

第63回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年11月13日(木)
場所 新宿『大 庵』

秋も深まり、10月の声を聞くと、早い地方では、そろそろそばの刈り入れが始まり、新そばの声が聞かれる頃となり、生産地では、新そばの会やそば打ち大会等が盛んに行われています。これまでに『玉淀』の締めで、茶そばを頂いたことは何度かありますが、正式に蕎麦屋で会を開いたことはありません。9月の会の時に「たまには美味しいおそばもどうだろう」という声を聞き、そこで、『謳粹会』も、新そばの、その仄かな香りと滑らかな喉越しを、初めて味わうことになりました。『大庵』にお店を選んだのは、このお店は表千家流の京懐石を受け持つ『柿傳』の東京店が向かいの「安与ビル」にある、『大庵』は大安商事の社長安田真一さんのお店です。普通、蕎麦屋で一献頂くとというと、そば味噌、板わさ、海苔、等の簡単なアテしかありませんが、ここは『柿傳』さんらしく、立派な美味しい料理が出ますし、お酒も銘酒が揃っているのです、ここを選びました。

『大庵』はJR新宿駅を東口に出て、右に40～50m行った道の向かい側にあり、入り口にそば処大庵の提灯が提って、右側の階段を上った二階にありますが、左側の階段を下りると広いテーブル席と、右側には畳の部屋もある『くらわんか』という居酒屋で、全国の旬の味と二階よりも数多くの銘酒が楽しめます。初夏の頃には土佐の珍味「のれそれ」（アナゴの稚魚で、体長15cmほどで扁平な透き通った白魚のようなもの）なども出されます。

今回、小田倉幹事が久し振りで顔を見せてくれました。聞けば、「これまで病身のお母さんを自宅で看っていたので、動けなかったが、入院させたのでやっと体が空きました」と孝行息子の提督はそう言った。同期の北川博士も見えて、二人は卒業以来初めてお会いしたと、手を取り合って杯を交わす姿を見て、ああ『謳粹会』も少しは役立ったのかと嬉しくなった。

その喜びの余り、お酒の注文を間違えて、お酒の大判振る舞えをしてしまった。一人二合宛で、13人で二升六合のところを、田酒一升、四合瓶を4本のところを立山、久保田（千寿）、八海山、を2本宛で、二升四合と併せて三升四合となり、支払いが心配だったが、久松幹事の無事に済みましたという笑顔に安心しました。

乾杯のご発声は、先月から元気になって出席された、横手さんをお願いして、早速、宴席に入り、賑やかな楽しい雰囲気の中に過ぎて行きました。

料理もさすが『柿傳』の味が酒の旨さを支え、また、酒に依って高められる調理の神髓を極める思いが致しました。締め頂いた新そばの旨さは格別で、お変わりの追加の注文が出るほどでした。この旨さを、本日、風邪で出席出来なかった高野さんや幹事の皆藤さん、山本嘉子さんとも、一緒に楽し

く頂きたかったと残念に思いました。

本日の料理

前 菜

大根なます

酢の味がツンツンとがらず、ほんやりとした口当たりが、まず心を落ち着かせてくれる。そんな思いのする突き出しでした。

お 椀

飛龍頭の炊き合わせ

ヒリョウズと言い、ガンモドキに似ているが、何かが違うような気がする。明石の『一とく』では、京都のあんな物は飛龍頭ではない、本物はこうだと言って、白身魚を挿り下ろして作ってくれたのを思い出す。しかし今日の味もふっくらとしていた。

お造り

活鯛 イカ マグロ

妻一式 わさび

これまで、お造りに気を使っている店はいい店だと褒めてきた。殆どの店が活きのいい物を出してくれたが、今日は超特別だ、真鯛の厚みがあってその堅さ、噛むのに悪戦苦闘するほどで、やがてほんのりとした甘味が口に広がる。それを青森の「田酒」が旨味を溶かして流してくれる、豊潤快々。

揚げ物

天ぷら 車海老、蓮根、

薄い衣がパリッとして、海老が透けて見える。薄物を纏って横たわる美女の姿を見るようなマバユイ情景だ。日頃、衣の厚い安物の天ぷらを、ドップリ天ツユにつけて少しフヤかして食べるのとは大違い、サククリとした揚げ方は、やはり京風なのか素材の持ち味を十分に生かした揚げ方で、「久保田の千寿」が「私も付き合わせて」とにじり寄ってきた。

煮 物

鰯煮付け

分厚い鰯の切身を、濃い味付けで煮付けたその旨さ、身から脂が浸み出して煮汁に溶けているが、ちっとも重たい味でない。八海山の盃を重ねながら、なんとも計り知れない滋味を感じる。

