

# 第70回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成16年6月13日(木)  
場所 日比谷『きくかわ』

日本料理の代表と言うと、寿司に鰻に天ぷらであろう。これらの料理は、大塚の『玉淀』で時々お膳にのったが、まだ、専門店で味わったことはない。六月の梅雨に入ると、鯉や鮒、鯰に鰻に泥鰌と川魚の美味しくなる季節であり。たまには、皆さんと美味しい鰻を食べたいなと思っておりました。

以前、安井恵子(昭41卒)さんから「帝劇の地下の『きくかわ』で会を開いたらとても良かった」と聞いたことがある。それなら、本家本元の本店はもっと素晴らしいだろうと、須田町に走った。ここは1947年というから、昭和22年、戦後間もなく創業した鰻一筋の老舗店。私も若い頃は、大串の名物鰻に惹かれて食べに行ったことが何度かあった。

『きくかわ』の当主は、13歳から48年間、鰻職人の修行を積んだ葛岡洋右くずおかようすけさんが二代目として励んでいて、客のリクエストに応じて、鰻の新しい美味さを生み出している。使用する鰻は総て、愛知県三河(幡豆郡一色町)にある直営の養鰻場で、ミネラルタップリの矢作川の天然水を使って育てられ、しかも店に出すのは、最も脂がのって旨味があるという2年物の鰻だという。須田町のお店に尋ねると「こちらは、お召し上がり頂くのと、お土産の折だけでございます。それでしたら、私共の日比谷の店をお使い下さい。あちらでしたらお部屋もありますし、刺身を始め、ご宴会用のお料理もご用意出来ますから」ということで、帝劇の地下を訪ねた

この方は昭和38年にオープンした店で、このビルの地下1、2階にもいろいろなお店が入っていて、この地下にも以前に何度か足を運んだ覚えがあるが、『きくかわ』は初めてである。一応予約を済ませてホッとしたが、念のためお酒の持ち込みについて聞いてみた。すると「二日前までに銘柄と数量をお知らせ下さい」と言われた。それで、持ち込むのは止めにした。

当日、梅雨時だというのに、雨の気配はさらさら無く、歩くとジーンワリ汗が滲む。帝劇では「細雪」が上演されていた。『きくかわ』の暖簾を潜って帳場に立つと、広い客席が望まれる。どの辺りかな思っていると、「『謳粹会』様は離れで御座います」と言って、店を出て隣のりの部屋に入った。

ともあれ、案内されて落ち着いたが、地下街でハナレというのは驚いた、因みに、席数はカウンターが14席、テーブル4席×1卓+6席×5卓+10席×5卓、座敷が8席×3卓+6席×1卓と128席あるのに、さらにハナレが4席×9卓ど合せて164席あるという。本店より遥かに多い席数で、テー

ブル席の多いのは、観劇のお客さんを考慮してのことと思われた。

本日の出席者は14名ですと事務局から連絡が入り、お店に伝えたが、その後で、中村信秀(昭31卒)さんが急に具合が悪くなったので欠席と連絡があり、お店にその旨伝えて一人減らして貰ったのだが、当日の朝になって、安井恵子(昭41卒)さんから一人増えるというというお話。「先輩の方で、出たいという人がおりますから、多分来ると思いますので」と連絡が入り、昼頃、お店に電話を入れて、又、一席増やして貰いました。

6月21日は夏至。今、一年で一番昼間の長い時で、何時までも明るいせい、集まりが悪く、定刻になってもまだ出席されない方が4人程おり、少し開会を遅らせました。

今回は、北川正之さん(昭37卒)と初田正男さん(昭41卒)のお二人が久し振りに出席されましたが、何時も早々に出席される山田晴康(昭31卒)さんがお見えにならず、お加減が悪いと聞いて大変気掛かりな事でした。

会は30分ほど遅れて7時近く乾杯となりました。それからは一気加勢に盛り上がり、酒と肴を楽しんで、お食事のうな重となり、噂通りのその見事に、「これはスゲェヤ」と一同感嘆の声を発し、これではとても食べ切れないと、お土産にする人も何人かおりました。

ところで、安井さんの言われた「先輩の方」はなかなか現れませんでした。やっとお開きになる頃見えました。須崎本(昭和21卒)さんと言いましたが、入学は昭和16年ということで、反戦主義者だった彼は、殆ど学校に行かず、その為に卒業が一年遅れたらしいのです。同期の篠田・松尾も全く知らない事で、奇遇であったと懐かしい思いに浸ることが出来ました。

