

第67回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成16年3月12日(金)
場所 西日暮里『アルハンブラ』

今年は温かいのか、お彼岸を前にしてもう沈丁花の華の香りが漂うようになりました。今回は、フラメンコを觀賞しながらスペイン料理とを楽しまうという趣向にしました。東京にはスペイン料理店が何軒かあります。青山の『タベルナ』や赤坂の『ロス・プラトス』が日本におけるスペイン料理の草分けで、新宿・伊勢丹会館の『エル・フラメンコ』原宿の『ペンテアルト』などにスペインを味わった思い出があります。西日暮里の『アルハンブラ』は最近ネオンが消えているので、やめてしまったのではと思っていたので、先日、姉妹店でもある赤坂の『ロス・プラトス』で例会を開こうかと訪ね、『アルハンブラ』も営業していることが判り、西日暮里駅を出て、右前に10数mという、足の便の良いこちらで、会を開くことにしました。

昨日は、マドリードで通勤列車を狙った同時多発の痛ましい爆破事件があり、多くの犠牲者が出ていることをニュースで報じられているので、気が重かったのですが、店の前に立った手には、今宵飲む銘醸を提げていた。

指定の席に案内され、まだ五時半なので誰も見えないだろうと思っていたら、もう小田倉(昭37卒)さんが「用事が早く済んで、時間が早かったのですが」といって見えていた。室内はスペインの様式で飾られて、一番奥がフラメンコの舞台になっており、私達には壁側に20人の席が用意されていた。

係のウェーターにお酒を飲むグラスを頼むと「持ち込み料を頂きます」というので「飲み放題を付けているので、店のお酒が少なくて済むではないか」というと、「少々、お待ち下さい」と言って、一旦下がった彼は「宜しいそうです」と言ってお酒用の小さなグラスを用意してくれた。もう赤、白のワインの栓が抜かれて待つ中を、追々皆さんが集まって来る。周囲のお客さんは既にお食事を始めている。高血圧と高血糖でお体が大変心配された倉持功(昭31卒)さんも珍しく早々とお出でになり、千葉晃毅(昭33卒)さんも、今年になって初めてで、久し振りに元気なお顔を見せてくれた。心配して居た通り、やはりご病気だったのだという。山本嘉子(昭33卒)さんも昨年10月以来のご出席で、本日の紅一点でスポットライトを当てたいほどの感激でした。南(昭37卒)先生は、今回も愛弟子・高橋溪(颯大)君とご一緒にお出になった。ただ寂しかったのは、何時も明るく座を取り持って下さる長戸琴(昭41卒)さんと安井恵子(昭41卒)さんのお姿が見えなかったことでした。

ウェーターが「お時間ですが、如何致しますか？」と問われ「まだ、三人ほど見えないので、もうチョット待って下さい」と頼んだが、間もなく、オードブルも運ばれ、「今日は、スペイン料理とフラメンコでスパニッシュをジックリ存分にご堪能頂きます」という挨拶で乾杯し、次々と出される料理

に舌鼓を打ち、ワインを初め吟醸酒の旨さをフラメンコと共に満足でした。

◎本日の料理

オードブル盛り合せ

モンゴイカとヤーコンのマリネ

肉厚のモンゴイカにヤーコンを合わせたマリネ。オリーブ油の香りと滑らかな味が、柔らかく舌を包む。白ワインが旨い。

スペイン産生ハム

生ハムといえばイタリアのプロシュートが世界的に有名ですが、スペイン産の生ハム、ハモン・セラノも1999年に輸入が解禁

になり、2002年2月に日本初上陸したのだそうです。

スペイン産の生ハムの種類は、大別するとハモン・セラノとハモン・イベリコの2種がある。セラノは最低55%の穀物を含んだ飼料で、約5ヶ月で体体重が約90kgまで育てられた白豚から造られる。イベリコはイベリア半島原産のイベリコ豚から造られる。この豚は、スペイン南部と西部の“デェサ”という森林地帯で放牧され、ドングリを主食として育つ。特筆すべきはその雄大な環境「2 haの森林に1頭」が基準で、これは、譬えば六本木ヒルズに豚2頭しか飼えないようなもの。体重も一年で180kgに達したものだけが選ばれる。又、セラノは8～14ヶ月、イベリコは24ヶ月以上塩漬けされた後、両者とも厳しい管理の下で自然乾燥される。

薄切りの淡いロゼ色で、脂肪分も少なめな。風味も柔らかく添えた玉葱と振りかけたバージンオイルが赤ワインを呼ぶ。

イベリコ種豚の風乾チョリソ

チョリソ（スペイン風スパイスソーセージ）は、様々なスパイスの香りがするので、味と共に楽しめるので好きだ。最近では、中華でもあるが、香りや味がやはり東洋的で好む人が多い。

焼き野菜サラダ

普通サラダと言えば生野菜だが、今日の野菜は焼いた野菜を白いキャベツを主にピンクや緑の菜をせん切りにしてのせ、黄色いオレンジも添えた、その色鮮やかなことはフラメンコの衣装にも似て、いかにも華やかなスペインの装い。ドレッシングのサッパリとした旨さが、純米大吟醸生酒「春酒香んばし」とよくマッチして、春の野菜の旨さを教えてくれた。

