

第60回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年 8月 7日(木)
場所 西池袋『おもろ』

毎月、開いて来た『謳粹会』も今回で60回を数え、満5周年を迎えましたが、今日まで無事に継続出来たことは、会員の皆様方の絶大なるご支援の賜物と深く感謝すると共に、発会当時から陰に陽にご支援下さいました『玉淀』社長坂本喜之(昭和31年卒)さんのご人徳を忘れる事は出来ません。

江戸時代から、焼酎と甘酒は夏の飲み物とされて来た。それで、当会に於いても毎年8月は焼酎を飲む会を続けて来ました。

会場の『おもろ』は、昭和24年、終戦後の焼け野原に建てられたという、この店は一階がカウンターとテーブル席で、狭い急な階段を上ると、20畳ほどの座敷になっている。壁は沖縄らしくベンガラで塗ってあるが、半世紀を経った今、朱色もくすんで、歴史の重みを感じさせる部屋であり、そこには、高さは同じだが形の違う卓が並べられて、私たちを出迎えてくれた。

部屋に上がる時、「履物は銘々ビニールの袋に入れて、テーブルの下へおいて下さい」と言われてビニール袋を渡された。

NHK、朝の連続テレビ小説「ちゅらさん」は、沖縄を舞台にしたもので、島の生活文化の一端をを伝える一大宣伝を担い、その有様を一般の人々に広くアピールしてくれた。

中でもゴーヤ(ニガウリ)は、南国の太陽のエネルギーを凝縮したような、正しく沖縄を代表する野菜で、沖縄全域で栽培されており。ビタミンCを多量に含むんだあの苦味と壮快さは、沖縄元気野菜の大将と言われ、「ちゅらさん」ではキャラクター人形のゴーヤマンまで作り、大いに喧伝された。我が家でも、試しに種を蒔いたら花が咲いて、小さな実を付けた。まだ4～5cmの親指位だが、これが、食べられる様に大きくなるのだろうか、生意気にイボイボを付けて形だけは一人前なのが見ているだけで微笑ましい。

飲み物はなんと言っても泡盛の古酒(コース)であり、これに合うのはやはり肉料理だ。沖縄では、爪と骨を残して豚一頭を丸ごと食べると聞いている。でも、血の塊を入れたスープは飲んだことがない。肉は豚ばかりでなく山羊も盛んに食べられ、那覇市内には、山羊料理の看板を掲げた居酒屋を多く見掛けたが、研修旅行なので単独行動が出来ず、立ち寄れなかった。

その後、東京で山羊(ヒージャー)の刺身を食べる機会があって初めて口にした。肉は臭みもなく、ユッケや馬刺しのようにギトギトしたしつこさもないし、適当に脂もあって、割合淡泊で美味しく感じた。

今年の梅雨明けは遅く、八月に入って先日明けたばかりなのに、明日はもう立秋だと言う。暑いので参加者は少ないのではないかと思っていたが、当初、17名であった申し込みが、締切り後、一人又、一人と増えて、最終的に

は20名の参加となり、賑やかな会になりました。

定刻を迎えて、会長の挨拶から始まった。挨拶の内容は、皆様方のご協力によって、満五周年を迎えられた慶びと、本日のお店の紹介の後、次回9月の開催は、植木会長の六本木のお店で開く予定、10月の例会は、10月9日に巣鴨『田村』で五周年の記念の会を開くつもりであります。それと最後に、ただ今の会は**飲兵衛会**の様に思われておりますので、第61回からは、会の趣旨に則して、料理を主体にした会にしたいと思っております。と言うことでした。本日は、お暑い中を遠く土浦から郡司賢一(昭31卒)さんや川崎の高野久弘(昭31卒)さんが出席され、お二人ともお酒が飲めないのに今日もご参加頂き、何か濟まない気持ちです。その他には長老格の坪井洋(昭28卒)さん。それに慶大教授の南隆男(昭37卒)さんは『飯田屋』に続いてお顔を見せて頂きました。乾杯の音頭は、恒例によりまして初参加の村山章(昭41卒)さんが、オリオンビールの杯を高く掲げて力強く行い、宴に入りました。

