

# 第71回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成16年7月8日(木)  
場所 銀座『ライオン』七丁目店

暦を見ると、昨日の七日は小暑で、温風至るとあるが、温風どころか熱風である。譬えに茹るような暑さという言葉があるが、昨日今日の暑さは全くその通りで、熱中症で亡くなった人も出る程の暑さだ。

照り返しの強い銀座の町に出て、先ず、来月の会場の『竹富島』に寄り、料理や飲み物の打ち合わせをして、5時半に『ライオン』七丁目店に到着。ここは、日本最古のビアホールで、創業以来の伝統と格式を保っている。高いドームのような天井、ステンドグラスやガラスモザイクによる絵画で覆われた店内からは、建物の息吹が聞こえて来そうだ。テーブルに着いてジョッキを手にとると、何とも重厚な気分になれる。そんな雰囲気を感じて頂きたい、この店を選んだのだが、もう一つは、数あるビヤホールの中で、この料理が一番充実しているように思われたからであった。しかし、一階席は予約を取らないので、やむなく二階席に予約をした。

一階のビヤホールは相変わらずの混雑振りで、今日は特に暑いので、席を待つ人の列が長く入り口まで続く、酒井隆二さんと出会い、戦前の建物なので、エスカレーターなどの無い、狭くて急な階段を二階に上がる。

席に案内されると露木さんは既に見えて、長靴型のジョッキで生を傾けている。テーブルには「木曾路」と書いた一升瓶の箱がデンと座っていた。

前回の『きくかわ』の時、露木さんが「実は山本さんが送って来た酒が、もう一本あるが、次回の時に持ち込んではどうだろうか」と訪ねられ、「飲み放題が付いていますから、大丈夫でしょう」と私は答えた。律義な露木さんは、今日のこの茹るような暑さの中を、わざわざ皆さんの為にお持ち頂いたと思うと、済まない気持ちで一杯でした。

酒井さんに促して、私達も生を貰いましょうかと、主任らしい人に「飲み放題だからいいでしょう」と頼むと、「これから時間のカウントに入りますが宜しいですか」と念を押されたので、30分ほど損をするので取り止めた。倉持さんが何時ものようにニコニコして来られ、「新潟へ出張したので、これお土産」と差し出したのは、越後の地酒（高千代。長者盛・緑川・八海山・鶴齢）五種類が箱に入った銘酒セットでした。

露木さんは、「木曾路」の一升瓶を箱から出してスタッフの女性に「これ、冷蔵庫で冷やしてくれませんか」と頼むと、「畏まりました」と瓶を抱えて消えた。連絡のないという田村さんが汗を拭き拭き現れた。「アレ、田村さんは連絡が無いように聞きましたが」と言う。「冗談じゃ無い、インターネットで真っ先に申し込んだのに」ということで、今回は申し込み通り15名ピッタリと思っていたのですが、高山了さんも増えて、2名追加を致しました。

先月は、前日に急に加減が悪くなり、取り止められた中村信秀さんも見えられ、「木曾路」の寄贈者の山本嘉子さんもお出になると、常磐線の横手、関、郡司のお三方も到着され、先月も出席されたが北川正之さん(昭37卒)がお着きになると、定刻までには全員の顔が揃いました。

ただ何時も顔を見せる、安井恵子(昭41卒)さんと高野久弘(昭41卒)さんのお二人が欠席なので、連日の猛暑に、体が不調で無ければ良いかと案じられます。そして山田晴康(昭31卒)さんと皆藤祐治(昭31卒)さんのお姿の無いのも、何かポッカリ穴が開いたような寂しい思いが致して、一日も早くご快癒されて元気なお姿の見られることをお祈り致します。

そろそろ乾杯の用意をと、生のジョッキを17個と頼むと、「お客さんグラスじゃいけないでしょうか、ピッチャーで持って参りますが」という、大ジョッキで乾杯するのを楽しみに来たのに、最初に一発「**ガン**」とくらった感じ。「ビールはサッポロ、エビスどちらの生に致しますか？」というので「最初は、サッポロにしよう」と言うと、銘々にグラスと五つのピッチャーが配られた。そのピッチャーもガラス製で無くポリ製だ。これまでは中身より容れ物の方が重かった。なるほどこれなら従業員に負担が掛からなくていい。無駄な労働力を使わせないように、経営者は考えているのだろう。