マッシュルームのガーリック焼き（セゴビア風）

ガーリックの高い香りが食欲をそそる。皿に盛られたのはマッシュルームだけでなく、ムール貝ものっていて、新鮮な貝の味が一層ふくよかな旨さにし、山海の味が白ワインを喜ばせた。

地鶏のローストガーリック風味（マドリード風）

室内の照明を落したテーブルに、大きな肉塊と思われる皿が運ばれて来た。柔らかいながらも噛み応えのある鶏だった。ガーリック風味とあったが、ニンニクの香りはホンノリと抑え気味

で豪快な反面上品な味だった。これは旨い。赤ワインをお替り！
ミックスパエリヤ（バレンシア風）

パエリヤといえば、彩りも美しく一番良く知られたスペインの代表料理ですが、名前の起こりは、パエジェラと云う鍋で、バレンシアノ中央市場にはパエジェラが沢山吊して売られている。この料理には、ロブスター、小海老、ハマグリ、ムール貝、槍イカ、チョリソ、ソーセージ、鶏肉、ウサギの肉、サヤインゲン、グリーンピース、赤ピーマンなど、様々な材料を入れる。オリーブ油と米とサフランは必ず使うが、パエリヤには豪華で優雅なものから、ピクニックで行った先で作る簡単のものまで様々な作り方があり、今宵のものにはロブスターやウサギの肉は使われていなかったが、美味しく楽しめる味でした。

パン

デザート アイスクリーム

コーヒー

◎本日のお酒

ビール

アサヒスーパードライ

ワイン

赤
白

日本酒
大晴雲

晴雲酒造株式会社 創業享保二年（1717）

埼玉県比企郡小川町大字大塚178 ☎0297(35)0002

代表者 中山 雅義 杜氏 小松 弘

原料米 山田錦 精米歩合 39%

酸度 1.3 日本酒度 +5

用酵母 協会9号 仕込み水 玉の井戸

武蔵野の小京都と言われる、自然豊かな盆地にある城下町・埼玉県小川町は、秩父山塊を源とする槻川が流れ、古来よりこの清流を使って上質の和紙の紙漉きが続けられています。その水質と気候の良さは、又、明治の頃から 関東灘 の異名を持つ名醸を育てて来ました。**晴雲**はその“郷土の代表酒”として地元で愛飲される代表格であります。蔵にある“玉の井戸”からほとぼしるようにわき出る仕込み水は硬水で、地元の有機無農薬米を使って、端麗な酒を醸し、小川町在住の版画家が作った和紙のラベルを貼った純米吟醸を出荷するなど、小川町ならではの酒にこだわっております。

（社 歴）創業明治36年、関東の誇る名杜氏・小竿金作が長らく名酒を育て、その高弟で二代目上野友丸杜氏に引き継がれ、寒造りの最中、夜も寝ずに醪もろみを見て回る手作り。立教大

学英文学教授で酒通だった船戸英夫氏が褒め契った純米酒「晴雲」の、味わい深い馥郁たる香味、吟醸「大晴雲」の微志津は、小川町ならではのものである。

甲子
寒梅花開き

株式会社飯沼本家

千葉県印旛郡酒々井町馬橋106 ☎0869(57)3790
代表者 飯沼 喜市郎 杜 氏 青野 亨

春酒香んばし
純米大吟醸生酒

原料米 美山錦100% 精米歩合 49%自家精米
酸 度 1.6 日本酒度 +2
用酵母 協会 901号 仕込み水 酒々井の地下水

1月の極寒期に酒造好適米の「美山錦」を49%にまで磨いた白米と、米麴のみで発酵させ、手塩に掛けて醸した吟醸純米生酒です。馥郁たる吟醸香と生酒特有のフレッシュでさわやかな最高の味わいを、心行くまで御楽しみ下さい。

蔵出し氷割仕込み
大和川
限定品純米酒
弥右衛門

合資会社大和川酒造店

福島県喜多方市字押切南 2-115 ☎0241(22)2223
代表者 佐藤 芳伸 杜 氏 安部 伊立
原料米 華吹雪 精米歩合 58%

しぼりたて

酸 度 1.6
日本酒度 +5 使用酵母 協会901号
大地が育んだ良質米と飯豊山系の伏流水によって醸された美しい酒です。恵まれた素材と風土の中で造り手の顔が見える酒造りに努めています。

フラメンコの葉

1回目 PM7:00 二回目 PM9:00

《ショーチャージ1000円承ります》

情熱と感動を味わえる！！

ギター 住田 政男
踊り 沢木 恵
茂木 直美
河野いおり
岩田 可愛
里 有光子
佐藤 千香子
カンテ 森 かおり

手拍子とギターの伴奏に乗って、舞台を力強く踵を踏み鳴らしながら踊るフラメンコ。踊り子全員が美貌で均整のとれた日本人。それは、歌舞伎の所作舞台を踏み鳴らすのとは違い、こちらは音楽のリズムと思った。

