

# 第73回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成16年9月9日(木)  
場所 池袋『アルコ』

今年の夏は格別に暑く、気象庁始まって以来の真夏日の最高を記録したとか、また台風の発生も早く、五月に始まって、もう十七～八も発生している。太平洋に面した東部は良かったが、四国、九州、中国地方や北陸、新潟、青森などに、その深い爪痕を残して過ぎて行った。被災地の皆様には大変お気の毒に思う。『謳粹会』も満六年をを過ぎ、七年目に入る最初の会に、台風十九号の襲来が予報されて心配しましたが、日本に接近する前に温帯低気圧となり消滅したのでホット安心しました。

今回の会場は、長戸幹事のご推薦で、池袋西口スパイス池袋東武14階のイタリア料理『アルコ』でした。この店は、日本橋の洋食の老舗『紅花』の経営で、『紅花』と言えば、焼き肉でアメリカにその名を馳せ大成した冒険家の社長ロッキー青木が思い出されます。今もアメリカで健在だそうですが、マネージャーの藤本さんによると、現在の『紅花』の方は弟の四郎さんが跡を継いでいるということでした。

会場は、私達だけのコンパートメントで、会長が島根県・松江の特別純米酒「李白」の無濾過を携えて出席すると、既に倉持さんは来ておられ、前回約束された会津若松・辰泉酒造の純米大吟醸「京の華」を持参されて、「もうお店の冷蔵庫に冷してありますよ」ということでした。

追々、出席者も集まり、常磐線方面では、土浦から郡司さん、荒川沖から横手さん、牛久から関さんが見え、女性の方では山本(嘉)さん、林さんが出席されました。そろそろ皆さんが揃う頃、中村さんが約束の宮城・一ノ蔵の特別本醸造「大和伝」を持参されました。このお酒は宮城県内限定品で、他県ではお目に掛かれない貴重なお酒でした。「お店に頼んで冷して貰いましょうか？」と言うと「イヤ、もう冷してありますから」とおっしゃる。なるほどヒヤヒヤで、瓶の回りには水滴が付いて曇っている。

会長は、挨拶の終りに、昨年めでたく100周年を迎え、今年の『謳粹会』新年会場だった日比谷公園の『松本楼』では、秋の風物詩として親しまれている、恒例の10円カレーチャリティーセールを9月25日(土)に午前11時から行われます。今回で23回を迎え、1500名様にカレーや飲み物が提供され、昨年、皆様から寄せられた寄付金は、日比谷公園100周年記念「桜の植樹」の事業に贈られ、公園内に見事な桜の木が植樹されました。参加を希望される方はどうぞ時間に遅れないようにお出で下さい。」と言われました。

キリンハートランドビールで乾杯が行われると、続いて続いてワインが、そして、持参した日本酒の栓が次々に開けられ、個々にオーダーしたパスタも心配をよそに無事に行き渡り、メインデッシュからドルチェまで楽しく頂

き、賑やかな談話の中に、初秋の親睦を深めることが出来ました。

## ◎本日の料理

### 本日の前菜5品盛り合わせ

#### ローストチキン

若鶏らしく瑞々しくて柔らかく、滴る脂に皮目の焼加減もカリッと香ばしく、口の中に美味しいなと感じる旨い味だった。

#### 生ハムメロン

ハムはイタリアのプロシュートかスペインのハモンか知らないが、ハムの塩味が熟れたメロンの甘さと溶け合って、美味を醸し出している。そのハーモニーの素晴らしさ嬉しい舌鼓。

#### トマト・モッツァレラチーズ

トマトにモッツァレラチーズを添えただけの簡単な物でした。

#### カナッペ・カリフラワーブルーチーズ

ブルーチーズとカリフラワーを飾った小さなカナッペは、酒のつまみにもう少し欲しいと思う、後を引く味だった。

#### サンマのビネガーのマリネ

旬の秋刀魚に白ワインビネガーを加えたマリネ。酢メの様なアサリした中に、刺身の様に日本酒にも合う懐かしい味だった。

## 本日のパスタ (下記の中からお一人一品選ぶ)

#### 小海老の入ったペペロンチーニ

アルデンテに茹で上げたスパゲッティをニンニクオイルで程よく炒め、塩、胡椒で味付けし、綺麗に下拵えしてオリーブオイルで炒めた小海老と和えたもので、サッパリして旨かった。

