなのである。それを古川さんが木戸泉に導入したのは昭和31年のことで、その際、純粋培養した生の乳酸菌を使用したのは、古川さん独自の新工夫であるという。

というわけで、高温山廃醗に関しては、住之江が「本家」木戸泉は

「分家」ということになる。しかもこの時、**高温山麴造り**の経験者の居ない**木戸泉**に対して、**安達**さんは、自分の蔵の杜氏を除き、そのしたの頭、麴師、酛師の主要メンバーの三人を、**古川**さんの要請に応じて**木戸泉**へ送り込んでいる。前の杜氏、**木村豊一**さんは、当時**住之江**の麴師だった人である。

ともあれ、**濃厚多酸酒**というのは、**安達**さんの**高温山麴**をベースに、**古川**さんの奇抜な新法（特許取得）を**庄司**さんの蔵で、見事完成させたという意味で、まさしく**ア・フ・ス**なのである。

日本の酒造りは、昔から一麴・二酛（酒母）・三つくり（醪_{モロミ}）と言われるように、これが基本的な三大工程である。ところが**アフス**の場合は、二番目の酒母工程が無い。麴と蒸米と水で、いきなり醪を仕込む。

け、物料を少しずつ増やしながら仕込む。だから昔から三段仕込みと言うのだが、**アフス**はそれをやらない。必要な物料は全部一遍に仕込んでしまう。つまり一段仕込みである。

（酒類評論家 **小檜山 俊**著・**木戸泉物語**を参考に）

【後 記】

天候を気にしながら、梅雨の最中に開いた例会でしたが、当初の受けより、2名増えて盛会でしたが、ただ、前日お店の方は、15で申し込んで居りますので、2名の方の料理が揃わず申し訳ございません。今後は、遅くも開催日の三日前までに、参加の申し込みをする様にお願い申し上げます。尚、**フアス**についてアウトラインだけを載せましたので、詳しく知りたい方は、ご一報下さい。

五月雨にお蔭恋しき湯島の灯
風鈴がチリリと梅雨の中休み

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭31卒) 高野 久弘○	○(昭31卒) 酒井 隆二
(昭31卒) 皆藤 祐治○	○(昭31卒) 郡司 賢一
(昭41卒) 長戸 琴○	○(昭31卒) 露木 修
(昭31卒) 中村 信秀○	○(昭31卒) 大野 金一
(昭31卒) 関 恵子○	○(昭28卒) 坪井 洋
(昭31卒) 山田 晴康○	○(昭20卒) 篠田 康
(昭41卒) 安井 恵子○	○(昭41卒) 高山 了
(昭41卒) 山村 章○	○(昭37卒) 北川 正之
(昭41卒) 初田 正男○	○(昭31卒) 菊地 清
(昭41卒) 若山 ○	

◎平成十五年九月の例会 平成15年 9月 7日(木)18:30
六本木『 』

一以上一