## ◎本日の料理

### 突き出し

油揚げの入った、青菜とジャコの炒め物で、これは我が家でも簡単に作っている。しかし、こうして料理屋で頂くと別物に感じる。

### 一の膳

#### 煮生海苔

生海苔の青い姿をそのまま煮たもので、口に含むと、海苔の強い香りが心地好い。今時の居酒屋ではなかなかお目にかかれ無い一品。久し振りに懐かしい香りに接して、古きよき時代に立ち戻った思いでした。

#### 海鮮サラダ

新鮮な野菜に魚介の切り身を数種類和えたサラダ。ドレッシングが洋風で無いのが、日本酒にとっても合う。欧風の華やかさは無いが、お座敷で頂くには落ち着いていていいと思った。

#### 鰻のたたき

鮓のタタキ、鰹のタタキは何度も食べているし、鰻の刺身も食べた事があるが、だが鰻のたたきというのは初めて味った。焼いた鰻をを小口切りにして器に盛り、タレをかけ、刻んだ万能ネギでスッポリ覆う。これにスダチを絞り、モミジおろしを和えて食べ

る。サッパリとした夏向きの料理には恰好の一品だった。

### 煮物

鉢物の蓋を取ると、中にこんもり真丈のような物が鎮座している。魚でも卵でもない、フワフワした香ばしく美味しい物だった。

### 肝山椒

うな肝を佃煮のように炊いて、しかし、そんなに塩っぱくない、程々の味で、山椒の香りの中に、肝の苦みが微かに感じられ、冷たい吟醸酒がさらに旨く味えた。

### 漬物

サービスなのか、白菜や胡瓜などの浅漬けはサッパリと旨かった。

## 二の膳

### うな重

金塗りのお重の蓋を開けると、これは凄い、肉厚の大きな鰻がのって、タレで照り輝いている。これは見事だ。その偉容に圧倒される。口に入れるとトロリとして、焼き、蒸し、味、申し分無し！

## 吸い物

サッパリした肝吸いが、鰻の脂を流して、さらに箸を進める。

### 漬物

奈良漬けと沢庵漬け、食べた後の口の中を爽やかにしてくれる。

### フルーツ

ライチは、楊貴妃が好んで食べたという。私もあやかりよう。

## ◎本日のお酒

ビール

アサヒスーパードライ

日本酒

## 天狗舞

車多酒造合資会社

石川県松任町坊丸町60

☎0762(75)1165

代表者 車多 俊郎 杜 氏 中 三郎 (能登)

## 純米酒

山卸廃止醗仕込

原料米 五百万国 精米歩合 60%

酸度 1.4 アミノ酸度 1.1

日本酒度 +4 使用酵母 協会9号

仕込み水 白山水系伏流水・軟水

酒母造りの伝統的技法である山廃仕込みに、「天狗舞」独自の製法を加味し、芳醇な香りと酸味の調和を醸しています。お酒の色は熟成による自然な山吹色をしており、目も楽しませてくれます。

創業は文政六(1823)年。昔は坊丸といった田園に酒蔵があり、近くの水車のある小屋の中で、夜な夜な天狗

が乱舞した伝説が酒銘の「天狗舞」となった。

海拔2702m k 霊峰白山の雪融水野伏流水で仕込む。

全国に先駆けて、天然乳酸による山廃仕込みを取り入れ、全国新酒鑑評会で昭和52年度から62年度まで、連続11回金賞に入って、「天狗舞」の名は全国に轟いた。

### [私の鰻遍歴]

篠田 康

水郷土浦に生を享けながら、『謳粹会』で鰻を食べるのは、今回が初めてだった。昔は、土浦にも『服部』という名代の川魚料理店があったが、もう絶えて久しくなり。その後、『美浦』とか『錦水』という店があったが、今はどうなっているのだろうか。

その昔、牛久沼周辺の鰻屋を『伊勢屋』を始め、『桑名屋』、『小名浜』、『ゆあき』、『牛久亭』、『パーク水神屋』、『鶴舞屋』、『寺田屋』と殆ど食べ尽くしたが、このうち、今どれだけの店が残っているだろうか。もう一度機会があったら行ってみたいと思う。

水戸では、『川柁』や『鰻の沼田』が駅前にあり、中央ビル通りには関西流うなぎの『萬利』があって、花町の泉町には『鰻亭』という200人近くの大宴会の出来る大きな老舗の料亭もあって、日本料理は総て揃うが、看板料理は鰻だった。同じ泉町の『ぬりや』や『中川楼』も有名で、『中川楼』は宮下町にも店があった。そしてネオン燦めく大工町には『うな善』があり、まだまだ有るが私の覚えはこれ位だ。

