

第65回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成16年1月8日(木)
場所 日比谷『松本楼』

新年明けましておめでとう御座います。会員の皆様、お家族お揃いでお健やかに新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

本年、最初の『謳粹会』は、日比谷公園内のフランス料理店『松本楼』において新年の宴が賑々しく開催されました。

これまで、新年会は大塚の『玉淀』と決まっていた。そればかりか一年の内半分は『玉淀』のお世話になっていた。その『玉淀』が一昨年五月に店を閉ざしてからは、開催店を探すのに苦慮しています。この店ならいいなと思っても部屋が小さくて断られたり、お店は不味い酒なので、お酒持参だと持ち込み料に法外な料金を取られたりと、なかなか皆さんに気に入られる、安くて美味しいものを食べられる良い店を探すのは難しいのです。そんな思案をしている時に、

「明治36年に日本最初の洋式公園として誕生した日比谷公園は、昨秋で丁度100年を迎え、様々な催しが行われ、何時もより賑やかな秋を迎えております。日比谷公園の開園と共にオープンした『松本楼』も本年で100年を迎えます。創業100年の記念すべき1年を迎えるに当たり、皆様に特別メニュー、イベント、パーティーのプランなどお知らせをさせていただきます。」という挨拶で、新春の特別プランの案内が届いた。様式はビュッフェスタイルで、人員は20名以上と断りがある。

先ず幹事会に諮って、時には『松本楼』のような立派な所もよかろうと、一応ゴーサインが出たので、取り敢えず予約の申し込みをしました。然し問題は人員である。如何にして20人以上の参加者を集めるかである。11月のうちに案内を出して一人でも多く20人以上になるようにと願ったが、12月上旬までには、まだ14人しか集まらず、これでは『松本楼』はキャンセルして、新たに他の会場を探さなければならないかと思った。

暮の忘年会の『ももんじや』の席上で、それを聞いた安井恵子さんか、「私達『一八会』の新年会も一緒にしましょうか」と言われた。地獄で仏に会ったような心境で、「是非お願いします」といって頼んだ。日頃『謳粹会』の為に何かとお世話を戴いている安井さんの姿が、慈母観世音大菩薩のように神々しく一層輝いて見えた。安井さんの奔走のお陰で、昭和41年卒の方は13名に及び、更に、長戸琴さんから海老原順(昭和46年卒)さんを誘って頂き、総勢は28名という多数の参加を見た訳です。ところで花の昭和37年卒は惨敗かと思ったら、さにあらず、夫人ご同伴で出席された横手一郎さんの奥さんの喜久子(昭和37年卒)さんに辛うじてその面目を保って頂ききました。

又、毎回熱心にご協力戴いている、この『謳粹会』の楽しさを、奥さんに

も知って戴こうと、菊地さんも夫人ご同伴でお出で下さいました。

元日から昨日の松の内の間は、実に静かで穏やかな暖い日が続きましたが、今日は一転して西風の強い寒い日になってしまいました。有楽町から日比谷公園に向かう間、まともに風を受けて縮み上りそう。帝国ホテルの前を見ると、『松本楼』の入り口にはキラキラ電飾が輝いて、我々の到着を待っているようだった。公園内は木立ちに遮られて風もなく、その緑に囲まれてライトアップされたシックな建物が目の前に映し出されている。

時計の針が進むに連れて、入り口には『謳粹会』と書いた受付も作られ、お寒い中を、皆さんが三々五々と集まって来る。会場には、三つの丸テーブルが設けられ、一つのテーブルを8～9人で囲むことになっている。

料理も次々に運ばれて壁側のテーブル一杯に並べられる。マリネやサラダの前菜に始まって、ローストビーフや牡蠣のフローレンスなど15～16種類に及ぶ豪華な料理の数々、勿論、当店自慢のカレーライスも大きなお櫃と一緒に並んでいる。飲み物は、窓側の大きな角テーブルにビール、ワインを始め、様々な飲み物が並んでいて、皆様のお越しを今や遅しと待っている。

宴会担当のマネージャーがやって来て「皆様のご挨拶は長いですか、乾杯はシャンパンで致しますので」と聞かれた。「会長の短い挨拶だけです」と、彼は「畏まりました」と言って、引き下がった。

