

## 第62回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年10月 9日(木)  
場所 すがも『田 村』

『謳粹会』の一年間は八月で終り、九月からまた、新しい年になるわけですが、九月はまだ暑いので、気温も下がり、秋の味覚の出盛る十月に周年の祝いをすることにしております。これまでは、『玉淀』にお願いして、新年会から周年の祝いなど、年に半分はお世話を戴いておりましたが、昨年春に『玉淀』が閉鎖してから、これからの開催は、全部、お店を一つ一つ探して行うことになり、『玉淀』の有り難さをしみじみ感じております。

昨年の四周年の祝いは、上野で開きましたが、出席人員も少なく、料理も特別料理にしては貧弱で、大変惨めな侘しい思いをしました。

今年は五周年の節目の祝い、派手でなくてもいいから皆様に心から喜んで頂ける、思い出になるようなお祝いをしたいと念じておりました。

会場を巣鴨『田村』にしたのは、去る日、“楽の会”の百回記念会がここで行われ、それに参加して、美味しい料理とお酒が頂けるここで、『謳粹会』の五周年のお祝いも出来たらと、幹事会に諮りました。

私が或る会で最初に『田村』を訪ねたのは、今からもう17年前のことでした。場所は、年寄りの原宿といわれる、巣鴨の地蔵通りから左へ200mほど入った処にある、鉄筋コンクリートの3階建てだが、シットリした和風の内装に、部屋に入っただけで心が癒されそうな落ち着きがあり。このお店は、今、NHKの朝の連続テレビ小説「てるてる家族」や、TBS昼ドラの「温泉へ行こう」で活躍している、女優藤村志保さんの妹さんご夫婦が営むお店だと聞きました。会費に付いては、お店に支払う八千円の他に、消費税、持ち込みのお酒代、皆さんに配布する会記、その他の資料代、写真代を加えると、1万円を出てしまう。しかし、「会費が高くては、皆さんの集まりが悪くなるので、店の料理代、八千円ポッキリにして、それ以外の支払に付いては、幹事一同の負担にしましょう」という大野さんの大英断で一決しました。

前日の昼、お店に出席人数を知らせると、「お酒をお持ち込みになるようですが、当店のしきたりをご存じでしょうか？」と問われた。知らないと応え、「お持ち込みのお酒に付いては、一升瓶で四千元、四合瓶で二千五百円となっております」と冷たく電話が言った。さて困ったなと頭を抱えていると、夜の九時過ぎ又、お店から電話で「昼間お酒の持ち込み料を戴くと申し上げましたが、“楽の会”様には何時もお世話になっているので、持ち込み料は戴かないことになりました」と、言ってきた。これで、ホッとして日本地酒協同組合の上杉さんに、冷やおろしを中心にお酒をお願いした。しかし、冷やおろしは関谷さん監修の秋鹿酒造と石川酒蔵の四合瓶二本だけで、その他は前にも賞味した三種類でしたが、この五本のお酒を、お店の若い美

人に持たせて、『田村』まで運んで戴いたのには大変恐縮致しました。

今回は、五周年の祝いなので、これまでご協力戴いた、数多くの皆様と共にこの慶びを頷ち合いたいと、私の処だけでも56通のご案内を差し上げました。特に、発会当初よりお世話になった**坂本善之**（元『玉淀』社長）ご夫妻にはご招待する旨、大野理事長よりご案内致しましたが、ご都合が付かず。ご出席頂けなかったことは、残念でした。露木修幹事は入院（心臓弁膜症）というお知らせを頂き、中村信秀幹事も所用のため欠席と言うことで。寂しい面もありましたが、その反面嬉しかったことは、日頃の東進会の事務局で、いろいろご面倒を見て頂いてる、美しい多田さんが出席されたことや、お酒の飲めない宮崎好廣（昭和43卒）さんが喜んで駆け付けて下さったこと。それから、体が悪いと一年近く休まれた横手一郎（昭31卒）さんが、ヒョッコリ元気な笑顔で現れて驚きました。聞けば、胆嚢を切除したということでした。最多出席者の山田さんも、体の具合が悪いので出席出来ないかも知れないと言うことでしたが、ご参加頂き、安心しました。そんな中で、花の37年卒組は全滅かと思われたが、南隆男幹事が、『飯田屋』にもお連れした教え子の高橋溪さんと、もう一人の女子学生を案内して一緒に出席されました。