最初は「瑞穂」24度から優しく入り、次の注文の合間に会長持参の麦焼酎SUPER GOLD「壱岐」22と、中村信秀(昭31卒)さんご寄贈の本場泡盛・八年熟成古酒「菊の露」VIPをお店に内緒で口を開けて頂いた。どちらも素晴らしい味だった。この後、「瑞穂」44度をチョコで三つと「久米仙」43度のチョコ二つ頼んでお積りにした。最後の五つのチョコは割合時間が掛かりました。本日の締めは、これも本日初参加の北川正之(昭37卒)さんをお願いして、元気に三々七拍子でめでたく締め納めてお開きとなりました。

◎本日の料理

○ 島らっきょう

最初に出されたのが**島ラッキョウ**で、味噌をつけて齧ると、淡い辛味がツンとして、**イシャロット**と同じ香りと味だった。形もらっきょうの様に丸くなく、細っそりとしたスタイリッシュな形だ。尤も、**イシャロット**も、らっきょうから辛味を抜いて改良されたものだとしている。

○ ミミガー

言わずと知れた豚の耳である。韓国料理では、茹でた豚耳を細切りにして、塩やコチュジャンをつけてそのまま食べると、軟骨がコリコリして、その歯触りが楽しめるのだ。沖縄ではピーナッツ味噌で和えた**豚耳刺し**が上品な料理なのだが、ここでは酢の物で出てきた。勿論、軟骨はコリコリしているが、全体が柔らかい感じで、シットリとした料理になっていた。

○ モズク

モズクは先月の席でも頂いた。前日も書いたが、沖縄では、**モズク**の養殖栽培に成功して、年間に1000トンの水揚げをして全国にその販路を広げているということが、テレビで放映されていた。今日の**モズク**は何処のものか知らないが、先月のは、だしを加えてあったので、まろやかで日本酒に**モズク**が合う味だった。泡盛にもあまり酢を効かせない方が、味に和めるので

はないかと思った。

○ ゴーヤ（ニガウリ）

別名をれいし、またはつるれいし呼ばれるという。最近では一般に普及して、街の八百屋やスーパーの店頭でも見掛けることことが出来る様になった。食べ方はいろいろあるが、薄く切って陰干しして、空揚げして塩味を付けたチップスなどは、ビールのつまみに最適だと思う。又、酢の物なども美味しいが、今宵の料理は**ゴーヤチャンプル**だ。野菜と豚肉と豆腐に、薄く切った**ゴーヤ**をドンと加えて強火で炒める。割合硬めの豆腐に肉や野菜のだしが沁みて、香ばしい味が楽しめた。

もっとも、**ゴーヤ**が入らず、豆腐と肉、野菜の炒め物なら**豆腐チャンプル**で、炒め料理は皆チャンプルと言って、沖縄では深く愛され、島を代表する料理の一つなのだ。

○ ソーメン

ゴーヤチャンプルの下の方には、**ソーメンチャンプル**が入っていて、細い素麺が旨い味付けで食べられた。最初にこれを食べた時、片仮名で書かれたメニューウを見た時には、メンソーレなどという言葉もあるので、沖縄特産の食べ物かと思ったが、出て来た皿を見たら、何だ素麺ではないかと苦笑した。

○ ラフテェ（豚角煮）

豚の角煮は、先月の『北上』でも卓に上ったが、沖縄料理には必ず付く。長崎では「**東坡肉** トンポーロツ」と言って、卓袱料理で有名な、『**坂本屋**』では膳に出るだけでなく、大きなデパートの食品売り場でも見掛けるが、直接取り寄せも出来る。

この料理が中国の詩人・**蘇東坡**と、どんな関係にあったかは分からないが、中国から琉球を経て日本に伝わったと思われる。

脂身と赤身が層になったバラ肉は、一つの風味があって、豚肉の味わいを堪能出来るもの。塊肉を何度もゆがいて脂を抜き、ジックリ煮込みますと、脂が程よく抜けた身は柔らかく、旨味が良くのります。横に**クブレイチ**が添えてありました。

○ 海ぶどう

沖縄料理の中で、**海ぶどう**だけはこれまでは食べたことが無かったので、評判の**海ぶどう**を一度味って見たいと思っていた。いつも時季でないのと言われ、夏は採れないのだと思っていた。今回は長年の期待が叶って、今日はその**海ぶどう**に初対面して、これを味わうことが出来た。快哉である。