会長が挨拶に立ち「昨日今日大変暑い日になりました。その暑い中を皆様お集まり頂きまして本当に有り難う御座います。夏の暑い時期に、このビアホールの味を一度皆様に知って頂きたいと思ひまして今回は開きました。ここを選んだ理由は、数あるビアホールの中で、伝統があり、料理が一番揃っていると思ったからです。本当は、一階のビアホールにご案内したかったのですが、あちらは予約がありません。皆様お出での時にご覧のように、もう入口まで行列をして待つ有様です。ジョッキで呷るビアホールとしては、物足りない処もおありかと存じますが、ここで飲む生の味と料理の旨さを十分ご堪能頂きます。なお、露木さんがこの暑い中をワザワザお持ち頂いた山本嘉子さん寄贈者の「木曾路」は、今冷蔵庫で冷やして頂いており、また、倉持さんから新潟土産に頂いた五種類の地酒もここにございますので、合わせてご賞味戴けば結構に存じます。お時間までゆるりと召し上がり下さい」

会長の挨拶が終わると、乾杯の音頭は、久し振りに出席されたに郡司さんご指名され、郡司さんは暑さを吹き飛ばそうと、大きな声でグラスを高く掲げ、皆さんも大きな声でそれに呼応しました。

かくて、銀座のライオン戦争は開始された。最初のサッポロ生の大きな五つのピッチャーが空くと、次はエビスの生にした。鮮やかな緑に茹で上がった香ばしい枝豆に続いて、**鮮魚の和風カルパッチョ**と殻ごと焼いた**帆立**と料理も次々に運ばれてくる。長戸さん達は、もうワインに切り換えている。露木さんも冷やしたお酒を待ち焦がれる思いで、冷蔵庫の「木曾路」を取り寄せると、倉持さんが嬉しそうに瓶の栓を開けた。冷え口も適当で、大変美味しく感じるお酒だった。越後の五種類の銘酒も卓上にのぼり、感激の中に忽ち皆さんの胃の中に吸い込まれてしまった。次は焼酎の麦で、一周するとこれも終わって「もう時間が迫ったのでこの辺にしまししょうか」と言うと、まだ5分ありますよ、焼酎をもう一本と、今度は芋焼酎を頼んで、これも飲み

干した。相変わらずの酒豪振りを発揮して、今回も楽しく終わりました。

## ◎今日の料理

### 突き出し 枝豆

鮮やかな緑の太った莢の中からコロコロと、瑞々しい豆が弾け出る。塩加減も適当で、豆の香ばしさが一層際立つ。生ビールのアテには最適だ。塩豆も良いが、最近はあまりお目に掛かれない。

### 生野菜のステーキとエシャレット

次に、メニューにのっていないものが出て来た。次の料理を作る間の時間稼ぎなのか、それともテーブルに付いて居るサービスなのか、人参と大根は割り箸ぐらいの大きさで、勿論、丸々太ったエシャレットは、そのままだが、そのソースが変っていた、これは黄ばんだ白色で、麴を加工したのでは無いかと思われる甘いもので、野菜との違和感も無い、不思議な味の世界でした。

### 鮮魚の和風カルパッチョ

魚は、今の季節だとスズキだろうか、身が白くて鮮度の良いのはシッカリした歯触りで判る、その上に薬物の洋菜をあしらい、さらにその上に甘海老が載っている。ドレッシングがイタリア風に思ったが、私の好みとしては、醤油ベースで頂きたかった。

### 活き帆立のオーブングリル

大きな活き帆立をそのままグリルしたのだろう。黒く殻が焦げて異様な風体だが、殻がコンモリと丸いので、アワビを思わせる形で、身は柔らかく甘味の感じるものだった。付け合わせの海藻も旨かったが、肝も付けてほしいと食いしん坊は思った。

