

ろそろ始めましょう」と会長が挨拶に立った。型通りの新年の挨拶の後、暮にも話のあった、来月実施される酒蔵見学に就いて、説明が加えられました。

乾杯の音頭は、当会恒例の新入会員である甲田三重さんをお願いされました。甲田さんは戸惑った様子でしたが、『謳粹会』の更なる発展と会員皆様の益々のご繁栄を祈念して、声高らかに乾杯発声の先導をされました。

「千代田膳」は季節の旬の味を盛り込んだ料理で、皆さんから大変美味しいと喜ばれ、お酒の量も大分進みまして、『五右エ門』に続いて、会費を大きくオーバーしました。それでも、年の初めに美味しい料理で楽しくお酒を戴けたのは悦びでした。

◎本日の料理

前 菜 黒 豆

最初に出された前菜は、正月らしく黒豆だったが、これは普通の黒豆のように黒くない、ちよつと小豆色がかった暗紅色で、身割れもせず萎まずに、フックラと艶やかな宝石を思わせるような大粒の豆は、煮方の技の素晴らしさを思わせる、味も勿論ジックリと旨さを含ませた素敵に美味しい味でした。

蛸やわらか煮

見た目には、白身のフワッと花鯉のような一品、ひと箸口に含むと、仄かに蛸の香りがする。蛸のヌメリを取って下拵えするのは大変な手間だと聞いている。ここまで仕上げるのには、大変手数と時間の掛かったことだろうと思いながら、その旨さに惚れ惚れとして、熱燗をキューッと頂いた。

刺 身 鰯、鮪、ヤリイカ、生雲丹 妻物一式

田村さんが私の所へ寄って来て、「今日の刺身はスゴイですねー」と感に堪えない顔つきで言った。脂ののった寒鰯の旨さ。寒くなるにつれて風味を増すという、今が一番旬と思われる。

鮪は、トロが高価で好む人が多いが、江戸時代には、鮪自体が安価で、下賤の食べ物とされていたという、いわんやトロなどは見捨てられていたという。しかし今日の赤身も素晴らしい。

ヤリイカの活の良さは、噛んだ弾力が教えてくれる。その小気味良い歯触りと喉を通る時の旨さに、ついもう一献。酒が旨い！

生雲丹の磯の香りと上品なこの甘さ、初春に相応しいゆとりを感じる美味しさだ。殿上人になった気持ちでユルユルお酒を召し上がると良い心持ちにしてくれる。

お 椀 雑煮椀

椀は正月らしく雑煮だった。澄まし汁で薄いよう見えたが、しっかりダシの効いたコクのある味で、餅も小さいが粘りのある美味しさだ。吸口と餅の一体感が初春の椀を謳上げていた。