私は、**海ぶどう**と言うからには、丸い**ぶどう**のような実を付けた海藻を想像していたのだが、小皿に載って出されたのは、細いイグスの様な海藻で、見るとキラキラ光る細かい金の粒が無数に付いてる。これは、北海道の**子持ちコンブ**と同じで、海藻に産みつけられた魚の卵を楽しむものだった。口に入れて噛むとプチンプチンと弾けて、**子持ちコンブ**の様に旨さを味わう

ものではなく、可愛い音を食べるものだと思った。

○ 豆 腐

最後に運ばれて来たのは、滑らかで純白な、大きさは長方形で半丁はあろうかと思われる、**ジーマミ（落花生）豆腐**。

沖縄はトーフアイランドと言われる程、島の人々は良く豆腐を食べるし、種類もいろいろな豆腐がある。

「**島豆腐**」と呼ばれる沖縄の豆腐は、そもそもが本土のものとはガッツが違う。炒めても、煮ても型が崩れないタフな体付き、豆がシッカリ自己主張していて、風味が強い。

これは作り方の違いよっているらしい。本土では、細かく砕いた大豆を煮てから搾り、豆乳と**おから**に分けるのが一般的。一方、砕いた大豆を生で搾り、豆乳にしてから炊くのが沖縄流だ。「生搾りだから旨いんです。大豆の香りがキッチンと残りますからね」と沖縄の豆腐屋さんは皆そう言う。

“**ゆし豆腐**” 沖縄名物の豆腐で、苦汁にがりを加えた直後のタブタブした柔らかい豆腐。

“**島豆腐**” **ゆし豆腐**を型に入れて水を絞った普通の豆腐。だが、その大きさは1丁（1kg）もあり、半丁でも（500g）もあるのには驚いた。

“**島揚げ豆腐**” 注文が入ってからラードで揚げる**島揚げ豆腐**周囲はカリッとほの甘く、中はブランマンジェのように柔らかだ。

“**豆腐よう**” **島豆腐**を陰干しし、米麴と紅麴、泡盛に漬けて発酵させたもの。琉球王朝野宮廷料理の一つといわれ、ねっとりしたツンと来る、口当たりが何とも堪らない。でも本日は無かった。

“**スクガラス豆腐**” スクガラスはアイゴの稚魚を塩漬けにしたもの。歯の下で骨がカリコリ鳴る**スクガラス**の塩漬けは、**島豆腐**と大変相性がいい。

以上が沖縄の主だった豆腐の種類で、この他にもいろいろ有る。

◎本日のお酒

オリオンビール

沖縄に行ってビールといえば、以前はオリオンビールしか無かった。キリンやアサヒ、サッポロなど贅沢を言ってもオリオンが唯一のビールだった。

コースと沖縄料理だから乾杯もオリオンビールでしたいと言ったら、ご主人は、「この値段の中で、皆さんに**オリオン**を一本付けましょう」言ってくれた。カウンター越しに見るご主人は、柔和な顔立ちだが、大分太ッ腹の方とお身受けした。でも運ばれてきたのは 325mmの缶ビールで、瓶では無かった、おまけに缶にはアサヒビールのマークが付いていた。私が沖縄に行った時には瓶ビールしかなかっ