この会では、乾杯の音頭は、新しく入った方、若しくは一番最後に来られた方をお願いするしきりになっている。

定刻になり、まだ二人程お見えにならないが、今日の乾杯は飯塚哲哉さんをお願いした。飯塚さんは、会の発展と参会者のご健勝を祈念して、元気に大きな声で「乾杯」を発声し、皆さんもこれに負けずに大きな声で呼応した。シャンパンはメルシャンのものだったが、ほんのり甘く、酸味もは薄い、爽やかな炭酸ガスがお腹の中を駆け巡り、寝ていた胃袋を揺り起こす。

乾杯の直後に、長戸幹事が来られて、追加の乾杯となり、その後は、美味しい料理を頂きながら、日頃余り会うことの無い友情の交歓となり、懐かしく語り合う姿に移っていった。

飲み物は、当初、ビールとワインばかりだったが、そのうち焼酎の水割りを頼む人もあり、お酒を注文する人も出て来た。お酒は灘の「富久娘」の上撰で、コシのあるキレのよい辛口の酒で、旨い酒だと皆さんに喜ばれ、大分お酒の注文があったようだった。

宴会が盛り上がったところで、各人の自己紹介が一つ目のテーブルから順に行われました。皆さん立派に成功された方ばかりで、こうした方々が「東進会」の会員であると思うと、非常に心強く思いました。

この後、長戸さんに海老原順(昭和46年卒)さんを紹介されました、シャンソン歌手として25周年を迎え、いばらき大使である順ちゃん、各所で歌いながら茨城の良さをPRしております。土浦市では月2回生涯学習センターで、シャンソンの講義を楽しくしております。ということで、順ちゃんはきまりきまり悪そうにしておりましたが、得意のシャンソンを聞かせてくれました。時の進むに連れて、豪華な料理も総て皆様の胃の腑に納まり、お開きの時間となりました。最後の締めは、最初の乾杯は飯塚哲哉さんにお願いしたので、

同じ飯塚の泰助さんとなり、めでたく三々七拍子で締められました。◎

本日の料理

海の幸のマリネ

マリネとはマリネードのことで、汁に漬けると言う意味であり。小魚が用いられるが、海ばかりでなく、ワカサギや鮎等、淡水の小魚も利用される。酢の効いたさっぱり感がよい。

カジキマグロのカルパッチョ

真紅に燃えるカジキのカルパッチョは、まったりとした味で、日本風に言えば刺身なのだろうが、スパイスを効かせた漬け汁が白ワインの味にマッチして旨さを楽しませてくれた。

スモークサーモンロールハーブ添え

ノルウェー産かアラスカ産か、朱色が鮮やかな脂ののった素晴らしいサーモン、柔らかなハーブの香りが奥ゆかしい味に……。

若鶏ガラッティヌゼリー寄せ

若鶏の料理は二種類出て、その一つがこのゼリー寄せ。マディラ酒を加えて、味を見て必要な塩を足し、肉ゼリーを注いで、冷蔵庫で固めたものと思う。若鶏の柔らかさが楽しめる一品。

ローストビーフ

ビーフの肉汁が滴る上手にロースとした肉料理の逸品。作り方がただ焼くだけと言うだけに、十分に旨さうなものを作るのは難しい。よく気を付けていないと焼き過ぎてしまう。

牛タンスモーク

こちらは焼くのではなくて、牛タンを燻製にしたもので、程良い塩味でソースが要らない程、牛タンと言うと仙台を思い出す。二種類の駅弁に始まり、市内には多くの焼タンの店がある。

サンドイッチ

サンドイッチの生い立ちは、昔、博打をしながら、パンとおかずが一緒に食べられる食物として出来たと、まことしやかに言われているが、真偽の程は如何？一口サイズなのでビールのつまみにもってこいで、味も色々種類があって楽しめた。

サラダ

旬のサラダ菜を数種類にハーブも添えて、フレンチドレッシングを効かせたサラダは、気持ちを爽やかにするばかりか、今日のメニューは肉料理が多いように思われる。韓国では肉と野菜を同量食べるのが、健康に良いのだと言われている。

牡蠣のフローレンス

殻付の焼き牡蠣が頂けるとは思ってもよらなかった。温かい牡蠣にレモンを絞り、タルタルソースで至福の味を噛み締める。磯の香りとクリーミーな牡蠣の旨さが堪えられない旬の味。