### 鶏のせせり肉唐揚げピリ辛仕立て

せせり肉の串は、2月の赤坂『うまや』でも出された。これは骨に付いた肉や首肉を梳取った肉で、すき身または、せすりと言われる味のある肉で、量も少ないが珍重される旨さだった。

### ビーフステーキビアホール風

ビアホール風というので、ビール酵母にでも漬けて、特別の味がするのかなと思ったが、別に変った味は感じなかった。噛み締める味わいは、肩ロースと思われたが、結構美味しく戴けた。

### 完熟トマトとアスパラのサラダ

四角い中皿にトマトとアスパラを盛り合わせ、マヨネーズのようなソースをかけたもので、トマトの完熟した旨さが直に味えてアスパラガスの爽やかさと共に本当の旨さに会う喜びがありました。

## 麦とろ飯

本日の締めは、麦飯にとろろ汁をかけたもの、大抵飲んだ後は、お茶漬けかおにぎり、或いは麺類と相場が決まっているが、麦とろ飯というのは珍しい。ここのとろろは固練りで、鉢の中にこん盛り丸くなって出て来たので、最初は何かと思ったが美味だった。

## 黒糖黄なこのアイスクリーム

皮が小豆色の最中に入ったアイスクリーム。黄な粉はこの皮に使

われているらしいが、酔い醒ましにはもう少し欲しいと思った。

◎本日のお酒  
ビール

サッポロ生ビール  
エビス生ビール

ワイン

赤  
白

日本酒

木曾路

株式会社湯川酒造店  
長野県木曾郡木祖村藪原1003-1 ☎0762(75)1165  
代表者 杜 氏 鷺澤 捨男

特別純米酒

流木香し

原料米 美山錦（長野） 精米歩合 49%  
酸度 アミノ酸度  
日本酒度 ー3 使用酵母 協会 号  
仕込み水 木曾川水系伏流水・軟水

長者盛

新潟銘醸株式会社  
新潟県小千谷市稗生1124 ☎0258(83)2025

緑川

緑川酒造株式会社  
新潟県北魚沼郡小出町大字青島4015-1 ☎02579(2)2117

八海山

八海醸造株式会社  
新潟県南魚沼郡六日町大字長森1051 ☎0257(75)3121

鶴齢

青木酒造株式会社  
新潟県南魚沼郡塩沢町大字塩沢1214 ☎0257(82)3408

高千代

高千代酒造株式会社  
新潟県南魚沼郡塩沢町大字長崎328-1 ☎0257(82)0507

[私の木曾路の遍歴]

篠田 康

木曾路は飛騨山脈と木曾山脈に挟まれた 120 km の街道で、11 の宿  
駅（馬籠、妻籠、三留野、野尻、須原、上松、福島、宮ノ越、藪原、

奈良井、贛川)があり、石置き屋根の傍らで、蕎麦を挽く水車の光景は、いかにも木曾路らしいのどかかでノスタルジックな面影です。

「木曾路は総て山の中である」というのは島崎藤村の長編小説「夜明け前」の有名な書き出しだ。中津川を過ぎて、旧中山道に入ると馬籠の宿に至る。(現在の国道19号線は、木曾川に沿って造られたので、馬籠や妻籠の宿は通らない)中津川は、『すや』を始め十指に余るお菓子屋さんがあり、お茶の盛んな処である事が判る。秋口に出る栗きんとんは、この地の名産品だが、『すや』の物は予約が必要という。

馬籠の宿は、木曾11宿の一つで、その中央付近には黒の冠木<sup>かぶき</sup> 門も堂々たる藤村記念館がある。ここは、藤村の生家である馬籠本陣の跡で、父をモデルにした「夜明け前」の舞台になった処である。

藤村は明治五(1872)年二月七日に生まれた。「夜明け前」が暗いばかりでなく、懐かしく思い出されるというのは、木曾路の自然を背景とした。山家の明け暮れが丹念に描かれているからだろうと思う。

