

第61回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年 9月11日(木)
場所 池袋『パリの朝市』

冷夏といわれた今年の夏でしたが、9月に入って暑い日が続き、今日も暑い中を汗を拭き拭き会場に向かった。

『パリの朝市』は銀座にオープンした当時に訪ねた事ある。それはもう25年も前のことになる、当時、フランス料理というと『マキシム・ド・パリ』や『レカン』、『資生堂ロオジェ』、恵比寿ガーデンプレースの『エヴァンタイユ』のように社交界の花形といった感じの店であったが、それを脱却して、庶民的な店としてオープンしたのが、この『パリの朝市』。銀ブラのついでに気軽に立ち寄って、美味しいフランス料理が食べられる店として、当時は大変な人気になり、行列を作って並ばなければ食べられないということもあった。下駄履きとは言わないが、袴を着けないで気軽にフランス料理が食べられるという、開放的な店の草分け的存在だと思う。この店が、スパイス池袋東武15階にオープンしてから12年が経ち、お客様に愛し、愛されてここまで来た、とオーナーシェフの大貫渉三さんは語る。

お店に入って驚いたのは、その広さだった。銀座の店より遥かに広い。この中にこんな空間があったのかと驚く、大貫さんのお話では「90席あるので、なかなか大変で、一生懸命努力しております」ということでした。

私達の席は、客席の一番奥の特別室で、20人ほど入れるコンパートメントに設けられておりました。部屋は取り立てて飾りを施していなかったが、私達だけで一室に纏まって会食が出来るのは、大変嬉しいことでした。

迷子になった人も集まり、最後に山本嘉子(昭31卒)さんが見えて全員の顔が揃いました。彼女は年齢よりは遥かに若く見える美人で、『謳粹会』にも又素晴らしい花が咲きました。山本さんは「この会のあることは知っておりましたが、男ばかりの飲兵衛の会と思っておりまして、こんな素晴らしい会とは知りませんでした」と感心されました。

恒例により、新入会員の山本さんの音頭で乾杯がされ、グレイス『甲州』の琥珀の輝きが頭上に捧げられました。

美味しい料理の合間に、密かに日本酒も顔を覗かせた。これは、日本地酒協同組合の上杉さんが、洋食に合う御酒として、「花あかり」「豊の梅」と「北鐘」の三種類を冷蔵庫で冷やし、開会に合わせて御店の女性が届けてくれた物でした。皆さんからシッカリ冷えて美味しいと喜ばれました。交渉の時の担当者は、持ち込み料は取らないようなことを言っていたのに、当日、その方が休まれ、高額な持ち込み料を支払うことになりました。

こうして、皆さんが美味しく嬉しそうに食べている姿を見ると、この会をやっていてよかったとしみじみ思いました。そして、東進会の輪が一層広が

ってくれればと、いつも念じております。

本日の料理

○ 栗のムースをのせた秋の味覚のフラン

最初に登場したのは、象牙色の可愛い筒型の器に入った栗のムースで、今日の暑さだと冷たいヴィシソワーズかと思ったが、そこにはもう、既に秋の味覚が盛り込まれ、スプーンを入れると茸や銀杏が掬い出され、美味しい味の中に宝探しのような喜びもありました。

○ ボイル甘海老と赤ピーマンのムースとトマトのクラリフィエ

これまで甘海老は、刺身でしか食べたことなかった。ボイルしても海老の甘さは変わらないばかりか、更に甘味が増したようにも思える。赤ピーマンの彩りも良く、白ワインの味が冴える。

○ かぼちゃのポターージュ

クリーム味とは違うカボチャのポターージュ。黄色い物は身体に良いのだと聞かすが、この濃厚なまったりした味は、身体に元気が充ち満ちて来るように思われる。パンプキン料理専門店が出されたのは容器が蒸したカボチャで、中身を崩しながら食すので、これ一つでお腹が一杯になり。パンもサラダも入らなかったことを思い出す。

○ イサキのポワレ赤ワインソース、フレッシュハーブのサラダ添え

夏を謳歌したイサキも、もう名残の味。ポワレした身にフレッシュハーブのサラダがのり、ともに口にする時、香ばしいイサキの身を新鮮なハーブの香りが包んで、和食では味わえない繊細で、滋味溢れる旨さが心に沁みだ。

○ フォアグラと果実をのせたポークヒイレ肉 or鴨のロースト胡椒風味

メインディッシュは二者択一だった。鴨はそば屋でも食べられると私は、世界三大珍味と言え、トリュフとキャビアとフォアグラだが、その一つフォアグラを使ったポークのヒイレを選んだ。

ポークのヒイレも希少なもので、扱う店が少ないから中々お目にかかれないが、ソテーして出された肉は桃色で、柔らかくて何とも言えない優しい味の中に、私を包み込んでしまった。そして、フルボディの赤ワインの味がそれを引き締めた。そして、もっと大きな量を思いきり食べて見たいと思った。

