

# 第72回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成16年8月12日(木)  
場所 銀座『竹富島』

毎年八月は、江戸の古式に倣い、夏の飲み物である焼酎（やなぎかげ）を楽しむことにしてきました。今回は、銀座のド真ン中で、沖縄の味と共に泡盛の古酒（コース）を楽しむことになりました。最初の年は銀座八丁目にある『リトル沖縄』を訪ねましたが、同じ系列という『竹富島』が今回の会場になりました。場所は銀座六丁目の『銀座松坂屋』の裏手に当る、大東銀座ビルの地下一階ですが、こちらは広々とした空間で、内装には沖縄のインテリアを凝らし、静かに流れる島歌のBGMが、沖縄の面影を強く印象づける雰囲気のある店でした。

今回の出席者は13名で、こじんまりとした会になりましたが、唯、大変申し訳ないことをしたと思うのは、開催日の設定を、お盆を考えに入れず決めたことでした。会場の申し込みは6月でしたので、一途に第二木曜日だけにこだわっていて、ご先祖様のことをすっかり忘れていて済まないと思いました。会員の中にも、お墓参りのために欠席されると断られたのは、露木さんと中村さんですが、その他にもお盆で郷里に帰られた方は居たと思われます。

今年の夏は、冷夏でビールや夏物の売れ行きが全然振るわなかったが、今年の暑さは又格別で、真夏日が40日も続き、これまでの記録が塗り替えられたという。ジッとして居ても汗が吹き出す、そんな暑さの中を、皆さんは汗を拭きながら集まって頂きました。北川さんは、先月に引き続いてご出席頂き、今回は初田さんも出席され、先月、お家の用事で休まれた安井さんも、明るい笑顔を見せて下さいました。

皆さんお揃いになり、大野理事長はまだでしたが、時間も過ぎたので先ずオリオンビールの生のジョッキで乾杯しました。これは、今年の缶ビールよりコクと旨さが感じられました。

最初の泡盛は、龍を描いた茶色の四角い容器に入った久米仙の古酒34°で、早速、泡盛には精通している菊地さんに栓を開けて頂きました。

沖縄料理をうまく表している言葉に、「アジクーター」といがあります。濃い味、コクのある味、また、コッテリ脂っこい味をも意味しますが、タップリと時間を掛けて煮込んだ豚肉料理や、油をたくさん使って炒めたチャンプルーなど、沖縄独特の味があります。

沖縄では、豚は鳴声以外は全部食べると言われるほど、豚肉料理は得意であり、その代表的なのは「ラフテー」（角煮）ですが、今宵の料理では前菜のミニガーだけでした。次の泡盛は瑞穂の八年古酒43°でしたが容器は同じでラベルが貼ってあり、最後に頼んだ菊之露VIPも八年古酒43°でした。これまで頂くと、だいぶ酔いも回って、陶酔郷を彷徨う思い。楽しい会もお開

きとなり、表に出ると午熱の冷めぬ暑い巷を、家路へとたどりました。

## ◎今日の料理

### 前菜盛り合わせ

#### 島豆腐

3cm角ぐらいの豆腐に、鯛の形をした小さな魚がのっていた。  
なりは小さいが、シッカリ豆の味が感じられる島の味でした。

#### 島ラッキョウ

普通のラッキョウから思うと細身で、栄養価が高いと評判であり、今ではスーパーなどでも見られるようになった。

#### 海ブドウ

ブドウのような形をした海藻で、去年も頂いたが、今年の方が緑が濃く新鮮に感じられた。あのプチプチした食感が堪らない。

### ミミガー

茹でた豚の耳を細切りにしてピーナッツ味噌で和えた物でしたが、軟骨のコリコリが感じられない柔らかく美味でした。

#### ヒラヤキ

韓国料理のチヂミのようなもの。

### 沖縄鮮魚の刺身 (エラブチ、アカジン、ミエバイ)

魚の種類は白身、薄いピンク色と淡い緑がかった3種類、どれも身がプリプリしていて甘味があり、これまでも何度か沖縄の刺身を食べているが、沖縄にも、刺身で食べられる美味しい魚のあることを初めて知り、こんな感動的なのは初めての味でした。

### ゴーヤチャンプル

ゴーヤは、もはや沖縄だけのものではなくなった。最近では、町のマーケットや八百屋の店先にも並んでいる。そればかりではない、我が家の垣根にも、黄色い花が咲き、5cmぐらいの可愛い実が付いている。果たして食材として育つのは何時の日かと思う。

チャンプルは豆腐と野菜を合せた炒め物のことです。ゴーヤ、ポークハム、豆腐はラード又はサラダ油で炒め、醤油で味を調えたものです。ゴーヤのホロ苦さが何とも言えない旨味に変わる。

### フーチャンプル

車麩をチャンプルしたもので、最初柔らかいので何かと思った。モチリしたふくらみのある味で、泡盛の強さを宥めるように感

じた。この他、チャンプルにはナーベラ (へちま)、ナカミチ (豚モツ)、トーフ、ソーメン等があり、最初、ソーメンチャンプルを食べた時も、沖縄にはメンソーレなどという言葉もあるので、どんな物が出て来るのかと思ったらおそばの素麺だった。