一度、馬籠の旅館『四方木屋』に泊まって評判の山菜料理を味ったことがある。藤村が郷里への愛着から、長男楠雄を帰農させ、その経営したのがこの旅館だと言われている。11月の半ば頃だったが、霜が降りてとても寒かったという記憶しか残っていない。

妻籠の宿も最初尋ねた時は、表通りに電柱が建ち並んでいたが、往時の景観を損ねるので、電柱やテレビのアンテナは、全部表通りから姿を隠して、江戸時代の宿場の様子を改めた。年に一度、文化・文政風俗絵巻と称して、毎年、11月3日に昔の宿場の往来の様子が再現される。馬で行く花嫁行列や、駕籠屋は駕籠を担ぎ、馬を曳いた馬子、深編み笠に尺八を吹いて来る虚無僧や文箱を担いだ飛脚も通り、素浪人もいるかと思えば、鳥追い姿の女性など、その他様々の旅人の姿が、かつて繁栄した宿場の様相を物語る一大ページエントである。

木曾で代表的な食べ物と言えば、五平餅とそばだ、五平餅の名の由来は、五平という大工さんが弁当に良く用いたからだという。しかし、これは平安時代頃からあったという史実があるというから、この地方の単なる言い伝いなのだろう。御幣餅は塗る味噌ダレによって、様々な味になる。飛騨ではゴマダレだが、木曾ではクルミ味噌を使う。

馬籠や妻籠には、中央線南木曾駅かバスが出ており、妻籠には10分程で着き、馬籠にも30分で到着する。

須原宿にも数回泊まったことがある。ここには定勝寺と言う、大きな伽藍がある。境内に入ると拝観料とあるので寺内は見ずに帰った。

木曾川に架かる「桃介橋」は、明治時代に須原発電所建設の資材の運搬に使用したという木製の吊り橋で、当時の記念として保存されている。近くには発電所記念館もある。近くにある『澤田屋』には銘菓「老木」も有名で、ここには「木曾のかけはし」というお酒がある。

上松に入ると寝覚の床があり、山と水の調和の中に歴史を残す木曾の地に、ここは幻想的な美しさを見せる。木曾川の中に浮かぶようにそそり立つ大岩、激流が岩をえぐって出来た奇勝。白っぽい岩肌と緑

の水が織り成す自然の芸術境で、何故か浦島太郎の伝説がある処です。ここは、福島を出ても、西から来ても丁度食事時になる処で、お休処やお食事処が数多くある。中でも有名なのが、木曾街道寝覚の床の入口にある創業三百余年という名物手打『越前屋』だが、そば屋と旅館を営んでおり、「寿命そば」と言い、又、「寝覚そば」ともいう。私が木曾路で一番多く立ち寄った店はここかも知れない。箸袋の裏には、「そば白く薬味は青く入れ物は赤いせいろに黄なるくろもじ」と詠んだ十返舎一九の五色の歌が記してあった。

藤村の「夜明け前」にも、ここで蕎麦を食べた話が書かれており、藤村童話集「ふるさと」の中に「寝覚の蕎麦屋」としても出てくる。

ここでは、他に『中村』、『寿伊舎』、『大名そば』などへ立ち寄って食べ比べてみたが、『越前屋』が群を抜いているように思われた。木曾福島は、江戸と京都の丁度中間点に位置するとあって、旧幕時代、尾州藩の世には、日本の三大関所の一つとして知られ、中山道木曾街道福島関所跡の所在である『くるまや』は、尾張藩の水車屋を勤め、こちらも創業以来三百余年を経る手打そばの老舗である。

その他、木曾福島では長寿そばの『とちの屋』と『多留八』に『紅屋』を味わったが、国道のバイパスが出来た時、『くるまや』はこちらにも店を出した。観光バスが入るようになって、もてなしも悪くなり、味も落ちたと言う評判だったが、その後どうなっただろうか。

この地のお酒では、蔵の地名を銘柄にした「七笑」があり、一時は評判の高い酒でした。又、「中乗りさん」も木曾福島の酒です。

御嶽山の東山麓に、なだらかに広がる標高1000～1300mの台地が開田高原。ここは木曾馬の産地でもあり、戸隠や乗鞍と並ぶ、蕎麦の国信州でも、その味は屈指だと称賛されています。

