

第68回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成16年4月3日(土)
場所 土浦『霞月楼』

桜の花はどうしてこうも人の心を浮き立たせるのであろうか、桜の花に対して忌わしいと思う人は先ず無いと思う。飲兵衛の私などは「花より団子」で、直ぐ花見酒に結び付けてしまうのだが、お酒を嗜まない人を見ると、実に奇妙に思うだろう。でも、美味しい料理だけでは味気ない、それを引き立てる旨い酒が必要なのである。そんな花見の季節か今年もやって来た。

『謳粹会』の花見は、故郷の酒と肴で花見をしようということで、最初の年は、牛久シャトーの『富貴洞』に於いて紺碧の空の下、満開の桜の花に包まれて行われたました。これなら母校の花見をしようということになり、次の年からは一高本館前に集まり、懐かしい母校の桜に往時を忍び、感慨深いものがありました。その時の宴会は、高橋義尚(昭31卒)さんにご配慮頂き藤崎町の『藤よし』で開きました。次の年も同じに行いましたが、参加人員が多くなり、少々手狭だったので、四年目は土浦駅前のウララ地下『やまとや』を飯塚泰助(昭41卒)さんの照会で開き、去年は中村信秀(昭31卒)さんのお力沿いで『霞月楼』で行い、今年も又、『霞月楼』にお世話になりました。

当日は一高の参観日で、旧校門(平日は閉ざされている)を入ると、咲き競う桜のアーチに迎えられ、心躍らして入学した遠い昔が蘇りました。

国指定重要文化財となった旧土浦中学校本館は、すっかり化粧直しが済んでその素晴らしい景観は、昔ながらの偉容を今に伝えております。旧本館活用委員の飯村弘さん(昭28卒)は、塗装に当たって、昔と同じ色を出すのに大変苦心をされた話をして下さいました。去年は雨のため、参観者も疎らだったが、今年は穏やかな晴天に恵まれ、大勢の方が訪ねておりました。資料室の展示の陳列にも、去年に比べると幾分変化が見られます。

本館の玄関前では、在校生の弦楽四重奏の演奏があり、オーケストラの重厚な響きと違って、春を奏でる静かな音色に皆さんはたじろぎもせずウツリと聞入っておりました。

しかし、本校を訪ねた方は、去年は十数名おりましたが、今年は酒井隆二さん、山田晴康さん、倉持功さん、野村ルナさん、久松信明さん、それに永国から自転車で駆け付けてくれた酒井直さんのたったの6名だけでした。

年に一度『謳粹会』を土浦で開くのは、母校への深い敬愛の念と、地元の方々との交流を図ることであり、最初ご出席頂いた地元の方には全員にご案内を差し上げておりますが、酒井直さんお一人で、熊木士郎さんは外遊すると連絡を頂きましたが、他の方々は病気でなければと、案じております。

同窓会の低迷も、こうした愛校精神の欠如からと思われれます。ただ、地元の参加も少ない中で、料理を食べて酒を飲むだけなら、わざわざ土浦に集ま

らなくてもよいのではないかと思われました。

そんな中で一番の喜びは、露木修(昭31卒)がご快癒されてご出席頂いたことでした。乾杯の音頭を露木さんをお願いすると、「この会は新入会員が音頭をとることになっているが、私にやれということは、認めて下さったことだ」と喜ばれ、香り高い桜酒で乾杯をしました。倉持功(昭31卒)さんと山本嘉子(昭31卒)さんは、先月に引き続いて出席され、昭和41卒ではレギュラーの久松信明さん、長戸琴さん、安井恵子さん、高山了さんの他、矢口賢さん、飯塚泰助が出席、松本千恵子さんも取手から初めて参加されました。そして、お開きの直前に中村元さんが顔を出して下さいました。