たのに、しかし、アサヒビールなのは残念だった。

沖縄の泡盛

沖縄を見下ろす首里の丘の上に、中国の故宮を偲ばせる立派な首里城が復元されました。国王は、重要な交易品である泡盛を厳重な監督の下、お城の裏手で造らせました。

若し、モロミを腐れせたり、酒を横流ししようものなら家財没収の上、島流しされたので泡盛造り命がけでした。

首里で始まった泡盛作りは、今では沖縄本島・久米島・伊是名島・宮古島・伊良部島・石垣島。伊平屋島・波照間島・与那国島の九つの島にある48の蔵元で造られています。

久米仙

株久米島野久米仙

古酒 43度 沖縄県那覇市字仲井真 155番地

☎098(832)3133

泡盛の由来

泡盛が何時頃から醸造されたかは、詳しい文献は解りませんが、中国の陳侃と言う人の記録によりますと、今を去る五百年前、シャムから伝来されたと記録されております。

泡盛はタイ産の良質な米を全麹して仕込み発酵させ、蒸留した原料臭の無い銘酒です。また、長く貯蔵すればする程まろやかな風味となり、古酒として珍重がれております。

泡盛という名称がどうして生まれたか、一説では、酒精計がまだ沖縄に無かった時、酒屋さんは泡の盛り加減を見て、度数の強さ、弱さを判定していたようで、度の強い泡盛程泡の盛り加減が大きくなり、このようなことから泡盛という名称が生まれたと言うことです。

泡盛の飲み方

泡盛の飲み方もいろいろ有りますが、沖縄で尤もポピュラーな飲み方は水割りです。好みに合わせて、水の量を加減してご賞味下さい。また、泡盛の旨さを100%味わうには、ブランディーのようにストレートでご賞味されることをお薦め致します。

レモン、ミカン等の果汁を加えると、なお一層美味しくなれます。

お湯または水の一般的割り方

(25度泡盛4：水・湯6) (30度泡盛5：水・湯5)

(35度泡盛3：水・湯7)の割合でお召し上がり下さい。

添加物は一切使っていない蒸留酒ですので、悪酔いや、嫌な臭いは残りません。

瑞穂

瑞穂酒造株式会社

沖縄県那覇市末吉町 2-129

☎0987(885)2276

この蔵の銘柄は、瑞穂、古酒瑞穂、クロッシー、AZ、御前風、首里天、首里天ゴールド、コース瑞穂、古都首里など。

琥珀の焼酎

貯蔵熟成

壱岐 スーパーゴールド 22

玄海酒造株式会社

長崎県壱岐郡郷ノ浦町志原西触550-1 ☎09204(7)0150

歴史の島 伝統の味

壱岐は弥生時代に中国の史書「魏志倭人伝」に一支国として紹介され、古代から日本と大陸を結ぶ、文化交流の要衝の地ありました。

玄海灘のロマンの島壱岐は海の幸と合わせ、長崎県で二番目に大きな穀倉地があり、米も麦も良く採れます。島の人達は、麦を原料に、中国から伝わった製法を生かし、壱岐独特の焼酎を生み出しました。それは、16世紀頃からで、壱岐が「麦焼酎発祥地」といわれております。

壱岐。スーパーゴールド 22は、壱岐で一番高い山（岳の辻）の伏流水が、厳選された原料と、長年培った醸造技術を駆使して作り上げた本格焼酎であります。

製法は、米麴 1/3を順次仕込み、醪モロミを熟成させ蒸留します。焼酎の溜出が始まりますと、溜出成分は刻々と変化し、アルコール度数は高度から徐々に低くなります。これを初垂

ハナタレ、本垂ホンタレ、末垂スエタレと呼んでいます。

品質的にも安定し、香味の最も優れている部分を探り、調整した製品を、スーインでシェリー酒に使用したホワイト・オークに貯蔵し、熟成させた製品であります。ふくよかな香り、まろやかなコク、キレ、ツヤ等は、当社が丹精込めて作り上げたかん書く焼酎であります。

