

第37回『謳粹会』の記

平成13年9月14日

会場 新橋『摩耶』

◎本日の料理

先付け

石尋ヌタ 九条葱 ちぢれコンニャク

現在、京都の伝統野菜は二十数種類ありますが、この九条葱もその中の一つです。関東から東では、土を寄せて軟白栽培をした、根深葱が主流ですが、これは、西日本の耕土が東日本に比べて浅かったことから、葉葱は西日本で多く栽培されて来ました。九条葱はその葉葱の代表格のものです。京都の風土にも合い、青々と育つ九条葱は栄養価も高く、風味格別。青い部分のヌルッとした粘りのある液は、山芋と同じミューシンと呼ばれる蛋白質で栄養の素であります。

葱の種類を大別すると、千住群、九条群、加賀群とあって、九条群と呼ばれる中には、九条葱を若採りしてアサツキの代りに使われる万能葱もあり、京都の九条太、九条細、千葉の坊主しらず、鳥取のかれぎ（刈葱）、福岡の鴨頭ねぎ、などがこれに類します。

ヌタというと私の好物のひとつで、よく食べるが、葉葱を使ったのは初めてで、イモの蔓も珍しかった。

刺身 まぐろ 妻物一式 土佐醤油

キラキラ光る赤身のまぐろで、舌にまつわりつくようなまったりとした味を、おろし山葵で頂くと、この妖艶な美女は八海山にトロリとしなだれてくる。

焼き物 加茂茄子田楽 はじかみ生姜

これも京都の伝統野菜で、みなさん既にご存じでしょうが、その代表格の一品種です。大きな丸形の茄子で、大きなものは直径が10cm、重さが75gにもなります。一株から4～5個、6月～9月が収穫期で、祇園祭の頃が最盛期です。三へたと呼ばれる三角形のへたの先端は、鋸の様にギザギザしており、葉にも鋭い棘があります。味が良く、皮も身も柔ら

かく、瑞々しい茄子の中の王者です。

茄子はインド原産の野菜で、中国では『斉民要術』（530年）に詳しい記述があります。日本では、正倉院の古文書に天平勝宝二年（750年）6月21日に、茄子を寄進した記録が残っています。果実の色からは紫黒色品種。青茄、白茄、黄茄の品種があり、形では、古くは丸茄、長茄の二種、後に交雑によって中長茄子が加わります。

加茂茄子は丸茄子の一種で『雍州（京都）府志』（1684）の雑菜部によれば、「処々種之或有紫茄、白茄、黄茄之異、然紫色者為佳。其於形状也、或有細長者。民間称長茄。然風味不及円大者。洛東河原之産、為殊絶」と洛東河原で栽培された大きな丸茄子が風味絶佳と伝えます。

加茂茄子を揚げて香ばしく、ほのかな甘味のところへ田楽味噌を塗って食べるのだが、ここは肉料理店らしく、味噌には肉を入れて練ってあった。でもそれ程クドさは感じず、むしろコクのある旨さが、天遊琳を喜ばせた。

温 肴          畔豆豆腐      ベっ甲あん

豆腐の原料は豆とニガリであり、通常使われるのは大豆であるが、地域によってその原料も変わってくる。青豆を使ったものや、黒豆を使ったもの、沖縄のジーマミのように落花生の豆腐もある。胡麻を搗り潰して作る胡麻豆腐も有り、はたまた房総の嶺岡豆腐のように牛乳を使ったものもある。

田の畔くろ豆は、大豆に似ているが、畑で採れる大豆と違って香ばしさがあるように思われるのは、気のせいだろうか？最近豆腐にも吟醸というものまで現れた。その内、豆腐の鑑別士（利き豆腐士）なども現れるかもしれない。とにかく美味しい豆腐で、浦霞もこの豆腐をもう少し相手にしたいという顔をしていた。

揚げ物      加賀蓮の磯部揚げ

蓮は植物の名で、食用にするのは根の部分なので、蓮の根だから蓮根。関東では我が故郷の土浦産が8~9割を占めているので、有名だが、関西以西では、徳島、山口、ほかに愛知など。また、佐賀は古くからの産地。加賀は量は少ないが、金沢の西で採れる蓮は、良質なのでその名がある。