曲目解説

セビジャーナス

セビリアの春祭りで踊られるこの曲は、老若男女フラメンコの衣装を身に付け、数日間踊り続けられます。

ファンダンゴ テ・ウエルバ

スペイン南部のアンダルシア地方には、ファンタゴという音楽（舞踊）形式があり、この曲はウエルバ地方のファンタゴという意味。

ソレアレス

フラメンコの母と言われるこの曲は、孤独、悲しみを意味し、全てのフラメンコダンサーが踊りを習い始めに覚える踊りです。

グアヒーラ

中南米から逆輸入されたこの曲は、8分の6拍子と4分の3拍子が交互に出てくる特徴あるリズムで、主に扇子が使用されます。

タンゴ・デ・マラガ

リズム形態は、ティントスと全く同じマラガ地方のタカゴという意味だが、エル・ビジャージョという人が作った歌が唄われるようになり、本来のテンポより、かなり遅く踊られるようになりました。

ファルーカ

フラメンコでは珍しく、スペイン北部の歌がフラメンコ化した戸言われるこの曲は、男性が好んで踊るNo.の一つです。

ルンバ

南米のルンバがフラメンコ風になったこの曲は、謡泣かせら踊られたり、ギター演奏だけだったり、様々な形態があり、1. 2. 1. 2 というリズムは、誰にでも判るリズムの一つです。

ブレリア

フラメンコショーのあとに良く踊られるこの曲は、各自の個性を十二分に出し切る事が出来、また、要求され、即興性も求められます。

上記の曲目の内、一回目が四人で四曲。二回目も四人で四曲が、上演されました。終演後、舞台の前に集まり、或いは舞台の上に立ち、踊り子の皆さんと記念の写真を撮りました。

踊り子の皆さんは、気さくな方ばかりで、喜んで撮影に参加して戴き、本日の楽しい記念となりました。

※かって、グラナダ出身の舞姫マリキジャが、ニューヨークのシャトー・マドリートでフラメンコを披露して一躍有名になった話を聞いたことがあるが、スペインで有名なものは、なんといっても闘牛で、

アンダルシアのワインも世界的に有名だが、金色のシェリー酒は全世界で飲まれている。これは産地名のシェリズが、イギリス人によって誤訳されたという。あのスピリットの利いた旨さが何とも素敵。

『後記』

ここは他のシアターレストランと違って、舞台が始まる時、室内の照明が落とされる。薄暗い中で食事をするよりは、5時開店と同時にお店に入り、ユックリ食事をして7時のショータイムに合わせ、以後は飲みながら舞踊を観る。淡い光の中で演技に気を取られながら、美味しい料理をまさぐるように食べるよりはマシなのではないかと思った。そこで思い出したのは、長良川の鵜飼이었다。観客は夕方近く小舟乗って、積み込まれた美味しい料理を食べ、観光協会の舟が宣伝の「岐阜音頭」を賑やかに囃し立てて行き来する中を、芸妓のお酌で美酒を戴きながら夕日の沈むのを待つ。やがて西の空が茜色に染まり、夜の帳が下りて、川上から篝火を焚いた鵜舟が近づく頃には、船中の酒盛りは終わり、最後の総絡みまで、鵜匠の操る鵜飼いの様子をじっくり見物が出来る。ここでもそうしたらよいのではと思った。

スペイン料理で最も有名なパエリャは凝った料理だが、余計な物を付け加えて、材料本来の味や形を変えてしまうのではなく、新鮮で良い材料で上手く組み合わせるこそ、イベリア半島の料理の極意という。このパエリャが東京駅で駅弁として売り出されたのは、孫が小学校一年生位の時だから、もう5～6年前になる。孫はすっかり得意になって「お爺ちゃん、東京駅で駅弁買うならパエリャが美味しいよ」と私に薦めてくれた。新幹線を利用する事があって、早速、弁当売場で注文すると、「10時の販売です」と言われ、9時の列車に間に合わないで諦めたが、翌日の帰りに巡り合い買い求めることが出来た。食いしん坊の執念はドン・キホーテも聞き届けてくれたのだ。

踊り子の春に響くやフラメンコ
パエリャの旨さに勝る春の華

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭36卒) 若山宏 ○	○(慶大生) 高橋溪
(昭31卒) 菊地清 ○	○(昭37卒) 南 隆男
(昭31卒) 関 隆之○	○(昭41卒) 久松信明
(昭31卒) 倉持功 ○	○(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33卒) 千葉晃毅
(昭31卒) 山本嘉子○	○(昭31卒) 酒井隆二
(昭31卒) 山田晴康○	○(昭31卒) 横手一郎
(昭20卒) 篠田康 ○	○(昭37卒) 小田倉允伸
(昭41卒) 高山了 ○	○(昭31卒) 皆藤祐治

◎平成十六年二月の例会

平成16年4月3日(土)15:00

土浦『霞月楼』