『霞月楼』への申し込みは、土浦一高同窓会の東京支部としか言って無かったのに、お膳の上の献立表を開けると、土浦一高東進会謳粹会様御会席とあったその気配りには驚いた。大橋料理長が真心込めて作った春の香り満載の料理が次々と運ばれ、お酒は持参して冷やして頂いた宮城一迫の「綿屋」の純米吟醸“蔵の花”と、伊賀上野の森喜の「英」純米酒“妙の華”で、その他にお店で用意してくれた地元那珂の「菊盛」純米吟醸の“しぼりたて”と岩井の「秀緑」の限定純米酒“勘助新田”でしたが、どれもキリリと締まってコシのある旨さが、料理を一層美味しくして、口福にひたることが出来ました。最後は元気に校歌を斉唱し、それぞれに別れを惜しみながら解散となりました。

◎本日の料理

一、食前酒 桜酒

淡いピンク色で、柔らかな桜の香りが漂う花見に相応しいエレガントなりキュールだった。

一、先付 筍木の芽和え 独活 海老 烏賊

もう関東でも、そろそろ竹の子が店頭には並ぶ時節になった。木の芽の香りがツーンと立って、しかも、竹の子の香りを殺すことなく控え目で、静かに自己主張を守っている。ウドの瑞々しさ、春に先駆けの逸品。

一、小鉢 雲丹豆腐 蕎麦汁ゼリー 芽葱 針生姜 キャビア

卵焼きかと思ったら、これは贅沢に雲丹を豆腐に和えて蒸した物、天に飾ったキャビアが味のアクセントに

一、椀物 若竹椀 筍 若布 白魚 木の芽

筍と若布のとり合せが春一番のご馳走に思える若竹椀。吸い汁の旨さが何とも言えぬ、広くおおらかな味の

中に繊細さがあり、その中に懐かしい霞ヶ浦の白魚が泳ぐ。芭蕉の句に、あけぼのや白魚しろきこと一寸と詠んでいる、また、歌舞伎狂言の“三人吉三”の台詞にも「月も朧に白魚の、かがりも霞む春の空…」というのがあり、白魚は春の料理には欠かせない素材。吸い地をひと吸いすると、その旨さが体の中を駆け巡る思いがする。もてなし上手の姐さんがそこで一献「綿屋」

純米吟醸“蔵の花”を酌してくれる。

一、向付 鯛 鮪 牡丹海老 添え物一式

懐石で、膳（折敷）の向こうに付けることからこう呼ばれる。向付は、白身の魚の細作りか糸作りと、季節の野菜の和え物を盛る。

「向付は大体、生物で酢の物です。御本膳でいう膾^{なます}です。本式ではボラを刺身にして、それに美濃紙をして上から塩をします。これを紙塩と云います。これに大根と人参をもみころして酢で洗って付け合わせます。

というのが本来の姿ですが、正式の懐石膳で無い場合は、一般に刺身が用いられます。

鯛はこの季節、桜鯛或いは花見鯛といって真子を持つ一番美味しい時期で、大変珍重されます。刺身には必ず付く鮪、種類については以前にも挙げましたが、クロマグロ、メバチマグロ、キワダマグロ、ビンナガマグロがあり、これにカジキ（カジキ科）も加えて、マグロと通称している。このうちクロマグロがマグロの代表で、東京ではホンマグロと言っている。クロマグロの小型の物をメジ、特に大きい物をシビという。マグロ類は暖流産だが、クロマグロだけは日本の南部におり、夏になると暖流に乗って、三陸沖から北海道南部までやってくる。クロマグロの旬は1、2月だが、この頃は漁獲が少ないので値が高くなる。冬のトロは殊に旨く、刺身や鮓になる。

メバチマグロは南洋、ハワイ、インド洋に多く、クロマグロより味が落ちる。キワダマグロは南の海に多いが、秋には日本近海にも現れる。旬は夏。ビンナガマグロは小型なもので、比較的北の海に棲んでいる。