そ ば

最後の締めはいよいよ新そば、フンワリと優しい香りが、鼻腔をくすぐる。サククリとした歯応え、滑らかな喉越し、飲み込んだ後で、もう一度香りが口の中に広がる。挽き立て、打ち立て、茹で立ての三立てが、旨いそばの極意というが。それが満たされたと思われるこの旨さ。最後に蕎麦湯でそばの香りと味を楽しんで、今年の新そばを味わった幸せな一時でした

香の物

新漬けの大根の旨さ、パリパリと歯切れもよく、甘味も出て

きて、昆布の味や柚子の香りが微かに感じられた。

◎本日のお酒

田酒

株式会社西田店

純米吟醸酒

青森県青森市大字油川字大浜46 ☎0177(88)0007
代表者 西田興太郎 杜 氏 菅原 助信
原料米 華吹雪 精米歩合 60%
日本酒度 + 3 アルコール分 15~16%
酸 度 1.7 アミノ酸度 1.7
使用酵母 協会 9号
仕込み水 八甲田山系のの伏流水

立山

立山酒造株式会社

純

米

吟

醸

酒

富山県砺波市中野 220 ☎0763(33)3330
代表者 岡本 巖 杜 氏 山岸誠一
原料米 山田錦 精米歩合 60%
日本酒度 +3.9 アルコール分 15~16%
酸 度 1.5 アミノ酸度 1.3
使用酵母 協会 9号
仕込み水 白山系のの伏流水

久保田 千寿

朝日山酒造株式会社

新潟県三島郡越路町 880- 1 ☎0258(92)3118
代表者 平沢 亨 杜 氏 川上 孝一
原料米 五百万石 精米歩合 58%
日本酒度 + 3 アルコール分 15~16%
酸 度 1.3 アミノ酸度 1.3
使用酵母 協会10号 仕込み水 宝水

八海山

朝日山酒造株式会社

純米吟醸

新潟県南魚沼郡六日町大字長森1051 ☎0257(75)3121
代表者 南雲和雄 杜 氏 高浜春男

原料米	美山錦	精米歩合	50%
日本酒度	+4.0	アルコール分	15.5
酸度	1.4	アミノ酸度	1.2
使用酵母	協会 902号		
仕込み水	八海山の伏流水		

【後記】

そばで会をやったら、という話が出た時、どうしようかと思った、世に蕎麦屋はごまんとある。皆さんがどんなそばを望んでられるのか、蕎麦懐石の店もあるし、そば尽しの店もある。だが、そば味噌、そば寿司、そばがき、揚げそば、茹でそばとそば、そばとそばばかりでは能が無いので、美味しいお料理が頂けて、しかも美味しいおそばの店を選びました。皆様にも、きっとご満足頂けたことと存じますが、あるいは、お酒を頂き過ぎて、そばの味は分からないが、とにかく胃袋に詰め込んだ人も……。しかしそれは、酒の量を間違えた私の責任で大変申し訳なく、この紙面をお借りして深く詫び申し上げます。

食いしん坊の中で、料理屋に行くというのは、一人ではなかなか入り難いものだが、蕎麦屋の暖簾は一人でも簡単に潜れる。そんなわけで、北から南まで多くの蕎麦屋を訪ねた。沖縄に行った時、ここにも旨いそばがあると聞いて、店に飛び込んでガッカリした思い出がある。それは。日本そばには似ても似付かない、小麦粉の麺だった。

数多く食べ歩いた中で、思い出されるのは弘前では『かふく亭』やお城の側の『高砂』など、山形のそば街道も『あらきそば』を始め、大石田辺りまで数軒味わった。岩手ではなんと言ってもわんこそばで花巻の『やぶ屋』、『嘉司屋』、盛岡の与の字橋際の『わんこ屋』、『直利庵』、『南部屋敷』、『盛岡わんこセンター』、『俵屋』、『南部初駒』、『赤松茶屋』、『八幡平』、『南部曲り家』などで、二度、三度行った店もあり、平泉の『芭蕉館』でも「平泉わんこそば」を味わった。始めは、惣菜を食べる余裕は無かったが、それも慣れた。信州そばも、長野市周辺店は三十数軒訪ねており、その他、戸隠や中

信、南信、西信、諏訪地方と食べ歩いた証しの箸袋集が三冊ある。
今、私の一番の念願は、会津山都町の水そばを訪ねる事です。

木枯らしや熱爛恋しネオン揺れ
新そばの香りが誘う道光庵

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭41卒)長戸 琴○	○(昭37卒)小田倉光伸
(昭31卒)山田 晴康○	○(昭31卒)蓮 幸治
(昭31卒)中村 信秀○	○(昭31卒)酒井 隆二

(昭31卒)菊地	清○	○(昭31卒)大野	金一
(昭31卒)横手	一郎○	○(昭37卒)北川	正之
(昭41卒)安井	恵子○	○(昭41卒)久松	信明
		○(昭20卒)篠田	康

◎平成十五年十二月の例会 平成15年12月11日(木)18:30
両国『ももんじや』