○ デザート

カートにのって運ばれてきた7種類のデザートは、タルトやチョコレートパフィ、アイスクリームなどで、オーナーシェフの大貫さんが、一人に4種類ずつ自ら取り分けてくれた。青、白、緑のガラスの大皿に、盛り付けられたデザートは、お伽の世界に迷い込んだかと思わせる鮮やかな彩りとバティースユの技の素晴らしさに、最後の締めをシッカリと噛み締めました。

○ コーヒー

豆は、モンブランかキリレマンジャロか、分からないが、とに角香りの高いほんのり渋みがあって、口に残るデザートの甘味をサッ

パリと拭ってくれた。

◎本日のお酒 白ワイン

グレイス 甲 州 中央葡萄酒株式会社 ☎0553(44)1230
勝沼産甲州種限定 山梨県山梨郡勝沼町等々力173
特別限定醸造 1923年創業。ワイナリーツアー、ティステン
グコース、ワイン初級講座（有料）もある。

赤ワイン

GEOEGES DUBOEUF
BEAUJOLAIS-VILLAGES
APPLLATIN BEAUJOLAIS-VILLAGES CONTROLEE
LES VINS GEGRGES DUBCEUF
71570 ROMANECHÉ-THORINS
FRANCE

日 本 酒

豊の梅

高木酒造株式会社
辛口 高知県香美郡赤岡町 443番地 ☎098(832)3133
純米酒 代表者 高木直之 杜 氏 有沢国一
原料米 あげぼの 100% 精米歩合 65%
日本酒度 + 4 アルコール分 15~16%
酸 度 1.5 アミノ酸度 ー
使用酵母 熊本酵母KA-1

花あかり

山口県佐波郡徳地町小古祖666-2 ☎0835(52)0016
大吟醸原酒 代表者 新谷末彦 杜 氏 増野秀吉
斗瓶取り 原料米 山田錦 100% 精米歩合 40%
日本酒度 +4.0 アルコール分 18~19%
味の濃淡 やや濃醇 味の甘辛 やや辛口
酸 度 1.3 アミノ酸度 ー
使用酵母 協会901号

北 鐘

羽田酒造有限会社
京都府北桑他郡京北町大字周山小字下台20 ☎0771(52)0308
代表者 羽田 裕 杜 氏 羽田 裕
原料米 山田錦 100% 精米歩合 40%

日本酒度	+4.0	アルコール分	18~19%
酸度	1.5	アミノ酸度	—
使用酵母	協会9号系		

【後記】

会を催すお店の選定に毎回苦慮しておりますが、60回を迎えて、飲兵衛の会のイメージから脱却して、発足時の趣旨に従い、真に旨い物を探求する会として諮って行きたいと思っております。

そういうことで今回はフランス料理『パリの朝市』を訪ねましたが、東武百貨店のビルにあんな大きな広い店があるとは思ってもよらず、お店に入って、その立派さに驚きました。久しぶりに落ち着いた雰囲気の中で、美味しいお料理を戴きながら和気藹々と楽しい時間を過ごすことが出来ました。

秋のかわきは人につくという諺がありますが、これは、秋になるといろいろの農産物が出回り、一方、人の食欲も増して来ると言うことです。秋は味覚の秋と言われ、実際に食べる物が旨くなるばかりでなく、食欲が旺盛な時ほど味覚が敏感になるからだそうです。今年はこの夏は涼しく、梅雨が長引いたせいか、松茸が豊作と聞いております。値段が安くなって手軽に口に入ればと思っておりますが、焼き松は無理だとしても、スタヂを絞って、银杏の入った土瓶蒸しくらいは戴いて、サンマと共に今年の秋を満喫したいものです。

日のかげが部屋に入り込む彼岸花
 帰り夏フレンチを喫らうまし秋

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭36卒) 若山 宏○		○(昭41卒) 中島 忠男
(昭33卒) 千葉 晃毅○		○(昭41卒) 久松 信明
(昭31卒) 中村 信秀○		○(昭20卒) 松尾 一郎
(昭41卒) 長戸 琴○		○(昭20卒) 篠田 康
(昭41卒) 安井 恵子○		○(昭31卒) 大野 金一
(昭31卒) 山田 晴康○		○(昭31卒) 皆藤 祐治
(昭31卒) 山本 嘉子○		○(昭31卒) 高野 久弘
(昭31卒) 田村 正男○		○(昭31卒) 菊地 清
(昭31卒) 酒井 隆二○		

◎平成十五年十月の例会 平成15年10月 9日(木)18:30

巢鴨『田村』

『謳粹会』の五周年を記念して、祝賀の宴を開きたいと思っておりますので、皆様方と共に歩んで参りました、五年間の思い出などを、ゆっくり語り合いたいと存じます。

どうか皆様、万障お繰り合わせの上、奮ってご参加賜りますようお願い致します。
ー以上ー