壱岐スーパーゴールドの特徴

麦の香りと、米麴を使用する事により、天然の甘味が特徴で、砂糖などの甘味料は一切使っておりません。

琥珀色は檜樽使用によるものです。

銘柄の由来

麦焼酎発祥の地「壱岐」は、北緯33度の地にあります。

弊社創業は、明治33年 3月 3日であります。

「壱岐スーパーゴールド33」と命名しました。

姉妹品「壱岐スーパーゴールド謹醸」はも平成 2年 2月発売のため、アルコール度数も 2度も22度といたしました。皆様ご試飲ご監評を頂ければ幸甚に存じます口。

<美味しい飲み方>

ストレート、お湯割り、水割りなど、お召し上がり方はお好

みで結構ですが、オンザロックが良く合います。脂の多い肴には(33)、少ない肴には(22)でお楽しみ下さい。

世界の名酒に仲間入り

国税庁は、平成 7年地理的表示を制定し、壱岐焼酎、球磨焼酎、琉球泡盛を指定した。

世界には

ウイスキーは、スコッチ、バーボン

ブランデーは、コニャック、アルマニャック

ワインは、ボルドー、シャブリ、シャンパニュー

本場 泡盛古酒

菊之露 V. I. P

菊之露酒造株式会社

沖縄県宮古平良市西里 290

☎0980(72)2669

琉球泡盛「菊之露」は、モンドセレクション最高金賞を受賞した蔵元で、沖縄本島より更に 300km南下した宮古島で作られています。宮古島は、今から 600万年前に隆起した珊瑚礁の島です。隆起珊瑚礁の自然のフィルターを通して、硬度が高く、ミネラルを多く含んだ水が、宮古島には豊富にあります。また、この水は弱アルカリ性で体に優しい。「泡盛」の仕込みとしては最高の水質です。「菊之露」の旨味は、自然の恵みである仕込み水の良さ、そして、500年の伝統を頑に守る、職人の技による「泡盛」作りであります。「菊之露」V. I. Pは、長期熟成させた古酒です。幾年もの歳月を経た古酒は、琉球文化の薫りとも言うべき豊かな風味を持っています。大切な人と過ごす、対世知な時間に、「菊之露」V. I. Pをお楽しみ下さい。

受賞歴

昭和20年 9月	勲八等瑞宝章を受賞（杜氏）
昭和43年	全国酒類調味食品評会金賞受賞
昭和49年	全国酒類調味食品評会金賞受賞
昭和50年12月	第一回泡盛鑑評会県知事賞受賞
昭和51年	全国酒類調味食品評会金賞受賞
昭和60年11月	酒造技能功労を認められ勲七等旭日章を受賞
昭和61年 4月	パッケージコンテストアジア大会で、 「菊之露麗30」に日本を代表しアジアスター賞受賞
昭和63年	88年モンドセレクション最高金賞受賞
平成 2年	泡盛鑑評会県知事賞受賞
平成 3年	泡盛鑑評会県知事賞受賞

★本格焼酎のワンポイント知識

焼酎の類別④微生物の違い

本格焼酎は、澱粉質原料をアルコール発行するためには、焼酎麹菌酵母が必要であり、焼酎の原料と産地によって使われる微生物の種類が異なる。一方、焼酎甲類は、現在は製糖原産国で発酵と粗留アルコールを輸入して、それを精留して造られるので、微生物は全く関与していないのが実態である。（『謳粹会』の記36号の続き）

【後記】

今回も沢山のご参加を頂きましてなかなか盛会でした。店名の『おもろ』という言葉は、お酒の銘柄にもあり、何か沖縄にまつわる独特の言葉と感じてはありました。ご主人にその真意を質すと、沖縄には本土の「万葉集」のような立派な歌集があって、その名を「おもろ」というのだそうです。その柔らかく優しい歌の数々は、沖縄の人々に広く愛され崇められているそうです。その名にあやかって、この店が多くの人々に愛され、繁盛を願って付けたのだということでした。

焼酎や泡盛は、飲んだ後、スッキリとして二日酔いが無い。それが醸造酒と違うところで、飲み口はスピリットで、日本酒のように繊細な旨さの感動はないが、焼酎や泡盛も古酒となると、コクや旨さが断然違って来て、その香りとトロリとした味の良さは、愛好家を魅了して止まない所以であり、一般の人達にも愛され始めたのである。

昨今は、焼酎ブームの様相を呈していて、日本酒の売れ行きが低迷しているので酒販業者を嘆かせている。それは、低廉な価格で酔えるばかりでなく、健康に良いということがあるらしい。日本酒は美味しいものが次々と出てきていて枚挙に暇がないほどだ。でも、たまには泡盛の美味しさに触れても良いのではないか。

白球のうだる暑さや蝉の声
焼酎を飲み残したる葦簀かけ

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 隆之	○(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37卒) 南 正男○	○(昭31卒) 菊地 清
(昭36卒) 若山 宏○	○(昭41卒) 久松 信明

◎平成十五年九月の例会 平成15年 9月11日(木)18:30
西池袋『パリの朝市』 スパイス東武15階

(池袋東武デパートの上)

ー以上ー