

第74回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成16年10月12日(木)
場所 白山『五右エ門』

白山の『五右エ門』を訪ねたのは何年振りだろう。もう40年近くになるのかもしれない。まだ現役で、あちらこちら、何処でも美味しい物があると、若さに任せて食べまくっていた時代だった。そんな昔を振り返ると、あの店も、この店も、消えていった名店が幾つもある。

この『五右エ門』も開催店として前々からお声がありましたが、何かあの佇まいに気後れして躊躇しておりました。私がここを昔訪ねたのは、地下鉄の三田線も南北線も通る以前の話なので、白山駅を降りて、千駄木の商店街に入り、見つからないので念のために近くのお店で聞くと、「直ぐその左側ですよ」と教えてくれた。そこから僅か10数mの処に入り口があった。落語で粗忽者の熊さんが、浅草の観音様参りに行って、「観音様は何処ですか」と聞くと「此処ですよ」と教えられ「それでは貴方が観音様」というのを思い出しておかしかった。入り口の頭の上には『五右エ門』の大きな看板があり、お店に通じる石畳は、打ち水で清々しく浄められ。赤い柱の灯籠には仄かな明り足下を照らし、店頭にさがる大きな名代『五右エ門』と書いた張提灯にも灯が点って。優しく客を迎えてくれる。店の前の縁台には真っ赤な緋毛氈が敷かれていて、古いことを知ってる目にはとても印象的だった。

私達の部屋はお店の二階で、スタッフのお嬢さんに案内されて、親しみの持てる階段を上がると、中程の八畳の間で、手前の部屋では数人の女性の声が聞かれる。向えも、奥にもまだ部屋はあった。雪見障子のガラス戸越しに庭の向こうを見ると、離れの部屋が幾つもあるのが見える。久松さんが「向こうの離れがいいんですよ」と言う。建物は戦後のものと思われるが、ここに昭和初期の面影が汲み取れ。家主はよほどの粹人と見えて、廊下の腰の飾り窓に菱形の障子が嵌めて在ったのには、一同感慨しきりだった。

本日の出席者は高山了(昭41卒)さんが取り止められたが、飯塚哲哉(昭41卒)さんが正月以来の出席で、海老原順(昭46卒)さんも久し振りに顔を見せられ、高野久弘(昭31卒)さんも三か月振りに元気なお姿でお出でになり、安心しました。高野さんは夏はバテで欠席したということですので、『謳粹会』でシッカリ旨いものを食べて頂き、夏バテを解消しましょうということで、当初の予約通り15名になり、今日の乾杯は飯塚哲哉さんの音頭で会は始まりました。

緋の着物に、赤い前掛け姿のお嬢さんのおもてなしで、次々と運ばれてくる豆腐料理を頂く、前掛けには皆名前が書いてあるが、これは、先輩の名前で、前掛けは代々受け継がれているのだという。

お酒は、大関ということでしたが、普段冷酒しか飲まない私に、熱燗がとても旨く感じる晩でした。真っ赤に熾きた炭火でとうふ鍋を頂く、部屋も大

分温まり、お酒の回りも早く、シッカリ豆腐の旨さを噛み締めました。

◎本日の料理

前菜3品盛り合わせ

珍味皿に盛られたの前菜は、緑色の扇形をした麩の煮含めたものと、ホクホクとした香ばしい栗の旨煮に、蒲鉾で作った歯切れのよい練りものの三品でした。

小 鉢

厚揚げの油焼き茸餡かけ

厚揚げを小口切りして、油で焼いても美味しいものです。酢を効かせた茸餡を掛けると、更に美味しく、ご飯のおかずとしても喜ばれます。エノキタケ、シメジ、マイタケ、エリンギなどを石突きを落として食べやすい大きさに切り、ダシ汁に醤油、味醂、それに酢を加えて炊き合わせます。

厚揚げは、小麦粉をまぶして、サラダ油を熱したフライパンで両面をカリッと焼き、程よく焼色のついた処で、水溶き片栗粉でトロミをつけた茸餡を掛けたものでした。

三色田楽

田楽は黄、緑、黒の色鮮やかな三色が串に刺して盛られてきた、青味噌は木の芽（山椒）を少々、赤田楽味噌はケシの実少々、黄味噌は卵黄を加えて作る。ただ、今日は赤でな黒だったので多分胡麻でゴマ化されたかもしれません。

田楽を作るには、水切りが大切で、まな板を30度くらい傾斜させ、経木（布巾ほどの吸水力はなく、極自然に水切り出来ます）を敷いて、豆腐をのせ、そのまま30分程置くきます。

田楽の場合は、余り豆腐の水分を絞り過ぎると、かえつて、固過ぎて美味しくなくなります。豆腐は巾2.5cm、厚さ2cm、長さ6cm程の短冊にきり、竹串で作った田楽串に刺します。

田楽はこの他に、煮立てた醤油に播り柚子で食べる雉焼き田楽や水溶きカラシを塗って炙って乾かし、出し汁を煮立て、分量の調味料で味を調べて、水溶きクズを加えて葛餡を作り、焼きたての田楽に餡をかけ、熱々を頂きます。

また、女郎花^{おみなえし}田楽は、豆腐は水に晒し、十分に水を絞って田楽寸法に切り、これに串を打って、醤油の付け焼きにしながら胡椒を振ります。粟粒を十分に蒸し上げて、この上にビッシリと隙間のないように振り掛けます。秋の七草の一つである女郎花の黄色い花に見立てて、贅沢な初秋の味を楽しむ逸品です。