木曾福島から 361号線を西に飛騨高山に向かう。開田村郷土館の近くには名の通った『ふもとや』があり、隣のおみやげお食事センターの中には、そば道楽体験道場があって、お客さんが蕎麦打ちを楽しむ事が出来る。大畑野の『そば処まつば』更に、馬道の『そば処中西屋』や手打ちそば『たけみ』それに、末川の『稗田茶屋』など開田のそばもいろいろと訪ねて味った事を思い出します。

開田には“浮きそば”という、独特の食べ方があるのだという。それは、そばがきをエゴマと砂糖、醤油を加えたタレで食べるというのですが、話しに聞いただけで、これは味ったことが無かった。

木曾福島を出て6 km程行くと日義村宮ノ越宿で、ここは30歳で征夷大將軍になった木曾義仲の誕生地であり、義仲ゆかりの史跡が多く、愛妾巴御前の名を取った木曾川の巴ヶ淵は紅葉の名所になっている。

『ごんべえ茶屋』は国道19号線沿いに建つ大衆食堂だが、江戸時代の民家の様式を模して、本手打そばや五平餅、めしなどを供している。木祖村の藪原は、飛騨へ通ずる野麦街道はここから別れる、ここは、「お六櫛」が有名で、私の訪ねた頃は、櫛を造る家はもう三～四軒だったと思う。その中の一軒、「三十六屋お六櫛工房」の青柳さんと、

仕事を通じてヒョンな事から知り合いになり、賀状を遣りとりする仲になった。彼の工房では一枚一枚、手で板を削り、櫛の歯を立てて、最後に磨くという、文字通りの手作りですが、「今はプラスチックの製品に押されて、なかなか苦しい世の中になった」と話していた。

彼は知事から名工の賞を受け、皇太子ご成婚の際も、妃殿下の**おすらべらかし**に使うという、幅15mm長さ15cmぐらいの両端を丸めた板を宮内庁からご依頼で4枚納めたのだ、とあって、同じ物を別に4枚造って置いたのを見せてくれた。彼は日本チョン髷クラブの会員として残り少なくなった髪の毛で、後頭部に申し訳程度に束ねていた。

ある時、その木祖村からツグミを食べに来ないか。と連絡が入った。秋も深まる頃、シベリアからツグミが渡ってくる。ツグミは国際保護鳥で捕獲が禁止されている。それを、内緒でコッソリ味おうと言うのである。猟に付いては、鳥獣保護員がヘリコプターを使って厳重な監視が行われており、捕まるとカスミ網ごと没収の上罰金が科せられる。でも猟師は人身御供が決めてあり、捕まった場合は「ハイ、私がやりました」と当番になった人がこれを引き受け、それを全員で頭割りにするのだと聞いた。南木曾町読書の割烹『喜八』まで夜道を走る。

ツグミは、昭和38年に、北陸線の今庄で食べてから17年振りであった。その時は、駅前の「めしや」に粕漬け、味噌漬けのツグミを堂々と売っていて、国際保護鳥などとは全く知らず、ウマイウマイと食べていた。その後、名古屋に単身赴任で国府宮の社宅に居たが、秋になると近くの焼き鳥屋では、「南米ペルーのツグミ入荷」の貼紙が出る。昭和26年より国際保護鳥に指定されたというツグミは、世界中同じ筈だが、それに、こちらの秋は南半球では春なのにと感じて見た。

ツグミのことで話がそれたが、その時の同行者は、青柳さんの同級生ばかり5人と私の6人だったと思う。料理は山の物ばかりだが、最後に「今余り捕れないので、申し訳ないですが一人一羽だけですよ」とあってツグミの照り焼きが出された。この香ばしさ、照りと言ひ、脂ののりも申し分無し、この時のお酒が地元の「木曾路」で、ツグミの美味さと共に噛み締めた。帰る時、みやげに買ったハラワタの塩辛は、値段は高かったが絶品であり、単身赴任の身を慰めてくれた。

