

75回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成16年11月11日(木)
場所 上野「グリーンパーク」『旦妃楼飯店』

暦の上では、11月7日10時59分「立冬」とあった。このところ割合穏やかな小春日和が続いているが、もう冬に入ったのかと思うと財布の中身と共に急に寒さを感じる。11月2日がお酉様だったので、今年は14日、26日と三回ある。昔から、お酉様が三回ある年は火災が多いという言い伝えがあり、今年は台風の襲来が多く、西日本を始め各所で暴風雨による災害を被っており、それに加えて浅間山の度重なる噴火は、農作物への多大なる被害を与え、レタスやキャベツなど葉物の高騰を招いている。更に、新潟・中越地方の地震では、震度7に及ぶ激震が大きな災害をもたらして、地元住民は今なお続く余震に怯えて、余儀なく避難生活を送っている人々もまだ多い。会の当日は、折しも、この日から全国火災予防運動が始まり、この上大火などに見舞れ無いうように祈りたい。

上野のお山を懐かしく思うのは私一人だけではないと思う。特に私は、最初の勤め先が池之端だったので、土浦から通勤していた私は、よく公園口を出て春は桜、夏は緑、秋は紅葉の中を歩いて出社した。そして、昼休みにブラつくのも、不忍の池や上野のお山であった。

今日訪ねる「グリーンパーク」はその頃はまだ無かった。オープンしたのは30年ぐらい前で、平成2年にリニューアルしたということで、『旦妃楼飯店』は広東出身の料理長が腕を振るっているそうだが、最近、何処の中華料理店でも、中国料理と称して、北京・上海・広東・山の料理を扱うように、ここも中国の様々な美味しい料理を提供してくれる。

マネージャーの田中さんが、「お酒の持ち込み結構ですよ」といつてくれたので、今、冷やおろしが美味しい季節であり、皆さんに喜んで頂きたいと思い、青森・黒石、鳴海醸造の純米生原酒「菊乃井」、山形・鶴岡、富士酒造の手作り純米酒「古酒屋」、群馬・藤岡、松谷酒蔵本醸造原酒「芳樹」、山口・岩国、八百新酒造の特別純米無濾過「錦の誉」冷や冷やの四合瓶を四本持参しました。田村恒さんが、先月言っておられた熊本の銘酒美少年の辛口ひやおろしを提げて来られ、次に松尾一郎さんも静岡極みの酒という特別本醸造原酒「花の舞」を提供され、そして、今回も山本嘉子さんから箱入り的高级ブランデーのご寄贈がありました。これでお酒はひやおろしが三升になりました。その他に、生ビールと詔興酒が用意されて、もう喉が鳴る。今回の乾杯は、久し振りに出席された蓮幸治さんが発声の先導を勤めました。料理と共にお酒が進む。一番最初に空になったのはブランデーでした。そしてお酒も最後の一滴までシッカリ飲み干しました。

夕方降っていた雨も止んで、犬を連れた西郷さんの銅像に見送られながら

上野の山に別れを告げて家路に付きました。

◎今日の料理

前菜の盛り合わせ

油炸餛飩（海老と豚肉入り揚げワンタン）や揚げ春巻（小エビ豚挽き肉にモヤシ、セロリ、椎茸を合わせて具にしもカラッと揚げたもの）。焼売シュウマイなどが最初に出され、それを、安井さんや山本さんが銘々に取り分けて頂き、一層美味しい味になりマした。

揚げ物二種盛り合わせ

炸蝦球（エビ団子の唐揚げ）

エノキ入りフカヒレスープ

榎魚翅湯、淡い褐色で澄んでいるが、なかなか深みを感じるコクのある味わいで、一口啜ると、気持ちが落ち着くような旨さだ。これまでに仕上げるには、大変手間が掛かったことと思われる。

鶏肉とバイ貝の辛子炒め

小海老のチリソース

楽

蟹と三種の茸煮込み

秋らしく季節の茸、椎茸・舞茸・しめじを蟹の身と煮込んだ物で、煮込んでしまうと、茸はグッタリして味気無いようだが、香りと歯触りで、それぞれ自己主張をして蟹の旨さを引き立てる。

雛鶏のケチャップ煮

火腿蛋炒飯

ハムと卵入り焼き飯。チャーハンは、簡単のようで一番難しいと思う。あちらこちらで食べて見ても、なかなかこれだと思うものに当たらない。しかし今日のは素晴らしい、お米の一粒一粒が油とダシをキッチリ吸って、パラリとしている、大抵の店では、食べた後の器に油がベタ着いているものだが今日は気持ちが良い。