水郷牛堀には『清水屋』という有名店があり、遠くから愛好家が足運ぶので知られている。潮来の『錦水』もまずまずの味だった。

潮来といえば思い出すのは、『きたきや』のこと、潮来に来たのだから旨い鰻を食べたいと、看板を見てこの店に入った。ところが店を開いたばかりで、鰻が捌けないという、どうするのかというと、大きな金タライに入れた鰻を、バッテリーで感電させて締めた。さすがの私もこれには唾然とした。味はどんなだったか覚えていない。

佐原にも専門店の『山田』やうなぎ割烹『長谷川』などは有名で観光案内などにも宣伝され、余所からのお客さんも絶えないと言う。

梅雨時は川魚が旨くなる時期というが、秋口に産卵の為に川を下る「下りうなぎ」の味は絶品とされている。かつて、小見川の割烹旅館『林屋』が、その当時、有名だったので、一度訪ねたことがある、店では私の注文を聞いて、店の物が慌てて何処かへうなぎを買えに走った。勿論、「下りうなぎ」という立派なものでは無くガッカリしたことがあった。この『林屋』前の黒部川の向かいには佃煮を専門作って販売する『平間商店』という店があって、鰻の佃煮が絶品だった。この方面に出かけた時は必ず立ち寄って求めたが、その当時、主人は既に相当ご高齢だったので、今はもうこの店は無いかも知れない。

又、小見川では大橋通り八丁面の『うなせん』や阿玉川の『大塚』などで、利根の川風に吹かれながら、天保水許伝の昔を忍びながら味った。東の庄では、利根川から離れた丘の上に『遠藤養魚場』という

大きな店があって、川魚の養殖の傍ら料理を提供してくれる。鯉の洗い、鯉の旨煮、鯉コク、そして、鰻の蒲焼きと、味もいいがボリュームが素晴らしい、食べきれない程の量が出るので、鯉の旨煮などは何時もお土産にして貰う程だった。

千葉で蒲焼きというと、市場町の『安田』が先ず挙げられるだろう。その他に『大安』や『正木屋』などがある。

七月中旬になると、成田の祇園祭が開催される。成田山新勝寺を中心とした、町中挙げての夏の最大イベントだ。

町の中の飲食店や旅館は、蕎麦と川魚料理店が『藤倉屋』を始め、ずらりと駅から門前まで続く、仲町の川魚料理の『川豊』も参道の一角を占めていて、なかなかの店であった。

江戸川を渡って「男はつらいよ」の虎さんで有名な葛飾・柴又に入ると、門前に『川千屋』、『中川』などがあり、帝釈天の裏手にある『川甚』は、夏目漱石や尾崎士郎の小説にも登場する、明治以来の老舗料亭で、これらの店は粋な三味線の入るお店だが、『中川』はとうに無くなってしまった。

南千住の『尾花』は、現主人が五代目という老舗で、東京の「うなぎ屋」の最高峰の格を誇っている。店には「備長炭を使い、昔ながらの方法で調理しますので、一時間位お待ち頂きます」と自信タップリの断り書きが掲げてある。自実、新書判位の大串を見事に焼き上げるウデの冴え、一時間は待つ甲斐はある。ここは、予約を取らないので、お昼時には、店の前に行列が出来るのを常磐線の電車からも眺められる。又、売り切れ仕舞いなので、鰻が終わると店を閉める。そんな名店をかっては何度か訪ねたことがあるが、懐かしい味の思い出だ。

浅草のうなぎ屋は、駒形の『前川』、雷門の『川松』、『色川』や明治40年創業という『初小川』、仁丹塔前の『やっこ』、松屋前『つるや』や『小柳』、吾妻橋では『東家』や『ひら井』等が挙げられる。この他、東京では、上野、神田、銀座、渋谷、新宿と続き、数ある浦和の鰻店、武州小川の女郎鰻の話、大磯の鰻、静岡、愛知、岐阜、三重、京都、大阪と福岡柳川などを食べ捲った鰻の話は、一まず置いて、次に機会があったら続けましょう。

きくかわのうなぎ重の味細雪  
紫陽花を水に映してう巻きかな

#### 出席図 (敬称略・卒業年記)

久松信明 (昭和41年卒) ○	○ (昭和41年卒) 安井恵子
露木修 (昭和31年卒) ○	○ (昭和31年卒) 菊池清
	○ (昭和31年卒) 高野久弘
須崎本 (昭和21年卒) ○	○ (昭和31年卒) 田村恒
酒井隆二 (昭和31年卒) ○	○ (昭和41年卒) 長戸琴
大野金一 (昭和31年卒) ○	○ (昭和41年卒) 初田正男

篠田康 (昭和20年卒) ○ ○(昭和37年卒) 北川正之  
○ (昭和20年卒) 松尾一郎

◎平成十六年七月の例会

平成16年7月8日(木)18:30

ライオン 銀座七丁目店