その後も小木曾に夏泊まったことがある。帰りに門の前に鬼百合の花が香り高く、大きく華やかに咲いていた。幹に着いている種を持ち帰り我が家の庭に蒔いたら、今でも毎年、花を付けて見せてくれる。

その後、青柳さんとは音信不通になってしまったが、元気で居られたら、銘酒「木曾路」をまた傾けたいと思っている。

**檜川村長瀬**、木曾義中の隠れ城、朝日ヶ峰城跡の真下にある、釣り堀の『ながせ』は川魚料理もよいが、手打蕎麦も上手い店だった。

**檜川村**の**奈良井**の宿は、木曾路最大の難所と言われた、鳥居峠を越えた宿場で、木曾路最大の賑わいを見せたという宿場は、**妻籠**のように、昔の面影をそのまま漂わせ、**檜川村歴史民俗史料館**がある。**木曾11宿**で最も殷賑を極めたという、**奈良井**の歴史民俗資料を中心に、専

門のガイド員が説明してくれて、一階は、民家風の造りの休憩所になっている。

宿場は時代がかった黒い格子戸などが昔を忍ばせ、中程にある『越後屋』という旅籠は、ここも創業以来三百余年の歴史をもつ建物で、懐かしいガス灯が今もさがっている。ここは、泊まらないがそばを食べたことだけは覚えている。

また、奈良井では平成3年に樹齢300年の木曾檜を使って造られた、長さ33m、幅6.5m、奈良井川の水面からの高さ7mの、橋脚のない橋が架けられ、新しい名所として話題になっている。

平沢は、名だたる木曾漆器の産地で、国道から斜め右にダラダラと下ると、狭い舗装道路の両側に大小の漆器店が並び、町全体が漆器の工芸品で飾られているようなところで、漆器に誇りは禁物なので、文字通りチリー一つ無い清々しい町並みです。

檜川村の贅川宿は、木曾11宿で一番北にある宿場である。度重なる火災に遭い、昔日の面影はないが、木曾路北端の関所が復元されて、その資料が展示されているという。

これで、木曾11宿の思い出をザッと書きましたが、忘れていたのか木曾のスンキそば、これは蕎麦の信州でも木曾だけのものと思う、スンキとはスグキが鈍ったのだと言われるが、木曾菜の古漬けで、刻んだスンキをかけそばに乗せて食べる。多少、醗酵して酸っぱ味があり、

1月頃から3月一杯の、季節限定のメニューである。

もう一つ思い出したのは、木曾の林鉄、所謂、上松から出ていた営林署の森林鉄道の話は、又、機会があったらお話ししましょう。一結一

#### [後記]

昨年は冷夏で、ビアホールやビアガーデンは大赤字と聞きましたが、今年のこの暑さでは大いにウケに入っていることと思います。大ジョ

ッキを幾杯も重ねることは出来なかったが、皆さんと楽しく過ごしたことは、会の使命であり、お互いの悦びとする処で御座います。山本嘉子さんご寄贈の銘酒『木曾路』に、木曾11宿の思い出を懐かしみ、かい摘まんで駄弁を綴りましたが、ご容赦願います。(篠田)

梅雨明けの茹る暑さやビアホール  
ビアホール燃える炎暑の泡に酔う

#### 出席図 (敬称略・卒業年記)

横手一郎 (昭31年卒) ○	○ (昭41年卒) 高山了
郡司賢治 (昭31年卒) ○	○ (昭31年卒) 酒井隆二
長戸琴 (昭41年卒) ○	○ (昭31年卒) 関 隆之
	○ (昭31年卒) 菊地清
中村信秀 (昭31年卒) ○	○ (昭31年卒) 山本嘉子
田村恒 (昭31年卒) ○	○ (昭31年卒) 倉持功

露木修 (昭31年卒) ○      ○(昭31年卒) 大野金一  
松尾一郎(昭20年卒) ○      ○(昭41年卒) 久松信明  
篠田康 (昭20年卒) ○      ○(昭37年卒) 北川正之

◎平成十六年八月の例会

平成16年8 月12日 銀座『竹富島』