デザート

アイスクリーム

◎本日のお酒
ビール

生

詔興酒
ブランデー
日本酒

美少年

美少年酒造株式会社

ひやおろし 熊本県下益城郡城南町隈庄401 ☎0964(28)2111

代表者 緒方 直明 杜 氏 成松 広司 (熊本)

原料米 レイホウ 精米歩合 65%

日本酒度 +7.0 酸 度 1.3

アミノ酸 1.2 アルコール 15.0

使用酵母 協会9号系美少年酵母

仕込み水 阿蘇山系伏流水 水質 軟水

{蔵について}

車が美少年酒造株式会社に近付くと、こんもりと濃い緑が姿を表します。見上げる高さ20m、幹周りが9 mもの大樹。美少年酒造の北側に鎮座するこの「下田の公孫樹」は熊本県下屈指の大きさで、国の天然記念物に指定されています。樹齢は 650~700 年に近いと推定され、秋には樹下に黄金色の絨毯を敷き詰める程の美しさ。天正15(1587)年島津征伐で来熊した豊臣秀吉が、その威容に思わず喝采したと伝えられております。

「下田の家は、私たち緒方家の本家で、代々この隈庄くまんしょうの豪農を継承しておりました。公孫樹が植わっているのは旧・下田家の庭で、傍らに旧玄関跡が残っており、一族は鎌倉時代に、阿蘇の麓より緑川沿えにくだって来たようで、今も旧・街道沿えには、下田姓の方々が何軒かおります。そう話すのは、緒方直明五代目当主でした。

「美少年酒造は、私の曾祖父・緒方求太郎が下田家より分家して創業しましたが、その酒造りは本家から授ったものです。下田家は 253年前に、肥後の六代藩主・細川重賢公より酒造りの命を賜っております。隈庄は湧き水の豊富な土地、近隣にある「雁回山」の地下深くまで岩盤が入り込み、阿蘇山系からの地下水がそこへ溜まることによって、自噴する仕組みになっているそうです。実際、緒方社長の青年期までは、隈庄の各家々に滾々と天然水が沸きだしていたと言います。

この環境から思うに、下田家はかなりかなり前からドブクロクなどを造っていたのではないかと推察去れます。

史実にある創業は宝暦2 (1752)年。当主は下田幸三郎でした。この時に六代藩主・細川重賢公より酒造株を拝受しています。

時を経て、明治元(1868)年新政府が樹立すると、士・農・工・商の

封建社会は瓦解しました。

藩政時代は肝煎り庄屋で“名字帯刀”を許されていた下田家ですが、総領息子以外は平民身分として扱われることにこなります。三男の**求太郎**は士分を捨てることに頑なにこだわり、跡取りのない武家の末裔・**緒方家**に婿入りします。**求太郎**は地元産の竹を使った物差し屋を営み、これが大失敗。思案投げ首する中、本家の兄・**下田幸三郎**から「意地を張って、慣れぬことをするな。ならば、本家と同じ酒造りを始めてはどうか、当面の資金や職人は、うちで面倒を見てやろう」と諭されます。

こうして、明治12(1879)年、**美少年酒造**の原点となる蔵元「**緒方酒造店**」が誕生したのです。**求太郎**22歳の時でした。以後、**下田家**と**緒方家**は堅い絆で結ばれ、酒造りに専念します。

明治39(1906)年に、**求太郎**の酒蔵は千石酒屋屁と成長しました。この頃は勿論、清酒を造り、銘柄は**南薫**なんくん。**下田家**の銘柄・**西海**さいかいと並び、酒造りの里・隈庄の名を広めました。そして、大正2(1913)年、初代**求太郎**逝去により、二代目・**求太郎**がその身代を継ぎました。この頃、清酒醸造業界では、腐造防止が第一の課題で、二代目・**求太郎**も速醸酒母を導入するなど、技術と品質の向上に精進しています。大正9(1920)年には**美少年酒造株式会社**の母体となる**南薫酒造株式会社**を設立し、銘酒「**美少年**」を売り出しました。

二代目・**求太郎**は非常に博学で、芸術志向の高い人物でした。漢詩に造形を深め、**緒方雁望**の俳号を名乗っていました。文人墨客と大いに交流し、**与謝野鉄幹**が主宰する新詩社の雑誌「明星」に作品を応募。たかい評価を受け、それを縁に**鉄幹・晶子夫妻**が**緒方家**を訪れ、逗留しています。また、二代目・**求太郎**は、**杜甫**の詩をこよなく愛し、「飲中八仙歌」に筆された愛酒家・**崔宗之**を讃える一節に「**美少年**」の銘を思い付いたのです。