御手洗^{みたらし}田楽は、よく水切りした豆腐を中賽に切り、ザルに入れて振り回し、角を取ります。これに小麦粉をまぶして、五個ずつ青竹の串に刺し、粉山椒醤油の付け焼きにして、串のまま盛ります。ひと味違った、見た目にも面白い逸品の出来上がりです。

※一般に御手洗という名は、京都下鴨神社の名物である

御手洗団子に因み、串に刺したものの、ツヤのあるもの、

トロリと葛をかけたもの、などに付けられます。

胡麻どうふ

皿に盛った四角い豆腐の天に、チョップリわさびがのっている。このわさびが滅法辛いのが、胡麻どうふの甘さと香りを一層引き立てた。これを作るのには、大層手間が掛かると聞いている。胡麻を搗り鉢で搗ることから始める。色が白くキメ細かくなめらかなのは、やはり片栗粉を混ぜて作るためらしい。

湯どうふ

此処の卓は、半分が鍋をのせる火鉢なので、物を載せるところが半分しかない。料理が進むに連れて、火の入っていない火鉢に、赤々と燃える炭がつかれると、部屋の中が一辺に暖かくなり、そこに本日のメンデットシュとも言うべき湯どうふの厚い大きな土鍋がかけられた。青菜の下には厚さ2 cm、長さ10cmの拍子木に切った豆腐がゾックリと入っていて、葱や椎茸、シメジなどがのっている。鍋の中央にダシ汁を入れた小さな壺が埋め込んである。この豆腐は箸で摘める。レンゲが付いて来たがレンゲでは扱い難かった。チョッと辛めのダシ汁を付けて口に放り込む、更に熱燗を口にすると、一層、旨さが体中を駆け巡る思いだった。

揚げ出しとうふ

湯どうふを食べ終わらないうちに、揚げ出しとうふが出た、普通一般の店では、豆腐をそのまま素揚げにするので、キツネ色に揚がって出てくるのだが、ここでは、薄い絹の衣を纏って、真っ白な福々とした姿で現れた。これは、一度水溶き片栗粉に付けて揚げたのだらうと思われるが、つけ汁も関東らしいしまった味で、楚々とした、乙女の初々しさを感じる逸品でした。

お食事

なめこ椀

味噌の香りの高い赤だしに、傘のの開かない小粒のなめこ。なめこは香らないが、赤だしの旨さとツルツとしたなめこの感触がとても良かった。

茶めし

おでんに茶めしは聞いているが、湯豆腐に茶めしというのは始めて知ったように思う、飲んだ後の締めに、案外サッパリして気持ちが悪く感じなかった。

香の物

糠の香りの高い新鮮な漬物。キュウリに大根、ニンジンと、こんな旨い漬物があるなら、この旨い漬物を肴にもう一献と言う手もあったのだ。

水菓子

デザートは蜜柑で、まだ皮に青みが残っているのに、中はもう十分熟して甘かったが、少し酸味を感じられるのが、懐かしい果物のような味がして、大変嬉しかった。

◎本日のお酒 ビール

アサヒスーパードライ

日本酒 純米酒 大関

大関酒造株式会社

兵庫県西宮市今津出在家町 4-9 ☎079(832)2111

代表者 長部 文治郎 杜氏 恒 和蔵 (丹波)

創業正徳元(1711)年。灘の今津郷の代表格の大手。

原料米 山田錦 精米歩合 55%

日本酒度 +3.0 酸度 1.5

アミノ酸 1.4 アルコール 17.6

使用酵母 協会9号

[後記]

豆腐、元々は中国で作られたもので、奈良時代に遣唐使によって日本に伝えられたという。僧侶の日常食であったのが、江戸時代には庶民の好むところとなり、天明年間には、「豆腐百珍」という書が現れて、百通りもの料理の名が付けられた。豆腐は現在でも日本人の食卓には欠かせない食材であり。スーパーには数多くの様々な豆腐が並んで味を競い、激しい商戦が繰り広げられている。我が家では正午の時報が鳴ると、豆腐屋のラッパがやってくるので、夏は冷や奴、寒くなると湯豆腐と欠かさず食べている。豆腐というと京都の南禅寺の付近や渡月橋の近くには有名な豆腐料理が沢山ある。豊橋の『きく宗』の菜めし田楽も有名だが、伊賀上野にも、荒木又右衛門の仇討ちで有名な鍵屋の辻の近くに、美味しい『でんがくや』があった。

秋の夜に湯豆腐かこむ緋毛氈
白山に紅葉照り映えとうふ鍋

出席図 (敬称略・卒業年記)

久松信明(昭41年卒) ○	○(昭31年卒) 酒井隆二
飯塚哲哉(昭41年卒) ○	○(昭31年卒) 高野久弘
田村恒 (昭31年卒) ○	○(昭31年卒) 露木修
	○(昭31年卒) 菊地清
安井恵子(昭41年卒) ○	○(昭41年卒) 海老原順
中村信秀(昭31年卒) ○	○(昭41年卒) 長戸琴
横手一郎(昭31年卒) ○	○(昭31年卒) 大野金一
松尾一郎(昭20年卒) ○	○(昭20年卒) 篠田康

◎平成十六年十一月の例会

平成16年11月11日 上野・『グリーンパーク』

中国料理「旦妃楼飯店」