五周年の資料としては、特別に作りませんでした。今まで記録した開催場所の一覧と実績表、会員の出席一覧表、五年間に飲んだお酒のリストと寄付者の明細をコピーして差し上げ、五年間の経過の証としました。

当会では、新入会者が乾杯の音頭することになっておりますが、事務局の多田さんをお願いする訳にもいかず、お店の名前に因んで田村さんをお願いしました。ビールも田村さんがサッポロに決めました。それはご息さんが勤務しているからと言うことでした。

長戸さんが15分程遅れるからと言うことでしたが、「15分が過ぎたので、そろそろ乾杯をお願いします」と皆さんが立ち上がったその時、バタバタと長戸さんが駆け込んで来た。間一髪で間に合い、田村さんの「五周年を祝い、皆さんお元気で、この会がますます発展することを祈念してカンパイ！」というご発声に、皆一斉に杯を高く掲げて呼応しました。

先月、初めて参加された山本さんも、「お酒の美味いさが判って、私ハマってしまいそう」と大層お喜びのご様子でした。

お酒も下座のテーブルにすでに並べられ、皆さんのお呼びの掛かるのを待っており、料理も順次運ばれて、和やかに五周年の宴は始まり、優しいお店のお姐さん方のもてなしで、お互いに楽しく親睦の輪が広がりました。

## 本日の料理

### 前 菜

むかご松葉。海老萩焼き、菊花寿司

鮎真子焼き、スダチ釜（白子和、とんぶり）

白い大皿に盛られた秋の彩り、松葉に刺したむかごの香ばしさこんな大きいのは、丹波産ではないかと思った。海老の身が淡いピンクで萩の花を思わせる姿。菊花寿司の花は山形のモッテノホカカ八戸の阿房宮か気高く香る菊の香を楽しむ慶びの味。

子持ち鮎の真子を付けて焼いた秋ならではの趣悦の味覚にもう一献。最後に**スダチ釜**を大事に頂く。和えた白子がネットリと口の中にまつわり、魚卵と見紛うトンプリが、噛むとプチンプチン弾けるこの感触、難しい取り合わせだが、何とも旨すぎる酒肴で。酒一筋の大吟醸がニンマリ笑みを浮かべさあどうぞ。

## お 椀

秋景 茗荷真丈 人参 大根 柚子 サヤ

幾分ピンクを帯びた椀種は、挿り下ろした茗荷の色か、吸地の旨さがジーンと体に沁わたる。昔の客は椀の味で、その日の料理の状態を知り、一口吸って板場に心付けを与えたという。季節外れのサヤの緑がアクセントになって、景色を引き立てている。この吸地を頂くだけで盃を何杯も重ねそうだ。

## お造り

旬の物 五味菜

まぐろ キビナゴ カンパチ

妻一式 わさび

真っ赤なマグロが艶やかに誘う。つついその気になって直ぐ箸を出す。その後を、少し甘い有加賀の井の本醸造で口を洗う。

キビナゴはママカリの様にイワシの仲間かと思ったら、ニシン

科だそうだ、**キビ**とは鹿児島県南部の方言で帯を言うのだそうだ。銀色に輝く縦縞が活きの良さを物語り、思わず食指が動く、

カンパチは年中見掛けるが。夏が旬の魚とされている。体長は

ブリの様に大きく1.5mにもなるがアジ科の魚である。引き締まった身を噛むと、旨さがジワーッと口の中に広がる。

## 揚げ物

蟹信田巻 福穂 大椎茸二身 青唐 レモン

蟹の身を油揚げに包んで干瓢の帯を結んで揚げたもの、レモンを絞り、お塩で頂く。軽い油で、油揚と馴染んだ味わいは、割合シャイな感じで、添えられた、大きな椎茸や青唐もお塩でサッパリと頂けた。天に飾った**福穂**の弾けた白いお米も味わった。微かに甘みのあるお米の香りに、福を授かつ多様な気持ちになり、日本に生まれた喜びを感じる。