### サラダ

沖縄には油味噌のサラダがあるが、これは普通のドレッシングで、新鮮な野菜の味が、コースの口を爽やかに拭ってくれた。

### 沖縄鮮魚のマース

刺身も旨かったが、塩煮のこの白身魚もさっぱりとして旨かつ

た。脂は殆ど感じられないが、塩が良いせいか泡盛に良く合う。  
**ゴーヤー、紅芋チップスの盛り合せ**

スライスしてカラッと揚げたゴーヤーは、微かに苦味を残しているがパリパリした歯触りが良く、紅芋は鮮やかな紅色で、おつまみとして泡盛の友には最適の一品。

### 沖縄そば

以前、沖縄に行ったとき、そば好きの私は、沖縄にもそばがあると聞いて、喜んで食堂へ飛び込んで注文した、だが、それは、うどんともそばともつかない麺でガッカリしたことがある。

でも、今ではあのモチリした太い麺の香ばしさが、抵抗無く食べられるようになった。

### デザート

胡麻の香りが効いたアイスクリームで、泡盛でほてった体には、心地好い酔覚ましでした。

## ◎本日のお酒

### ビール

#### オリオンビール

昨年も一人に一本ずつオリオンの缶ビールが付いた。しかし、缶の横にアサヒビール謹製の印刷には驚いたが。今年のジョッキで頂いたオリオンビールは、味、香りとも本物らしく満足でした。

## 泡 盛

### 久 米 仙

古酒34°

久米仙酒蔵株式会社

沖縄県那覇市字中井真 155番地

☎098(832)3133

瑞穂酒蔵株式会社

### 瑞 穂

八年古酒43°

沖縄県那覇市首里末吉町2-192

☎098(835)0120

菊之露株式会社

### 菊 之 露

沖縄県平良市西里 290 6

☎09807(2)2669

VIP八年古酒43°

沖縄は、縄文人は南からやってきたと言われるだけに、日本人の故郷を感じさせる沖縄の文化遺産の中で、泡盛は本格派焼酎党にとって、最も重要なものであります。そのわけは、若し泡盛が無かったら、本格焼酎の誕生は、100年遅れたと思われるからです。

那覇空港空市内に向かう車窓の左側に、米軍物資を荷揚げする既知が続きます。この港の中に 600年程前に築かれた「御物城」(おもものぐすく)の跡があります。

す。当時そこには、琉球の大切な交易品が納められていました。東南アジアから来た蒸留酒や薩摩向けの泡盛も「御物城」のカメに蓄えられていたのです。輸入酒が激減し始めた1470年代でも、カメには満々と酒が貯えられ、輸出されていたことから、泡盛の製造はこの時期、すなわち、今から500年前には始まったと考えられています。

那覇市街を見下ろす首里の丘の上に、中国北京の故宮を思わせる、華麗な首里城が復元されました。国王は、重要な交易品である泡盛を厳重な監督のもと、お城の裏手で作らせました。若し、モロミを腐らせたり酒を横流ししようものなら、財産没収の上島流しにされたので、泡盛造りは命懸けでした。王朝時代、金庫の鍵は金庫番に預けるが、酒蔵の鍵は、国王自らが握って管理したと言われております。

首里に始まった泡盛造りは、今では、沖縄本島・久米島・伊是名島・伊平屋島・宮古島・伊良部島・石垣島・波照間島・与那国島の九つの島にある48の蔵で造られています。

泡盛は、季節を問わず造られているので、何時でも見学出来るのが、訪問者には便利です。蔵に入ってまず目にとまるのは、黒みを帯びた米麴でしょう。この黒麴と水で仕込むのが泡盛の特徴です。

泡盛は、カメや壺が生活必需品となっているタイから伝えられたと言うだけあって、泡盛蔵にはカメや壺がふんだんにあり、これらが、泡盛の貯蔵や古酒製品の容器として活躍しているのです。

## [後記]

『謳粹会』は、今月の会を以て、満六周年を迎えました。これも偏に皆様方の弛まぬご協力の賜物と深く感謝をしておおります。

ただ私の寂しいのは、この六年間精魂を傾けてやって来た積りですが、これまでに、皆様から何のお声も聞かれないことです。良かったこと、悪かったこと、旨かったこと、不味かったこと、色々あったと思います。又、これから訪ねたいお店などを教えて頂ければ、私の一層の励みにもなり、会の発展のためにも寄与して頂けると思います。どうぞ一言半句でもお聞かせ願ければ幸と思っております。（篠田）

コース酌む燃える暑さにオリンピア  
泡盛の杯に残せし熱暑かな

## 出席図（敬称略・卒業年記）

酒井隆二(昭31卒) ○	○(昭36卒) 若山宏
久松信明(昭41卒) ○	○(昭41卒) 長戸琴
初田正男(昭41卒) ○	○(昭31卒) 大野金一
	○(昭31卒) 倉持功
安井恵子(昭41卒) ○	○(昭31卒) 菊地清
松尾一郎(昭20卒) ○	○(昭37卒) 北川正之

篠田康 (昭20年卒) ○ ○(昭31年卒) 横手一郎

◎平成十六年十月の例会

平成16年9月9日 池袋東武14F 『A R C O』