#### ペスカトーレ

これもよく一般に馴染みのあるパスタだが、私は頼まなかった。なので味の程は分からなかった。

#### カルボナーラ

卵黄を生クリームで伸ばし、フケロード、パルメザンチーズ、塩、胡椒で調味する。フライパンでパンチェッタをカリカリに焼く、茹でたカップリーニを冷水に取ってよく冷やし、布巾で水分を拭き取る。卵黄のソースでパンチェッタ、アスパラガスパスタを和える。

#### バジルソースのスパゲッティ

パスタの中では簡単で、比較的馴染みのある一品。オリーブオイルで炒め、塩、胡椒で調味してバジルソースを掛けたもの。香り高いバジルの緑が爽やかに食指を誘う。

#### 茄子とほうれん草の入ったボロネーゼ

イタリアの小麦粉に全卵と塩、オリーブオイル、白ワイン少々を加えて練り、30分程度休ませ、機械で伸ばす。生地を横に広げて下半分に刻んだ茄子を置き、上半分を折って重ね、再び機械で何度も伸ばしてボロネーゼを作る。小麦粉と塩、オリーブオイル、全卵、ほうれん草めピューレを練り込んで生地を作り、

同様にボロネーゼ生地を作る。帆立貝と海老は下拵えし、エシヤロットとバターソテーし、白ワインを加え、アルコールを飛ばしたアサリのジュ、サフランを加えてソースを作る。

#### トマトとバジルのスパゲッティー

スパゲッティーはアルデンテに茹で、ニンニクオイルと和え、トマトを主体とする生野菜をオリーブオイル ヴネグレットし、パスタの上に盛ってバジルソースを流す。

#### イカ墨のスパゲッティー

小麦粉に卵、イカ墨、塩、オリーブオイルで生地を練り、休ませた後、タリアテッレの幅に切り揃え、少し乾燥させる。フライパンにニンニク、オリーブオイルを入れて火に掛ける。ムール貝を掃除して白ワイン蒸しにし、加える。ここにボイルしたイカ墨にスパゲッティーを加えて味を吸わせ、仕上げにイタリアンパセリを振った一品

#### キノコのマリネとコッパの冷製カッペリーニ

卵黄をクリームで延ばし、ブロード、パルメザンチーズ、塩、胡椒で調味する。フライパンでキノコを焼き、茹でたカッペリーニを冷水に取ってよく冷し、布巾で水分を拭き取る。卵黄のソースでパンチェッタ、アスパラガス、パスタを和え、黒胡椒を振る。

#### ペンネ・アラビアータ 又は ゴルゴンゾーラ

オリーブオイルでイシャロットのみじん切りを炒め、そこに彩り野菜ミックスとスライスしたサヤインゲン、四つ割にしたポモドリーニをいれて軽く煮る。ペンネの茹で汁を入れ塩、胡椒で調味し、茹でたペンネを合わせて、チーズを振る。

#### 本日のお口直し（レモン風味のアイス）

直径6 ~7 cmの白い筒型の焼物に入った薄黄色い氷菓で、口に含むと、レモンの香りが心地よく鼻に抜け、口もサッパリした。

#### メイン料理

##### 仔羊のパン粉焼き・マスタードソース

##### ブロッコリーの素上げ添え

日本では、羊の肉は殆ど食べないが、洋食ではメニューにある。仔羊の柔らかい骨付の肉、クセも臭みもなく、優しい味だった。 真

##### 鯛のポワレ・香草オイルかけ

##### ハーブ、アスパラ添え

日本の食材の中では「腐っても鯛」という言葉がある程一番珍重される鯛、それをイタリア風にポワレしても、その旨さは替わらない。皮の表面が、日本料理なら松皮というのだろうが、香草オイルが鯛の身を包んで、いそう旨く味わってくれました。

#### 本日のドルチェ

デザートは、クリームチーズのムースで、その特徴である塩気を生かそうとピンクペッパーを取り入れた様に思われました。

エッソプレッソ 又は カプチーノ

◎本日のお酒  
ビール

キリンハートランドビール

ワイン

白  
赤

日本酒

一ノ蔵  
宮城圏内限定

株式会社一ノ蔵

宮城県志田郡松山町千石字大櫓14 ☎0229(55)3322

代表者 松本善雄 杜氏 柴田幸一 (副)