## 煮 物

穴子信田巻 焼栗 蕪良 紅葉麩

煮物は、またまた**信田巻**で具の中心は穴子。これも夏が旬であれば、名残の味になるのかも知れない。それに添えた甘く香ばしい焼栗とふっくら炊けたカブラ。天にのせた赤いモミジが秋を飾る。我が家にも栗の木が一本あって、茹でたり、栗飯にしたりと、店で買わなくても十分楽しめたのに、それが今10粒程しか採れないとは、栗の木も老齢年金を貰う歳になったのだ。蕪もこれからが美味しくなる季節。京都で戴く熱々の蕪蒸しを寒風の中でフウフウ言いながら食べるのは堪らない。中の具を

子供の様に、一つ一つ探しながら食べるのも楽しいものだ。

### 秋葉ご飯 と味噌汁

ご飯はシメジの炊き込み、香り松茸味シメジと言われる位、食べてはシメジが旨い。秋を凝縮させた様なお飯に、味噌汁から立ち上る味噌の香りが何とも香しい。これは贅沢な締め味だ。

### 香の物

#### 野沢菜山葵風味

野沢菜の新漬には、チト早い、夏から秋に掛けて育った野沢菜は晩秋から初冬に掛けて刈り取られ、漬け込まれる。尤も、信州の野沢菜センターには何時でも有り、そして様々な風味着けをしたものが有る。今日はわさび風味でその辛味が絡む味だ。

### 水菓子

#### オレンジマンゴームース

沖縄では、完熟させて出荷させている。完熟すると、実は木から離れて落ちてしまうので、これを受けるようにネットを掛けている。完熟させ実は、未熟を採って熟させたものとは、全然違った味であり、JA沖縄は今盛んにこの方法で生産している。

## ◎本日のお酒

### 秋旬

	秋鹿酒造株式会社		
ひやおろし	大阪府豊能郡能勢町倉垣1007	☎0727(37)0013	
オリジナル限定品	代表者 奥 佳明 杜 氏 谷 渕 英雄		
	原料米 山田錦	精米歩合 60%	
	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 協会 6号		

### 秋旬

	株式会社小林酒蔵本店		
ひやおろし	福岡県粕屋郡宇美町宇美 2丁目11番 1号	☎092(932)0001	
平成十五年度	代表者 杜 氏 古川新一郎		
季節蔵限定品	原料米 糸島山田錦	精米歩合 58%	
	日本酒度 +3.5	アルコール分 15~16%	
	酸 度 1.3	アミノ酸度 ー	
	使用酵母		

### 「酒一筋」

	利守酒造株式会社		
純米大吟醸	岡山県香美郡赤岡町西軽部 762-1	☎0869(57)3117	
中辛	代表者 利守 忠義 杜 氏 田村 豊和		
	原料米 赤磐雄町	精米歩合 50%	
	日本酒度 + 4	アルコール分 15~16%	
	酸 度 1.5	使用酵母 TS 9号	