肉は白っぽいので缶詰にしているという。日本人のマ

グロの使用量は世界一で、最近ではマグロが空を飛ぶようになったという。

一、煮物 海老黄身煮 高野豆腐博多 新ジャガカレー煮

蓮麩 ステック豌豆

博多にした高野豆腐に、丸く可愛い新ジャガのカレー煮に海老の黄身煮を盛り付けた煮物は楽しい味だった。

一、焼き物 鱈香り焼 万能ねぎ

春の魚と書くサワラはサバ科の海魚で、体は細長く、背側に青みを帯びた灰色の地に、青褐色の斑点が無数に並んでいる。南西日本に多く、殊に瀬戸内海沿岸が主産地である。関西以西ではサゴシと呼び、東京では

小型の物をサゴチという。年中漁獲があるが、冬が殊に旨く、「寒ザワラ」と云って珍重される。

一、蒸し物

道明寺饅頭

モチ米のツブツブの皮に、春のとりどりの野草と魚介を刻み、餡にして包んで蒸し上げた、お菓子の道明寺饅頭を思わせる蒸し物。グツとかぶり付くと、ジュツと、旨いだしを絡めた餡が、口中に広がる。「菊盛」の端麗な旨さが一層映える。

一、揚げ物

豚角煮真薯

野蒜 黄ニラ コゴミ フカヒレ蟹餡 天狗杞の実 中華料理を思わせる様なフカヒレ蟹餡に豚角煮真薯を盛り付け、その上にノビルや黄ニラ、コゴミなど春の野草をあしらひ、天に赤い狗杞の実を飾った春らしい盛り付けだった。

去年は『北上』『おもろ』などで豚角煮を味わったが沖縄風は、余りに脂を抜き過ぎた感じだった。

豚角煮は、長崎料理の一つで、詩人の蘇東坡の発案とされるシナ伝来の料理で、東坡肉、或いは東坡煮と言われている。子母澤寛・味覚極楽には、蘇東坡がひどく好きだったというので、こんな名が付いてるが、勿論、支那渡来の料理。豚のひばら肉を二寸位の厚さで大きく切って、ものの5・6時間もゆっくりトロ火で煮込んでから、さらに良い酒と醤油を入れて、その味が浸みるまでまた煮込む。それへ、水飴を思い切り入れて又煮る、一寸四角くらいに切って、浅い茶碗へでも入れて食べるのだが、四角になっているからつまり「角煮」というのだ。脂のところは触れれば崩れる様になっていて、良いものは、箸の先で、スウーッと摘み切りにしながら辛子を落として食べるのは良いものだ。舌にのせるとスウーッと溶ける。甘みと辛子の味とで、フンワリとする妙味は実に素晴らしいものだ。

一、食 事

春野菜ちらし 百合根 蕨 白魚香梅煮 錦糸木干し 京人参小角甘酢漬

日の春の料理の総集編というか、締め括りの食事は百合根の白、蕨の緑、白魚の桃色、錦糸卵の黄色に木くらげの黒、人参の赤と華やかな彩りの、いかにも春らしい散らし寿司でした。見た目の美しさもさることながら、口に爽やかなこのサッパリ感が何とも嬉しい。

汁 椀 豊の味噌の香りにハシリのアサリのだしが効いた旨さ。
漬 物 白い大根と緑の胡瓜が程よく漬いた糠漬けも旨かった。 一、甘
味 春巻コルネ

カスタード 木苺 オレンジ ミント

デザートは、木苺とオレンジをカスタードクリームで
コルネした春巻。果物の酸味と甘さが快適な爽やかさ。

◎本日のお酒 ビール

アサヒスーパードライ

日本酒 綿屋

蔵の花

純米吟醸

金の井酒造株式会社

宮城県栗原郡一迫町字川口町浦1-1 ☎0297(35)0002

代表者	三浦幹典	杜氏	玉山博昭
原料米	蔵の華	精米歩合	50%
酸度	1.4	日本酒度	+2
用酵母	宮城酵母	仕込み水	

合名会社森喜酒造場

妙の華

三重県上野市千歳41番地の2 ☎0869(57)3790

代表者 森喜 英樹 杜氏 森喜 英樹

英はなぶさ 純米酒

原料米	山田錦100%	精米歩合	70%精白
酸度	1.5	アミノ酸	1.1
日本酒度	+10	アルコール	15.8%
用酵母	協会6号	仕込み水	

菊盛

木内酒造合資会社

茨城県那珂郡那珂町鴻巣1257 ☎029(298)0105

しぼりたて

山田錦純米吟醸

代表者	木内造酒夫	杜氏	矢代健一郎(兼)
原料米	山田錦	精米歩合	40%
アルコール度	15.8%	日本酒度	+3
酸度	1.6	アミノ酸	1.0
用酵母	オリジナル	仕込み水	硬水