大和伝

原料米 蔵の華 (宮城県産) 精米歩合 55%

日本酒度 +3.0 ~5.0 酸度 1.7

アミノ酸 1.7 アルコール 18.6

使用酵母 協会9号

名刀匠・法華三郎信房氏が鍛える「大和伝」。その美しい鍛えの如く、滑らかで上品な口当たりの一ノ蔵大和伝は、吟醸基準を上回る55%精米の原料米で、米の持つまるやかな旨味を追及した高品質本醸造の逸品です。

一ノ蔵は昭和48年、宮城県の数百年の伝統を誇る四蔵が、合同して発足し、今や新しい5000坪の敷地の大所蔵場も

完成し、空調などの近代設備と、麹づくり酛づへくりなどは、すべい昔ながらの手作りの道具を兼ね備えて、理想の酒作りを進めている。

地元米を使った生酒は夙々に『特選街』コンテストのベスト3に入り、吟醸も美山錦50%に精米し、吟醸も美山錦を50%精米し、深井戸から湧水を引いて仕込み、爽やかな香りと、まるやかな味わいが冴える。山廃生一本の無監査純米酒 (ササニシキ使用)。サトホナミと美山錦の「一ノ蔵ひめぜん」など個性のバラエティーも素晴らしい。

京の華 (合) 辰泉酒造吟醸

福島県会津若松市上町 5-26

☎0242(22)0504

代表者 新城 新次

杜氏

原料米 京の華

精米歩合 50%

日本酒度 +1.0

酸度 1.7

アミノ酸 1.7

アルコール 18.6

使用酵母 協会9号

辰泉酒造は、本物の酒造りに一貫して努力して来ましたが、今回幻の米・最高の酒米として有名な「京の華」(大粒・心白米)を30年振りに会津の地で栽培し、この米を以て当社の力を結集し、精白五割、低温長期モロミ(26日間)純米の吟醸酒を造りました。最高の原料米、伝統の技術による豊醇な香味を味わい頂ければ幸いです。

(社長 新城 新次)

特別純米酒

**李白** 李白酒造有限公司

無濾過生原酒 島根県松江市石橋町 335番地 ☎0852(26)5555

代表者 田中 征二郎 杜氏 吉岡 光雄 (出雲)

原料米 五百万石 精米歩合 58%

日本酒度 +1.0 酸度 1.7

アミノ酸 1.7 アルコール 18.6

使用酵母 協会9号

本品は好適米「五百万石」を丁寧に磨き上げ、伝統ある出雲杜氏が、手造りの技法でジックリと低温発酵させた無濾過の生原酒です。生涯詩と酒を愛した唐の詩人・酒仙李白を思いながら冷や又は冷やしてお召し上がり下さい

[後記]

秋の色が日増しに濃くなって参ります。10月に入りますと美味しい冷やおろしが蔵だしされます。そして、各蔵、腕に捺を書けて新酒の仕込みも始まります。長年懸案になっておりました酒蔵見学も、やっと構想が纏まり、来年2月には実施したいと思っております。次頁に試案がのっておりますので、皆様のご意見を頂きたいと思っております。

とも送る野道に赤きひがんばな  
パラリンを応援しつつ栗剥きぬ

出席図 (敬称略・卒業年記)

酒井隆二(昭31年卒) ○	○(昭36年卒) 若山宏
久松信明(昭41年卒) ○	○(昭41年卒) 長戸琴
中村信秀(昭31年卒) ○	○(昭31年卒) 関 隆之
郡司賢一(昭31年卒) ○	○(昭31年卒) 露木修
倉持功 (昭31年卒) ○	○(昭31年卒) 菊地清
大野金一(昭31年卒) ○	○(昭31年卒) 横手一郎
山本嘉子(昭31年卒) ○	○(昭37年卒) 林 幸子
篠田康 (昭20年卒) ○	○(昭20年卒) 松尾一郎

◎平成十六年十月の例会

平成16年10月14日 白山・豆腐料理『五右エ門』