## 「錦の誉」

八百新酒造株式会社

山口県岩国市今津 3-18- 9

☎0827 (21) 3175

大吟醸原酒

代表者 八百屋松男

杜 氏 原田 英雄

原料米 山田錦・五百万石

精米歩合 50%

日本酒度 +4.0

アルコール分 18~19%

酸 度 1.3

アミノ酸度 ー

使用酵母 協会 号

仕込み水 錦川伏流水。

## 「加賀の井」

加賀の井酒造有限会社

新潟県糸魚川市大町 2- 3- 5

☎0255 (52) 0047

本醸造

代表者 小林幹夫

杜 氏 岩根 豊生

原料米 五百万石

精米歩合 60%

日本酒度 ー 4

アルコール分 16.5%

酸 度 1.3

使用酵母 協会10号

山本嘉子様より、この度お便りを頂きましたので掲載させていただきます。  
(原文のまま)

さわやかな季節となりました。

今日は思い掛けずの封書『謳粹会』の記をありがとうございました。

その節は大変お世話になりました。

会のお噂は、予てより何人のもの方々から聞いておりましたが、  
実はあの日、『謳粹会』のお邪魔になってはと、お恐るお恐るの参加  
でございました。

ところ会長始め皆様にお目にかかり、その場の和やかな雰囲気不安  
は一瞬に消え去りました。その後は、会長様の温かな心くばりにもす  
っかり寛がさせて頂きました。

次々のご馳走を前に、皆様との歓談は本当に楽しく、一夕で御座い  
ました。お仲間に入れて頂きましたことに改めて感謝申し上げます。

本日頂戴致しました『謳粹会』の記、之のお手数に感動致して、過  
分なご紹介に消え入りたい思いでおります。

当日の詳細な記録と文面に、再びその場の様子が蘇り、とても楽し  
く拝読致しました。同封の写真も有り難う御座いました。

教職にありました長い間、母校も同窓の皆様にも、ご無沙汰ばかり  
に過ごしましたが、時間の出来ましたこれからのを、どうぞ宜しく申し  
上げます。

又のお目もじを楽しみにさせて戴きます。

凌ぎ良い日々をご自愛にてお過ごし下さいますよう

先ずは、先日来の種々のお礼まで

山本嘉子

九月二十八日

篠田康 様

次に露木修様から

第61回の『謳粹会』のご報告有り難うございした。どうもいつものせりふで申し訳ありませんが、参加しなかったのにと大変恐縮しております。格調高かつご盛会であった様子が推察されます。山本さんの初参加も本当に良かったと思っております。ところで、62回の五周年記念は、入院（心臓弁膜症）の予定の溜め欠席いたします。来春は、酒量を上げて再登場致します。以上

(原文のまま)

上記のおはがきを戴きました。一日も早くご快癒され、元氣にご出席戴く日をご祈念申し上げます。

【後記】

皆様のご協力によりまして、五周年の祝いが、老舗『田村』の懐石料理と天下の美酒の中で、めでたく済ませることが出来ました。衷心より厚く御礼申し上げます。只、心残りは、創設の功労者・坂本善之さんのお姿が見られなかったこととございます。その他にも、露木修さんや中村信秀さん、安井恵子さんに初田正男さんなど、よく出席される方が見えなかったのは寂しい思いでした。会も六年目に入り、これからも皆様のお声をよく聞いて、頑張る所存であります。

五つとせを祝う巢鴨や金木犀  
茸香るともがきつつむ土瓶蒸し

座席図（敬称略・卒業年記）

31卒) 蓮 幸治○	31) 田村 恒○
○(昭41卒) 中島 忠男	○31) 山田 晴康
31卒) 山本 嘉子○	31) 酒井 隆二○
○(昭31卒) 菊地 清	○31) 皆藤 祐治
31卒) 高野 久弘○	41卒) 久松 信明○
○(昭33卒) 千葉 晃毅	○20) 篠田 康
南様お連れ様○(昭33卒)	31卒) 横手 一郎○
○(昭33卒) 宮崎 好廣	○事務局 多田様
南様お連れ様○	31卒) 大野 金一○
○(昭37卒) 南 隆男	○20) 松尾 一郎
	(昭41卒) 長戸 琴○

◎平成十五年十一月の例会

平成15年11月 9日(木)18:30  
新宿『大庵』