海老のマッシュルームアメリカソース

大きな海老（大正海老かブラックタイガーか）にアメリカンソースをかけた旨さ、甘くて香ばしい海老の味、アクセサリーの

マッシュルームがちょっと気取った感じ。

豚の角煮

豚の角煮を昨年は三か所で味わったのだが、皆、夫々に特徴があつて味もまちまちであり、暮に食べた沖縄のものはパサついていて、余り馴染めなかったが、洋風の角煮を食べるのは初めてで、シットリとしていて赤ワインが喜ぶ味だった。

若鶏のフリカッセフェルミール

若鶏に軽く塩・胡椒して焼き、香りを出して、その後、蒸してたものと思われるが、歯応えもよく、若鶏の旨さが嬉しい。

ハスタ料理

アルデンテに茹で上げたスパゲッティをトマトケチャップで炒めたものだが、ここで食べると何か特別のものに思える。

カレーライス

『松本楼』自慢の特製カレー。その味は、何か大きな物にフワリと包まれたようで確かに旨い。美味しいものは誰も逃さない。お替わりをする人も多く、あの大きなお櫃には一粒も残さず、キレイに食べ尽くした。『松本楼』では毎年10月15日に、このカレーを10円で2000人に提供して、その売上金を慈善事業に寄付している。昨年は100周年を記念して100円としたそうだが、そのカレーやビーフハヤシはギフト商品として好評を得ている。デザート美味しいケーキが何種類も出たが、瞬く間に売り切れてしまい。チョコレートの可愛いケーキを一個頂いた。

コーヒー

ブルーマウンテンかモカか、チョッピリ苦みが、食後の満腹感を癒してくれる。

◎本日のお酒

シャンパン

M E R C I A N
S p a r k l i n g W i n e

白ワイン

B E A U - R I V A G E
2 0 0 1
B O R D E A U X

赤ワイン

B E A U - R I V A G E
2 0 0 1
B O R D E A U X

ビール

キリンビール

ウイスキー

R O Y A R
A G E S

日本酒

富久娘

上撰

富久娘酒造株式会社

兵庫県神戸市灘区新在家南町三丁目二番二八号

【後 記】

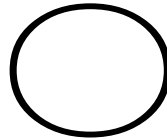
今回は、本分に書いたように、会が開けるか大変気掛かりでしたが、安井恵子さんを始め、多くの皆様のご協力にささえられて、新春をこ
とほぐ事が出来ました。ありがとうございます。

『松本楼』の美味しい料理に皆様ご満足頂けたことと思います。あれ程豪勢だった料理を綺麗に食べ尽くし、さすがに『謳粹会』の名に恥じぬ健啖振りであったと感服いたし、これからも『東進会』の友情の輪を広げて頂きたいと願っており、今後とも『謳粹会』のご協力を宜しくお願い申し上げます。

初春を日比谷で壽福美味し宴
門松を百壽のカレーで祝いけり

座席図 (敬称略・卒業年記)

(昭31卒) 関 隆之



(昭41卒) 高山了 ○

○(昭31卒) 酒井隆二

(昭31卒) 皆藤祐治○

○(昭31卒) 山田晴康

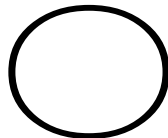
(昭31卒) 蓮 幸治○

○(昭31卒) 高野久弘

(昭31卒) 田村恒 ○

○(昭31卒) 大野金一

○(昭46卒) 海老原 順



(昭31卒) 菊地清 ○

○(昭41卒) 長戸琴

菊地夫人○

○(昭31卒) 横手一郎

(昭41卒) 鈴木康夫○

○(昭37卒) 横手夫人

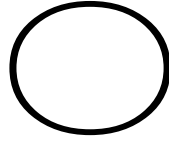
(昭41卒) 沼尻利喜男○

○(昭41卒) 矢口賢

○(昭41卒) 中島忠男

○(昭41卒) 飯塚泰助

(昭41卒) 飯塚哲哉 ○



○ (昭20卒) 篠田康

(昭41卒) 小野利夫○

○ (昭20卒) 松尾一一郎

(昭41卒) 安井恵子○

○ (昭41卒) 久松信明

(昭41卒) 今泉房子○

○ (昭41卒) 糸賀節

◎平成十六年二月の例会

平成16年 2月12日(木)18:30

赤坂『うまや』