お酒を作り始めたのは1823年。文政6年、常陸の国、那珂郡鴻巣村の庄屋、木内儀兵衛によって蔵の歴史が始まりました。水戸藩とは特に関わりが深く、当時の藩をリードしていた藤田東湖とは姻戚関係でもあって、尊王思想の志士達の、皇室を栄えを祈る心を讃え、酒の名もむ「菊盛」とし二世紀に近い繁栄を重ねて来ました。

秀緑

限定品純米酒

大塚酒造株式会社

茨城県岩井市岩井3351-1 ☎0297(35)0002

代表者 大津新太郎 杜氏 高木 育わかし

勘助新田

原料米 美山錦
酸 度 1.5

精米歩合 58%
アミノ酸 1.8

しばりたて

日本酒度 +3

使用酵母 協会9号

あり、農業経営士でもある山崎正志さんは、安心して口に出来る米を追求して、1987年頃より有機無農薬米の研究を始めて2000年改正JAS法に基づく有機検査認定制度で県内で最初に認定を受けました。『勘助新田』とは有機酒造好適米“美山錦”が育成された地名です。その米は、数々の鑑評会金賞受賞歴のある現代の名工に選ばれた高桑育(ワカシ)杜氏の手により、100%有機純米吟醸酒に生まれ変わりました。杜氏の「勘」と天の「助」と「新」しい制度の「田」で成育された安心して飲める美味しいお酒です。

【後記】

本文では紹介致しませんでした。石岡の鈴木久義(昭31卒)さんと牛久の栗原剗三(昭33卒)さんは、毎年この会を楽しみに参加して頂いて感謝しております。又、本川軍治(昭31卒)さんも、地区長というご多忙な役の中を又ご参加頂きまして有り難う御座いました。永国から自転車でお越し頂いた酒井真(昭31卒)さんからは、天川支部の素晴らしい会報25号を頂き、「継続は力なり」と申しますが、支部の団結の固さを知りました。

中村信秀(昭31卒)さんが、南極旅行の船旅から無事に帰ったと電話連絡がありました。3ヶ月余の旅行中、作家の橋田寿賀子先生とご一緒に回られて、横浜の棧橋に下り立ったということですから、無事のご帰還をお慶び申し上げます。これから南極の珍しいお話や、船中のエピソード、そして寄港された国々の楽しいお話などを又、お聞き出来ることと楽しみにしております。

学舎の庭にしだれし桜散る
去にし春桜のアーチ潜りし日

座席図 (敬称略・卒業年記)

(昭41卒) 飯塚泰助 ○
(昭41卒) 矢口賢 ○
(昭31卒) 山本嘉子 ○
(昭31卒) 倉持功 ○
(昭31卒) 高野久弘 ○
(昭31卒) 本川軍治 ○
(昭31卒) 横手一郎 ○
(昭31卒) 山田晴康 ○
(昭31卒) 菊地清 ○

◇(昭41卒) 中村元
○(昭31卒) 酒井隆二
○(昭38卒) 野村ルナ
○(昭41卒) 高山了
○(昭41卒) 久松信明
○(昭31卒) 関 隆之
○(昭33卒) 栗原剗三
○(昭31卒) 鈴木久義
○(昭31卒) 酒井真

○ ○ ○ ○ ○

(昭31卒)	(昭31卒)	(昭31卒)	(昭41卒)	(昭41卒)
露	大	篠	安	松
木	野	田	井	本
	金		恵	千
修	一	康	子	恵
				子

◎平成十六年五月の例会

平成16年5月13日(木)18:30

渋谷クロスタワービル31階『オスロ』