原産地については、中国、エジプト、東南アジアの温帯、オーストラリア北部など諸説あるが定かでない。また、2000年前の泥炭層からでた実が生き還って、話題となった大賀蓮の例もあり、日本原産の説もある。

日本での栽培の元となった在来種は、仏教と共に渡来し、各地に土着したもの。栽培が始まったのは江戸初期のこと。

千葉、茨城には多い、味の良い、早掘りの天主蓮がその代表である。ほっそりとして、食べると糸を引き、モチリとしていることから、長はす、もちはすなどの呼称もある。磯部揚げは、すりおろした蓮根を海苔で包んで揚げたもので、餅のような感じで歯触りもよく、蓮と聞かなければ分からない正体だ。こうすると蓮自体の甘きが一層強く感じられる。浅草駒形の「むぎとろ」に揚げとろという名物料理があるが、これは、生地が山芋に替っただけで、蓮の磯部揚げと全く同様、すりおろした山芋を海苔で包んで揚げてある。フワフワしているが、噛むとシヨツとした旨さが人気なのだ。尚、盛り籠には大きなオクラの天麩羅も添えられていた。

止 肴 豚 高原野菜 加減酢

料理の最後が、豚肉と高原野菜の酢の物とくれば、今の若い女性に喜ばれそうなヘルシー一食。まだ残っている黒牛の生酒に労われつつ、この爽やかな肴を頂く。最近豚肉の良さが、喧伝されているが、料理によって使う部位が違うというか、部位によって作る料理が変わるのだが、これだけ旨ければ、そんな野暮な詮議は余所にして、美味しくいただけたことに感謝しよう。側で白鶴が「私がまだ残っていますよ」と言ったけど、もうそんなに飲めない。「今度また逢おうね」と宥めて配膳室へ帰ってもらった。

食 事 カツオふりかけ

飲んだ後は、何故かチョッと食事が欲しくなるもので、でもこの店でおにぎりや海苔茶漬けではそぐわない。茶碗に盛った白米のご飯の上に、料理長手製のカツオふりかけ、味噌の香りの高いみそ汁を吸って、ホッとする思い。最後に香の物でお茶頂くと、やっと落ち着きを取り戻す一時。これで命を賭けた戦いは終わった。

◎本日のお酒

ビール

白 鶴 純米生原酒

旭酒造(株) 神戸市東灘区住吉南町

立 山 大吟醸

大沢酒造(株) 富山県砺波市中野

浦 霞 大吟醸

(株)佐浦 宮城県塩釜市本町

八 海 山

新潟県南魚沼郡六日町

黒 牛 生酒 原酒

名手酒造(株)

和歌山県海南市黒江

天 遊 琳 特別純米酒 (限定瓶囲い)

(株)タカハシ酒造 三重県四日市市松寺

## ◎ 出席者

篠田 康 (昭20)

大野 金一 (昭31)

酒井 隆二 (昭31)

露木 修 (昭31)

中村 信秀（昭3 1）

山田 晴康（昭3 1）

磯山 恭行（昭3 1）

長戸 琴（昭4 1）

久松 信明（昭4 1）

## 後記

今回は、台風の洗礼も大したこともなく、思いも掛けず素晴らしい館で、特に料理長の小林さんは、京料理の『伊勢長』や『八百善』など数々の老舗で修行され、金沢・「金茶寮」の料理長を勤められ、現在はフランス政府の要請で、現地の職業訓練校において日本料理を教えている方と聞き、食の匠の味に触れた喜びは一入でした。妙麗の美女にかしずかれて戴いた美酒佳肴。幾つになっても美しい女性に親切にされるのは嬉しい事で、何か大きな得をした様な思いでした。唯、出席者が何時もの半分以下なのは残念でした。

「仕事は大勢、旨いものは小勢」というが、この喜びはは、大勢の方で味わって頂きたかった。