昭和25(1950)年**美少年酒造株式会社**と改名。そして昭和33(1958)年には年間を通じての設備を導入し、昭和40年頃までに地元6社の酒蔵を吸収合併しています。そして清酒ブームが最高潮に達した昭和45(1970)年、**美少年酒造**は過去最高の24,000石を製造します。破竹の勢いで伸びる業績と**緒方兄弟**の人望によって、ホテル経営、外食チェーン展開、ゴルフ場経営にも進出。多角的コンツェルンとして成長しました。この頃に蔵元五代目として活躍し始めるのが、**緒方直明**現社長です。

以上 (美少年酒造(株)・澤田営業部長より送付の資料による)

錦の誉

八百新酒造株式会社

ひやおろし 山口県岩国市今津町3-18-9 ☎0827(21)3185
特別純米 代表者 小林 久茂 杜氏
無濾過 原料米 山田錦 精米歩合 55%

日本酒度	+5.0	酸度	1.8
アミノ酸	1.4	アルコール	17.6
使用酵母	協会9号		

花の舞

花の舞酒造株式会社

ひやおろし	静岡県浜北市宮口632	☎0120-606609
特別本醸造	代表者	杜氏 土田 一仁
原酒生詰め	原料米 山田錦	精米歩合 55%
	日本酒度 +5.0	酸度 1.8
	アミノ酸 1.4	アルコール 17.6
	使用酵母 協会9号	

静岡極みの酒（地元の米、水、杜氏で酒造り）

葉の舞は、米、水、杜氏、総てが地元産。米は地元遠州地方の契約農家を始め、静岡県内で栽培された酒造好適米をも仕込み水には、赤石山系の山々が蓄えた地下水を使用。そして、蔵で育った杜氏・土田一仁と蔵人達の技によって、葉の舞のお酒が作り出されています。

地酒とは、草深い故郷に、何百年もの間黙々と、苦楽を共に蔵人と、妥協を許さぬ蔵元の執念によって培われた土地の人々によって、愛されてきたもの、その一盃に赤石の山と川と肌の香りが漂い、厳しい風土を凌いで、生き続けて来た誇りが溢れて居る、これぞ花の舞に語り継がれる酒造りのロマンである。

芳 樹

松屋酒造株式会社

ひやおろし	群馬県藤岡市乙 180	☎0274(22)0022
一番しぼり	代表者 松原 三友	杜氏 松原 三友
本醸造原酒	原料米 山田錦	精米歩合 55%
	日本酒度 +5.0	酸度 1.8
	アミノ酸 1.4	アルコール 17.6
	使用酵母 協会9号	

栄光富士

富士酒造株式会社

古酒屋の	山形県鶴岡市大山三丁目92-48	☎0235(3332002)
ひやおろし	代表者 松原 三友	杜氏 松原 三友
手造純米酒	原料米 山田錦	精米歩合 60%
原酒	日本酒度 +5.0	酸度 1.8
	アミノ酸 1.4	アルコール 17.6
	使用酵母	

菊乃井

ひやおろし
一番しぼり
本醸造原酒

株式会社鳴海醸造所

青森県黒石市大字中町1-1

☎0172(52)3321

代表者 鳴海

杜氏

原料米 青森県産華吹雪

精米歩合 55%

日本酒度 +5.0

酸度 2.1

アミノ酸 1.4

アルコール 18.0~19/0

使用酵母 まほろば華

[後記]

黄昏し上野の杜にもみじ見ん
上野山小春日和に紅葉狩り

出席図（敬称略・卒業年記）

●

(昭41年卒)	(昭41年卒)	
長戸琴	久松信明	
○	○	
(昭31年卒) 高野久弘	○	(昭31年卒) 酒井隆二
(昭31年卒) 菊地清	○	(昭31年卒) 蓮 幸治
(昭37年卒) 北川正行	○	○中村信秀(昭31年卒)
(昭31年卒) 大野金一	○	○(昭31年卒) 田村恒
松尾一郎(昭20年卒)	○	○(昭31年卒) 山本
(昭20年卒) 篠田康	○	○(昭41年卒) 安井恵子
	○	○
(昭31年卒)	(昭31年卒)	
横手一郎	露木修	

◎平成十六年十二月の例会

平成16年12月 9日 上野・鈴木ビル『高田屋』